BOSCH

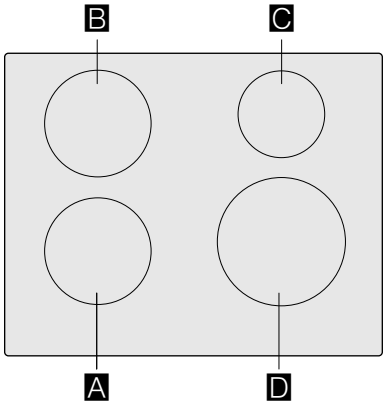
Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Kochfeld

PUE...B...

[de] Gebrauchsanleitung Kochfeld



		9*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch. 4

Wichtige Sicherheitshinweise. 5

Ursachen für Schäden 6
Übersicht 6

Umweltschutz 7
Tipps zum Energiesparen 7
Umweltgerecht entsorgen 7

Kochen mit Induktion 7
Vorteile beim Kochen mit Induktion 7
Kochgeschirr 7

Gerät kennen lernen 9
Bedienfeld 9
Die Kochstellen 9
Restwärmeanzeige. 9

Gerät bedienen. 10
Kochfeld ein- und ausschalten. 10
Kochstelle einstellen 10
Kochempfehlungen 11

Zeitfunktionen 13
Programmierung der Garzeit 13
Der Küchenwecker. 13

PowerBoost Funktion 14
Aktivieren 14
Deaktivieren 14

Kindersicherung. 14
Kindersicherung ein- und ausschalten 14
Automatische Kindersicherung 14

Automatische Abschaltung. 14

Grundeinstellungen 15
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: 16

Kochgeschirr-Test 17

Power-Manager 17

Reinigen 18
Kochfeld. 18
Kochfeldrahmen. 18

Häufige Fragen und Antworten (FAQ) 19

Störungen, was tun? 20

Kundendienst 21
E-Nummer und FD-Nummer 21

Prüfgerichte 22

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Störungsgefahr!

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

Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

Umweltschutz

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

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

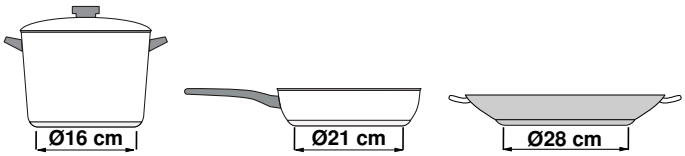
Kochgeschirr

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

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

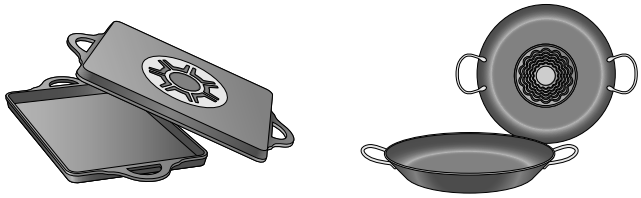
Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, können Sie im Kapitel ⟶ *"Kochgeschirr-Test"* nachschlagen.

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

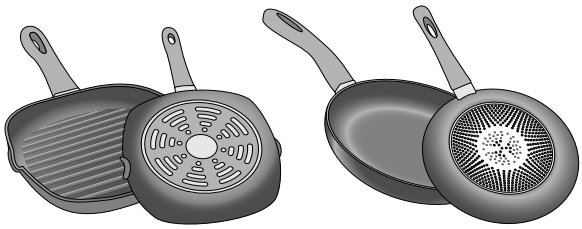


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



Ungeeignetes Kochgeschirr

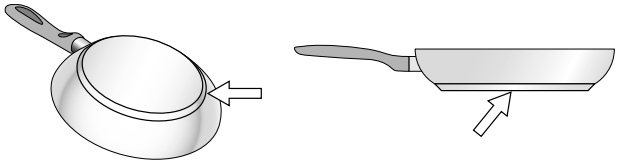
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

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

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

Topferkennung

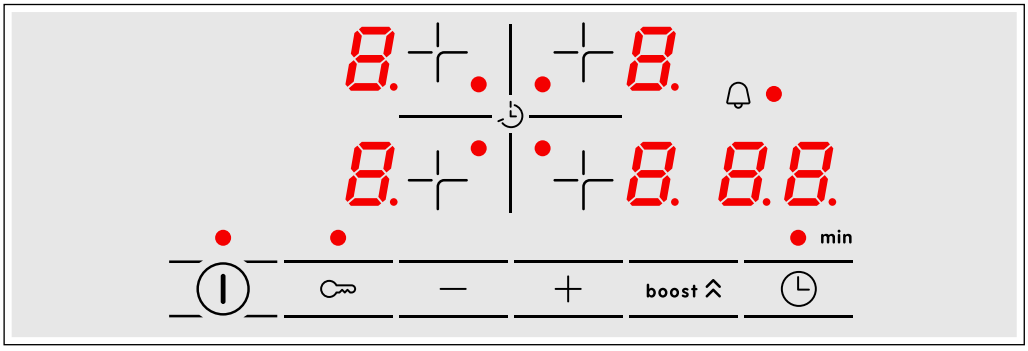
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Gerät kennen lernen

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

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

Bedienfeld



Bedienflächen	
⏻	Hauptschalter
⊹	Kochstelle auswählen
−/+	Einstellfelder
boost ⌃⌃	PowerBoost-Funktion
◷	Timer-Funktion
⊶	Kindersicherung

Anzeigen	
0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	PowerBoost-Funktion
00	Timer

Bedienflächen

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

Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

Kochstellen		
◯	Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden
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: Das Symbol ⏻ berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeige beim Hauptschalter und die Kochstellen-Anzeigen 0 leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ⏻ berühren, bis die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. 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 **+** und **−** auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

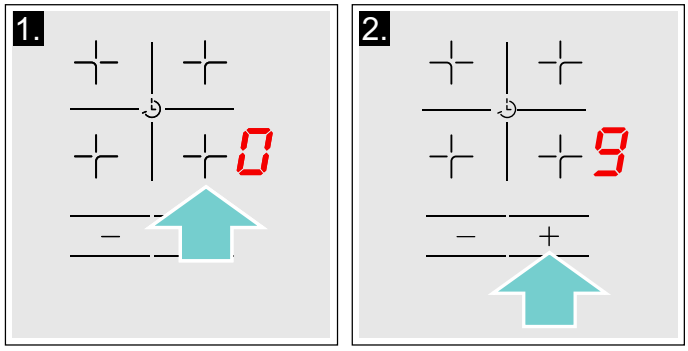
Hinweise

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

Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle mit dem Symbol ⊹ auswählen.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol **+** oder **−** berühren. Die folgende Grundeinstellung erscheint:
   Symbol **+**: Kochstufe 9
   Symbol **−**: Kochstufe 4



Die Kochstufe ist eingestellt.

Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und das Symbol **+** oder **−** berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und anschließend Symbol **+** oder **−** berühren, bis 0 erscheint.

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.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1. - 2	-
Milch*	1. - 2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße*	4. - 5.	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12

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

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2. - 3.	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4. - 5.	25 - 35
Salzkartoffeln	4. - 5.	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Suppen	3. - 4.	15 - 60
Gemüse	2. - 3.	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3. - 4.	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4. - 5.	-
Schmoren		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Schmoren / Braten mit wenig Öl*		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Kotelett, natur oder paniert**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)**	4. - 5.	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
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6. - 7.	-
Omelette (nacheinander braten)	3. - 4.	3 - 10
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

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

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über zwei Timer-Funktionen:

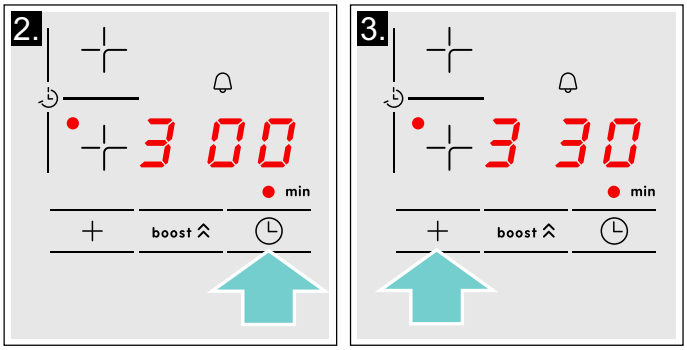
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker

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. Berühren Sie das Symbol ◷. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet ●. In der Timer-Anzeige erscheint 00.
3. Berühren Sie das Symbol + oder −. Die Grundeinstellung erscheint:
   Symbol +: 30 Minuten.
   Symbol −: 10 Minuten.



4. Wählen Sie mit den Symbolen + oder − die gewünschte Garzeit aus.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Hinweis: 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"*

Zeit ändern oder löschen

Kochstelle auswählen. Berühren Sie das Symbol ◷ und ändern Sie mit den Symbolen + oder − die Garzeit, oder stellen Sie die Zeit auf 00.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 10 Sekunden lang 00. Die Anzeige ● der Kochstelle leuchtet. Das Symbol ◷ berühren, die Anzeigen erlöschen und das Signal verstummt.

Hinweise

- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Zeitangabe der ausgewählten Kochstelle.
- 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. Der Küchenwecker lässt sich auf zwei verschiedene Arten einstellen:
   – Bei ausgewählter Kochstelle das Symbol ◷ 2-mal berühren.
   – Ist keine Kochstelle ausgewählt, das Symbol ◷ berühren.
   Die Anzeige ● neben dem Symbol 🔔 leuchtet. In der Timer-Anzeige erscheint 00.
2. Berühren Sie das Symbol + oder −. Die Grundeinstellung erscheint.
   Symbol +: 10 Minuten.
   Symbol −: 05 Minuten.
3. Stellen Sie mit den Symbolen + oder − die gewünschte Zeit ein.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Berühren Sie mehrmals das Symbol ◷, bis neben dem Symbol 🔔 die Anzeige ●aufleuchtet. Ändern Sie die Zeit oder stellen Sie die Zeit mit den Symbolen + oder − auf 00.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 00. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Symbol ◷ berühren, die Anzeigen schalten sich vorzeitig aus und das Signal verstummt.

PowerBoost Funktion

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

Diese Funktion ist für alle Kochstellen verfügbar, wenn keine andere Kochstelle in Betrieb ist. Andernfalls blinken in der Kochstufen-Anzeige b und 9.

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol **boost** berühren.
   In der Anzeige leuchtet b.

Die Funktion ist aktiviert.

Hinweis: Wird eine Kochstelle bei aktivierter PowerBoost-Funktion eingeschaltet, blinken in der Kochstufen-Anzeige b und 9; anschließend wird automatisch die Kochstufe 9 eingestellt. Die PowerBoost-Funktion wird deaktiviert.

Deaktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **boost** berühren.
   In der Anzeige erlischt b und die Kochstelle schaltet 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.

Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige neben dem Symbol leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist deaktiviert.

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"*

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 F, 8 und die Restwärmeanzeige h oder H.

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

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

Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
c 1	**Kindersicherung** 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert.
c2	**Signaltöne** 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c5	**Automatische Programmierung der Garzeit** 00 Ausgeschaltet.* 01-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c6	**Signaltondauer der Timer-Funktion** 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c7	**Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen** **Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab.** 0 Deaktiviert.Maximalleistung des Kochfelds. */** 1 1000 W Mindestleistung. 1. 1500 W ... 3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere. 3. 3500 W Empfohlen für 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 oder 9.Maximalleistung des Kochfeldes.**
c9	**Auswahlzeit der Kochzone** 0 Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochzone bleibt ausgewählt.* 1 Begrenzt: Die Kochzone bleibt nur für einige Sekunden ausgewählt.
c 12	**Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen** 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet
c23	**Automatisches Management bei Leistungsbegrenzung** 0 Deaktiviert: Zeigt die Leistungsbegrenzung entsprechend der Power-Management-Funktion an.* 1 Aktiviert: Zeigt die Leistungsbegrenzung der Power-Management-Funktion nicht an.

c0	**Auf Standardeinstellungen zurücksetzen**
0	Individuelle Einstellungen.*
1	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

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

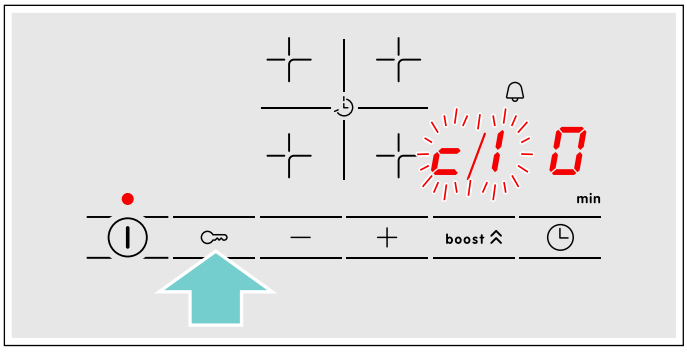
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

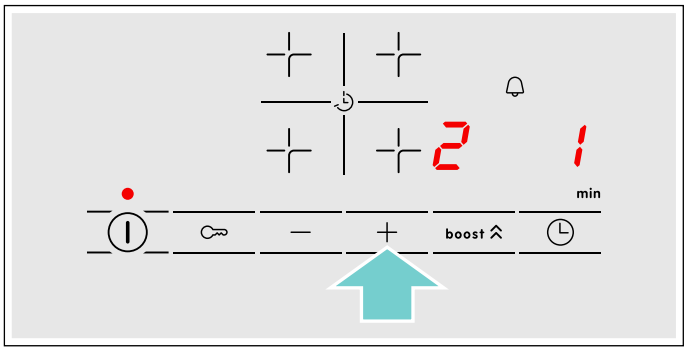
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ⚿ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
   Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie die Symbole + oder −, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

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 blinken abwechselnd c und 1 und es erscheint 0 als Voreinstellung.



4. Das Symbol ⚿ wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend mit den Symbolen + und − die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol ⚿ mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

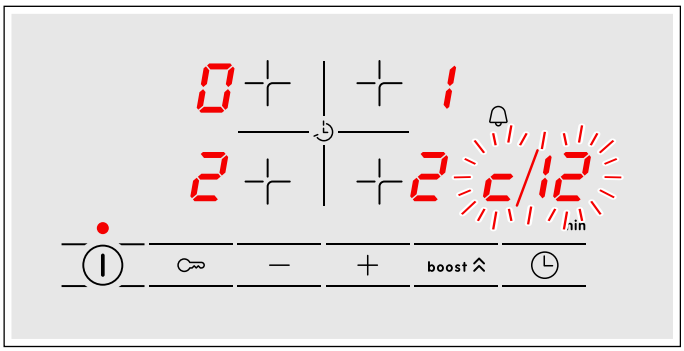
Kochgeschirr-Test

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

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

1. Einen kalten Topf mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle setzen, die vom Durchmesser her am besten zum Topfboden passt.
2. Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung c 12 wählen.
3. Symbol + oder − berühren. In der Kochstellen-Anzeige blinkt −.
   Die Funktion wurde aktiviert.

Nach 20 Sekunden erscheint in der Kochstellen-Anzeige das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

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

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

Um die Funktion erneut zu aktivieren, wählen Sie das Symbol + oder −.

Hinweise

- Ist der Durchmesser der Kochstelle viel kleiner als das verwendete Geschirr, erhitzt sich nur die Mitte des Topfes oder der Pfanne. Die Speisen werden nicht optimal gegart.
- Informationen zum Prüfen des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*.
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*.

Power-Manager

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

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

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

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

Hinweis: Wenn die automatische Leistungsbegrenzung aktiviert wurde, regelt sich das Gerät selbsttätig, zeigt aber unverändert die gewählte Leistungsstufe an.

Für weitere Informationen darüber, wie die Gesamtleistung des Kochfelds geändert wird, siehe Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

Reinigen

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

Kochfeld

Reinigung

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

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

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

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

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

Kochfeldrahmen

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

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

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Gebrauch

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

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

Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

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

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

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

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

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

Tiefes Pfeifen:

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

Knistern:

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

Hohe Pfeiftöne:

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

Ventilatorgeräusch:

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

Rhythmische Töne wie das Ticken einer Uhr:

Dieses Geräusch entsteht nur, wenn drei oder mehr Kochstellen eingeschaltet sind.Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

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 dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.
Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*

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.
Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

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

Störungen, was tun?

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

Anzeige	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.
	Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
	Störung der Elektronik.	Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Die Anzeige – blinkt in den Kochstellen-Anzeigen	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.
F4	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.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.
F1/F6	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.
F8	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel
E9000 E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

Hinweise

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

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

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Prüfgerichte

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

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

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

Prüfgerichte	Geschirr	Vorheizen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen						
Kuvertüre (z. B. Marke Dr. Oetker, Zartbitterschokolade 55 % Kakao,150 g)	Stieltopf Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten						
Linseneintopf* Anfangstemperatur 20 °C						
Menge: 450 g	Kochtopf Ø 16 cm	9	1:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Ø 22 cm	9	2:30 (ohne Umrühren)	Ja	1.	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.	Ja
Menge: 1 kg	Kochtopf Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (nach ca. 1 Min. umrühren)	Ja	1.	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	Vorheizen: Kochstufe	Vorheizen: Dauer (Min:Sek)	Vorheizen: Deckel	Garen: Kochstufe	Garen: 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.	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.	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.	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.	ca. 5:30	Nein	2.	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.	Ja
Schweinelende braten Anfangstemperatur der Lende: 7 °C						
Menge: 3 Schweinelenden (Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick) und 15 ml Sonnenblumenöl	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Pfannkuchen zubereiten**						
Menge: 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Bratpfanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nein	7	Nein
Frittieren von tiefgekühlten Pommes frites						
Menge: 2 l Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain 123 Frites Original)	Kochtopf Ø 22 cm	9	Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht	Nein	9	Nein

*Rezept nach DIN 44550
**Rezept nach DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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



Looking for help? You´ll find it here.

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

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

9001167000
980130(02)