



**BOSCH**



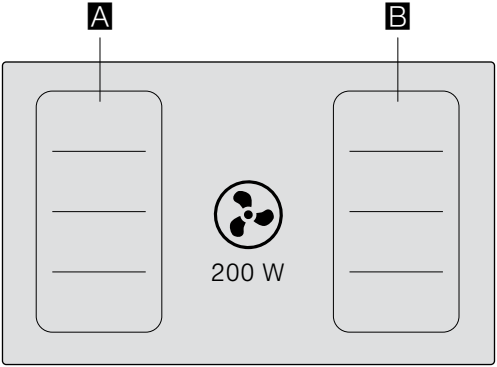
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungs-System

**PXX...D6..**

**[de]** Gebrauchsanleitung

Kochfeld



|       |                                                                                   | $g^*$   | $b^*$   |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| A / B |  | 2.200 W | 3.700 W |
|       |  | 3.300 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

|                                                                                     |                                                              |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----|
|     | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....                     | 5  |
|     | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....                    | 6  |
|     | <b>Ursachen für Schäden</b> .....                            | 8  |
|     | <b>Umweltschutz</b> .....                                    | 8  |
|                                                                                     | Energiespartipps .....                                       | 8  |
|                                                                                     | Umweltgerecht entsorgen .....                                | 8  |
|     | <b>Kochen mit Induktion</b> .....                            | 9  |
|                                                                                     | Vorteile beim Kochen mit Induktion .....                     | 9  |
|                                                                                     | Kochgeschirr .....                                           | 9  |
|     | <b>Gerät kennen lernen</b> .....                             | 11 |
|                                                                                     | Ihr neues Gerät .....                                        | 11 |
|                                                                                     | Sonderzubehör .....                                          | 11 |
|                                                                                     | Bedienfeld .....                                             | 12 |
|                                                                                     | Die Kochstellen .....                                        | 13 |
|                                                                                     | Restwärmeanzeige .....                                       | 13 |
|    | <b>Betriebsarten</b> .....                                   | 14 |
|                                                                                     | Abluftbetrieb .....                                          | 14 |
|                                                                                     | Umluftbetrieb .....                                          | 14 |
|   | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....                         | 14 |
|                                                                                     | Home Connect einstellen .....                                | 14 |
|                                                                                     | Betriebsart einstellen .....                                 | 14 |
|   | <b>Gerät bedienen</b> .....                                  | 15 |
|                                                                                     | Kochfeld ein- und ausschalten .....                          | 15 |
|                                                                                     | Kochstelle einstellen .....                                  | 15 |
|                                                                                     | Kochempfehlungen .....                                       | 16 |
|                                                                                     | Manuelle Lüftungssteuerung .....                             | 18 |
|                                                                                     | Intensivstufe .....                                          | 18 |
|                                                                                     | Automatikstart .....                                         | 18 |
|                                                                                     | Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung .....                   | 18 |
|                                                                                     | Nachlauf-Funktion .....                                      | 18 |
|   | <b>Flex Zone</b> .....                                       | 19 |
|                                                                                     | Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs .....            | 19 |
|                                                                                     | Als zwei unabhängige Kochstellen .....                       | 19 |
|                                                                                     | Als eine einzige Kochstelle .....                            | 19 |
|   | <b>Move Funktion</b> .....                                   | 20 |
|                                                                                     | Aktivieren .....                                             | 20 |
|                                                                                     | Deaktivieren .....                                           | 20 |
|   | <b>Zeitfunktionen</b> .....                                  | 21 |
|                                                                                     | Programmierung der Garzeit .....                             | 21 |
|                                                                                     | Der Küchenwecker .....                                       | 21 |
|                                                                                     | Stoppuhr-Funktion .....                                      | 22 |
|    | <b>PowerBoost Funktion</b> .....                             | 22 |
|                                                                                     | Aktivieren .....                                             | 22 |
|                                                                                     | Deaktivieren .....                                           | 22 |
|    | <b>ShortBoost Funktion</b> .....                             | 23 |
|                                                                                     | Empfehlungen zur Anwendung .....                             | 23 |
|                                                                                     | Aktivieren .....                                             | 23 |
|                                                                                     | Deaktivieren .....                                           | 23 |
|    | <b>Warmhaltefunktion</b> .....                               | 23 |
|                                                                                     | Aktivieren .....                                             | 23 |
|                                                                                     | Deaktivieren .....                                           | 23 |
|    | <b>Übertragung von Einstellungen</b> .....                   | 24 |
|                                                                                     | Aktivieren .....                                             | 24 |
|    | <b>Kochassistentenfunktionen</b> .....                       | 25 |
|                                                                                     | Funktionsarten Kochassistent .....                           | 25 |
|                                                                                     | Geeignetes Kochgeschirr .....                                | 26 |
|                                                                                     | Sensoren und Sonderzubehör .....                             | 26 |
|                                                                                     | Funktionen und Kochstufen .....                              | 26 |
|                                                                                     | Empfohlene Gerichte .....                                    | 30 |
|                                                                                     | Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone .....                | 38 |
|  | <b>Kabelloser Kochsensor</b> .....                           | 40 |
|                                                                                     | Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors .....     | 40 |
|                                                                                     | Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden ..... | 40 |
|                                                                                     | Reinigen .....                                               | 41 |
|                                                                                     | Auswechseln der Batterie .....                               | 41 |
|                                                                                     | Konformitätserklärung .....                                  | 42 |
|  | <b>Kindersicherung</b> .....                                 | 43 |
|                                                                                     | Kindersicherung aktivieren und deaktivieren .....            | 43 |
|                                                                                     | Automatische Kindersicherung .....                           | 43 |
|  | <b>Wisch-Schutz</b> .....                                    | 43 |
|  | <b>Automatische Abschaltung</b> .....                        | 43 |
|  | <b>Grundeinstellungen</b> .....                              | 44 |
|                                                                                     | So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen .....              | 46 |

|                                                                                    |                                                                 |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .                      | <b>46</b> |
|    | <b>Kochgeschirr-Test</b> . . . . .                              | <b>47</b> |
|    | <b>Power-Manager</b> . . . . .                                  | <b>47</b> |
|    | <b>Home Connect</b> . . . . .                                   | <b>48</b> |
|                                                                                    | Einrichten . . . . .                                            | 48        |
|                                                                                    | Home Connect Einstellungen . . . . .                            | 49        |
|                                                                                    | Software Update . . . . .                                       | 51        |
|                                                                                    | Ferndiagnose . . . . .                                          | 51        |
|                                                                                    | Hinweis zum Datenschutz . . . . .                               | 52        |
|                                                                                    | Konformitätserklärung . . . . .                                 | 52        |
|    | <b>Reinigen</b> . . . . .                                       | <b>52</b> |
|                                                                                    | Reinigungsmittel . . . . .                                      | 52        |
|                                                                                    | Zu reinigende Komponenten . . . . .                             | 53        |
|                                                                                    | Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)             | 53        |
|                                                                                    | Kochfeld . . . . .                                              | 53        |
|                                                                                    | Lüftung . . . . .                                               | 54        |
|                                                                                    | Überlaufbehälter reinigen . . . . .                             | 55        |
|    | <b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b> . . . . .             | <b>56</b> |
|  | <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .                            | <b>58</b> |
|  | <b>Kundendienst</b> . . . . .                                   | <b>60</b> |
|                                                                                    | Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD-Nr.) . . . . . | 60        |
|  | <b>Prüfgeräte</b> . . . . .                                     | <b>61</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 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

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

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

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

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

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

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

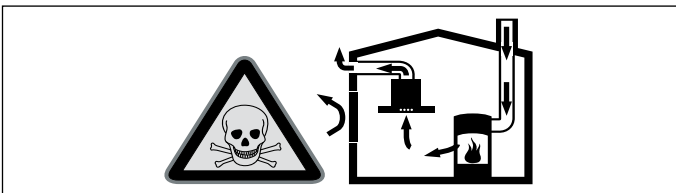
## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### **Warnung – Erstickungsgefahr!**

Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **Warnung – Lebensgefahr!**

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



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

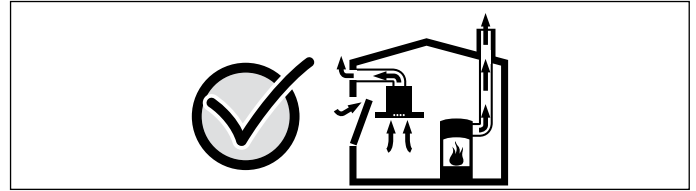
- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

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

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

Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

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



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

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

### **Warnung – Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem erstickern.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Bei eingeschalteter Lüftung können sich die Fettablagerungen im Fettfilter entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.

**⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen des Metallfettfilters oder des Überlaufbehälters das Gerät abkühlen lassen.

**⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

**⚠️ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!**

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

**⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

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





## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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



## Umweltschutz

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

### Energiespartipps

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

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



# Kochen mit Induktion

## Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

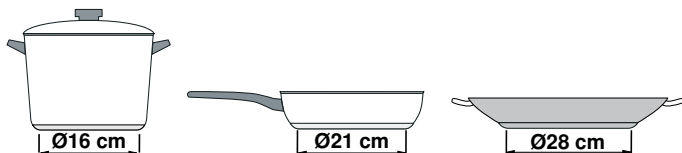
## Kochgeschirr

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

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

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

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

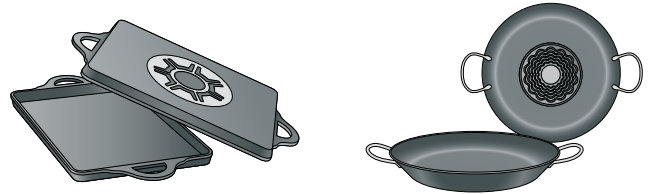


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → *"Flex Zone"*.

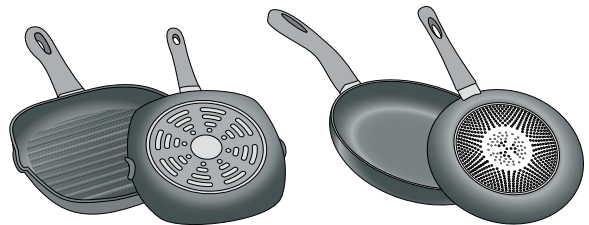


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



## Ungeeignetes Kochgeschirr

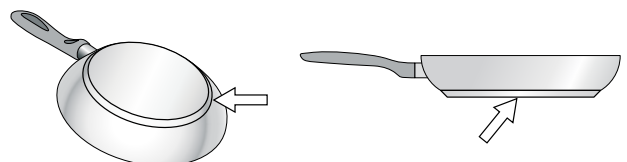
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

## Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



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

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

### **Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden**

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

### **Topferkennung**

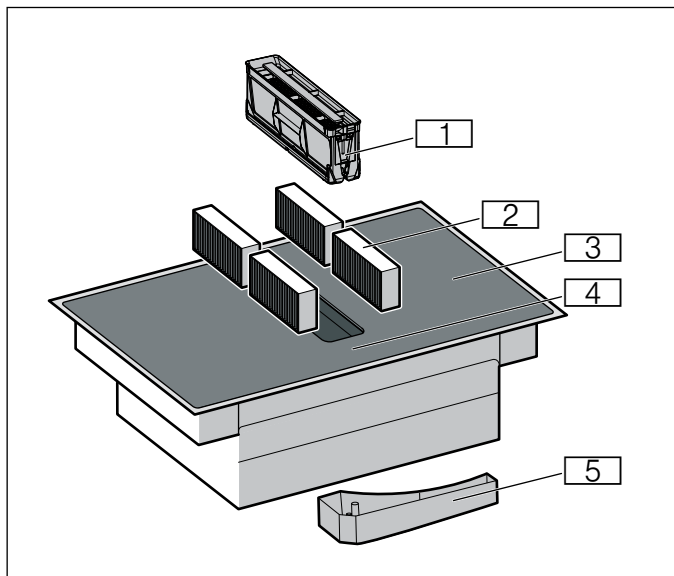
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

## Gerät kennen lernen

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

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

### Ihr neues Gerät



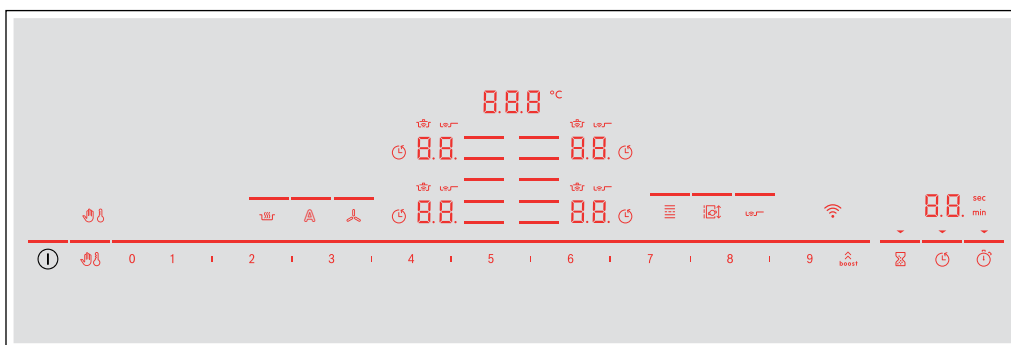
| Nr.                        | Bezeichnung                                                              |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1                          | Metallfettfilter                                         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

### Sonderzubehör

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

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

## Bedienfeld



| Auswahlsensoren     |                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| ①                   | Hauptschalter                                                  |
| ≡                   | Kochzone auswählen                                             |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Einstellbereich                                                |
| boost               | PowerBoost- und ShortBoost-Funktion<br>Intensiv-Lüftungsstufen |
| 🚫                   | Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren                        |
| 🔒                   | Kindersicherung                                                |
| 🔥                   | Warmhalte-Funktion                                             |
| 👤                   | Bratsensor                                                     |
| ≡                   | FlexZone                                                       |
| 🔄                   | Move-Funktion                                                  |
| ⌚                   | Wecker                                                         |
| 🕒                   | Kochzeit-Automatik                                             |
| 🕒                   | Stoppuhr-Funktion                                              |
| 📶                   | WLAN                                                           |
| 🌀                   | Manuelle Lüftungssteuerung                                     |
| A                   | Sensor-Lüftungssteuerung                                       |

| Anzeige   |                                         |
|-----------|-----------------------------------------|
| 0.0       | Betriebszustand                         |
| 1-9       | Leistungsstufen                         |
| H/h       | Restwärme                               |
| 00        | Zeitfunktionen                          |
| 000 °C    | Temperatur Kochfunktionen               |
| 🚫         | Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren |
| 🔒         | Kindersicherung                         |
| 🕒         | Kochzeit-Automatik                      |
| min / sec | Timer-Anzeigen                          |
| b.        | Powerboost-Funktion                     |
| Pb.       | ShortBoost-Funktion                     |
| 👤         | Kochfunktionen                          |
| 👤         | Bratsensor                              |
| ↶         | Einstellungsübertragung                 |
| Lo        | Warmhalte-Funktion                      |
| 📶         | WLAN                                    |

## Bedienflächen

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

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

## Hinweise

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

## Die Kochstellen

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

## 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.



## Betriebsarten

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

### Abluftbetrieb



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

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

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

### Umluftbetrieb



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

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



## Vor dem ersten Gebrauch

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

Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

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

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ① ein- und ausschalten.

### Home Connect einstellen

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

### Betriebsart einstellen

Das Gerät wird mit voreingestelltem Umluftbetrieb geliefert.

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



## Gerät bedienen

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

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

**Hinweis:** Das Gerät nie ohne Metallfettfilter und Überlaufbehälter verwenden.

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld 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 Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

#### Hinweise

- Wurde keine Verbindung zum Heimnetzwerk hergestellt oder die Verbindung unterbrochen, aktiviert sich beim Einschalten des Kochfelds immer die Ersteinstellung der Netzwerkverbindung.
- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Kochzonen für einige Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit wieder eingeschaltet, geht es mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

### Kochstelle einstellen

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen 1 bis 9 einstellen.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

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

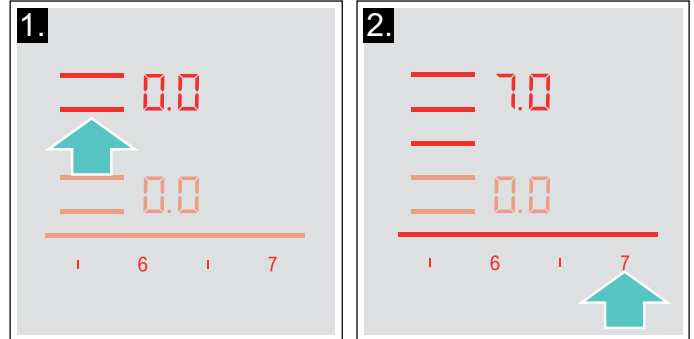
#### Hinweise

- Um die empfindlichen Teile des Geräts vor Überhitzung oder elektrischer Überlastung zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.

### Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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



Die Kochstufe ist eingestellt.

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

### Kochstufe ändern

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

### Kochstelle ausschalten

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

#### Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 20 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle wieder aus. Auch wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, wird nur ein Geschirr erkannt.



## Kochempfehlungen

### Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 8 - 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Kochstufe herunterschalten, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt.
- Nach dem Garvorgang Kochgeschirr bis zum Servieren geschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.
- Für ein gesünderes Garergebnis sollte Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt erhitzt werden.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Die Verwendung von Topflappen ist empfehlenswert.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen finden Sie im Kapitel → "Umweltschutz"

### Gartabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Kochstufe für jede Speise geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

|                                                                | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|----------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <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         |
| * Ohne Deckel                                                  |           |                |
| ** Mehrmals wenden                                             |           |                |
| *** Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5                            |           |                |

|                                                                                  | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <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        |
| <b>Schmoren / Braten mit wenig Öl*</b>                                           |           |                |
| Schnitzel, natur oder paniert                                                    | 6 - 7     | 6 - 10         |
| Schnitzel, tiefgekühlt                                                           | 6 - 7     | 6 - 12         |
| Kotelett, natur oder paniert**                                                   | 6 - 7     | 8 - 12         |
| Steak (3 cm dick)                                                                | 7 - 8     | 8 - 12         |
| Geflügelbrust (2 cm dick)**                                                      | 5 - 6     | 10 - 20        |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt**                                                     | 5 - 6     | 10 - 30        |
| Frikadellen (3 cm dick)**                                                        | 4.5 - 5.5 | 20 - 30        |
| Hamburger (2 cm dick)**                                                          | 6 - 7     | 10 - 20        |
| Fisch und Fischfilet, natur                                                      | 5 - 6     | 8 - 20         |
| Fisch und Fischfilet, paniert                                                    | 6 - 7     | 8 - 20         |
| Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen                               | 6 - 7     | 8 - 15         |
| Scampi, Garnelen                                                                 | 7 - 8     | 4 - 10         |
| Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch                                          | 7 - 8     | 10 - 20        |
| Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art                | 7 - 8     | 15 - 20        |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt                                                     | 6 - 7     | 6 - 10         |
| Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)                                             | 6.5 - 7.5 | -              |
| Omelette (nacheinander braten)                                                   | 3.5 - 4.5 | 3 - 10         |
| Spiegeleier                                                                      | 5 - 6     | 3 - 6          |
| <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                                               |           |                |

## Manuelle Lüftungssteuerung

Sie können die Lüftungsstufe manuell steuern.

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

### Aktivieren

1. Das Symbol  berühren.  
Die Lüftung startet bei der voreingestellten Leistungsstufe.
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe wählen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird im Einstellbereich angezeigt.
3. Um die gewählte Einstellung zu bestätigen, das Symbol  berühren.  
Die Lüftung ist eingeschaltet.

### Ändern und ausschalten

Das Symbol  berühren und die gewünschte Kochstufe wählen oder im Einstellbereich auf  einstellen.

## Intensivstufe

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

### Aktivieren

Das Symbol  berühren und die gewünschte Intensivstufe wählen.

- **Intensivstufe I:** das Symbol  berühren. Die Linie über dem Symbol leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.
- **Intensivstufe II:** Das Symbol  zwei mal berühren. Die Linie über dem Symbol blinkt. Die Intensivstufe ist aktiviert.

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

### Ändern und ausschalten

Das Symbol  berühren und die gewünschte Kochstufe wählen oder im Einstellbereich auf  einstellen.

## Automatikstart

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

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

### Automatischer Start mit Sensorsteuerung

Der Luftqualitätssensor registriert den Kochdunst automatisch, wählt die optimale Kochstufe und lässt die Linie über dem Symbol  aufleuchten.

## Automatikstart über Kochstufen

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

## Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung

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

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

### Aktivieren

Das Symbol  berühren. Die Linie über dem Symbol leuchtet heller und die optimale Leistungsstufe wird mithilfe des Sensors automatisch eingestellt.

### Deaktivieren

Das Symbol  berühren. Die Linie über dem Symbol erlischt. Die Sensorsteuerung ist ausgeschaltet.

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

## Nachlauf-Funktion

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

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

### Aktivieren

Der Nachlaufzeit-Betrieb ist entsprechend der konfigurierten Grundeinstellung möglich:

- Über die Steuerung des Luftqualitätssensors. Das Symbol  leuchtet.
- Mit einer maximalen Abschaltzeit. Das Symbol  leuchtet.

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

### Deaktivieren

#### Manuell

Die Symbole  oder  berühren. Die Nachlauf-Funktion wird ausgeschaltet.

#### Automatik

In folgenden Fällen wird die Nachlauf-Funktion ausgeschaltet:

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

## Flex Zone

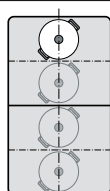
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

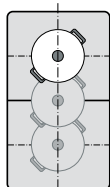
### Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

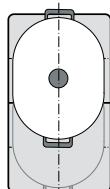
#### Als eine einzige Kochstelle



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

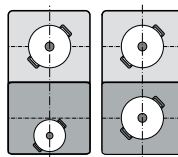


Durchmesser über 13 cm  
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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

#### Als zwei unabhängige Kochstellen



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

### Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.

#### Aktivieren

Siehe Kapitel → "Gerät bedienen"

### Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

#### Beide Kochzonen verbinden

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

Manuell verbinden:

1. Das Kochgefäß aufstellen. Eine der beiden Kochzonen der Flex Zone auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Das Symbol  berühren. Die Anzeige leuchtet. Die Kochstufe erscheint in der Anzeige der Kochzone.

Die Flex Zone ist aktiviert.

#### Kochstufe ändern

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

#### Ein neues Kochgefäß hinzufügen

1. Das neue Gefäß je nach Größe auf die geeignete Position stellen.  
Wenn das Kochgefäß korrekt aufgestellt ist, wird dieses vom Gerät erkannt. Das Gerät trennt die Zonen und wählt diese automatisch aus.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe auswählen.

#### Hinweise

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

#### Beide Kochzonen trennen

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

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

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

#### 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.

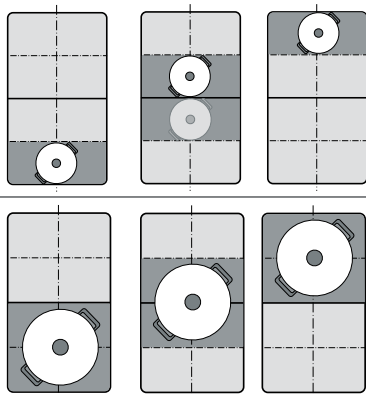


## Move Funktion

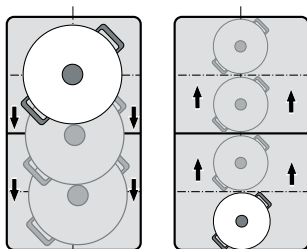
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Kochstufe.

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:

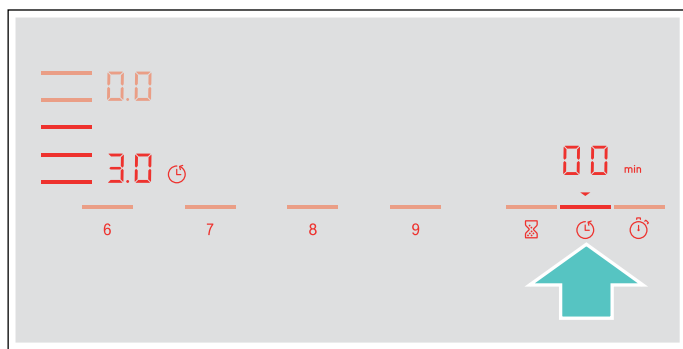
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr\_Funktion

### 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. Das Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige leuchten das Symbol  und die Anzeige ▼. In der Kochzonen-Anzeige leuchtet .



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



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

Die Garzeit beginnt abzulaufen.

#### Hinweise

- Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.  
Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit finden Sie im Abschnitt → "Grundeinstellungen"
- Wird die flexible Kochzone als einzige Kochstelle gewählt, ist die eingestellte Zeit für die gesamte Kochzone gleich.
- Wird bei der kombinierten Kochstelle die Funktion Move gewählt, ist die eingestellte Zeit für die drei Kochstellen gleich.

### Bratsensor

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

### Kochfunktionen

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

#### Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

Im Einstellbereich die Garzeit ändern oder  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 anwählen.
- Sie können eine Garzeit bis zu **99** Minuten einstellen.

### Der Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Er funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.

#### So stellen Sie ein

1. Symbol  berühren. In der Timer-Anzeige leuchten das Symbol  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 **00** und das Symbol ▼.

Nach dem Berühren des Symbols ⌚ erlöschen die Anzeigen.

### Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die seit der Aktivierung verstrichene Zeit an.

Sie funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.

#### Aktivieren

Symbol ⌚ berühren. In der Timer-Anzeige leuchten das Symbol **00** und die Anzeige ▼.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

#### Deaktivieren

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

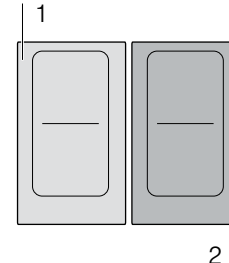
Wenn Sie erneut das Symbol ⌚ berühren, erlöschen die Anzeigen.

Die Funktion ist deaktiviert.

## PowerBoost Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

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



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

#### Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol  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 Elektronelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

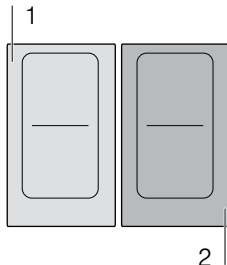


## ShortBoost Funktion

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

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

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



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

### Empfehlungen zur Anwendung

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

### Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol  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 **9** zurück.  
Die Funktion ist deaktiviert.

**Hinweis:** Nach 30 Sekunden schaltet sich diese Funktion automatisch ab.

## Warmhaltefunktion

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

### Aktivieren

1. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol  berühren.  
Die Anzeige **L** leuchtet.  
Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

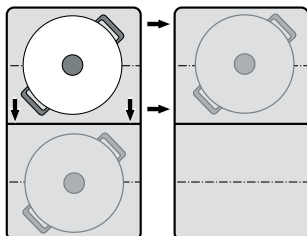
1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren.  
Die Anzeige **L** erlischt. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.  
Die Funktion ist deaktiviert.



## Übertragung von Einstellungen

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

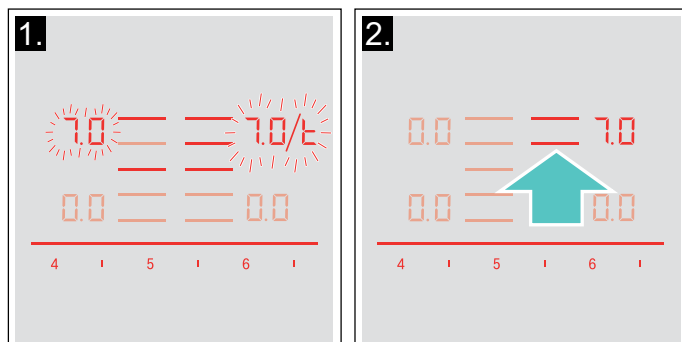
Um die Einstellungen zu übertragen, das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle stellen.



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

### Aktivieren

1. Stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochstelle auf eine andere Kochstelle.  
An der ursprünglichen Kochstelle blinkt die Kochstufe.  
Das Geschirr wird erkannt und in der Anzeige der neuen Kochstelle blinken die zuvor gewählte Kochstufe und das Symbol .
2. Wählen Sie die neue Kochstelle aus, um die Einstellungen zu bestätigen.  
Die Kochstufe der ursprünglichen Kochstelle wird auf eingestellt.



Die Einstellungen wurden auf die neue Kochstelle übertragen.

### Hinweise

- Das Kochgeschirr auf eine Kochstelle verschieben die nicht eingeschaltet ist, die noch nicht voreingestellt ist oder auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.
- Die PowerBoost- oder ShortBoost-Funktion kann nur dann von links nach rechts oder rechts nach links umgestellt werden, wenn keine Kochstelle aktiv ist.
- Wird ein neues Kochgeschirr auf eine andere Kochstelle gestellt, bevor die Einstellungen bestätigt wurden, ist diese Funktion für beide Kochgefäße einsatzbereit.
- Werden mehrere Gefäße umgestellt, ist die Funktion nur für das letzte der umgestellten Gefäße einsatzbereit.



## Kochassistentenfunktionen

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

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

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

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

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

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

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

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

### Funktionsarten Kochassistent

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

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Einstellungen für die Kochassistentenfunktionen:

| Kochassistentenfunktionen        | Temperaturstufen | Kochgeschirr | Verfügbarkeit    | Aktivieren |
|----------------------------------|------------------|--------------|------------------|------------|
| <b>BratSensor</b>                |                  |              |                  |            |
| Schmoren / Braten mit wenig Fett | 1, 2, 3, 4, 5    |              |                  |            |
| <b>Kochfunktionen</b>            |                  |              |                  |            |
| Erwärmen / Warmhalten            | 1 / 70 °C        |              | Alle Kochstellen |            |
| Garziehen                        | 2 / 90 °C        |              | Alle Kochstellen |            |
| Kochen                           | 3 / 100 °C       |              | Alle Kochstellen |            |
| Garen im Schnellkochtopf         | 4 / 120 °C       |              | Alle Kochstellen |            |
| Mit viel Öl im Topf frittieren*  | 5 / 170 °C       |              | Alle Kochstellen |            |

\*Vorwärmen mit Deckel und Frittieren ohne Deckel.

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

## Geeignetes Kochgeschirr

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

Für die Kochfunktionen Gefäße verwenden, die so hoch sind, dass die benötigte Wassermenge über dem Silikonpatch des kabellosen Kochsensors liegt.

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

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

**Hinweis:** Nicht jedes Sonderzubehör passt zu jedem Gerät. Beim Kauf des Zubehörs immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) des Gerätes angeben.

### Sonderzubehör

#### Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.

#### Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.

#### Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm

Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.

#### Teppan Yaki-Gefäß

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

#### Grill-Gefäß

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

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

### Hinweise

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

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

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

## Sensoren und Sonderzubehör

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

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

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

Der Kochsensor ist für die Verwendung der Kochfunktionen unabdingbar.

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

Informationen zum Kochsensor finden Sie im Abschnitt → "Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors".

## Funktionen und Kochstufen

### Bratsensor

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

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

### Vorteile

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

### Hinweise

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

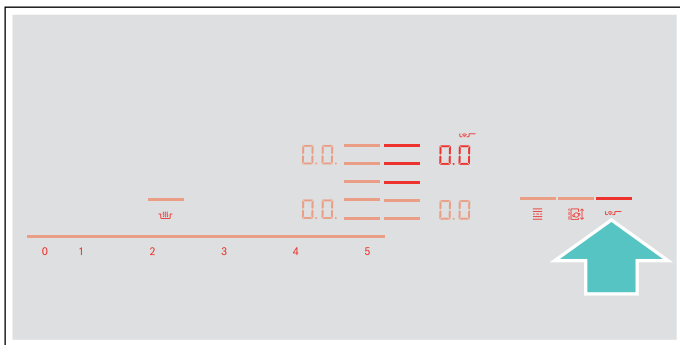
## Temperaturstufen

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

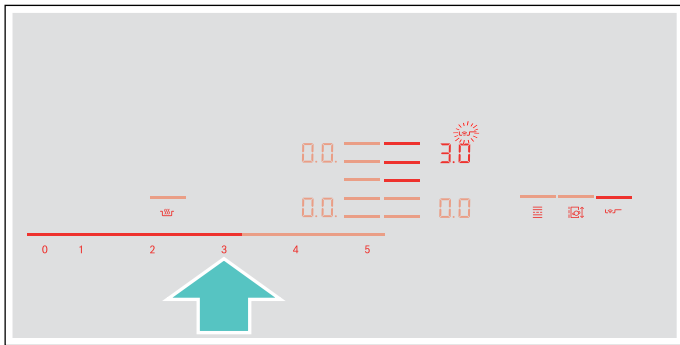
### So stellen Sie ein

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

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



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



Die Funktion ist aktiviert.

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

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

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

### BratSensor ausschalten

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

### Kochfunktionen

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

Diese Funktionen stehen für alle Kochstellen zur Verfügung.

### Vorteile

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

### Hinweise

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

## Temperaturbereiche und -stufen

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

### Tipps für das Kochen mit den Kochfunktionen

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

### Hinweise

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

### Kochpunkt einstellen

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

- Grundeinstellung  wählen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"

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

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

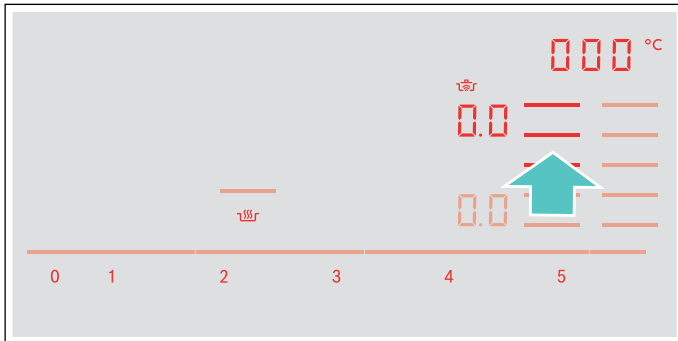
\* Grundeinstellung

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

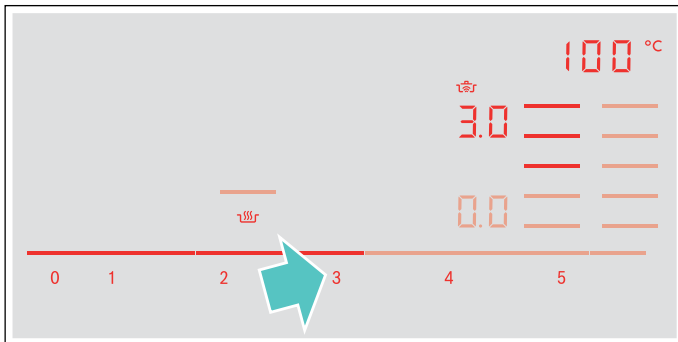
### So stellen Sie ein

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

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



5. Die passende Temperaturstufe aus der Tabelle auswählen.



Die Funktion ist aktiviert.

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

6. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Während des Garvorgangs den Topf geschlossen halten.

**Hinweis:** Bei der Funktion "Mit viel Öl im Topf frittieren" den Topf nicht abdecken.

### Kochfunktionen ausschalten

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

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

## Empfohlene Gerichte

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

Kochassistentenfunktionen:

|                                                                                  |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | Bratsensorik für Pfannen |
|  | Kochsensor               |

| Fleisch                                   | Kochassistentenfunktionen                                                           | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                |                                                                                     |                 |                                   |
| Schnitzel, natur <sup>1</sup>             |    | 4               | 6 - 10                            |
| Schnitzel, paniert <sup>1</sup>           |    | 4               | 6 - 10                            |
| Filet <sup>2</sup>                        |    | 4               | 6 - 10                            |
| Koteletts <sup>1</sup>                    |    | 3               | 10 - 15                           |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                  |    | 4               | 10 - 15                           |
| Wiener Schnitzel <sup>1</sup>             |    | 4               | 10 - 15                           |
| Steak, rare (3 cm dick) <sup>2</sup>      |    | 5               | 6 - 8                             |
| Steak, medium (3 cm dick) <sup>2</sup>    |    | 5               | 8 - 12                            |
| Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup> |   | 4               | 8 - 12                            |
| Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>    |  | 3               | 10 - 20                           |
| Geschnetzeltes <sup>3</sup>               |  | 4               | 7 - 12                            |
| Gyros <sup>3</sup>                        |  | 4               | 7 - 12                            |
| Speck <sup>1</sup>                        |  | 2               | 5 - 8                             |
| Hackfleisch <sup>3</sup>                  |  | 4               | 6 - 10                            |
| Hamburger (1,5 cm dick) <sup>1</sup>      |  | 3               | 6 - 15                            |
| Frikadellen (2 cm dick) <sup>1</sup>      |  | 3               | 10 - 20                           |
| Gefüllte Frikadellen <sup>1</sup>         |  | 3               | 10 - 20                           |
| Brühwürste <sup>1</sup>                   |  | 3               | 8 - 20                            |
| Würstchen, roh <sup>1</sup>               |  | 3               | 8 - 20                            |
| <b>Garziehen</b>                          |                                                                                     |                 |                                   |
| Würstchen <sup>4</sup>                    |  | 2 - 90 °C       | 10 - 20                           |
| <b>Kochen</b>                             |                                                                                     |                 |                                   |
| Fleischklöße <sup>4</sup>                 |  | 3 - 100 °C      | 20 - 30                           |
| Suppenhuhn <sup>4</sup>                   |  | 3 - 100 °C      | 60 - 90                           |
| Tafelspitz <sup>4</sup>                   |  | 3 - 100 °C      | 60 - 90                           |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>4</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

<sup>5</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.

<sup>6</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

| Fleisch                               | Kochassistenten-<br>funktionen                                                    | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton<br>(Min.) |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>      |                                                                                   |                 |                                      |
| Huhn im Schnellkochtopf <sup>5</sup>  |  | 4 - 120 °C      | 15 - 25                              |
| Rind im Schnellkochtopf <sup>5</sup>  |  | 4 - 120 °C      | 15 - 25                              |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>         |                                                                                   |                 |                                      |
| Hähnchenteile frittieren <sup>6</sup> |  | 5 - 170 °C      | 10 - 15                              |
| Hackbällchen frittieren <sup>6</sup>  |  | 5 - 170 °C      | 10 - 15                              |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>4</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

<sup>5</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.

<sup>6</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

| Fisch                                     | Kochassistenten-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton<br>(Min.) |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                |                                                                                     |                 |                                      |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>            |    | 4               | 10 - 20                              |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>          |   | 3               | 10 - 20                              |
| Garnelen <sup>1</sup>                     |  | 4               | 4 - 8                                |
| Scampi <sup>1</sup>                       |  | 4               | 4 - 8                                |
| Fisch gebraten, ganz <sup>1</sup>         |  | 3               | 10 - 20                              |
| <b>Garziehen</b>                          |                                                                                     |                 |                                      |
| Fisch dünsten <sup>2</sup>                |  | 2 - 90 °C       | 15 - 20                              |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>             |                                                                                     |                 |                                      |
| Fisch im Bierteig frittieren <sup>3</sup> |  | 5 - 170 °C      | 10 - 15                              |
| Panierten Fisch frittieren <sup>3</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 10 - 15                              |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

<sup>3</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.



| Eierspeisen                        | Kochassistentenfunktionen                                                         | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>         |                                                                                   |                 |                                   |
| Spiegeleier in Butter <sup>1</sup> |  | 2               | 2 - 6                             |
| Spiegeleier <sup>2</sup>           |  | 4               | 2 - 6                             |
| Rührei <sup>3</sup>                |  | 2               | 4 - 9                             |
| Omelett <sup>4</sup>               |  | 2               | 3 - 6                             |
| Pfannkuchen <sup>4</sup>           |  | 5               | 1,5 - 2,5                         |
| Arme Ritter <sup>4</sup>           |  | 3               | 4 - 8                             |
| Kaiserschmarrn <sup>4</sup>        |  | 3               | 10 - 15                           |
| <b>Kochen</b>                      |                                                                                   |                 |                                   |
| Eier kochen <sup>5</sup>           |  | 3 - 100 °C      | 5 - 10                            |

<sup>1</sup> Die Butter und die Speise nach dem Signalton zugeben.

<sup>2</sup> Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>4</sup> Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>5</sup> Speise zu Beginn zugeben.

| Gemüse und Hülsenfrüchte           | Kochassistentenfunktionen                                                           | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>         |                                                                                     |                 |                                   |
| Knoblauch <sup>1</sup>             |  | 2               | 2 - 10                            |
| Zwiebeln, gedünstet <sup>1</sup>   |  | 2               | 2 - 10                            |
| Röstzwiebeln <sup>1</sup>          |  | 3               | 5 - 10                            |
| Zucchini <sup>2</sup>              |  | 3               | 4 - 12                            |
| Auberginen <sup>2</sup>            |  | 3               | 4 - 12                            |
| Paprika <sup>1</sup>               |  | 3               | 4 - 15                            |
| Grünen Spargel braten <sup>2</sup> |  | 3               | 4 - 15                            |
| Pilze <sup>1</sup>                 |  | 4               | 10 - 15                           |
| Gemüse in Öl dünsten <sup>1</sup>  |  | 1               | 10 - 20                           |
| Glasieretes Gemüse <sup>1</sup>    |  | 3               | 6 - 10                            |

<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>2</sup> Mehrmals wenden.

<sup>3</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.

<sup>4</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.

<sup>5</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

| Gemüse und Hülsenfrüchte                      | Kochassistenten-<br>funktionen                                                      | Temperaturstu-<br>fe | Gesamtgarzeit ab Signalton<br>(Min.) |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| <b>Kochen</b>                                 |                                                                                     |                      |                                      |
| Brokkoli <sup>3</sup>                         |    | 3 - 100 °C           | 10 - 20                              |
| Blumenkohl <sup>3</sup>                       |    | 3 - 100 °C           | 10 - 20                              |
| Rosenkohl <sup>3</sup>                        |    | 3 - 100 °C           | 30 - 40                              |
| Grüne Bohnen <sup>3</sup>                     |    | 3 - 100 °C           | 15 - 30                              |
| Kichererbsen <sup>4</sup>                     |    | 3 - 100 °C           | 60 - 90                              |
| Erbsen <sup>3</sup>                           |    | 3 - 100 °C           | 15 - 20                              |
| Linsen <sup>4</sup>                           |    | 3 - 100 °C           | 45 - 60                              |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>              |                                                                                     |                      |                                      |
| Gemüse im Schnellkochtopf <sup>4</sup>        |    | 4 - 120 °C           | 3 - 6                                |
| Kichererbsen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>  |    | 4 - 120 °C           | 25 - 35                              |
| Weißer Bohnen im Schnellkochtopf <sup>4</sup> |    | 4 - 120 °C           | 25 - 35                              |
| Linsen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>        |    | 4 - 120 °C           | 10 - 20                              |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>                 |                                                                                     |                      |                                      |
| Paniertes Gemüse frittieren <sup>5</sup>      |    | 5 - 170 °C           | 4 - 8                                |
| Gemüse im Bierteig frittieren <sup>5</sup>    |    | 5 - 170 °C           | 4 - 8                                |
| Panierte Pilze frittieren <sup>5</sup>        |   | 5 - 170 °C           | 4 - 8                                |
| Pilze im Bierteig frittieren <sup>5</sup>     |  | 5 - 170 °C           | 4 - 8                                |

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

| Kartoffeln                                         | Kochassistenten-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signal-<br>ton (Min.) |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                         |                                                                                     |                 |                                        |
| Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln <sup>1</sup>     |  | 5               | 6 - 12                                 |
| Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln) <sup>1</sup> |  | 4               | 15 - 25                                |
| Kartoffelpuffer <sup>2</sup>                       |  | 5               | 2,5 - 3,5                              |
| Schweizer Rösti <sup>3</sup>                       |  | 2               | 50 - 55                                |
| Glasierte Kartoffeln <sup>1</sup>                  |  | 3               | 10 - 15                                |
| <b>Garziehen</b>                                   |                                                                                     |                 |                                        |
| Kartoffelklöße garen <sup>4</sup>                  |  | 2 - 90 °C       | 30 - 40                                |

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

| Kartoffeln                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kochassistentenfunktionen                                                         | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Kochen</b><br>Kartoffeln kochen <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | 3 - 100 °C      | 30 - 45                           |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b><br>Kartoffeln im Schnellkochtopf <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                              |  | 4 - 120 °C      | 10 - 20                           |
| <sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.<br><sup>2</sup> Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.<br><sup>3</sup> Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.<br><sup>4</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.<br><sup>5</sup> Die Speise zu Beginn zugeben. |                                                                                   |                 |                                   |

| Nudeln und Getreide                                                                                                                                                   | Kochassistentenfunktionen                                                                                                                                                                                                                                   | Temperaturstufe                     | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b><br>Reis <sup>1</sup><br>Polenta <sup>2</sup><br>Grießbrei <sup>2</sup>                                                                               | <br><br> | 2 - 90 °C<br>2 - 90 °C<br>2 - 90 °C | 25 - 35<br>3 - 8<br>5 - 10        |
| <b>Kochen</b><br>Nudeln <sup>2</sup><br>Teigtaschen <sup>2</sup>                                                                                                      | <br>                                                                                  | 3 - 100 °C<br>3 - 100 °C            | 7 - 10<br>6 - 15                  |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b><br>Reis im Schnellkochtopf <sup>3</sup>                                                                                              |                                                                                                                                                                          | 4 - 120 °C                          | 5 - 8                             |
| <sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.<br><sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.<br><sup>3</sup> Speise zu Beginn zugeben. |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |                                   |

| Suppen                                                                                 | Kochassistentenfunktionen                                                                                                                                                  | Temperaturstufe          | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b><br>Instant-Cremesuppen <sup>1</sup>                                   |                                                                                         | 2 - 90 °C                | 10 - 15                           |
| <b>Kochen</b><br>Hausgemachte Brühen <sup>2</sup><br>Instantsuppen <sup>1</sup>        | <br> | 3 - 100 °C<br>3 - 100 °C | 60 - 90<br>5 - 10                 |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b><br>Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf <sup>2</sup> |                                                                                         | 4 - 120 °C               | 20 - 30                           |
| <sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.<br><sup>2</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.        |                                                                                                                                                                            |                          |                                   |

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

| Dessert                          | Kochassistenz-funktionen                                                            | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b>                 |                                                                                     |                 |                                   |
| Milchreis <sup>1</sup>           |    | 2 - 90 °C       | 40 - 50                           |
| Haferbrei <sup>1</sup>           |    | 2 - 90 °C       | 10 - 15                           |
| Schokoladenpudding <sup>1</sup>  |    | 2 - 90 °C       | 3 - 5                             |
| <b>Kochen</b>                    |                                                                                     |                 |                                   |
| Kompott <sup>2</sup>             |    | 3 - 100 °C      | 15 - 25                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>    |                                                                                     |                 |                                   |
| Berliner frittieren <sup>3</sup> |  | 5 - 170 °C      | 5 - 10                            |
| Donuts frittieren <sup>3</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 5 - 10                            |
| Buñuelos frittieren <sup>3</sup> |  | 5 - 170 °C      | 5 - 10                            |

<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.<sup>2</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.<sup>3</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

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

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.<sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.<sup>3</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.<sup>4</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

| Sonstiges                           | Kochassistentenfunktionen                                                           | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>          |                                                                                     |                 |                                   |
| Camembert <sup>1</sup>              |  | 3               | 7 - 10                            |
| Croûtons <sup>2</sup>               |  | 3               | 6 - 10                            |
| Trocken-Fertiggerichte <sup>3</sup> |  | 1               | 5 - 10                            |
| Mandeln rösten <sup>4</sup>         |  | 4               | 3 - 15                            |
| Nüsse rösten <sup>4</sup>           |  | 4               | 3 - 15                            |
| Pinienkerne rösten <sup>4</sup>     |  | 4               | 3 - 15                            |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.<sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.<sup>3</sup> Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Die Lebensmittel beifügen, sobald das Wasser.<sup>4</sup> Die Speise nach dem Signalton zugeben.<sup>5</sup> Die Speise zu Beginn zugeben.

| Sonstiges                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kochassistenz-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton<br>(Min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Warmhalten, Erwärmen</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                 |                                      |
| Gulaschsuppe erwärmen <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                           |  | 1 - 70 °C       | 10 - 20                              |
| Glühwein erwärmen <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                               |  | 1 - 70 °C       | 5 - 15                               |
| <b>Garziehen</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                 |                                      |
| Milch erhitzen <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                  |  | 2 - 90 °C       | 3 - 10                               |
| <sup>1</sup> Mehrmals wenden.<br><sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.<br><sup>3</sup> Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Die Lebensmittel beifügen, sobald das Wasser.<br><sup>4</sup> Die Speise nach dem Signalton zugeben.<br><sup>5</sup> Die Speise zu Beginn zugeben. |                                                                                   |                 |                                      |

## Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone

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

### Grill

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

### Teppan Yaki

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

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

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

|                                           | Kochgeschirr                                                                                                                                                              | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| <b>Fleisch</b>                            |                                                                                                                                                                           |                 |                                    |
| Schnitzel, natur <sup>1</sup>             |  /      | 4               | 6 - 10                             |
| Filet <sup>1</sup>                        |  /      | 4               | 6 - 10                             |
| Koteletts <sup>1</sup>                    |  /      | 3               | 10 - 15                            |
| Steak, rare (3 cm dick) <sup>1</sup>      |  /      | 5               | 6 - 8                              |
| Steak, medium (3 cm dick) <sup>1</sup>    |  /      | 5               | 8 - 12                             |
| Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup> |  /  | 4               | 8 - 12                             |
| Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>    |  /  | 3               | 10 - 20                            |
| Speck <sup>1</sup>                        |  /  | 3               | 5 - 8                              |
| Hamburger <sup>1</sup>                    |  /  | 3               | 6 - 15                             |
| Brühwürste <sup>1</sup>                   |  /  | 4               | 8 - 20                             |
| Würstchen, roh <sup>1</sup>               |  /  | 4               | 8 - 20                             |
| Gyros <sup>2</sup>                        |                                                                                        | 4               | 7 - 12                             |
| Hackfleisch <sup>2</sup>                  |                                                                                        | 4               | 6 - 10                             |
| <b>Fisch und Meeresfrüchte</b>            |                                                                                                                                                                           |                 |                                    |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>            |  /  | 4               | 10 - 20                            |
| Krabben <sup>1</sup>                      |  /  | 4               | 4 - 8                              |
| Garnelen <sup>1</sup>                     |  /  | 4               | 4 - 8                              |
| Ganzen Fisch braten <sup>1</sup>          |  /  | 3               | 15 - 30                            |
| <b>Gemüse</b>                             |                                                                                                                                                                           |                 |                                    |
| Zucchini <sup>1</sup>                     |  /  | 3               | 4 - 12                             |
| Auberginen <sup>1</sup>                   |  /  | 3               | 4 - 12                             |

<sup>1</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich

<sup>2</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>4</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>5</sup> Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>6</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

|                                                | Kochgeschirr                                                                                                                                                              | Temperaturstufe | Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.) |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| Paprika <sup>1</sup>                           |  /      | 3               | 4 - 15                             |
| Grünen Spargel braten <sup>1</sup>             |  /      | 3               | 4 - 15                             |
| Pilze <sup>2</sup>                             |  /      | 4               | 10 - 15                            |
| Knoblauch <sup>2</sup>                         |                                                                                          | 2               | 2 - 10                             |
| Zwiebeln dünsten <sup>2</sup>                  |                                                                                          | 2               | 2 - 10                             |
| Gemüse glasieren <sup>2</sup>                  |                                                                                          | 3               | 6 - 10                             |
| <b>Kartoffeln</b>                              |                                                                                                                                                                           |                 |                                    |
| Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln <sup>2</sup> |                                                                                          | 5               | 6 - 12                             |
| Kartoffelpuffer <sup>4</sup>                   |                                                                                          | 5               | 2,5 - 3,5                          |
| Glasierte Kartoffeln <sup>2</sup>              |                                                                                          | 3               | 10 - 15                            |
| <b>Eierspeisen</b>                             |                                                                                                                                                                           |                 |                                    |
| Spiegeleier in Butter <sup>3</sup>             |                                                                                          | 2               | 2 - 6                              |
| Spiegeleier in Öl <sup>1</sup>                 |                                                                                          | 4               | 2 - 6                              |
| Rührei <sup>2</sup>                            |                                                                                          | 2               | 4 - 9                              |
| Omelett <sup>4</sup>                           |                                                                                          | 2               | 3 - 6                              |
| Pfannkuchen <sup>4</sup>                       |                                                                                          | 5               | 1,5 - 2,5                          |
| Arme Ritter <sup>4</sup>                       |                                                                                         | 3               | 4 - 8                              |
| Kaiserschmarrn <sup>4</sup>                    |                                                                                        | 3               | 10 - 15                            |
| <b>Sonstiges</b>                               |                                                                                                                                                                           |                 |                                    |
| Rösten <sup>5</sup>                            |  /  | 4               | 4 - 6                              |
| Croûtons <sup>2</sup>                          |                                                                                        | 3               | 6 - 10                             |
| Mandeln rösten <sup>6</sup>                    |                                                                                        | 4               | 3 - 15                             |
| Nüsse rösten <sup>6</sup>                      |                                                                                        | 4               | 3 - 15                             |
| Pinienkerne rösten <sup>6</sup>                |                                                                                        | 4               | 3 - 15                             |

<sup>1</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>2</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>4</sup> Öl (sofern erforderlich) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>5</sup> Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

<sup>6</sup> Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.



## Kabelloser Kochsensor

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

### Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors

In diesem Abschnitt erhalten Sie Informationen über:

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

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

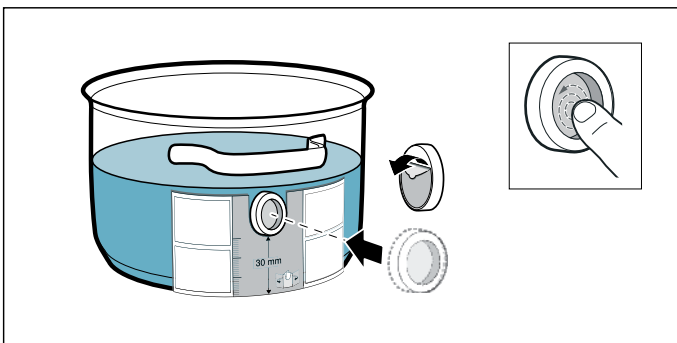
|          |                                         |
|----------|-----------------------------------------|
| 00577921 | Set mit 5 Silikonpatches                |
| HEZ39050 | Kochsensor und Set mit 5 Silikonpatches |

#### Aufkleben des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Temperatursensor am Kochgeschirr.

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

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



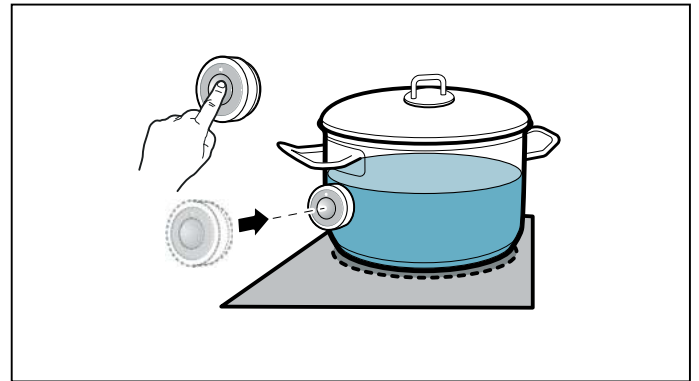
3. Die gesamte Oberfläche des Silikonpatches andrücken, auch den inneren Bereich. Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Den Topf während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

#### Hinweise

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

### Kabellosen Kochsensor anbringen

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



#### Hinweise

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

### Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden

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

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

#### Ergebnis

|          |                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b> | Fehlerfreie Verbindung                                                |
| <b>1</b> | Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Übertragungsfehlers.           |
| <b>2</b> | Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Fehlers des Temperatursensors. |

- Sobald der Temperatursensor fehlerfrei mit dem Bedienfeld verbunden ist, stehen die Kochfunktionen zur Verfügung.
- Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des Temperatursensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
  - Bluetooth-Kommunikationsfehler.

- Das Symbol am Temperatursensor wurde nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochstelle gedrückt.
- Die Batterie des Temperatursensors ist verbraucht.

Kabellosen Temperatursensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.

- Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers den Verbindungsvorgang erneut durchführen.

Ist die Verbindung weiterhin fehlerhaft **!**, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

### Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

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

### Reinigen

Der kabellose Kochsensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

### Kochsensor

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

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

### Silikonpatch

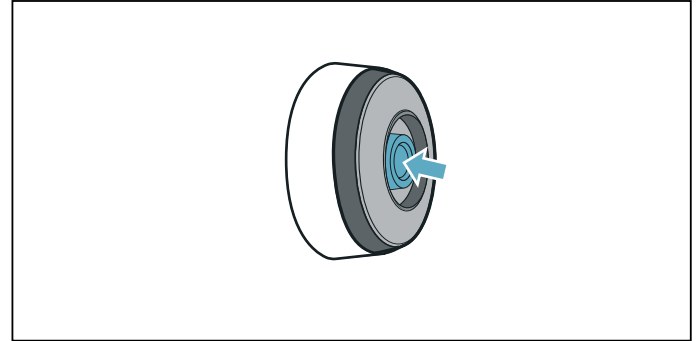
Vor dem Anbringen am Kochsensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

### Fenster des Kochsensors

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

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



### Hinweise

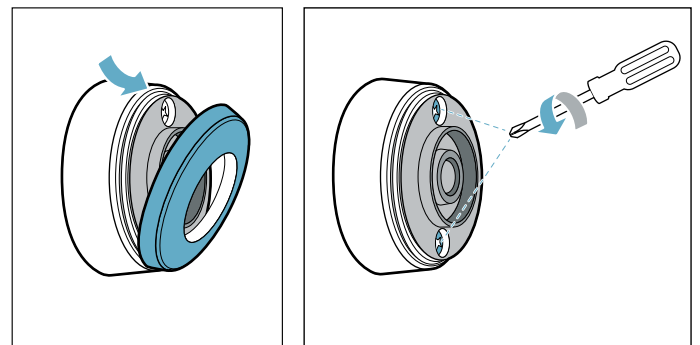
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten oder Reinigungsmilch.
- Berühren Sie das Sensorfenster nicht mit den Fingern. Es könnte verschmutzt werden oder verkratzen.

### Auswechseln der Batterie

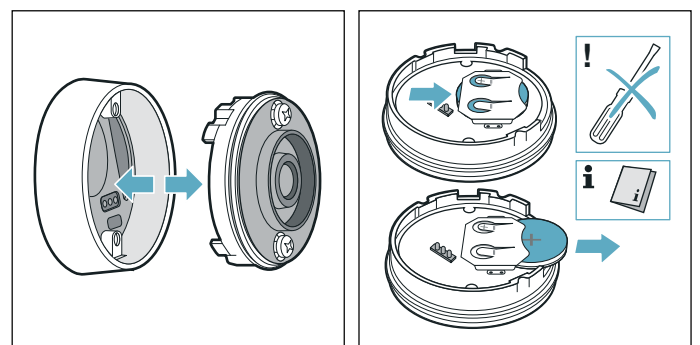
Leuchtet der Kochsensor nicht auf, wenn das Symbol gedrückt wurde, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

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

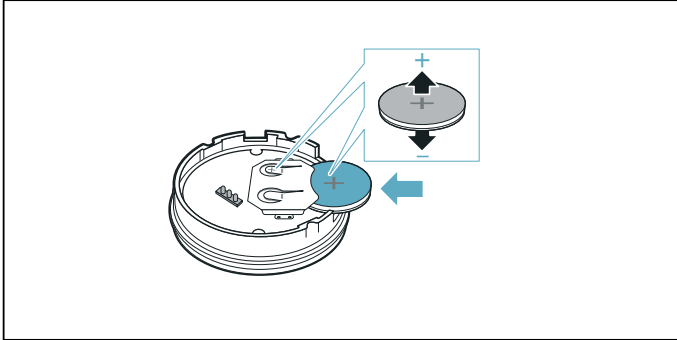


2. Den Verschluss des Kochsensors öffnen. Die Batterie aus dem Gehäuseunterteil herausnehmen und eine neue Batterie einsetzen (dabei auf die richtige Ausrichtung der Batteriepole achten).

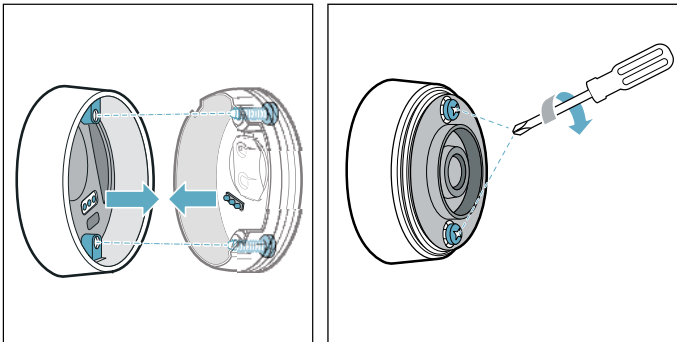


### Achtung!

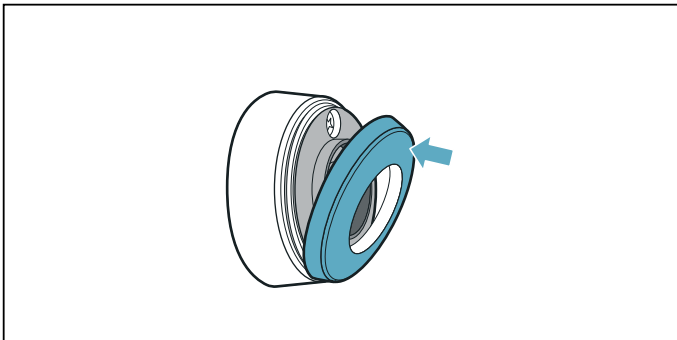
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.



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



4. Die Silikonabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Kochsensors anbringen.



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

### Konformitätserklärung

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

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.

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

## Kindersicherung

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

### Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Aktivieren:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.  
Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang.  
Das Kochfeld ist gesperrt.

Deaktivieren:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.  
Die Sperre ist aufgehoben.

### Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

#### Ein-und Ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"

## Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, verfügt das Kochfeld über die Funktion Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren.

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

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

#### Hinweise

- 30 Sekunden nach der Aktivierung ertönt ein Signal. Dieses zeigt an, dass die Funktion bald endet.
- Die Reinigungssperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

## Automatische Abschaltung

Wenn eine Kochstelle für längere Zeit in Betrieb ist und keine Einstellungsänderung vorgenommen wurde, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd **F8** und die Restwärmeanzeige **h** oder **H**.

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

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



## Grundeinstellungen

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

| Anzeige | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 1     | <b>Kindersicherung</b><br>0 Manuell*.<br>1 Automatisch.<br>2 Funktion deaktiviert.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| c 2     | <b>Signaltöne</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 Deaktiviert.*<br>1 Aktiviert.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| c 4     | <b>Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel</b><br>1-2 Verringerung<br>3 Grundeinstellung<br>4-9 Erweiterung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| c 5     | <b>Automatische Programmierung der Garzeit</b><br>00 Ausgeschaltet.*<br>0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| c 6     | <b>Signaltondauer der Timer-Funktion</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><b>Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab.</b><br>0 Deaktiviert.Maximalleistung des Kochfelds. */**<br>1 1000 W Mindestleistung.<br>1. 1500 W<br>...<br>3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere.<br>3. 3500 W Empfohlen für 16 Ampere.<br>4 4000 W<br>4. 4500 W Empfohlen für 20 Ampere.<br>...<br>9 oder 9.Maximalleistung des Kochfeldes.** |
| c 11    | <b>Voreingestellte Leistungsstufen für die Move-Funktion ändern</b><br>-9 Voreingestellte Leistungsstufe für den vorderen Kochbereich.<br>-5 Voreingestellte Leistungsstufe für den mittleren Kochbereich.<br>-1. Voreingestellte Leistungsstufe für den hinteren Kochbereich.                                                                                                                                                                            |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 12</b> | <b>Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen</b><br>0 Nicht geeignet<br>1 Nicht optimal<br>2 Geeignet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>c 13</b> | <b>Aktivierung der flexiblen Kochzone konfigurieren</b><br>0 Als zwei unabhängige Kochzonen.*<br>1 Als eine einzige Kochzone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>c 14</b> | <b>Den kabellosen Kochsensor mit dem Kochfeld verbinden</b><br>0 Fehlerfreie Verbindung<br>1 Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Übertragungsfehlers.<br>2 Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Fehlers des Kochsensors.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>c 17</b> | <b>Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen</b><br>0 Umluftbetrieb konfigurieren.*<br>1 Abluftbetrieb konfigurieren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>c 18</b> | <b>Automatikstart einstellen</b><br>0 Ausgeschaltet.<br>1 Eingeschaltet: Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung.*<br>2 Eingeschaltet: Die Lüftung startet bei einer Kochstufe entsprechend der jeweiligen Kochstufen der Kochzonen.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>c 19</b> | <b>Sensorempfindlichkeit für Lüftung einstellen</b><br>1 Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.<br>2 Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit.*<br>3 Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>c 20</b> | <b>Nachlauf einstellen</b><br>0 Ausgeschaltet.<br>1 Eingeschaltet: Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf.<br>2 Eingeschaltet*:<br>Wenn das Kochfeld mit Abluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 6 Minuten mit der Kochstufe <b>3</b> ein.<br>Wenn das Kochfeld mit Umluftbetrieb arbeitet, schaltet sich die Lüftung für ca. 30 Minuten mit der Kochstufe <b>1</b> ein.<br>Die Nachlauf-Funktion schaltet sich nach dieser Zeit automatisch aus. |
| <b>c 25</b> | <b>Automatische Topferkennung</b><br>0 Deaktiviert: die gewünschte Kochzone manuell wählen.<br>1 Aktiviert: das Kochfeld erkennt die Größe und die Position des Gefäßes und wählt die entsprechende/n Kochzone/n*.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>HC</b>   | <b>Home Connect</b><br>→ "Home Connect Einstellungen"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>c 0</b>  | <b>Auf Standardeinstellungen zurücksetzen</b><br>0 Individuelle Einstellungen.*<br>1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

\*Werkseinstellung

\*\*Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.

## So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

3. Wenn Sie das Symbol  erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.  
In den Anzeigen leuchten  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 auf diesem Kochfeld an.

Nach dem Ausschalten des Kochfelds wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. **1.08 kWh**.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.

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

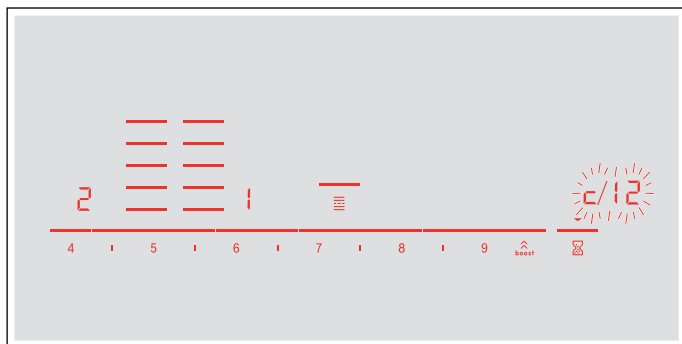
## Kochgeschirr-Test

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

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

1. Das Gefäß mit ca. 200 ml Wasser füllen und bei Raumtemperatur mittig auf die Kochzone setzen, deren Durchmesser am besten zum Durchmesser des Gefäßbodens passt.
2. Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung **c 1 2** wählen.
3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen-Anzeigen blinkt **—**. Die Funktion ist aktiviert.

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

| Ergebnis                                                                                                                |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                                                                | Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*                 |
| <b>1</b>                                                                                                                | Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.* |
| <b>2</b>                                                                                                                | Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.                               |
| * Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle. |                                                                                                         |

Um diese Funktion wieder zu aktivieren, berühren Sie den Einstellbereich.

### Hinweise

- Die flexible Kochzone ist eine einzige Kochstelle; verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr.
- Wenn die verwendete Kochstelle viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich voraussichtlich nur die Gefäßmitte und das Ergebnis kann nicht bestmöglich oder zufriedenstellend ausfallen.
- Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Informationen zur Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → "Kochen mit Induktion" und → "Flex Zone".

## Power-Manager

Mit der Funktion Power-Manager kann die Gesamtleistung des Kochfeldes eingestellt werden.

Das Kochfeld ist werksseitig voreingestellt. Seine Höchstleistung ist auf dem Typenschild angegeben. Mit der Funktion Power-Manager kann der Wert gemäß den Anforderungen der jeweiligen Elektroinstallation geändert werden.

Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die zur Verfügung stehende Leistung automatisch auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange die Funktion Power-Manager aktiviert ist, kann die Leistung einer Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Wird eine Kochzone eingeschaltet und die Leistungsbegrenzung erreicht, erscheint in der Kochstufen-Anzeige für kurze Zeit **—**. Das Gerät reguliert und wählt die höchst mögliche Leistungsstufe selbsttätig.

Für weitere Informationen darüber, wie die Gesamtleistung des Kochfeldes geändert wird, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"



## Home Connect

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

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

Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect-Dienste in Ihrem Land. Die Home Connect-Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter [www.home-connect.com](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 6
- Sie können mit der Home Connect App Einstellungen an Ihr Gerät senden und müssen diese am Gerät bestätigen. Eine Bedienung des Geräts von unterwegs ist nicht möglich.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

### Einrichten

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

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

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

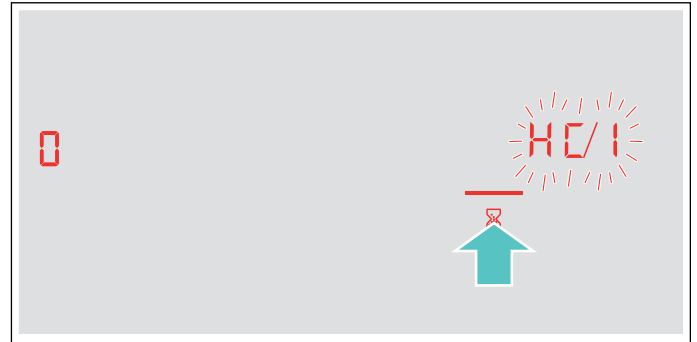
Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

### Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

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

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

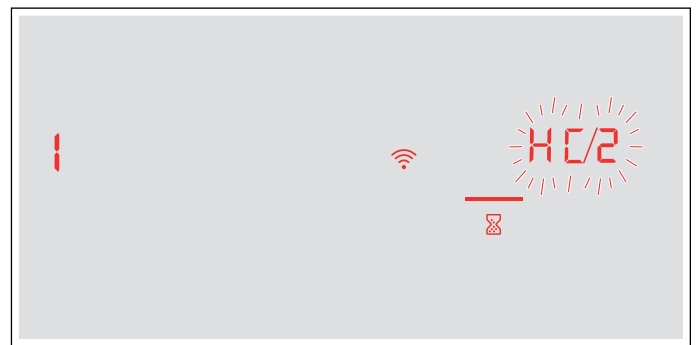


4. Im Einstellbereich den Wert **!** einstellen.  
Im Bedienfeld blinken **!** und das Symbol .
5. Innerhalb von 2 Minuten die WPS-Taste am Router drücken.  
Wenn im Bedienfeld das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern konstant leuchtet, ist das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden.

#### Hinweis:

Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, erscheint der Wert **2** „manuell verbinden“. Das Gerät manuell im Heimnetzwerk anmelden oder erneut die automatische Verbindung starten.

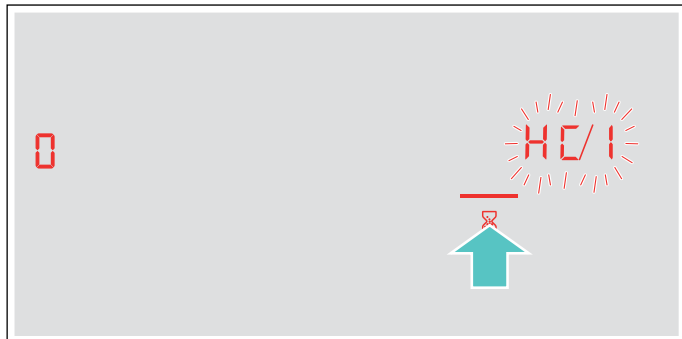
Wenn das Gerät versucht, sich automatisch mit der App zu verbinden, werden abwechselnd **HC** und **2** angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert **!**.



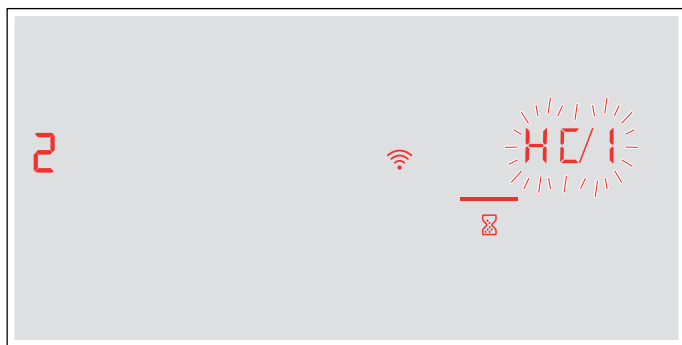
6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die automatische Netzwerkanmeldung folgen.  
Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  erscheint.

## Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

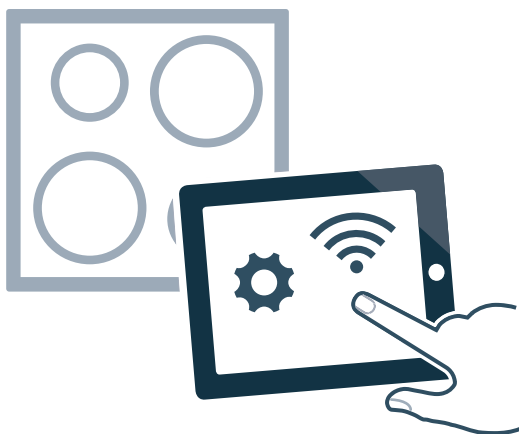
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  so oft berühren, bis abwechselnd **HC** und **1** angezeigt wird. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.



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

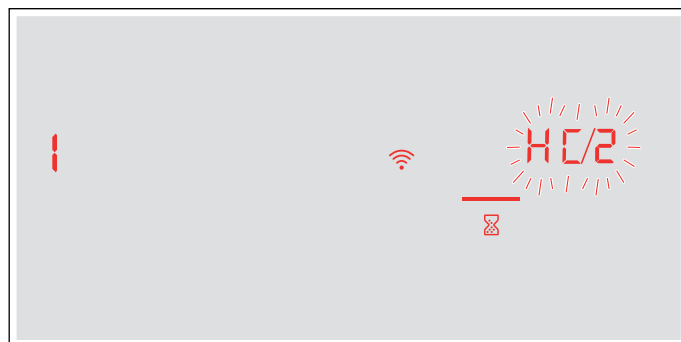


5. Ein mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID „HomeConnect“ mit dem Key „HomeConnect“ anmelden.



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

Wenn das Gerät versucht, sich automatisch mit der App zu verbinden, werden abwechselnd **HC** und **2** angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.



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

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

## Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

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

| Anzeige     | Funktion                                      |
|-------------|-----------------------------------------------|
| <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.                                |
| <b>1</b>    | Erlaubt.                                      |

\* Grundeinstellung

| Anzeige            | Funktion                                     |
|--------------------|----------------------------------------------|
| <b>HC 7</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>HC 8</b>        | <b>Verbindung zu Home Connect Server</b>     |
| 0                  | Nicht verbunden.                             |
| 1                  | Verbunden.                                   |
| * Grundeinstellung |                                              |

### Hinweise

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

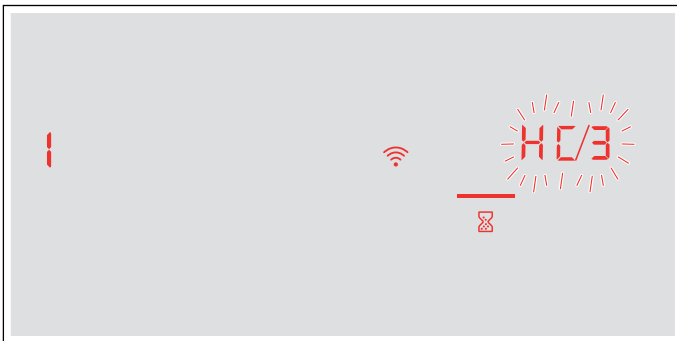
### WLAN deaktivieren

Ist Wi-Fi aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

### Hinweis:

Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

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



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

### Vom Netzwerk trennen

Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

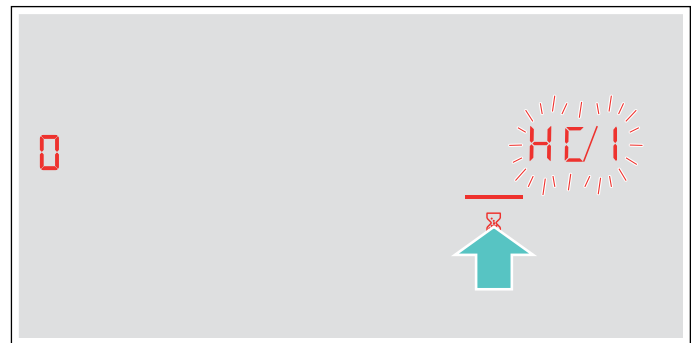
### Hinweis:

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

- Das Kochfeld einschalten.
- Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  sooft berühren, bis die abwechselnd **HC** und **1** 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

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



- Im Einstellbereich Wert **1** "Automatisch verbinden" oder Wert **2** "Manuell verbinden" einstellen.
- Folgen Sie den Anweisungen gemäß → "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk" oder → "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk".

### Mit App verbinden

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

### Hinweise

- Gerät muss mit dem Netzwerk verbunden sein.
- App muss geöffnet und eingerichtet sein.

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



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

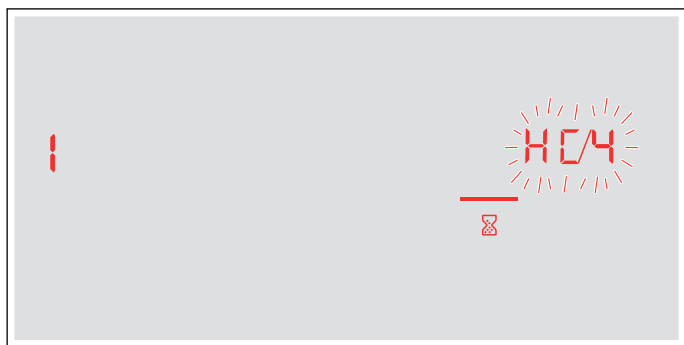
### Einstellungen über App

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

#### Hinweise

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  sooft berühren, bis abwechselnd **HC** und **4** erscheint.
4. Um die Übertragung zu aktivieren, im Einstellbereich den Wert **1** wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert  wählen.



### Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochstelle übermittelt werden, beginnt je nach Einstellung die Kochstellen-Anzeige, Timer-Anzeige oder veränderte Funktion zu blinken. Um die Einstellungen zu bestätigen, berühren Sie die gewünschte Kochstellen-Anzeige. Um die Einstellungen abzulehnen, berühren Sie eine beliebige andere Taste des Kochfelds.

### Software Update

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

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

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

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

#### Hinweise

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

### Ferndiagnose

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

#### Hinweis:

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

## Hinweis zum Datenschutz

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

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

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

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

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt 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.



2,4 GHz Band: 100 mW max.  
5 GHz Band: 100 mW max.

|                                                                                     |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
|                                                                                     | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|                                                                                     | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|                                                                                     | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen

## Reinigen

### ⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

### ⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

### ⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

### ⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

### ⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

### Hinweise

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

## Reinigungsmittel

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

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

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

### Achtung!

#### Oberflächenschaden

Verwenden Sie:

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

### Achtung!

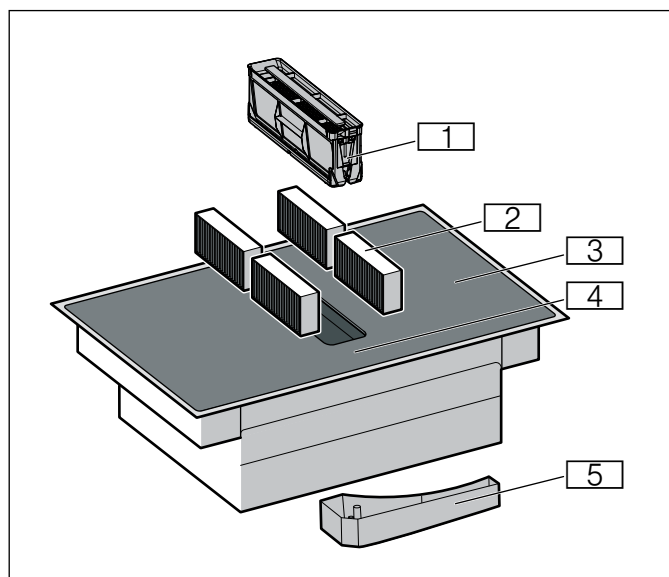
#### Oberflächenschaden

Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

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

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

## Zu reinigende Komponenten



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

## Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)

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

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

## Kochfeld

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

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



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

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

Geeignete Glasschaber (Artikel-Nr. 17000334) erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

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

## Lüftung

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

### Metallfettfilter

Der Metallfettfilter muss regelmäßig gereinigt werden.

#### Warnung – Brandgefahr!

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

### Aktivkohlefilter bei Umluftbetrieb

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

Die Aktivkohlefilter müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

### Akustikfilter bei Abluftbetrieb

Akustikfilter werden im Abluftbetrieb eingesetzt. Wechseln Sie die Akustikfilter falls sie verschmutzt sind.

### Sättigungsanzeige

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

Im Anzeigefeld leuchtet **F**.

Spätestens jetzt sollten Sie die Aktivkohlefilter austauschen.

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

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

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

Die Sättigungsanzeige für die Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

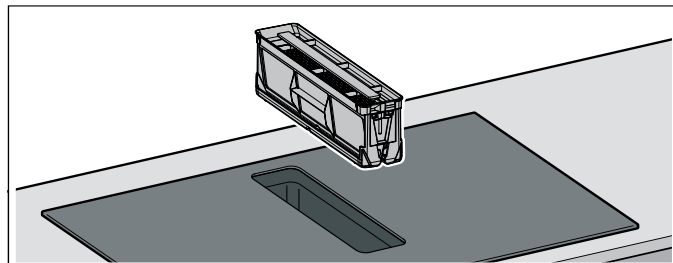
### Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

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

### Hinweise

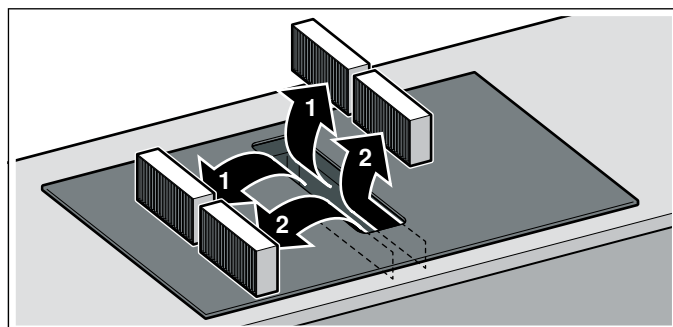
- Für den Ersatzbedarf erhalten Sie die Aktivkohlefilter oder Akustikfilter im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Die Aktivkohlefilter und Akustikfilter können nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

1. Den Metallfettfilter herausnehmen.

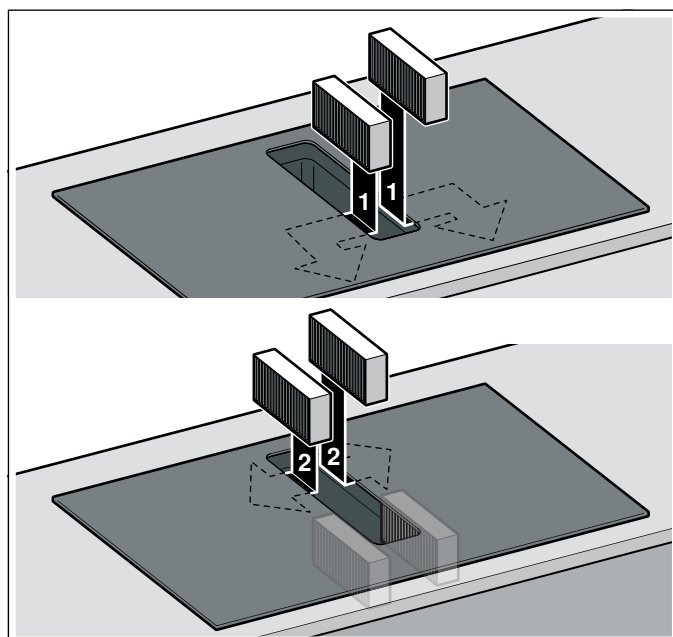


### Hinweise

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



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



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

### Sättigungsanzeigen zurücksetzen

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

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

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

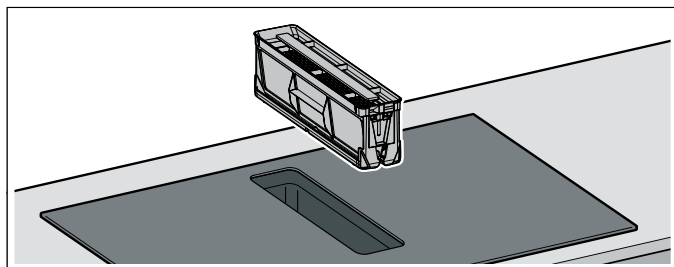
Die Sättigungsanzeige für die Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

### Metallfettfilter ausbauen

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

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

1. Den Metallfettfilter herausnehmen.



#### Hinweise

- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.
  - Sicherstellen, dass der Metallfettfilter nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.
2. Den Metallfettfilter in der Geschirrspülmaschine oder mit heißer Spüllauge reinigen. → *"Metallfettfilter reinigen" auf Seite 55*
  3. Bei Bedarf nach der Demontage des Metallfettfilters die Aktivkohlefilter entnehmen und das Gerät von innen reinigen.
  4. Nach dem Reinigen den getrockneten Metallfettfilter wieder einsetzen.

### Metallfettfilter reinigen

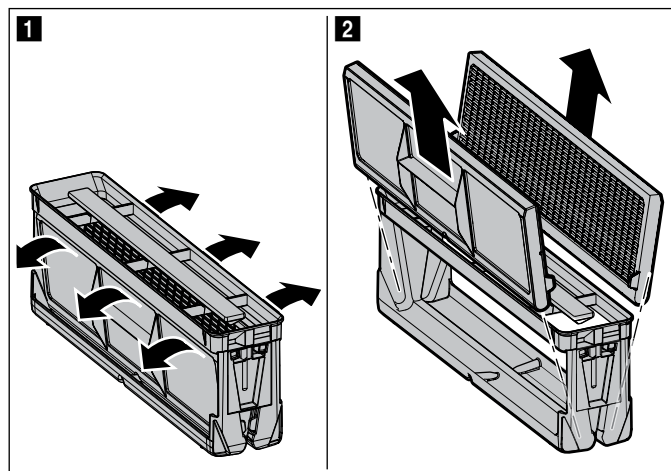
#### Hinweise

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

#### Von Hand:

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

- Den Metallfettfilter demontieren.



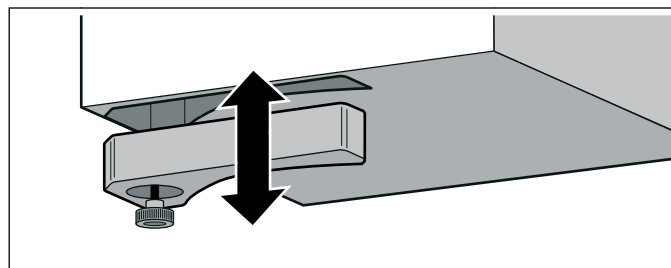
- Den Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung des Metallfettfilters eine Bürste verwenden und den Metallfettfilter danach gut ausspülen.
- Metallfettfilter abtropfen lassen.

#### In der Geschirrspülmaschine:

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

### Überlaufbehälter reinigen

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



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

#### Hinweise

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



## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

### Gebrauch

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

Die Kindersicherung ist aktiviert.

Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie in Kapitel → *"Kindersicherung"*.

#### Warum blinken die Leuchtanzeigen und warum ertönt ein Signal?

Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld entfernen. Alle Gegenstände vom Bedienfeld entfernen.

Wie Sie den Signalton deaktivieren, erfahren Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

#### Warum kann ich die Kochassistentenfunktionen nicht aktivieren?

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ist erreicht oder die Funktion PowerManager ist aktiviert. Die Leistungsstufen der aktiven Kochzonen ausschalten oder verringern.

Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie in Kapitel → *"Kochassistentenfunktionen"*.

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

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

#### Die Lüftung läuft zu stark oder zu schwach im Sensorsteuerungsmodus.

Die Sensorempfindlichkeit für die Lüftung ist nicht richtig konfiguriert.

Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

#### Die Lüftung läuft weiter, obwohl die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Die Lüftung manuell ausschalten.

Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Gerät bedienen"*.

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

Die Einstellung Nachlauf-Funktion mit Sensorsteuerung ist gewählt.

Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

#### Die Luftansaugung ist zu schwach.

Sicherstellen, dass der Metallfettfilter sauber ist.

Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

### Geräusche

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

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

#### Mögliche Geräusche:

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

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

##### Tiefes Pfeifen:

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

##### Knistern:

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

**Geräusche****Hohe Pfeiftöne:**

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

**Ventilatorgeräusch:**

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

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

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

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

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.

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

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

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

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

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

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

**Reinigung****Wie kann ich das Induktionskochfeld reinigen?**

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

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

**Im Schrank unterhalb des Kochfeldes befindet sich Wasser.**

Überprüfen, ob der Überlaufbehälter voll ist.

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

**In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Überlaufbehälter reinigen?**

Den Überlaufbehälter häufig reinigen.

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

**In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Metallfettfilter reinigen?**

Den Metallfettfilter häufig reinigen.

Wie Sie den Filter reinigen und pflegen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

## Störungen, was tun?

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

| Anzeige                                                                                                                         | Mögliche Ursache                                                                                                                    | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keine                                                                                                                           | Die Stromversorgung ist unterbrochen.<br><br>Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.<br><br>Störung der Elektronik. | Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob die Stromversorgung unterbrochen ist.<br><br>Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen ist.<br><br>Wenn sich die Störung nicht beheben lässt, den technischen Kundendienst informieren. |
| Die Anzeigen blinken.                                                                                                           | Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand befindet sich darauf.                                                                 | Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.                                                                                                                                                                                                             |
| Die Anzeige  blinkt in den Kochzonen-Anzeigen. | In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten.                                                                                     | Um die Störung zu bestätigen, das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.                                                                                                                                                                                           |
| <b>F</b>                                                                                                                        | Der Aktivkohlefilter ist gesättigt oder die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Filter gereinigt bzw. gewechselt ist.            | Den Filter wechseln und die Filtersättigungsanzeige zurücksetzen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → "Reinigen".                                                                                                                                      |
| <b>E2 / E8207 / E70 15</b>                                                                                                      | Die Elektronik ist überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet.                                                       | Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes berühren.                                                                                                                                                  |
| <b>E4 / E8208 / E70 15</b>                                                                                                      | Die Elektronik ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet.                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>FS</b> + Leistungsstufe und Signalton                                                                                        | Im Bereich des Bedienfelds befindet sich ein heißes Gefäß. Die Elektronik droht zu überhitzen.                                      | Das entsprechende Gefäß entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.                                                                                                                                                          |
| <b>FS</b> und Signalton                                                                                                         | Im Bereich des Bedienfelds befindet sich ein heißes Gefäß. Zum Schutz der Elektronik ist die Kochzone ausgeschaltet.                | Das entsprechende Gefäß entfernen. Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.                                                                                                         |
| <b>F1 / F6</b>                                                                                                                  | Die Kochzone ist überhitzt und zum Schutz der Arbeitsfläche ausgeschaltet.                                                          | Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Dann die Kochzone erneut einschalten.                                                                                                                                                                        |
| <b>F0</b>                                                                                                                       | Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.                                                                   | Die Fehleranzeige bestätigen, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Sie können kochen, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kundendienst benachrichtigen.                                                                  |
| <b>F8</b>                                                                                                                       | Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.                                                       | Die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel .                                                                                                                                                             |
| <b>E70 10</b>                                                                                                                   | Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk herstellen.                                                                 | Die Fehleranzeige bestätigen, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Sie können ohne Verbindung kochen.<br><br>Wenn die Anzeige erneut erscheint, den technischen Kundendienst benachrichtigen.                                                               |
| <b>E8202</b>                                                                                                                    | Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochzone ist ausgeschaltet.                                                                    | Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist, und die Funktion erneut aktivieren.                                                                                                                                                                          |
| <b>E8203</b>                                                                                                                    | Der Kochsensor ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet.                                                                 | Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Kochgefäß nehmen und fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen aufbewahren. Die Kochzonen einschalten.                                                                                                      |
| <b>E8204</b>                                                                                                                    | Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht.                                                                                   | Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → "Auswechseln der Batterie".                                                                                                                                                  |
| <b>E8205</b>                                                                                                                    | Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen.                                                                                      | Die Funktion aus- und anschließend einschalten.                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>E8206</b>                                                                                                                    | Der Kochsensor ist kaputt/defekt.                                                                                                   | Den technischen Kundendienst benachrichtigen.                                                                                                                                                                                                                      |
| Kein heißes Gefäß auf das Bedienfeld stellen.                                                                                   |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Anzeige                                       | Mögliche Ursache                                                                                                                       | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Anzeige des Kochsensors leuchtet nicht.   | Der Kochsensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht.                                                                          | Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Auswechseln der Batterie"</i> .<br>Wenn das Problem bestehen bleibt, das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden"</i> .<br>Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen. |
| Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal.         | Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. | Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Auswechseln der Batterie"</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal.         | Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen.                                                                                         | Das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden"</i> .                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <i>E9000</i><br><i>E90 10</i>                 | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs.                                                 | Den Stromanbieter benachrichtigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <i>U400</i>                                   | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.                                                                                          | Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass das Kochfeld gemäß dem Schaltbild angeschlossen ist.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <i>dE</i>                                     | Der Demo-Modus ist aktiviert.                                                                                                          | Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus wurde deaktiviert.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kein heißes Gefäß auf das Bedienfeld stellen. |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### Hinweise

- Wenn in der Anzeige *E* erscheint, das Sensorfeld der entsprechenden Kochzone gedrückt halten, um den Störungscode ablesen zu können.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld erneut anschließen. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.



## Kundendienst

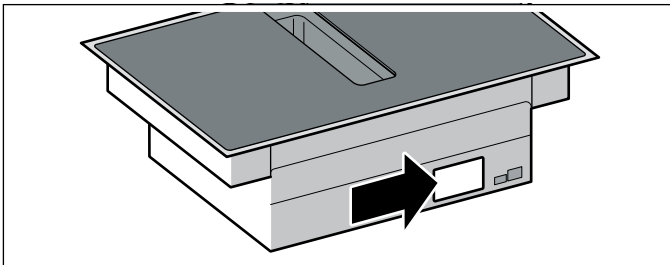
Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

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

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

Das Typenschild mit den entsprechenden Nummern finden Sie:

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



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

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 511  
**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             | Kochstu-<br>fe | Vorheizen<br>Dauer<br>(Min:Sek)                | De-<br>ckel | Garen<br>Kochstufe | De-<br>ckel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|------------------------------------------------|-------------|--------------------|-------------|
| Schokolade schmelzen                                                                                                 |                                                                                                              |                      |                |                                                |             |                    |             |
| Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao,150 g)                                            |                                                                                                              | Stieltopf<br>Ø 16 cm | -              | -                                              | -           | 1.5                | Nein        |
| Linseneintopf erwärmen und warmhalten                                                                                |                                                                                                              |                      |                |                                                |             |                    |             |
| Linseneintopf*<br>Anfangstemperatur 20 °C                                                                            |                                                                                                              |                      |                |                                                |             |                    |             |
|                                                                                                                      | Menge: 450 g                                                                                                 | Kochtopf<br>Ø 16 cm  | 9              | 1:30<br>(ohne Umrüh-<br>ren)                   | Ja          | 1.5                | Ja          |
|                                                                                                                      | Menge: 800 g                                                                                                 | Kochtopf<br>Ø 22 cm  | 9              | 2:30<br>(ohne Umrüh-<br>ren)                   | Ja          | 1.5                | Ja          |
| Linseneintopf aus der Dose<br>Z. B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco.<br>Anfangstemperatur 20 °C               |                                                                                                              |                      |                |                                                |             |                    |             |
|                                                                                                                      | Menge: 500 g                                                                                                 | Kochtopf<br>Ø 16 cm  | 9              | ca. 1:30<br>(nach ca.<br>1 Min. umrüh-<br>ren) | Ja          | 1.5                | Ja          |
|                                                                                                                      | Menge: 1 kg                                                                                                  | Kochtopf<br>Ø 22 cm  | 9              | ca. 2:30<br>(nach ca.<br>1 Min. umrüh-<br>ren) | Ja          | 1.5                | Ja          |
| Béchamelsauce zubereiten                                                                                             |                                                                                                              |                      |                |                                                |             |                    |             |
| Temperatur der Milch: 7 °C<br>Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fettgehalt) und eine<br>Prise Salz |                                                                                                              |                      |                |                                                |             |                    |             |
|                                                                                                                      | 1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und Masse erwär-<br>men.                                        | Stieltopf<br>Ø 16 cm | 2              | ca. 6:00                                       | Nein        | -                  | -           |
|                                                                                                                      | 2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständi-<br>gem Umrühren zum Kochen bringen.         |                      | 7              | ca. 6:30                                       | Nein        | -                  | -           |
|                                                                                                                      | 3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Minuten unter<br>ständigem Rühren auf der Kochstelle belassen. |                      | -              | -                                              | -           | 2                  | Nein        |

\*Rezept nach DIN 44550

\*\*Rezept nach DIN EN 60350-2

| Prüfgerichte                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                  | Geschirr                   | Kochstu-<br>fe | Vorheizen                                    | De-<br>ckel | Garen                           | De-<br>ckel |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|----------------------------------------------|-------------|---------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                  |                            |                | Dauer<br>(Min:Sek)                           |             | Kochstufe                       |             |
| <b>Milchreis kochen</b>                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                  |                            |                |                                              |             |                                 |             |
| Milchreis, mit Deckel gekocht<br>Temperatur der Milch: 7 °C<br>Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Koch-<br>stufe 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.<br>umrühren) | Ja          |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fet-<br>tanteil) und 1,5 g Salz                      | Kochtopf<br>Ø 22 cm        | 8.5            | ca. 5:30                                     | Nein        | 3<br>(nach 10 Min.<br>umrühren) | Ja          |
| Milchreis, ohne Deckel gekocht<br>Temperatur der Milch: 7 °C<br>Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Emp-<br>fohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat und<br>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 % Fet-<br>tanteil) 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<br>dick) und 15 ml Sonnenblumenöl                        | Brat-<br>pfanne<br>Ø 24 cm | 9              | ca. 1:30                                     | Nein        | 7                               | Nein        |
| <b>Pfannkuchen zubereiten**</b>                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                  |                            |                |                                              |             |                                 |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen                                                                                | Brat-<br>pfanne<br>Ø 24 cm | 9              | ca. 1:30                                     | Nein        | 7                               | Nein        |
| <b>Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites</b>                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                  |                            |                |                                              |             |                                 |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Menge: 2 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pom-<br>mes frites (z. B. McCain 123 Frites Original) | Kochtopf<br>Ø 22 cm        | 9              | Bis die Öltem-<br>peratur 180 °C<br>erreicht | Nein        | 9                               | Nein        |
| *Rezept nach DIN 44550                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                  |                            |                |                                              |             |                                 |             |
| **Rezept nach DIN EN 60350-2                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                  |                            |                |                                              |             |                                 |             |







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001469411

000916(02)