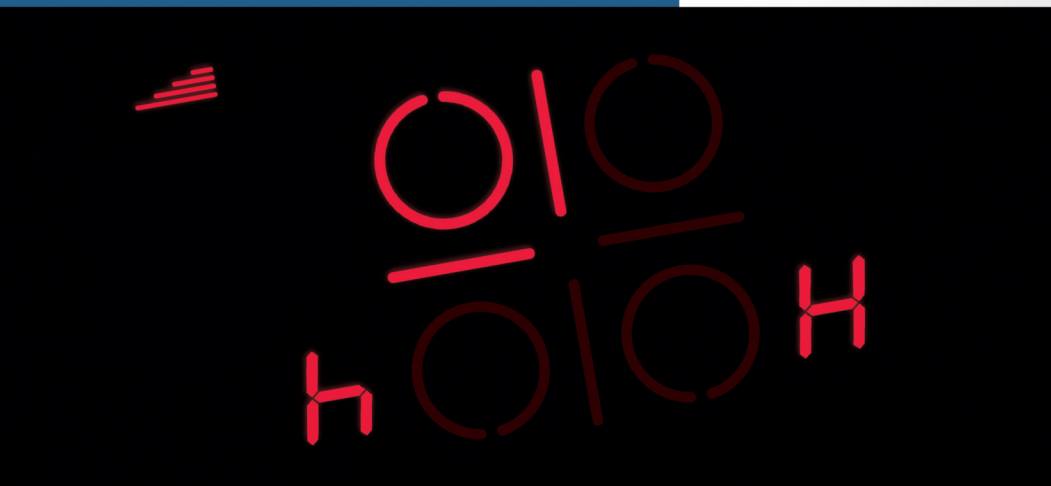




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

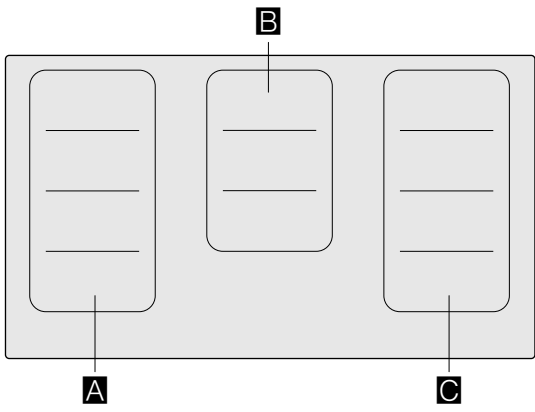


**Kochfeld
PXX9..D...**



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B		2.600 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Kochassistentenfunktionen	20
	Wichtige Sicherheitshinweise	5		Funktionsarten Kochassistent	20
	Ursachen für Schäden	7		Geeignetes Kochgeschirr	21
	Übersicht	7		Sensoren und Sonderzubehör	21
	Umweltschutz	8		Funktionen und Kochstufen	21
	Tipps zum Energiesparen	8		Empfohlene Gerichte	25
	Umweltgerecht entsorgen	8		Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors	29
	Kochen mit Induktion	8		Konformitätserklärung	31
	Vorteile beim Kochen mit Induktion	8		Kindersicherung	31
	Kochgeschirr	8		Kindersicherung aktivieren und deaktivieren	31
	Gerät kennen lernen	10		Automatische Kindersicherung	31
	Bedienfeld	10		Wisch-Schutz	32
	Die Kochstellen	11		Automatische Abschaltung	32
	Restwärmanzeige	11		Grundeinstellungen	33
	Gerät bedienen	12		So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:	34
	Kochfeld ein- und ausschalten	12		Energie-Verbrauchsanzeige	35
	Kochstelle einstellen	12		Geschirrtest	35
	Kochempfehlungen	12		Reinigen	36
	Flex Zone	15		Kochfeld	36
	Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	15		Kochfeldrahmen	36
	Als zwei unabhängige Kochstellen	15		Kabelloser Temperatursensor	36
	Als eine einzige Kochstelle	15		Häufige Fragen und Antworten (FAQ)	37
	Move Funktion	16		Störungen, was tun?	38
	Aktivieren	16		Kundendienst	40
	Deaktivieren	16		E-Nummer und FD-Nummer	40
	Zeitfunktionen	17		Prüfgerichte	41
	Programmierung der Garzeit	17			
	Der Küchenwecker	17			
	Stoppuhr-Funktion	18			
	PowerBoost Funktion	18			
	Aktivieren	18			
	Deaktivieren	18			
	ShortBoost Funktion	19			
	Empfehlungen zur Anwendung	19			
	Aktivieren	19			
	Deaktivieren	19			
	Warmhaltefunktion	19			
	Aktivieren	19			
	Deaktivieren	19			

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.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 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.

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

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

Warnung – Beschädigungsgefahr!

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

 Warnung – Verletzungsgefahr!

- Die Batterie im kabellosen Temperatursensor kann beschädigt werden oder bersten, wenn sie zu heiß wird. Den Sensor nach dem Kochen vom Kochfeld nehmen und nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahren.
- Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein. Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.
- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

Umweltschutz

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

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Der kabellose Temperatursensor 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.

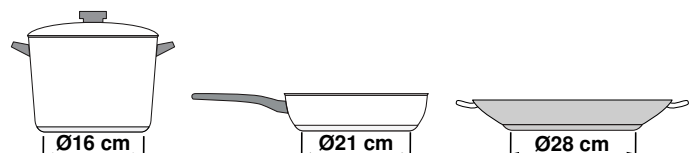
Kochgeschirr

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 → "Geschirrtest" 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.

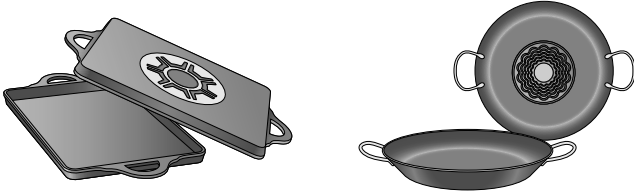


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone".

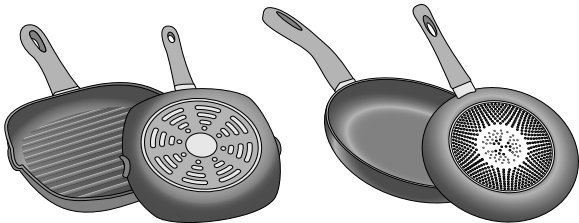


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- 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

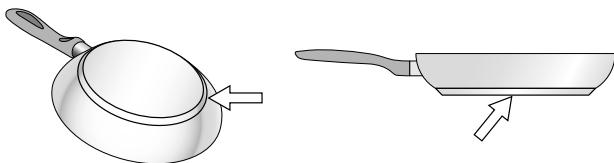
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- 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.

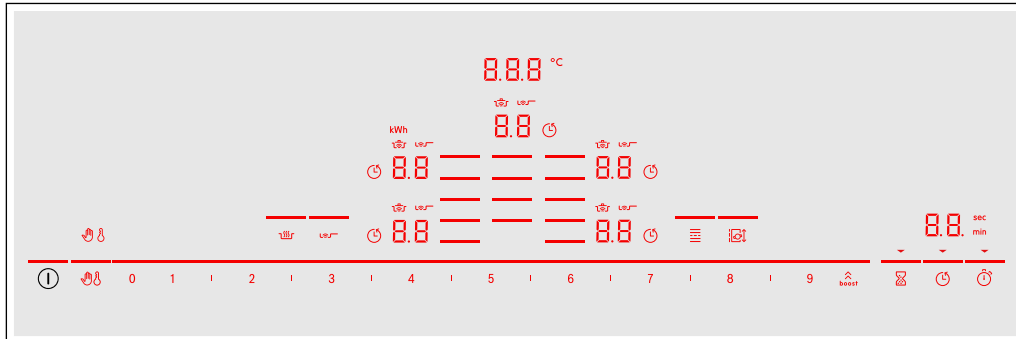
Topferkennung

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

Bedienfeld



Bedienflächen	
	Hauptschalter
	Kochstelle auswählen
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Einstellbereich
	PowerBoost- und ShortBoost-Funktion
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
	Kindersicherung
	Warmhaltefunktion
	BratSensor
	Flexible Kochzone
	Move-Funktion
	Küchenwecker
	Timer-Funktion
	Küchenwecker

Anzeigen	
0.0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
00	Timer-Funktion
000°C	Temperatur Kochfunktionen
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
	Kindersicherung
	Einstellen der Garzeit
min / sec	Timer-Anzeigen
b.	PowerBoost-Funktion
Pb.	ShortBoost-Funktion
	Kochfunktionen
	Bratsensor
kWh	Energieverbrauch
Lo	Warmhalte-Funktion

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.

Die Kochstellen

Kochstellen	
	Einfache Kochstelle Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden
	Mittlere 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.

Gerät bedienen

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

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

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

Hinweise


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

Kochstelle einstellen

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



Kochstufe **1** = niedrigste Stufe.

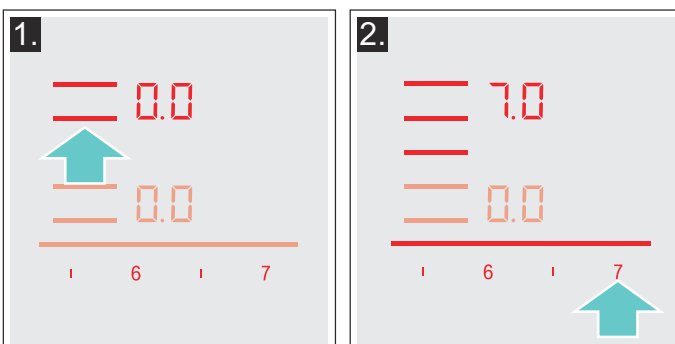
Kochstufe **9** = höchste Stufe.

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

Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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




Die Kochstufe ist eingestellt.

Kochstufe ändern

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

Kochstelle ausschalten

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

Hinweise

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

Kochempfehlungen

Empfehlungen

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

Gartabelle

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

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch*	1.5 - 2.5	-
Würstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 45
Garziehen, Simmern		
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
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Ohne Deckel

** Mehrmals wenden

***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmoren / Braten mit wenig Öl*		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Kotelett, natur oder paniert**	6-7	8-12
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5-6	10-30
Frikadellen (3 cm dick)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (2 cm dick)**	6-7	10-20
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-15
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7-8	10-20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7-8	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6.5-7.5	-
Omelette (nacheinander braten)	3.5-4.5	3-6
Spiegeleier	5-6	3-6
Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura	6-7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5		

Flex Zone

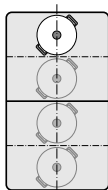
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

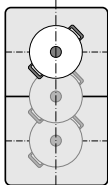
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

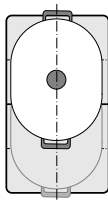
Als eine einzige Kochstelle



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

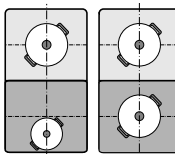


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



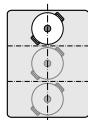
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

Als zwei unabhängige Kochstellen

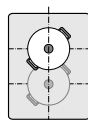


Die vorderen und hinteren Kochstellen mit jeweils zwei Induktoren können unabhängig voneinander verwendet werden. Stellen Sie für jede einzelne Kochstelle die gewünschte Kochstufe ein. Verwenden Sie auf jeder Kochstelle nur ein Kochgeschirr.

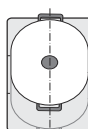
Mittlere Kochstelle



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

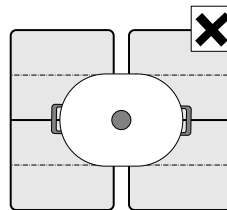


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der zwei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



Wenn das Geschirr mehr als zwei Induktoren einnimmt, stellen Sie es vom oberen oder unteren Rand der Kochstelle ausgehend auf.

Empfehlungen



Bei Kochfeldern mit mehr als einer flexiblen Kochzone stellen Sie das Geschirr so auf, dass es nur eine der flexiblen Kochzonen bedeckt.
Die Kochstellen werden sonst nicht vorschriftsmäßig aktiviert und es wird kein gutes Kochergebnis erzielt.

Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.


Aktivieren

Siehe Kapitel → "Gerät bedienen"

Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

Verbinden der beiden Kochstellen


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

Die flexible Kochzone ist aktiviert.

Kochstufe ändern


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

Ein neues Geschirr hinzufügen

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

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

Trennen der beiden Kochstellen

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

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

Hinweise

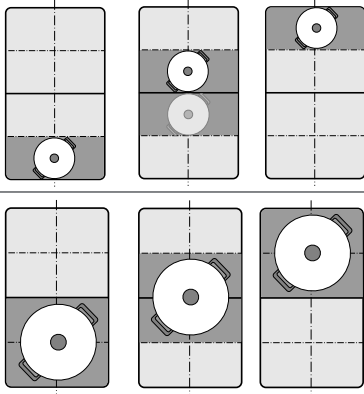
- Wird das Kochfeld aus- und später wieder eingeschaltet, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.
- Um die Konfigurationseinstellung der Flexiblen Zone zu ändern, im Kapitel → "Grundeinstellungen" nachschlagen.

Move Funktion

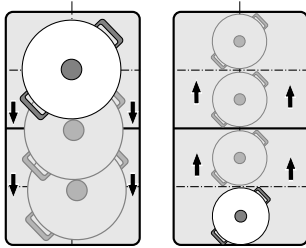
Mit dieser Funktion wird die gesamte flexible Kochzone aktiviert und in drei Kochbereiche aufgeteilt. Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Kochstufe.

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

Kochbereiche



Mit dieser Funktion kann ein Geschirr während des Kochvorgangs auf einem anderen Kochbereich platziert werden:



Voreingestellte Kochstufen:

Vorderer Bereich = Kochstufe **9**

Mittlerer Bereich = Kochstufe **5**

Hinterer Bereich = Kochstufe **1.5**



Die voreingestellten Kochstufen können unabhängig voneinander geändert werden. Wie Sie diese ändern können, erfahren Sie im Kapitel

→ "Grundeinstellungen".

Hinweise

- Wird mehr als ein Geschirr auf der flexiblen Kochzone erkannt, wird die Funktion deaktiviert.
- Wird das Kochgeschirr innerhalb der flexiblen Kochzone angehoben oder umgestellt, startet das Kochfeld eine automatische Suche. Die Kochstufe des neuen Bereichs wird eingestellt.
- Weitere Informationen zur Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex Zone"

Aktivieren

1. Eine der beiden Kochstellen der Flexiblen Kochzone auswählen.
2. Symbol  berühren. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet. Die Flexible Kochzone wird als eine einzige Kochstelle aktiviert. Die Kochstufe des Bereichs, auf dem sich das Kochgeschirr befindet, leuchtet in der Kochstellen-Anzeige.

Die Funktion ist aktiviert.



Kochstufe ändern

Die Kochstufen der einzelnen Kochbereiche lassen sich während des Kochvorgangs ändern. Stellen Sie das Geschirr auf den Kochbereich und ändern Sie die Kochstufe im Einstellbereich.


Hinweise

- Es wird nur die Kochstufe des Bereichs geändert, auf dem sich das Geschirr befindet.
- Wird die Funktion deaktiviert, werden die Kochstufen der drei Kochbereiche auf die voreingestellten Werte zurückgesetzt.

Deaktivieren

Symbol  berühren. Die Anzeige neben dem Symbol  erlischt.

Die Funktion wurde deaktiviert.

Hinweis: Wenn einer der Kochbereiche auf  gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von wenigen Sekunden.

Zeitfunktionen





Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

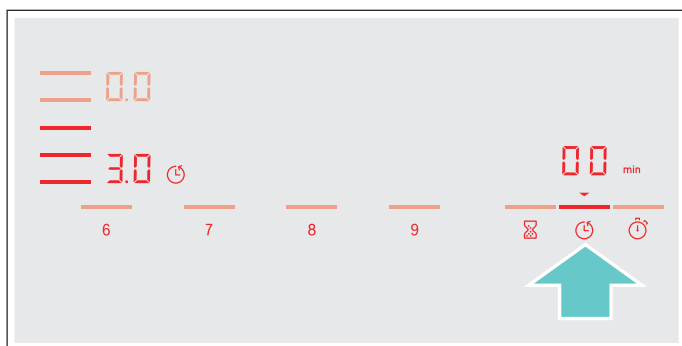
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker
- Stoppuhr_Funktion

Programmierung der Garzeit

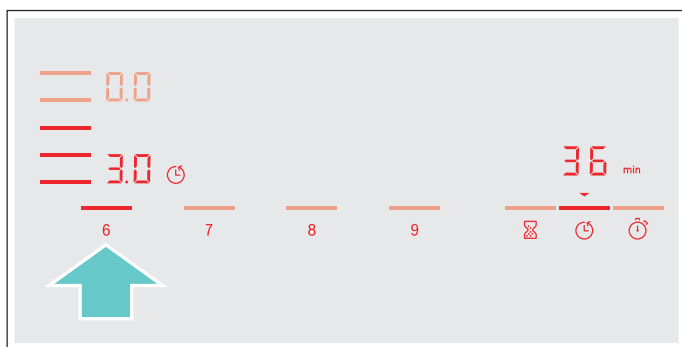
Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.


So stellen Sie ein:

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



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



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

Die Garzeit beginnt abzulaufen.

Hinweise

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


Bratsensor

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


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 Kochzeit 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.

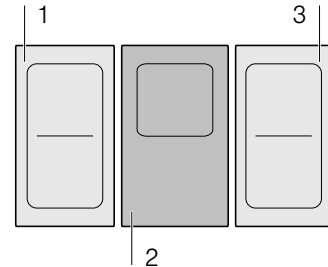
Wenn Sie erneut das Symbol **⌚** berühren, erlöschen die Anzeigen.

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.

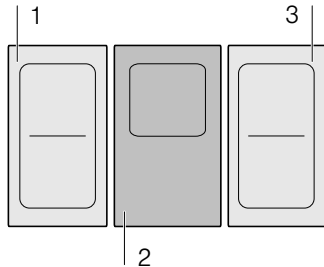
Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

ShortBoost Funktion

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

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

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




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


Empfehlungen zur Anwendung

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

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol  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: Unter bestimmten Umständen kann sich die ShortBoost-Funktion automatisch deaktivieren, um die Elektronen im Innern des Kochfeldes zu schützen.


Warmhaltefunktion

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

Aktivieren

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

Deaktivieren

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

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.



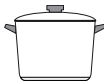









In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

- Funktionsarten Kochassistent
- Geeignetes Kochgeschirr
- Sensoren und Sonderzubehör
- Funktionen und Kochstufen
- Empfohlene Gerichte
- Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors

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

*Vorwärmen mit Deckel und Frittieren ohne Deckel.

Hat das Kochfeld keinen kabellosen Temperatursensor, kann dieser nachträglich im Fachhandel oder über unseren Kundendienst erworben werden.

Geeignetes Kochgeschirr

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

Die Kochfunktionen sind nicht dazu geeignet, um in einer Pfanne zu braten, so wie es mit dem BratSensor möglich ist.

Es gibt Pfannen, die für den BratSensor optimal geeignet sind. Sie können nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erworben werden. Stets die entsprechende Referenznummer angeben:

- HEZ390210 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- HEZ390220 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- HEZ390230 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.

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

Hinweise

- Der BratSensor wurde speziell für 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 je 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 Kochgefäßes. 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 Temperatursensor, der die Informationen zur Temperatur des Kochgeschirrs an das Bedienfeld weiterleitet. Geeignet für die Kochfunktionen.

Der Temperatursensor ist für die Verwendung der Kochfunktionen unabdingbar.

Sollte Ihr Kochfeld nicht über einen kabellosen Temperatursensor verfügen, können Sie diesen nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst unter Angabe der Referenznummer HZ39050 erwerben.

Informationen zum Temperatursensor finden Sie im Abschnitt → *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors"*

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.
- Niemals eine Pfanne mit oder ohne Speisen unbeaufsichtigt erhitzen.
- 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.

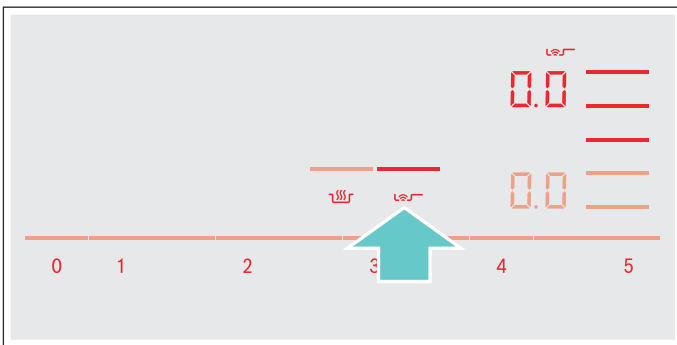
Temperaturstufen

Temperaturstufe	Geeignet für
1	sehr niedrig Zubereitung und Reduzieren von Saucen, Andünsten 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, z. B. Frikadellen und Würstchen.
4	mittel - hoch Braten von Steaks, medium oder well done, panierten Tiefkühlprodukten und dünnen Speisen, z. B. Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse.
5	hoch Braten bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln.

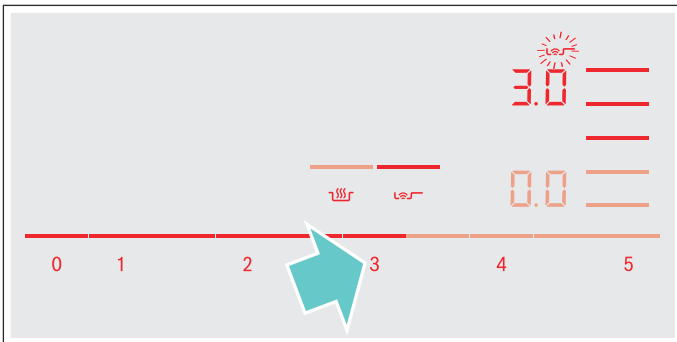
So stellen Sie ein

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


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



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




Die Funktion ist aktiviert.

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

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

Hinweis: Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

BratSensor ausschalten

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

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 Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Dies spart Energie. Öl oder Fett überhitzen nicht. Die Temperatur wird kontinuierlich kontrolliert. Ein Überlaufen der Speisen wird verhindert. Die Temperatur muss nicht nachreguliert 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 Boden verwenden. Keine Töpfe und Pfannen mit dünnem oder verformtem Boden verwenden.
- Füllen Sie den Topf so hoch, dass die Höhe des Inhalts über dem Silikonpatch außen am Topf liegt.
- Verwenden Sie zum Braten mit wenig Öl den Bratsensor.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Temperatursensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.
- Entfernen Sie den Temperatursensor während des Garvorgangs nicht vom Topf. Ist der Garvorgang beendet, können die Funktionen für eine andere Kochstelle gewählt werden.
- Nehmen Sie nach dem Garen den Temperatursensor vom Topf. Vorsicht, der Temperatursensor 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 zugeben. Das Kochgeschirr abdecken und die Stufe 1/70 °C wählen. Zwischendurch umrühren.
- Funktion Garziehen: Speisen eindicken, z. B. Saucen. Die Speise mit der empfohlenen Temperatur ankochen. Nach dem Andicken mit Stufe 2/90 °C ausquellen lassen. Wenn das Signal ertönt, die Speise auf dieser Stufe für die erforderliche Zeit warmhalten.
- Funktion Kochen: Wasser mit geschlossenem Deckel erhitzen. Es kocht nicht über. Temperaturstufe 3/100 °C wählen.
- Funktion Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weitergaren. Die Temperaturstufe 4/120 °C wählen.
- Funktion Mit viel Öl im Topf frittieren: Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Temperaturstufe 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 **4** wählen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 3 eingestellt. Liegt Ihr Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 m ü. M., ist kein Einstellen des Kochpunktes nötig, andernfalls die Einstellung wählen, die in der folgenden Tabelle für die entsprechende Höhe angegeben ist:

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

Hinweis: Die Temperaturstufe 3/100 °C ist für effizientes Kochen ausreichend, wenn auch das Wasser dabei nicht allzu stark sprudelt. Wenn Sie jedoch mit dem Kochergebnis nicht zufrieden sind, können Sie die Einstellung des Kochpunktes ändern.

Den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld verbinden

Vor der ersten Verwendung der Kochfunktionen muss die Verbindung zwischen dem kabellosen Temperatursensor und dem Bedienfeld hergestellt sein.

1. Das Menü wählen **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 auf der visuellen Anzeige der Kochstelle das Verbindungsergebnis des Temperatursensors mit dem Bedienfeld.

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

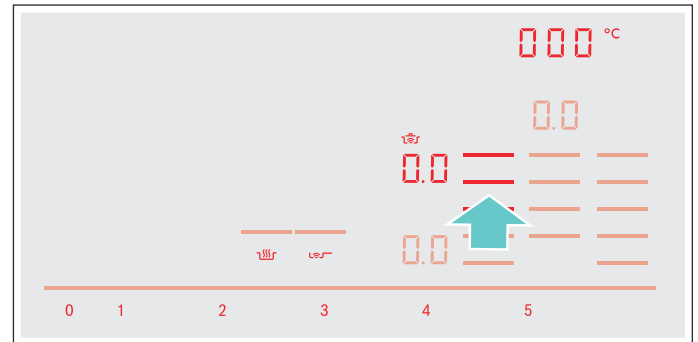
Sobald der Temperatursensor fehlerfrei mit dem Bedienfeld verbunden ist, stehen die Kochfunktionen zur Verfügung.

Hinweise

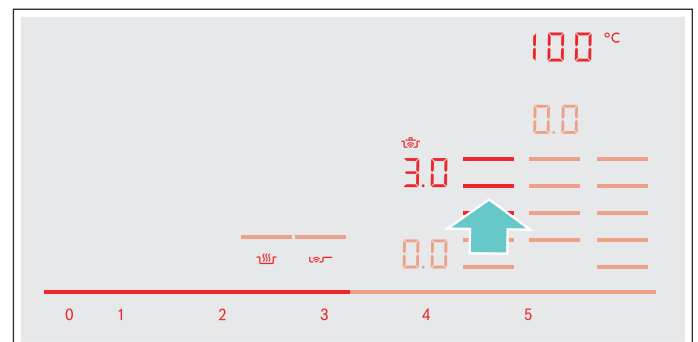
- Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des Temperatursensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
 - Bluetooth-Kommunikationsfehler.
 - Das Symbol am Temperatursensor wurde nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochstelle gedrückt.
 - Die Batterie des Temperatursensors ist verbraucht.
- Um den Verbindungsvorgang zu wiederholen, das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang drücken und den Verbindungsvorgang ab Punkt 2 erneut durchführen. Kommt keine Verbindung zustande, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

So stellen Sie ein

1. Temperatursensor am Topf befestigen, siehe Kapitel → "Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors"
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 **14** des Temperatursensors berühren. Auf dem Bedienfeld leuchtet die Anzeige **14**.



5. Die passende Temperaturstufe aus der Tabelle auswählen.



Die Funktion ist aktiviert.
Das Temperatursymbol **14** blinkt, bis das Wasser oder Öl die angemessene Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Es ertönt ein Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.

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

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

Kochfunktionen ausschalten

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

Fleisch	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Schnitzel natur oder paniert	Bratsensor	4	6 - 10
Filet	Bratsensor	4	6 - 10
Kotelett*	Bratsensor	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	Bratsensor	4	10 - 15
Steak, blutig (3 cm dick)	Bratsensor	5	6 - 8
Steak rosa oder durch (3 cm dick)	Bratsensor	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	Bratsensor	3	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	Bratsensor	3	8 - 20
Hamburger, Fleischbällchen, gefüllter Rollbraten*	Bratsensor	3	6 - 30
Leberkäse	Bratsensor	2	6 - 9
Ragout, Gyros	Bratsensor	4	7 - 12
Hackfleisch	Bratsensor	4	6 - 10
Speck	Bratsensor	2	5 - 8
Funktion Garziehen			
Würstchen	Kochfunktionen	2/90 °C	10 - 20
Funktion Kochen			
Fleischklößchen	Kochfunktionen	3/100 °C	20 - 30
Suppenhuhn	Kochfunktionen	3/100 °C	60 - 90
Tafelspitz	Kochfunktionen	3/100 °C	60 - 90
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Hähnchen, Kalb***	Kochfunktionen	4/120 °C	15 - 25
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Hähnchenteile, Hackbällchen**	Kochfunktionen	5/170 °C	10 - 15

* Mehrmals wenden.
 ** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (Dauer pro Portion siehe Tabelle).
 *** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.

Fisch	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Fisch gebraten ganz, z. B. Forelle	Bratsensor	3	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	Bratsensor	3 - 4	10 - 20
Scampi, Garnelen	Bratsensor	4	4 - 8
Funktion Garziehen			
Fisch gedünstet, z. B. Seehecht	Kochfunktionen	2/90 °C	15 - 20
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Fisch, im Bierteig oder paniert*	Kochfunktionen	5/170 °C	10 - 15

* Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel eine Portion nach der anderen frittieren (die Tabelle zeigt die Zeit für jede Portion).

Eierspeisen	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Crêpes*	Bratsensor	5	-
Omelett*	Bratsensor	2	3-6
Spiegeleier	Bratsensor	2-4	2-6
Rühreier	Bratsensor	2	4-9
Kaiserschmarrn	Bratsensor	3	10-15
French Toast*	Bratsensor	3	4-8
Funktion Kochen			
Hartgekochte Eier**	Kochfunktionen	3/100 °C	5-10

* Gesamtzeit für jede Portion. Eine nach der anderen braten.
** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.

Gemüse und Hülsenfrüchte	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Knoblauch, Zwiebeln	Bratsensor	1-2	2-10
Zucchini, Auberginen	Bratsensor	3	4-12
Paprika, grüner Spargel	Bratsensor	3	4-15
In Öl gedünstetes Gemüse, z. B. Zucchini, grüne Paprika	Bratsensor	1	10-20
Pilze	Bratsensor	4	10-15
Glasiertes Gemüse	Bratsensor	3	6-10
Funktion Kochen			
Gemüse frisch, z. B. Brokkoli	Kochfunktionen	3 / 100 °C	10-20
Gemüse frisch, z. B. Rosenkohl	Kochfunktionen	3 / 100 °C	30-40
Kichererbsen*	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60-90
Erbsen	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15-20
Linseneintopf*	Kochfunktionen	3 / 100 °C	45-60
Funktion Kochen im Schnellkochtopf*			
Gemüse, z. B. Grüne Bohnen	Kochfunktionen	4 / 120 °C	3-6
Kichererbsen, Bohnen	Kochfunktionen	4 / 120 °C	25-35
Linseneintopf	Kochfunktionen	4 / 120 °C	10-20
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Gemüse und Pilze paniert oder im Bierteig**	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4-8

* Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.
** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel eine Portion nach der anderen frittieren (die Tabelle zeigt die Dauer pro Portion).

Kartoffeln	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Bratkartoffeln (aus gekochten Kartoffeln mit Schale)	Bratsensor	5	6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)	Bratsensor	4	15 - 25
Reibekuchen*	Bratsensor	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	Bratsensor	1	50 - 55
Glasierte Kartoffeln	Bratsensor	3	15 - 20
Funktion Garziehen			
Kartoffelklöße	Kochfunktionen	2 / 90 °C	30 - 40
Funktion Kochen			
Kartoffeln**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	30 - 45
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Kartoffeln**	Kochfunktionen	4 / 120 °C	10 - 20
* Gesamtzeit für jede Portion. Eine nach der anderen braten.			
** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.			

Nudeln und Getreide	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Garziehen			
Reis	Kochfunktionen	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	3 - 8
Grießbrei	Kochfunktionen	2 / 90 °C	5 - 10
Funktion Kochen			
Nudeln	Kochfunktionen	3 / 100 °C	7 - 10
Gefüllte Teigwaren	Kochfunktionen	3 / 100 °C	6 - 15
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Reis**	Kochfunktionen	4 / 120 °C	5 - 8
* Mit Deckel vorwärmen, ohne Deckel und unter ständigem Rühren garen.			
** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.			

Suppen	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Garziehen			
Instantsuppen, z. B. Cremesuppen*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	10 - 15
Funktion Kochen			
Hausgemachte Brühen, z. B. Fleisch- oder Gemüsesuppen**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	60 - 90
Instantsuppen, z. B. Nudelsuppe	Kochfunktionen	3 / 100 °C	5 - 10
Funktion Kochen im Schnellkochtopf			
Hausgemachte Brühe, z. B. Gemüsesuppe**	Kochfunktionen	4 / 120 °C	3 - 6
* Häufig umrühren.			
** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.			

Saucen	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Tomatensauce mit Gemüse	Bratsensor	1	25 - 35
Béchamelsauce	Bratsensor	1	10 - 20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce	Bratsensor	1	10 - 20
Reduzieren von Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognesesauce	Bratsensor	1	25 - 35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce	Bratsensor	1	15 - 25

Desserts	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Garziehen			
Milchreis*	Kochfunktionen	2 / 90 °C	40 - 50
Hafergrütze	Kochfunktionen	2 / 90 °C	10 - 15
Kompott**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15 - 25
Schokoladenpudding***	Kochfunktionen	2 / 90 °C	3 - 5

Funktion Mit viel Öl frittieren			
Feingebäck, z. B. Berliner, Donuts und Krapfen****	Kochfunktionen	5 / 170 °C	5 - 10

* Häufig umrühren.
 ** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.
 *** Mit Deckel vorwärmen, ohne Deckel und unter ständigem Rühren garen.
 **** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel eine Portion nach der anderen frittieren (die Tabelle zeigt die Dauer pro Portion).

Tiefkühl-Produkte	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Schnitzel	Bratsensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Bratsensor	4	10 - 30
Geflügelbrust*	Bratsensor	4	10 - 30
Chicken Nuggets	Bratsensor	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Bratsensor	3	5 - 10
Fischfilet, natur oder paniert	Bratsensor	3	10 - 20
Fischstäbchen	Bratsensor	4	8 - 12
Bratkartoffeln	Bratsensor	5	4 - 6
Gebratenes, z. B. Gemüsepfanne mit Hähnchen	Bratsensor	3	6 - 10
Frühlingsrollen	Bratsensor	4	10 - 30
Camembert / Käse	Bratsensor	3	10 - 15
Funktion Erwärmen/Warmhalten			
TK-Gemüse mit Sahnesauce, z. B. Rahmspinat**	Kochfunktionen	1 / 70 °C	15 - 20
Funktion Kochen			
Gemüse gefroren, z. B. Grüne Bohnen**	Kochfunktionen	3 / 100 °C	15 - 30
Funktion Mit viel Öl frittieren			
Pommes frites gefroren***	Kochfunktionen	5 / 170 °C	4 - 8

* Mehrmals wenden.
 ** Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben.
 *** Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (Dauer pro Portion siehe Tabelle).

Weitere	Kochassistentenfunktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeitab Signalton (Min.)
Funktion Mit wenig Öl braten			
Camembert / Käse	Bratsensor	3	7 - 10
Vorgegarte Trockenprodukte unter Wasserzugabe, z. B. Nudeln	Bratsensor	1	5 - 10
Croutons	Bratsensor	3	6 - 10
Mandeln / Nüsse / Pinienkerne	Bratsensor	4	3 - 15
Funktion Erwärmen/Warmhalten			
Konservengerichte, z. B. Gulaschsuppe*	Kochfunktionen	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein**	Kochfunktionen	1 / 70 °C	-
Funktion Garziehen			
Milch**	Kochfunktionen	2 / 90 °C	-

* Die Speise gleich zu Beginn dazugeben und häufig umrühren.
** Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.

Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors

In diesem Abschnitt erhalten Sie Informationen über:

- Aufkleben des Silikonpatch
- Verwendung des kabellosen Temperatursensors
- Reinigen
- Auswechseln der Batterie

Das optionale Zubehör wie der Silikonpatch und der Temperatursensor können nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erworben werden; dazu bitte die entsprechende Referenznummer angeben:

00577921	Set mit 5 Silikonpatches
HEZ39050	Temperatursensor und Set mit 5 Silikonpatches

Aufkleben des Silikonpatches

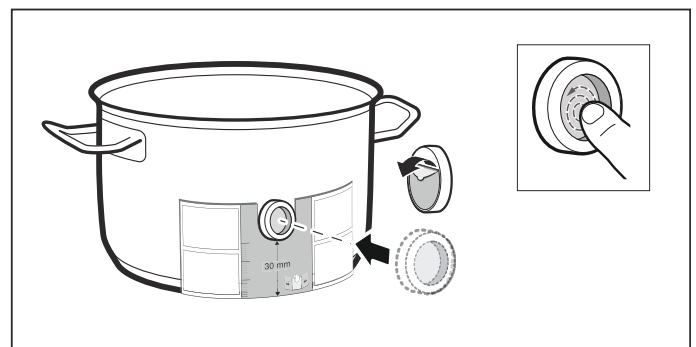
Der Silikonpatch fixiert den Temperatursensor am Kochgeschirr.

Wird ein Kochtopf zum ersten Mal mit den Kochfunktionen verwendet, muss ein Silikonpatch angebracht werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Die Klebestelle am Topf muss fettfrei sein. Den Topf reinigen, gut trocknen und die Klebestelle z. B. mit Spiritus abreiben.

2. Die Schutzfolie vom Silikonpatch entfernen. Mithilfe der mitgelieferten Schablone den Silikonpatch in entsprechender Höhe auf den Topf kleben.



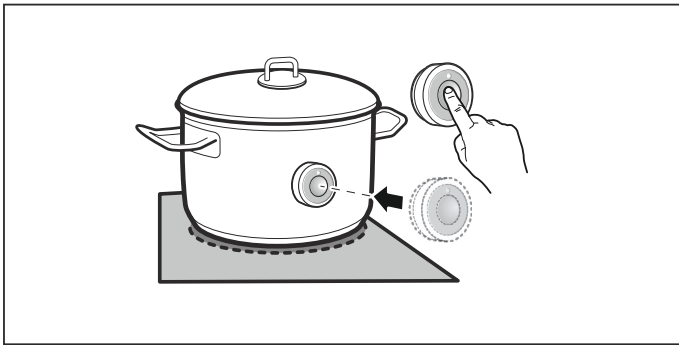
3. Den Silikonpatch andrücken, auch die Innenfläche. Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Das Kochgeschirr während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

Hinweise

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

Verwendung des kabellosen Temperatursensors

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



Hinweise

- Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor der Temperatursensor eingesetzt wird.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Temperatursensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.
- Der Temperatursensor darf nicht auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausgerichtet werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Entfernen Sie nach dem Garen den Temperatursensor vom Topf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

Reinigen

Der kabellose Temperatursensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

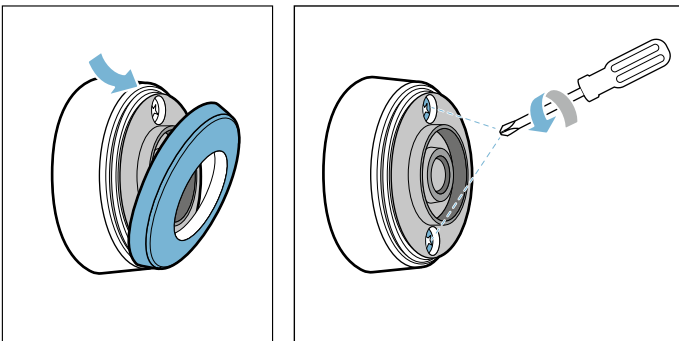
Informationen zur Reinigung des Temperatursensors finden Sie im Kapitel → "Reinigen"

Auswechseln der Batterie

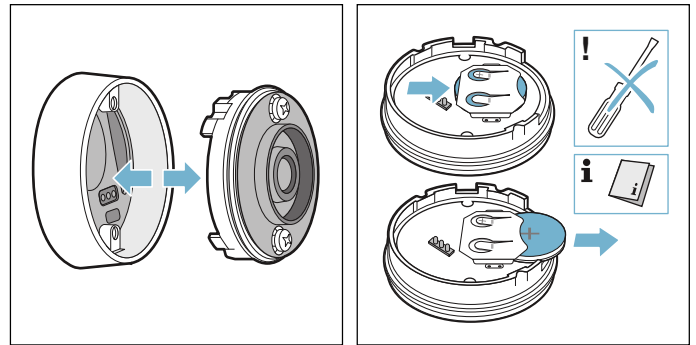
Wenn das Symbol am kabellosen Temperatursensor gedrückt wurde und die LED nicht aufleuchtet, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

1. Die Siliconabdeckung vom Gehäuseunterteil abnehmen. Die Schrauben mit einem Schraubendreher aufschrauben.

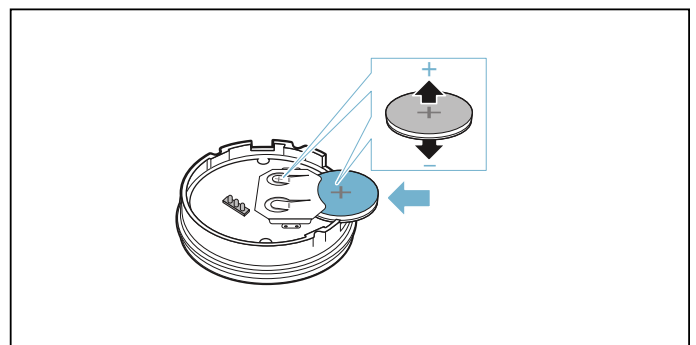


2. Das Gehäuseoberteil abziehen. Die alte Batterie entfernen. Die neue Batterie einschieben. Dabei auf die Polung achten.

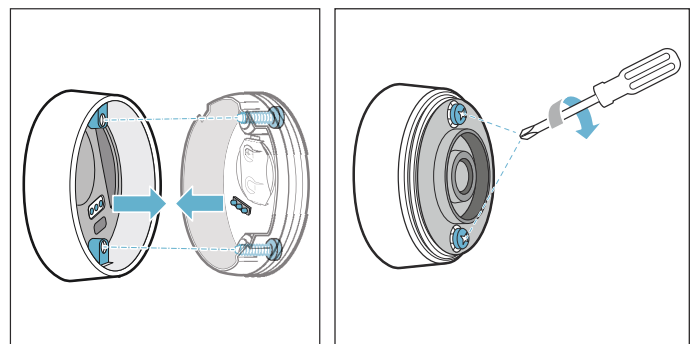


Achtung!

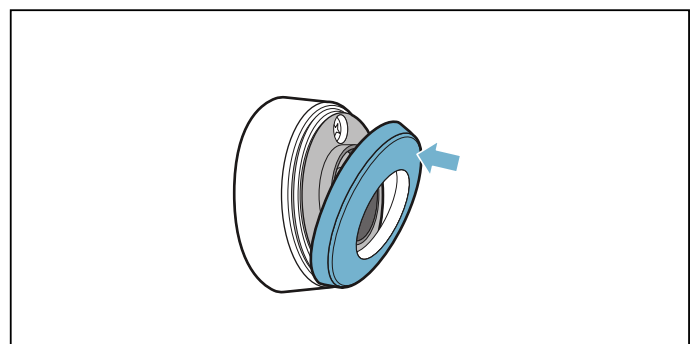
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Kontakte nicht berühren.



3. Gehäuseoberteil und Gehäuseunterteil wieder zusammenstecken. Dabei auf die korrekte Ausrichtung der Kontaktstifte achten.



4. Die Siliconabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Temperatursensors anbringen.



Hinweis: Verwenden Sie nur hochwertige Batterien des Typs CR2032. Sie halten besonders lange.

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 1999/5/EG entspricht.

Eine ausführliche R&TTE Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.bosch-home.com auf der Produktseite Ihres Gerätes unter Zusätzliche Dokumente.

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

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

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

Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert.
c 2	Akustische Signale 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c 3	Energieverbrauch anzeigen 0 Ausgeschaltet.* 1 Eingeschaltet.
c 4	Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel 1-2 Verringerung 3 Grundeinstellung 4-9 Erhöhung
c 5	Automatische Programmierung der Garzeit 00 Ausgeschaltet.* 0 1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltons 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen 0 Ausgeschaltet.* 1 1000 W Mindestleistung. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 oder 9. Maximalleistung des Kochfeldes.
c 11	Voreingestellte Kochstufen für die Move-Funktion ändern -9 Voreingestellte Kochstufe für die vordere Kochzone. -5 Voreingestellte Kochstufe für die mittlere Kochzone. -1. Voreingestellte Kochstufe für die hintere Kochzone.
c 12	Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet


* Werkseinstellungen

Anzeige	Funktion
c 13	Aktivierung der Flexiblen Kochzone konfigurieren 0 Als zwei unabhängige Kochstellen.* 1 Als eine einzige Kochstelle.
c 14	Den kabellosen Temperatursensor mit dem Kochfeld verbinden 0 Fehlerfreie Verbindung 1 Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Übertragungsfehlers. 2 Fehlerhafte Verbindung: aufgrund eines Fehlers des Temperatursensors.
c 0	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen 0 Individuelle Einstellungen.* 1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.


* Werkseinstellungen

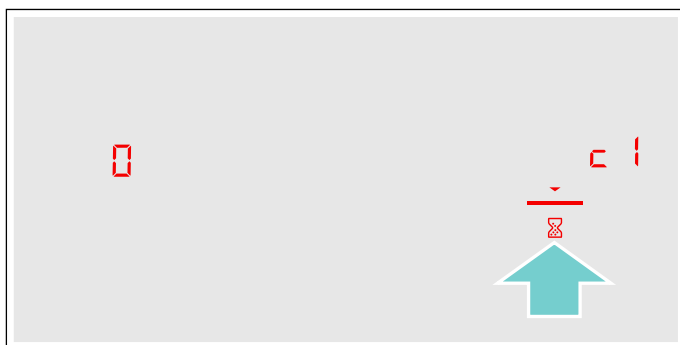
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:


Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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


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



4. Das Symbol  wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.

5. Anschließend im Einstellbereich die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

Grundeinstellungen verlassen

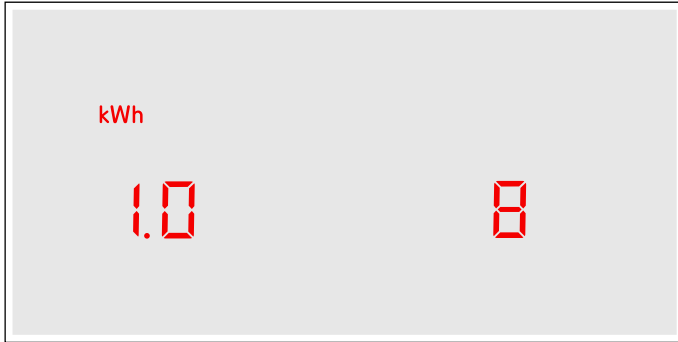
Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Energie-Verbrauchsanzeige

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

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

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



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

Geschirrtest

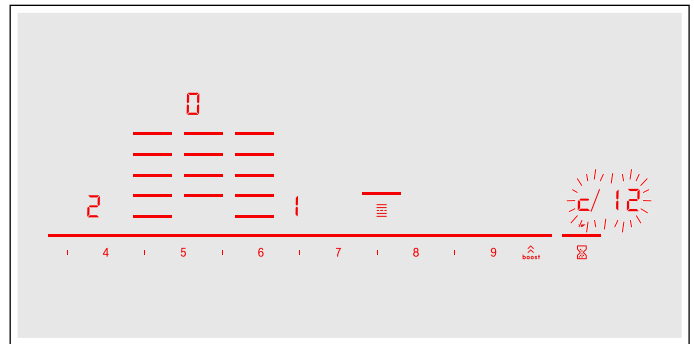
Mit dieser Funktion kann die Schnelligkeit und Qualität des Kochvorgangs abhängig vom Kochgeschirr überprüft werden.

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

1. Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
2. Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie die Einstellung **c 12** aus.
3. Berühren Sie den Einstellbereich. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **—**.

Die Funktion ist aktiviert.

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

Ergebnis

	Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*
	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.*
	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

* Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle.

Um 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".

Reinigen

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

Kochfeld

Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

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

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

Kochfeldrahmen

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

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

Kabelloser Temperatursensor

Temperatursensor

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

Entfernen Sie den Temperatursensor 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 Temperatursensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

Fenster des Temperatursensors

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.

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Gebrauch

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

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

Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

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

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

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

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

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

Tiefes Pfeifen:

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

Knistern:

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

Hohe Pfeiftöne:

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

Ventilatorgeräusch:

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

Kochgeschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

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

Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

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

Kochgeschirr

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

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

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

Optimale Ergebnisse werden mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln erzielt. Es wird empfohlen, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen zu verwenden. Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie im Kapitel → "Reinigen"

? Störungen, was tun?

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

Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Anzeige — blinkt in den Kochstellen-Anzeigen	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand abdecken.
F2/E8207	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes berühren.
F4/E8208	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	
F5 + Kochstufe und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Den Topf entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Den Topf entfernen. Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weitergekocht werden.
F1/F6	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochstelle erneut einschalten.
F8	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Abschnitt
E8202	Der Temperatursensor ist überhitzt und die Kochstelle wurde abgeschaltet.	Warten, bis der Temperatursensor ausreichend abgekühlt ist und die Funktion erneut aktivieren.
E8203	Der Temperatursensor ist überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	Wird der Temperatursensor nicht verwendet, vom Kochgeschirr entfernen und fern von anderen Kochstellen oder Wärmequellen aufbewahren. Kochstellen wieder einschalten.
E8204	Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht.	Auswechseln der Batterie 3V CR2032. Siehe Abschnitt → "Auswechseln der Batterie"

Keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld stellen.

Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
E8205	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.	Funktion aus- und anschließend wieder einschalten.
E8206	Der Temperatursensor ist kaputt/defekt.	Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige des Temperatursensors leuchtet nicht	Der Temperatursensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht auf.	Auswechseln der Batterie 3V CR2032. Siehe Abschnitt → "Auswechseln der Batterie" Bleibt das Problem bestehen, das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Bleibt das Problem weiterhin bestehen, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige am Temperatursensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden.	Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt → "Auswechseln der Batterie"
Die Anzeige am Temperatursensor blinkt dreimal.	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.	Das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden.
E9000 E90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Den Energieversorger kontaktieren.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
dE	Demo-Modus ist aktiviert	Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Demo-Modus wurde deaktiviert.

Keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld stellen.

Hinweise

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



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Prüfgerichte

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

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HEZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

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

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

*Rezept nach DIN 44550

**Rezept nach DIN EN 60350-2

Prüfgerichte	Geschirr	Kochstufe	Vorheizen		Garen		
			Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel	
Milchreis kochen							
Milchreis, mit Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Empfohlene Kochstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Garzeit einschließlich Vorheizen ca. 45 Min.							
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja	
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nein	3 (nach 10 Min. umrühren)	Ja	
Milchreis, ohne Deckel gekocht Temperatur der Milch: 7 °C Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Empfohlene Kochstufe auswählen, wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat und auf kleiner Stufe etwa 50 Min. köcheln lassen.							
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fettanteil) und 1 g Salz	Kochtopf Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nein	3	Nein	
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fettanteil) und 1,5 g Salz	Kochtopf Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nein	2.5	Nein	
Reis kochen*							
Wassertemperatur: 20 °C							
Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja	
Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja	
Schweinelende braten							
Anfangstemperatur der Lende: 7 °C							
Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein	
Pfannkuchen zubereiten**							
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein	
Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites							
Menge: 1,8 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)	Kochtopf Ø 22 cm	9	Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht	Nein	9	Nein	
*Rezept nach DIN 44550							
**Rezept nach DIN EN 60350-2							



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001134927
951125(01)