BOSCH

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

MyBosch

Induktionskochfeld

PXE8..DC...

[de] Gebrauchsanleitung

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Geeignetes Kochgeschirr ... 5
5 Kennenlernen ... 7
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 8
7 Grundlegende Bedienung ... 8
8 FlexInduktion ... 10
9 MoveMode ... 10
10 Zeitfunktionen ... 11
11 PowerBoost ... 12
12 PanBoost ... 12
13 Warmhaltefunktion ... 12
14 Einstellungen übernehmen ... 12
15 PerfectFry Bratsensor ... 13
16 Kindersicherung ... 14
17 Wisch-Schutz ... 15
18 Individuelle Sicherheitsabschaltung ... 15
19 Grundeinstellungen ... 15
20 Kochgeschirr-Test ... 16
21 Reinigen und Pflegen ... 17
22 Störungen beheben ... 17
23 Entsorgen ... 18
24 Kundendienst ... 19
25 Prüfgerichte ... 19

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

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 EN 45502-2-1 und 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 Induktionskochfelds bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

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

- Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

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.

Lebensmittel können sich entzünden.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

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.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → *Seite 19*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.

- Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochzone plötzlich in die Höhe springen.

- Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.

- Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.

- Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

Hier finden Sie die häufigsten Schadensursachen und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

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

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.
Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.
- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.
- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.
- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.
- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.
- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.
- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.
- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.
- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Geeignetes Kochgeschirr

Ein für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben, also von einem Magneten angezogen werden. Weiterhin muss der Boden der Größe der Kochzone entsprechen.
Wenn ein Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, stellen Sie dieses auf die Kochzone mit dem nächstkleineren Durchmesser.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, müssen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs berücksichtigen. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.
Mit Kochgeschirr-Test prüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist. Weitere Informationen finden Sie unter → *"Kochgeschirr-Test", Seite 16*.

Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl oder Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und wird sicher erkannt.
Geeignet	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese Kochgeschirrböden verkleinern die ferromagnetische Fläche, wodurch weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.	

Hinweise

- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da dieses sich sehr stark erhitzen kann.

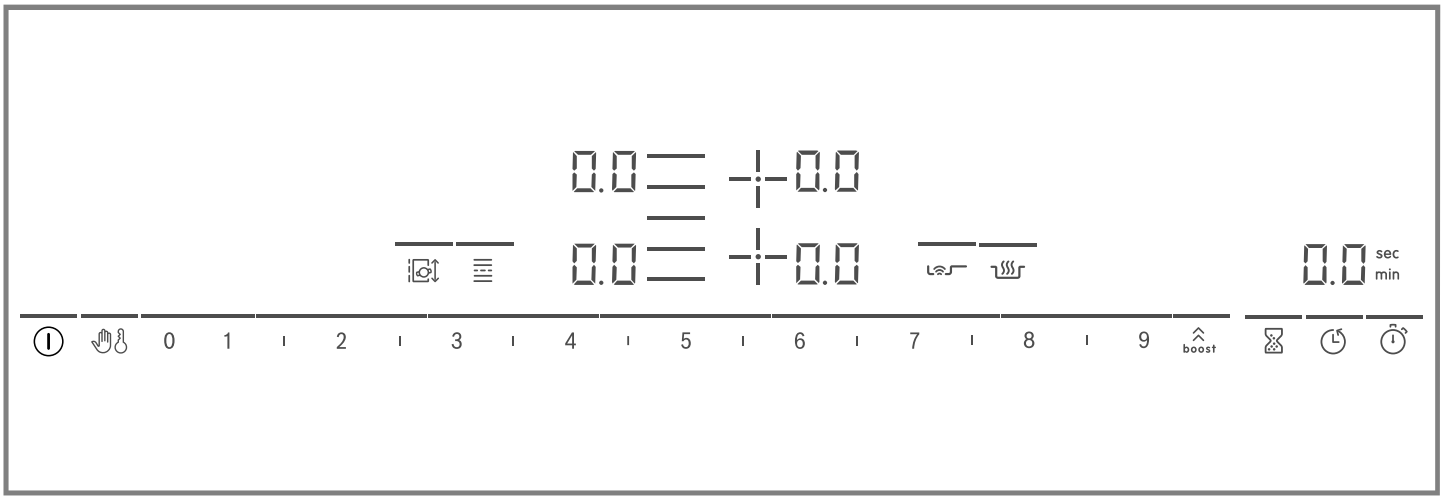
5 Kennenlernen

5.1 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

5.2 Bedienfeld

Einzelne Details, wie Farbe und Form, können von der Abbildung abweichen.



Hinweise

- Das Bedienfeld sauber und trocken halten.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Touch-Tasten

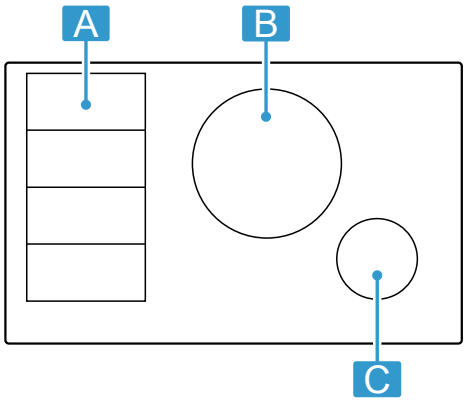
Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten die Symbole der Tasten auf, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind.

Sensor	Funktion
⏻	Hauptschalter
✋	Wisch-Schutz
🌡	Kindersicherung
0 1 I 2 I 3...	Einstellbereich
boost	PowerBoost / PanBoost
⌛	Wecker
⏲	Abschalt-Timer
⏱	Stoppuhr
	Warmhaltefunktion
	PerfectFry Bratsensor
	FlexInduktion
	MoveMode
+ / ☰	Kochzone wählen

Abhängig vom Status des Kochfelds leuchten außerdem die Anzeigen für die Kochzonen und die verschiedenen eingeschalteten und verfügbaren Funktionen auf.

5.3 Verteilung der Kochzonen

Die angegebene Leistung wurde mit den Normtöpfen gemessen, die in der IEC/EN 60335-2-6 beschrieben sind. Die Leistung kann je nach Kochgeschirrgröße oder Kochgeschirrmaterial variieren.



Bereich	Höchste Kochstufe	
A	Leistungsstufe 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Leistungsstufe 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
B Ø 28 cm	Leistungsstufe 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
C Ø 14,5 cm	Leistungsstufe 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W

5.4 Kochzone

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs zur Kochzone passt, mit der Sie kochen:

Bereich	Kochzonentyp
⊟	Flex-Zone → *"FlexInduktion", Seite 10*
○/⊟	Einkreis-Kochzone

5.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochzone nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochzone ist heiß.
h	Die Kochzone ist warm.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

6.1 Erstmalige Reinigung

Verpackungsreste von der Kochfeldoberfläche entfernen und die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen. Eine Liste der empfohlenen Reinigungsmittel finden Sie auf der offiziellen Website www.bosch-home.com.
Weitere Informationen zu Pflege und Reinigung.
→ *Seite 17*

6.2 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

6.3 Kochgeschirr

Eine Liste des empfohlenen Kochgeschirrs finden Sie auf der offiziellen Website www.bosch-home.com.
Weitere Informationen zum passenden Kochgeschirr.
→ *Seite 5*

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Kochfeld einschalten

- ⏻ berühren.
  Ein Signal ertönt. Die Symbole der Kochzonen und die momentan verfügbaren Funktionen leuchten. Neben den Kochzonen leuchtet 0.0.
- ✔ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

ReStart

- Wenn Sie das Gerät innerhalb von 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

7.2 Kochfeld ausschalten

- ⏻ berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
- ✔ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn alle Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

7.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

Das Induktionskochfeld hat 17 Leistungsstufen, die von 1 bis 9 mit Zwischenwerten angezeigt werden. Für das Gargut und den geplanten Garprozess die am besten geeignete Leistungsstufe wählen.

1. ⊹/☰ der gewünschten Kochzone berühren.
   ✔ 0.0 leuchtet heller.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen.
   ✔ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

Hinweis: Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht oder der Topf nicht geeignet ist, blinkt die gewählte Leistungsstufe. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus.

QuickStart

- Wenn Sie vor dem Einschalten Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen, wird dieses beim Einschalten erkannt und die entsprechende Kochzone automatisch ausgewählt. Anschließend in den nächsten 20 Sekunden die Leistungsstufe wählen, sonst schaltet sich das Kochfeld aus.

Leistungsstufe ändern oder Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen oder auf 0.0 stellen.
   ✔ Die Kochstufe der Kochzone ändert sich oder die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

7.4 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Wecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter
  → *"Energie sparen", Seite 5*

Empfehlungen zum Kochen

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe (⎓≡) für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit (◷ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

	⎓≡	◷ min
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch[1]	1.5 - 2.5	-
Brühwürstchen[1]	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch [1]	4 - 5	10 - 15
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis [2]	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Nudeln [1]	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
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Schmoren/Braten mit wenig Fett [1]		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Koteletts, 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
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6.5 - 7.5	-
Omelett (nacheinander ausbacken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleier in Öl	5 - 6	3 - 6
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren[1]		
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, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

[1] Ohne Deckel
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

8 FlexInduktion

Die flexible Kochzone ermöglicht Ihnen, Kochgeschirr jeglicher Form oder Größe beliebig zu platzieren. 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.

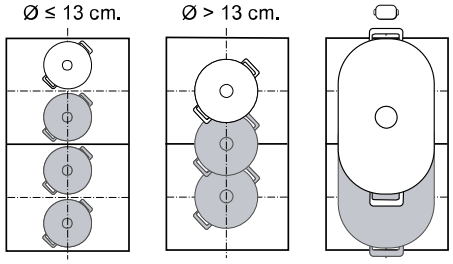
8.1 Platzieren des Kochgeschirrs

Die flexible Kochzone kann auf zwei Arten konfiguriert werden, je nachdem welches Kochgeschirr verwendet wird. Um eine gute Wärmeerkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, das Kochgeschirr zentriert platzieren, wie auf den Abbildungen dargestellt.

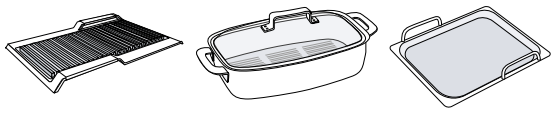
Als eine zusammenhängende Kochzone

Empfohlen für das Kochen mit nur einem Kochgeschirr.

- Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe:

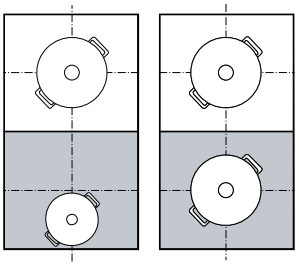


- Empfohlenes längliches Kochgeschirr ⬭:



Als zwei getrennte Kochzonen

Empfohlen für das Kochen mit zwei Kochgeschirren. Sie können die vordere und hintere Zone getrennt voneinander verwenden, und für jede eine eigene Leistungsstufe einstellen.



8.2 FlexInduktion verbinden

1. Das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. Die Kochzone wählen.

✔ Je nach Größe und Position des Kochgeschirrs trennen oder verbinden sich die Kochzonen automatisch.

✔ Die Flex-Zone ist verbunden und ≣ leuchtet.

Hinweise

- Sie können die Einstellungen der Kochzone manuell ändern, indem Sie ≣ berühren.
- Sie können die Standardkonfiguration der flexiblen Kochzone ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → *Seite 15*
- Wenn Sie das Kochgeschirr aus einer aktiven verbundenen Kochzone verschieben oder anheben, startet eine automatische Suche. Jedes Kochgeschirr, das bei dieser Suche innerhalb der Kochzone gefunden wird, wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe beheizt.

9 MoveMode

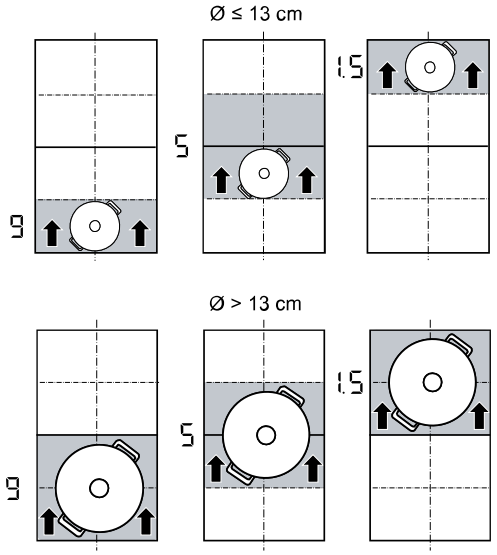
Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe eines Kochgeschirrs ändern, indem Sie es einfach in der flexiblen Kochzone vor oder zurück schieben. Die Zone wird dazu in drei Bereiche mit unterschiedlichen Leistungsstufen unterteilt.

9.1 Platzieren und Verschieben des Kochgeschirrs

Nur ein Kochgeschirr verwenden. Der Kochbereich hängt vom verwendeten Kochgeschirr sowie seiner Größe und Positionierung ab.
Jeder Kochbereich hat eine voreingestellte Leistungsstufe:

- Vorderer Bereich = Kochstufe 9
- Mittlerer Bereich = Kochstufe 5
- Hinterer Bereich = Kochstufe 1.5

Sie können die Standard-Einstellung der voreingestellten Leistungsstufen ändern. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → *Seite 15*.



9.2 MoveMode aktivieren

Voraussetzung: Nur ein Kochgeschirr auf eine flexible Zone stellen.

1. Eine der beiden Kochzonen der flexiblen Zone wählen.
2. Auf drücken.
✔ Die Leistungsstufe des Bereichs, auf dem sich das Kochgeschirr befindet, leuchtet in der Kochzonen-Anzeige neben .
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Sie können die Leistungsstufen der Bereiche während des Kochvorgangs ändern.

9.3 MoveMode deaktivieren

▸ berühren
✔ Die Anzeige neben schaltet sich aus.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

10 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker
- Stoppuhr

10.1 Abschalt-Timer

Ermöglicht die Programmierung einer Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Abschalt-Timer einschalten

1. Die Kochzone und die Leistungsstufe wählen.
2. drücken.
✔ Die Anzeige der Kochstelle leuchtet auf.
3. Die Garzeit im Einstellbereich einstellen.
   – Um eine Garzeit unter 10 Minuten einzustellen, immer 0 berühren, bevor Sie den gewünschten Wert auswählen.
4. Mit bestätigen.
✔ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
✔ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

Hinweis: Wenn in einer Kochzone, in der PerfectFry Bratsensor aktiviert ist, eine Garzeit programmiert ist, beginnt die programmierte Garzeit abzulaufen, sobald die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. Die Kochzone wählen und berühren.
2. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf 00 einstellen, um die Zeit zu löschen.
3. Mit bestätigen.

10.2 Wecker

Ermöglicht die Aktivierung eines Weckers von 0 bis 99 Min. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet das Kochfeld nicht automatisch aus.

Wecker einschalten

1. berühren.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.
3. Mit bestätigen.
✔ Die Zeit beginnt zu laufen.
✔ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeigen blinken.

Wecker ändern oder ausschalten

1. berühren.
2. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf 00 einstellen, um die Zeit zu löschen.
3. Mit bestätigen.

10.3 Stoppuhr

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die seit der Aktivierung verstrichen ist.

Stoppuhr einschalten

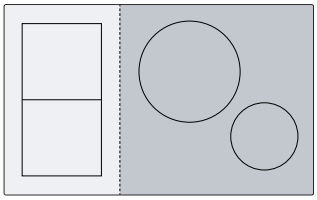
▸ berühren.
✔ Die Zeit beginnt zu laufen.

Stoppuhr ausschalten

1. berühren. Die Stoppuhr hält an. Die Timer-Anzeigen leuchten weiter.
2. berühren. Die Anzeigen erlöschen.

11 PowerBoost

Mit dieser Funktion erhitzen Sie große Wassermengen schneller als mit 9.
Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Seite nicht in Betrieb ist.



11.1 PowerBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf boost tippen. Die Anzeige b. leuchtet.
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammengeschalteter Flexzone einschalten.

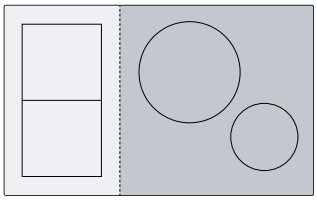
11.2 PowerBoost ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf boost tippen. Die Anzeige b. erlischt und die Kochzone schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

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

12 PanBoost

Mit dieser Funktion erhitzen Sie Pfannen schneller als mit 9.
Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Seite nicht in Betrieb ist.



12.1 Anwendungsempfehlungen

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen.
- Nie leere Pfannen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Nur kalte Pfannen verwenden.
- Pfannen mit vollkommen ebenem Boden verwenden. Keine Pfannen mit dünnem Boden verwenden.

12.2 PanBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Zweimal auf boost tippen. Pb. leuchtet.
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammengeschalteter Flexzone einschalten.

12.3 PanBoost ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
2. Auf boost tippen. Pb. erlischt und die Kochzone schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Um hohe Temparturen zu vermeiden schaltet sich diese Funktion nach 30 Sekunden automatisch ab.

13 Warmhaltefunktion

Diese Funktion können Sie verwenden, um Schokolade oder Butter zu schmelzen und Speisen warmzuhalten.

13.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Die gewünschte Kochzone wählen.
2. In den folgenden 10 Sekunden berühren. Lo leuchtet.
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

13.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf tippen. Lo erlischt.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

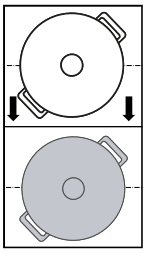
14 Einstellungen übernehmen

Mit dieser Funktion können Sie in der flexiblen Kochzone die programmierte Leistungsstufe und Garzeit von einer Kochzone auf eine andere übertragen.

14.1 Einstellungen übernehmen

Voraussetzung: Das Kochgeschirr auf eine Kochzone verschieben, die nicht eingeschaltet und noch nicht voreingestellt ist und auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.

1. Das Kochgeschirr verschieben.



Das Kochgeschirr wird erkannt und in der Anzeige der neuen Kochzone blinken abwechselnd die zuvor gewählte Leistungsstufe und t.

2. Um die Einstellungen zu übernehmen, die neue Kochzone wählen.
   Das Gerät stellt die Leistungsstufe der ursprünglichen Kochzone auf 00.
   ✔ Die Einstellungen sind auf die neue Kochzone übertragen.

15 PerfectFry Bratsensor

Eignet sich zum Zubereiten oder Reduzieren von Soßen, Pfannkuchen oder zum Braten von Eiern mit Butter, zum Braten von Gemüse oder Steaks bis zum gewünschten Gargrad und dabei die Temperatur unter Kontrolle halten.
Statt während des Kochens häufig die Leistungsstufe anzupassen, zu Beginn einmal die gewünschte Zieltemperatur wählen.. Die Sensoren unter der Glaskeramik messen dann die Temperatur des Kochgeschirrs und halten diese während des gesamten Kochvorgangs konstant.
Diese Funktion ist auf den mit gekennzeichneten Kochzonen verfügbar.

15.1 Vorteile

- Die Temperatur wird konstant gehalten, ohne dass Sie die Leistungsstufe ändern müssen.
- Öl wird nicht überhitzt. Ein Anbrennen des Garguts wird verhindert.
- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist, wodurch Energie gespart wird.

15.2 Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen
1	120 °C	Kochen und Reduzieren von Soßen, Braten von Gemüse
2	140 °C	In Olivenöl oder Butter anbraten
3	160 °C	Braten von Fisch und groben Lebensmitteln
4	180 °C	Frittieren von Paniertem, Gefrorenem und Gegrilltem
5	215 °C	Hochtemperatur-Grill und Grillplatte

15.3 Empfohlenes Kochgeschirr

Für diese Funktion wurde spezielles Kochgeschirr entwickelt, das optimale Ergebnisse liefert.

Das empfohlene Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst, den Fachhandel oder unseren Online-Shop www.bosch-home.com.

Hinweis: Grundsätzlich kann anderes Kochgeschirr verwendet werden. Je nach Beschaffenheit des Kochgeschirrs kann die erzielte Temperatur von der gewählten Temperaturstufe abweichen.

15.4 PerfectFry Bratsensor einschalten

1. Leeres Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. Die Kochzone wählen und berühren.
3. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe wählen.
   ✔ Die Funktion startet. blinkt, bis die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist.
   ✔ Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und hört auf zu blinken.
4. Das Öl und dann das Gargut in die Bratpfanne geben.

Hinweis: Wenn Sie mehr als 250 ml Öl zum Kochen benötigen, das Öl hinzufügen und ein paar Sekunden warten, bevor Sie das Gargut hinzufügen.

15.5 PerfectFry Bratsensor ausschalten

▸ Die Kochzone wählen und berühren.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

15.6 Empfehlungen zum Kochen mit PerfectFry Bratsensor

In der Tabelle finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die jeweils geeignete Temperaturstufe 🌡. Die angegebene Garzeit ◷ min kann variieren je nach Menge, Zustand und Qualität der Lebensmittel.

	🌡	◷ min
Fleisch		
Schnitzel	4	6-10
Schnitzel, paniert	4	6-10
Filet	4	6-10
Koteletts	3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel	4	10-15
Steak, rare, 3 cm dick	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dick	5	8-12
Steak, well done, 3 cm dick	4	8-12
T-Bone-Steak, rare, 4,5 cm dick	5	10-15
T-Bone-Steak, medium, 4,5 cm dick	5	20-30
Geflügelbrust, 2 cm dick	3	10-20
Speck	2	5-8
Hackfleisch	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dick	3	6-15
Fleischklößchen, 2 cm dick	3	10-20
Würstchen	3	8-20
Chorizo, frische Wurst	3	10-20
Spieße, Kebabs	3	10-20
Gyros	4	7-12
Fisch und Meeresfrüchte		
Fischfilet	4	10-20
Fischfilet, paniert	4	10-20
Fisch, gebraten, ganz	3	10-20
Sardinen	4	6-12
Scampi, Garnelen	4	4-8
Tintenfisch, Sepia	4	6-12
Eierspeisen		
Spiegeleier in Butter	2	2-6
Spiegeleier	4	2-6
Rührei	2	4-9
Omelett	2	3-6
French Toast	3	4-8
Crêpes, Blini, Tortitas, Tacos	5	1-3
Gemüse		
Bratkartoffeln	5	6-12
Pommes Frites	4	15-25
Kartoffelpuffer	5	2-4
Zwiebeln, gebratener Knoblauch	2	2-10
Zwiebelringe	3	5-10
Zucchini, Auberginen, Paprika	2	4-12
Grüner Spargel	3	4-15
Pilze	4	10-15
Gemüse, in Öl gedünstet	1	10-20
Gemüse im Tempurateig	4	5-10
Tiefkühl-Produkte		
Chicken Nuggets	4	10-15
Fischstäbchen	4	8-12
Pommes Frites	5	4-8
Pfannengerichte	3	6-10
Frühlingsrollen	4	10-30
Pasteten, Kroketten	5	3-8
Saucen		
Tomatensoße	1	25-35
Béchamelsauce	1	10-20
Käsesauce	1	10-20
Süße Saucen	1	15-25
Saucen, reduziert	1	25-35
Weitere		
Gebratener Käse	3	7-10
Croutons	3	6-10
Geröstetes Brot	4	4-8
Trocken-Fertiggerichte	1	5-10
Mandeln, Walnüsse, Pinienkerne, geröstet	4	3-15
Popcorn	5	3-4

16 Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Damit verhindern Sie, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

16.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Auf ⏻ tippen.
2. 🌡 für 4 Sekunden berühren.

✔ Die Anzeige 🌡 leuchtet 10 Sekunden lang.
✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

16.2 Kindersicherung ausschalten

1. Auf ⏻ tippen.
2. 🌡 für 4 Sekunden berühren.

✔ Die Sperre ist aufgehoben.

16.3 Automatische Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung auch automatisch mit jedem Abschalten des Kochfelds aktivieren.
Wie Sie die Funktion einschalten und ausschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → *Seite 15*.

17 Wisch-Schutz

Ermöglicht die Sperre des Bedienfelds zum Reinigen, damit die Einstellungen nicht ungewollt verstellt werden.
Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter.

17.1 Wisch-Schutz einschalten

- Auf ✋ drücken. Ein Warnton ertönt und ✋ leuchtet.
- ✔ Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt. 5 Sekunden vor dem Ausschalten ertönt ein Signal.

17.2 Wisch-Schutz ausschalten

Zum vorzeitigen Ausschalten der Funktion:

- ✋ berühren.
- ✔ Das Bedienfeld ist entsperrt.

18 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsfunktion wird aktiviert, wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern. Die Kochzone zeigt F8 an und schaltet sich ab.

Die Zeit von 1 bis 10 Stunden hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.
Um die Kochzone einzuschalten, eine beliebige Taste drücken.

19 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

19.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Anzeige	Einstellung	Wert
c 1	Kindersicherung	0 - Manuell.[1] 1 Automatisch. 2 – Ausgeschaltet.
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 [1].
c 3	Energieverbrauchsanzeige Zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfelds in kWh an. Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.	0 – Ausgeschaltet.[1] 1 – Eingeschaltet.
c 5	Automatisches Abschalten der Kochzonen.	00 – Abgeschaltet.[1] 01-99 - Minuten bis zum automatischen Abschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signaltons	1 – 10 Sekunden [1] 2 – 30 Sekunden 3 - 1 Minute
c 7	Leistungsbegrenzung Ermöglicht bei Bedarf die Begrenzung der Gesamtleistung des Kochfelds, falls erforderlich, aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab (siehe Typenschild). Wenn die Funktion aktiv ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird _ angezeigt und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.	0 – Ausgeschaltet. Maximalleistung des Kochfelds [1]. 1 - 1000 W. Niedrigste Leistung. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Empfohlen für 13 Ampere 3.5 - 3500 W. Empfohlen für 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 - Maximalleistung des Kochfelds.

[1] Werkseinstellung

Anzeige	Einstellung	Wert
c 11	MoveMode Ermöglicht die Änderung der voreingestellten Leistungsstufen der drei Kochbereiche der flexiblen Kochzone. Dazu eine der Kochzonen wählen, die gewünschte Leistungsstufe im Einstellbereich einstellen und berühren, um die neue Leistungsstufe zu bestätigen.	9 - Voreingestellte Leistungsstufe für die vordere Kochzone. 5 - Voreingestellte Leistungsstufe für die mittlere Kochzone. 1.5 - Voreingestellte Leistungsstufe für die hintere Kochzone.
c 12	Kochgeschirr-Test Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs überprüfen.	0 - Nicht geeignet. 1 - Nicht optimal. 2 - Geeignet.
c 13	FlexInduktion Einschaltmodus der Flex-Zone ändern.	0 - Als zwei unabhängige Kochzonen.[1] 1 - Als eine zusammenhängende Kochzone.
c 0	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	0 - Individuelle Einstellungen [1]. 1 - Werkseinstellungen.

[1] Werkseinstellung

19.2 Zu den Grundeinstellungen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Um das Kochfeld einzuschalten, ⏻ berühren.
2. In den nächsten 10 Sek. ⌛ 4 Sek. lang berühren.

Produktinformation	Anzeige
Verzeichnis des Technischen Kundendienstes (TK)	0 1
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	02.
Fertigungsnummer 2	0.5

✔ Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Um die einzelnen Anzeigen aufzurufen, den Einstellbereich berühren.

3. Um zu den Grundeinstellungen zu gelangen, ⌛ berühren.
✔ c 1 und 0 leuchten als Voreinstellung.
4. ⌛ so lange wiederholt berühren, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
5. Die gewünschte Einstellung im Einstellbereich wählen.
6. ⌛ für 4 Sek. berühren.
✔ Die Einstellungen sind gespeichert.

19.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

▸ ⏻ berühren.
✔ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

20 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen großen Einfluss auf die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochprozesses.
Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.
Vor der Prüfung vergewissern, dass die Größe des Kochgeschirrbodens mit der Größe der verwendeten Kochzone übereinstimmt.
Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.
→ *Seite 15*

20.1 Kochgeschirr-Test durchführen

Die flexible Kochzone ist als einzige Kochzone so eingestellt, dass sie nur ein einziges Kochgeschirr prüft.

1. Das Kochgeschirr bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser zentriert auf die Kochzone setzen, die am besten zur Größe des Kochgeschirrbodens passt.
2. Die Grundeinstellungen aufrufen und c 12 wählen.
3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen blinkt die Anzeige —.
✔ Der Test läuft.
✔ Nach 10 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.

20.2 Ergebnis prüfen

Der folgenden Tabelle können Sie entnehmen, was das Ergebnis für Qualität und Schnelligkeit des Kochprozesses bedeutet.

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochzone nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang verläuft nicht optimal.
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

Hinweis: In Fällen mit ungünstigen Ergebnissen das Kochgeschirr erneut auf eine kleinere Kochzone setzen, falls vorhanden.

Um diese Funktion zu aktivieren, den Einstellbereich berühren.

21 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

21.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Handel oder im Online-Shop www.bosch-home.com.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▸ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

21.2 Kochfeld reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Nur bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

   Tipps
   - Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
   - Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

21.3 Kochfeldrahmen reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf dem Kochfeldrahmen befinden, diesen reinigen.

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

22 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 19*

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

22.1 Warnhinweise

Hinweise

- Wenn in den Anzeigen E erscheint, die Taste der entsprechenden Kochzone gedrückt halten und den Störungscode ablesen.
- Wenn der Störungscode nicht in der folgenden Tabelle steht, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld wieder anschließen. Wenn die Anzeige erneut erscheint, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

22.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine Anzeige leuchtet.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▸ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
	Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▸ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.
	Störung in der Elektronik ▸ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▸ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. ▸ Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend eine beliebige Taste des Bedienfelds berühren.
F5 + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Dadurch kann die Elektronik überhitzen. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Warten Sie einige Sekunden. Eine beliebige Taste berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
F1/F6	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet. ▸ Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und anschließend die Kochzone erneut einschalten.
F0	Einstellungen übernehmen wird nicht aktiviert. ▸ Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Wie gewohnt kochen, ohne die Funktion Einstellungen übernehmen zu verwenden. Den Kundendienst kontaktieren.
F8	Die Kochzone war für einen längeren Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. ▸ Individuelle Sicherheitsabschaltung ist eingeschaltet. Zum Einstellen der Kochzone eine beliebige Taste berühren und die Anzeige ausschalten.
E 9000/E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ▸ Den Energieversorger kontaktieren.
U400/E9011	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
d E	Der Demo-Modus ist aktiviert. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und das Kochfeld anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

22.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

Ein Induktionskochfeld kann Geräusche oder Vibrationen wie Summen, Zischen, Knistern, Lüftergeräusche oder rhythmische Geräusche verursachen.

23 Entsorgen

23.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

24 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

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

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild finden Sie:
- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → *Seite 15* anzeigen lassen.
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

25 Prüfgerichte

Diese Einstellempfehlungen richten sich an Prüfinstitute, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern. Die Tests wurden mit unseren Kochgeschirr-Sets für Induktionskochfelder durchgeführt. Bei Bedarf können Sie diese Zubehörsets nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder in unserem Online-Shop erwerben.

25.1 Kuvertüre schmelzen

Zutaten: 150 g dunkle Schokolade (55 % Kakao).
- Topf Ø 16 cm ohne Deckel
  - Kochen: Leistungsstufe 1.5

25.2 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550
Anfangstemperatur 20 °C
Aufheizen, ohne umzurühren
- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 450 g
  - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 800 g
  - Aufheizen: Dauer 2 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5

25.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Z. B.: Linsendurchmesser 5-7 mm. Anfangstemperatur 20 °C
Nach 1 Min. Aufheizen umrühren
- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 500 g
  - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 1 kg
  - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5

25.4 Béchamelsoße

Milchtemperatur: 7 °C
- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und eine Prise Salz

Béchamelsauce zubereiten

1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und alles erwärmen.
   - Aufheizen: Dauer 6 Min., Leistungsstufe 2
2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.
   - Aufheizen: Dauer 6 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 7

3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Min. unter ständigem Rühren auf der Kochzone lassen.
  – Fortkochen: Leistungsstufe 2

25.5 Milchreis mit Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C
1. Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Ohne Deckel aufheizen. Nach 10 Min. Aufheizen umrühren.
2. Empfohlene Leistungsstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben.
Garzeit einschließlich Aufheizen ca. 45 Min.

- Topf Ø 16 cm, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
  – Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
  – Fortkochen: Leistungsstufe 3, nach 10 Min. umrühren

25.6 Milchreis ohne Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C
1. Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen.
2. Wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat, empfohlene Leistungsstufe auswählen und ca. 50 Min. köcheln.

- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
  – Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
  – Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

25.7 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550
Wassertemperatur: 20 °C

- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  – Fortkochen: Leistungsstufe 2
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz
  – Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  – Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

25.8 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick, und 15 g Sonnenblumenöl
  – Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  – Fortkochen: Leistungsstufe 7

25.9 Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 55 ml Teig pro Crêpe
  – Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  – Fortkochen: Leistungsstufe 7

25.10 Tiefkühl-Pommes frittieren

- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 2 l Sonnenblumenöl. Für jeden Frittierdurchgang: 200 g tiefgekühlte Pommes, 1 cm dick.
  – Aufheizen: Leistungsstufe 9, bis das Öl eine Temperatur von 180 °C erreicht.
  – Fortkochen: Leistungsstufe 9

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

Looking for help? You'll find it here.

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001874570 (040223)
de