

# CX 482

Vollflächeninduktions-Kochfeld

## Inhaltsverzeichnis

<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>4</b>	<b>Transfer-Funktion</b>	<b>24</b>
		Aktivieren	24
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>	<b>Kabelloser Kochsensor</b>	<b>25</b>
<b>Ursachen für Schäden</b>	<b>7</b>	Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors	25
Übersicht	7	Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden	26
<b>Umweltschutz</b>	<b>8</b>	Reinigen	26
Energiespartipps	8	Batterie auswechseln	27
Umweltgerecht entsorgen	8	Konformitätserklärung	27
<b>Kochen mit Induktion</b>	<b>8</b>	<b>Kochsensor Modus</b>	<b>28</b>
Vorteile beim Kochen mit Induktion	8	Kochprozesse mit dem Kochsensor	28
Kochgeschirr	8	Vorteile	29
<b>Gerät kennen lernen</b>	<b>10</b>	Tipps für das Kochen mit dem Kochsensor Modus	29
Kochfläche	10	Kochpunkt einstellen	29
Das Bedienfeld	10	So stellen Sie ein	30
Übersicht der Menüs	11	Empfohlene Gerichte	31
Kochstellen-Anzeige	12	<b>Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr</b>	<b>35</b>
Restwärmearzeige	12	Aktivieren	35
<b>Gerät bedienen</b>	<b>13</b>	Deaktivieren	35
Erstmalige Verwendung	13	<b>Teppanyaki-Modus</b>	<b>36</b>
Kochfeld ein- und ausschalten	13	Geeignetes Kochgeschirr	36
Kochstelle einstellen	13	Aktivieren	36
Kocheempfehlungen	14	Deaktivieren	36
<b>Dynamisches Kochen</b>	<b>17</b>	<b>Kindersicherung</b>	<b>37</b>
Aktivieren	17	Aktivieren	37
Deaktivieren	17	Deaktivieren	37
<b>Profi-Kochen</b>	<b>18</b>	Automatische Kindersicherung	37
Aktivieren	18	<b>Pausenfunktion</b>	<b>37</b>
Deaktivieren	19	Aktivieren	37
<b>Zeitfunktionen</b>	<b>19</b>	Deaktivieren	37
Kochzeit-Automatik	19	<b>Automatische Abschaltung</b>	<b>37</b>
Stoppuhr-Funktion	20	<b>Grundeinstellungen</b>	<b>38</b>
Der Kurzzeitwecker	21	Zu den Grundeinstellungen	39
<b>Booster-Funktion für Töpfe</b>	<b>22</b>	<b>Home Connect</b>	<b>39</b>
Aktivieren	22	Verbindung mit dem Heimnetzwerk	39
Deaktivieren	22	Home Connect Einstellungen	42
<b>Booster-Funktion für Pfannen</b>	<b>23</b>	Software Update	44
Empfehlungen zur Anwendung	23	Ferndiagnose	44
Aktivieren	23	Hinweis zum Datenschutz	45
Deaktivieren	23	Konformitätserklärung	45
<b>Warmhaltefunktion</b>	<b>24</b>		
Aktivieren	24		
Deaktivieren	24		

<b>Lüftungssteuerung</b>	<b>45</b>
Einrichten	46
Vom Netzwerk trennen	47
Haube über das Kochfeld steuern	47
Einstellungen Lüftungs-Steuerung	48
<b>Reinigen</b>	<b>49</b>
Kochfeld	49
Kochfeldrahmen	49
<b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b>	<b>50</b>
<b>Störungen, was tun?</b>	<b>53</b>
Hinweise und Fehlermeldungen	53
Tipps	53
Demo-Modus	54
<b>Kundendienst</b>	<b>55</b>
Produktnummer (E-Nr.) und Fabrikationsnummer (FD-Nr.)	55

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) und in unserem Online-Shop [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## **⚠ 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 vorgesehen.

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.

Bitte beachten Sie bei der Verwendung des Kochsensor Modus, dass die angewählte Kochstelle mit der Kochstelle übereinstimmt, auf welcher der Topf mit dem Kochsensor plaziert ist.

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 entzünden sich leicht. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochfeld ausschalten. Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochfläche wird sehr heiß. Keine brennbaren 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 die angrenzenden Bereiche, insbesondere der Kochfeldrahmen (sofern vorhanden), werden sehr heiß. Die heißen Oberflächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den technischen Kundendienst informieren.

- Gegenstände aus Metall erhitzen sich auf dem Kochfeld sehr schnell. Niemals metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere, Metall enthaltende Gegenstände auf das Kochfeld legen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

### **⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

**⚠️ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!**

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

**⚠️ Warnung – 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!**

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

## Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

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 Topf- oder Pfannenböden zerkratzen das Kochfeld	Überprüfen Sie das Kochgeschirr
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind
	Abrieb durch Kochgeschirr	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelungen	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber

## Umweltschutz

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

### Energiespartipps

- Verwenden Sie immer einen passenden Deckel für Ihr Kochgeschirr. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Verwenden Sie einen Glasdeckel. So sehen Sie in den Topf, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Verwenden Sie Geschirr mit ebenem Boden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Stellen Sie das Geschirr immer innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche auf.
- Verwenden Sie für kleine Mengen kleines Kochgeschirr. Ein großes, wenig gefülltes Kochgeschirr benötigt viel Energie.
- Garen Sie Ihre Speisen mit wenig Wasser. Das spart Energie, und bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück. Andernfalls wird Energie verschwendet.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

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

## Kochen mit Induktion

### Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieeinsparung.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Wärmekontrolle und Sicherheit; das Kochfeld steigert oder verringert die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Wenn das Geschirr entfernt wird unterbricht die Induktions-Kochstelle sofort die Wärmezufuhr, ohne dass sie vorher ausgeschaltet wurde.

### Kochgeschirr

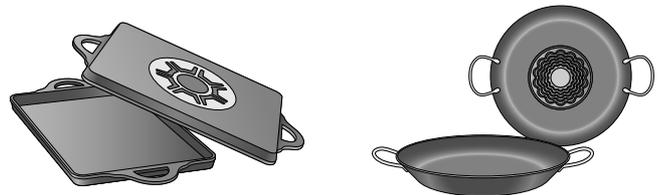
Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr für das Kochen mit Induktion, zum Beispiel:

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

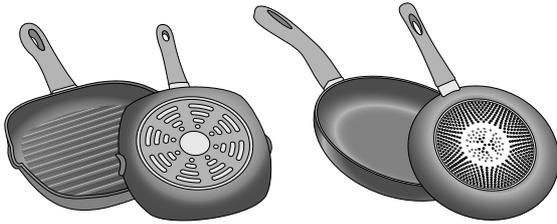
Um festzustellen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, prüfen Sie, ob der Geschirrboden von einem Magneten angezogen wird oder sehen Sie in den Herstellerangaben nach.

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

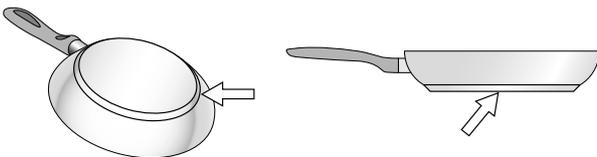
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Geschirr aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig verteilen, z. B. Töpfe mit Sandwich-Boden aus Edelstahl, sparen Zeit und Energie.

Verwenden Sie am besten Geschirr mit vollkommen ebenem Boden. Unebene Geschirrböden oder solche mit Prägungen verringern die Wärmezufuhr.



### Fehlendes Kochgeschirr oder nicht geeignete Größe

Stellen Sie das Geschirr immer innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche auf. Wird das Kochgeschirr nicht korrekt aufgestellt oder hat dieses nicht das geeignete Material oder die passende Größe, erscheint neben der Kochstellen-Anzeige das Symbol ⊖. Verschieben Sie das Geschirr oder versuchen Sie es mit einem anderen Geschirr.

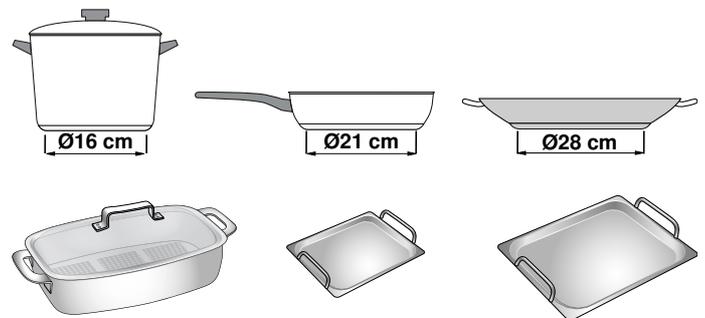
Wenn Sie das aktive Kochgeschirr länger als 30 Sekunden von der Kochfläche nehmen, schaltet sich die Kochstelle automatisch ab.

### Leeres Geschirr oder Geschirr mit dünnem Boden

Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr und verwenden Sie kein Geschirr mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet. Dennoch kann sich ein leeres Geschirr so schnell erhitzen, dass der Funktion Automatische Abschaltung keine Zeit zum Reagieren bleibt und eine zu hohe Temperatur erreicht wird. Der Geschirrboden könnte schmelzen und die Glasplatte schädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das Geschirr und schalten Sie das Kochfeld aus. Sollte dieses nach dem Erkalten nicht mehr funktionieren, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

### Topferkennung

Das Kochfeld erkennt automatisch Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs, je nach ferromagnetischem Durchmesser und Material des Geschirrbodens. Geeignet ist Geschirr mit einem Bodendurchmesser von 90 bis 340 mm.



**Hinweis:** Die Kochstellen-Anzeigen können von der tatsächlichen Größe und Form des Kochgeschirrs abweichen. Das ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Kochfeldes nicht. Für weitere Informationen, siehe Kapitel → "Häufige Fragen und Antworten (FAQ)"

## Gerät kennen lernen

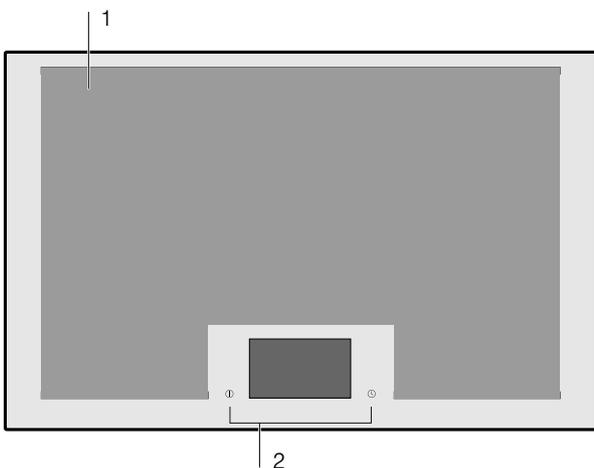
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Kochfläche, das Bedienfeld und die verschiedenen Gerätefunktionen.

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

### Kochfläche

Das Kochfeld verfügt auf der gesamten Kochfläche über Induktion. Stellen Sie das Geschirr beliebig, innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche, auf. Position, Größe und Form des Geschirrs werden automatisch erkannt.

**Hinweis:** Auf der Kochfläche können Sie mit bis zu 5 Geschirren gleichzeitig kochen.



#### Kochfeld

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Benutzbare Kochfläche |
| 2 | Bedienfeld            |

## Das Bedienfeld

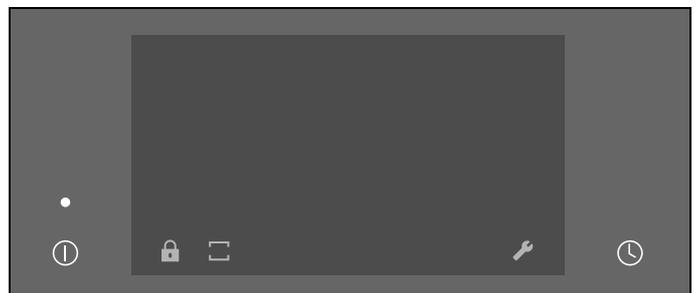
Das Bedienfeld verfügt über Sensorfelder und das Touch-Display.

### Sensorfelder

Die Sensorfelder sind Touch-Felder. Um eine Funktion zu wählen, das entsprechende Symbol berühren. Im Display erscheinen die verfügbaren Funktionen.

#### Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.
- Niemals heißes Geschirr auf das Touch-Display stellen. Die Elektronik kann überhitzen.



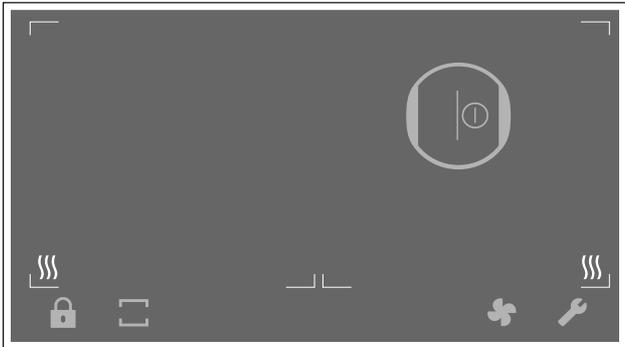
#### Sensorfelder

ⓘ	Hauptschalter
🕒	Zeitmenü
⌚	Kurzeitwecker
🕒	Stoppuhr
🔒	Kindersicherung
⏸	Pausefunktion
📺	Kochfeld Modus
📺	Dynamisches Kochen
📺	Profi-Kochen
📺	Klassisches Kochen
🌀	Lüftungs-Steuerung
🔑	Grundeinstellungen
📺	Kochstelle
	1.0 - 9.0 Leistungsstufen
➤	Booster-Funktion für Töpfe
➤	Booster-Funktion für Pfannen
📺	Warmhalte-Funktion
🕒	Kochzeit-Automatik
📺	Kochgeschirr Modus
📺	Dynamische Steuerung für ein Kochgeschirr
📺	Klassisches Kochen für ein Kochgeschirr
📺	Kochsensor
📺	Teppanyaki

## Touch-Display

Auf dem Touch-Display erhalten Sie einen Überblick über das auf der Kochfläche stehende Geschirr und die Sensorfelder zum Aktivieren der verschiedenen Funktionen.

Wenn ein Kochgeschirr auf die Kochfläche gestellt wird, erscheint im Display die Kochstellenanzeige für dieses Kochgeschirr.



## Übersicht der Menüs

Die intuitive Menüstruktur Ihres Kochfelds hilft Ihnen dabei, sich schnell zurecht zu finden. Hier erfahren Sie mehr über die wichtigsten Menüs.

### Hauptansicht

In der Hauptansicht erhalten Sie eine Übersicht über die Anzeigen der auf der Kochfläche stehenden Kochgeschirre. Sie zeigt Kochmodus, Leistungsstufen und eingestellte Timer-Funktionen für die eingeschalteten Kochstellen an.

### Funktionsleiste

Die Funktionsleiste bietet Zugang zu einigen Funktionen und anderen Menüs.

In der Funktionsleiste werden folgende Optionen angezeigt:

- Kindersicherung
- Pause-Funktion
- Kochmodus
- Lüftungs-Steuerung
- Grundeinstellungen

### Info-Menü

Über das Info-Menü können Sie Informationen zum Gerät oder zu den aktuellen aktiven Funktionen abrufen.

Um zum Info-Menü zu gelangen, berühren Sie das Symbol auf der Funktionsleiste. Der Sensor zeigt an, wann die Funktion zur Verfügung steht.

## Hinweise und Verweise

Die Hinweise informieren Sie über eine Änderung des Gerätestatus oder melden, wenn eine Bestätigung durch den Benutzer notwendig ist.

Um zur Hauptansicht zurückzukehren, das Symbol berühren.

**Hinweis:** Die obere Linie des Displays leuchtet orange.

Die Hinweise machen Sie darauf aufmerksam, dass eine Maßnahme erforderlich ist.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und berühren Sie das Symbol , um zur Hauptansicht zurückzukehren.

**Hinweis:** Die obere Linie des Displays leuchtet blau.

## Menü Kochfeld Modus

Das Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen für die gesamte Kochfläche.

Kochmodus	Funktion
Profi-Kochen	Auswahl der Leistungsstufe je nach Position des Geschirrs auf der Kochfläche, von rechts nach links.
Klassisches Kochen	Auswahl der Leistungsstufe für die Kochstelle.
Dynamisches Kochen	Auswahl der Leistungsstufe je nach Position des Geschirrs auf der Kochfläche, von vorne nach hinten.

Um zum Menü Kochfeld Modus zu gelangen, das Sensorfeld auf der Funktionsleiste berühren.

## Menü Kochgeschirr Modus

Das Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen für die Kochstelle.

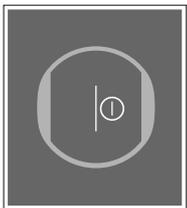
Kochgeschirr Modus	Funktion
 Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr	Damit kann eine bestimmte Leistungsstufe je nach Position des Kochgeschirrs gesteuert werden, indem es von vorne nach hinten auf der Kochfläche verschoben wird.
 Klassisches Kochen für ein Kochgeschirr	Damit kann die Kochstufe für jedes Geschirr im Bedienfeld ausgewählt werden.
 Kochsensor	Mit dem außen am Topf angebrachten Kochsensor kann die Temperatur automatisch beibehalten werden. Der Kochsensor Modus ist für Speisen geeignet, die beim Kochen oder Frittieren im Topf viel Wasser, Öl oder Fett benötigen.
 Teppanyaki	Damit kann die Teppanyaki-Fläche in zwei Bereiche unterteilt werden. So können Sie auf einem Teil braten und auf dem anderen Speisen warmhalten, oder im gesamten Bereich mit der gleichen Leistungsstufe braten.

Um zum Menü Kochgeschirr Modus zu gelangen, auf die Kochstellen-Anzeige tippen und anschließend das Sensorfeld  berühren.

## Kochstellen-Anzeige

Wenn Sie ein Geschirr auf die Kochfläche stellen, leuchtet im Touch-Display die Anzeige der entsprechenden Kochstelle.

### Erkannte Kochstelle



Das Geschirr auf der Kochfläche wurde erkannt. Die Kochstellen-Anzeige leuchtet. Das Symbol  berühren, um die Kochstelle auszuwählen.

### Ausgewählte Kochstelle



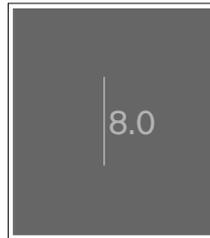
Die angezeigte Kochstelle wurde ausgewählt. Sie können die Leistungsstufe einstellen.

### Eingeschaltete Kochstelle



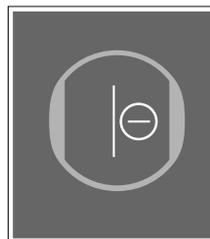
Die angezeigte Kochstelle wurde eingeschaltet. In der Anzeige leuchtet die eingestellte Leistungsstufe.

### Es befindet sich kein Geschirr auf der Kochstelle



Das Geschirr wurde von der Kochfläche entfernt. Die zuvor gewählte Leistungsstufe leuchtet weniger intensiv.

### Weitere Anzeigen



Die gewählte Kochstelle lässt sich nicht einstellen.

Für weitere Informationen, auf die Anzeige tippen.

#### Mögliche Ursachen:

- Auf der Kochfläche kann mit bis zu 5 gleichmäßig verteilten Kochgefäßen gleichzeitig gekocht werden.
- Das Geschirr ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.
- Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts wurde überschritten.

## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt über mehrere Restwärmeanzeigen , die auf noch heiße Kochstellen hinweisen. Je nach Intensität der Restwärme leuchten eine, zwei oder alle drei Anzeigeabschnitte . Die Kochfläche nicht berühren, solange diese Anzeigen leuchten oder unmittelbar nachdem sie erloschen sind.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchten die Restwärmeanzeigen solange die Kochfläche noch heiß 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.

### Erstmalige Verwendung

Beim ersten Einschalten des Geräts erscheint im Display das Menü, um die Wahl für die ersten Einstellungen vorzunehmen. Die gewünschten Einstellungen wählen.

Nach dem Bestätigen der Einstellungen erscheint die Hauptansicht.

**Hinweis:** Die Einstellungen können Sie jederzeit ändern. Für Informationen zur Auswahl dieser Einstellungen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen".

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein- und aus.

**Einschalten:** Das Symbol ① berühren. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Nach einer kurzen Einschaltzeit ist das Kochfeld betriebsbereit.

**Ausschalten:** Das Symbol ① berühren. Die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.

Die Restwärme-Anzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

#### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Kochstellen länger als 30 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit wieder eingeschaltet, erscheint in der Hauptansicht die Möglichkeit zum Bestätigen der vorherigen Einstellungen. Für Informationen zu dieser Einstellung, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen".

### Kochstelle einstellen

Die gewünschte Leistungsstufe wird im Einstellbereich gewählt.

Leistungsstufe 1.0	= niedrigste Stufe
Leistungsstufe 9.0	= höchste Stufe

Jede Leistungsstufe hat eine Zwischenstufe, die mit .5 gekennzeichnet ist.

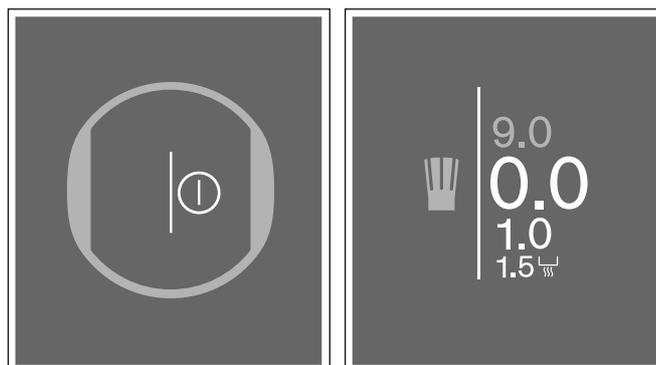
#### Hinweise

- 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 Das Geschirr auf die Kochfläche stellen.
- 2 Das Symbol ① der Kochstelle auf dem Touch-Display berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet der Einstellbereich.



- 3 In den nächsten 4 Sekunden mit dem Finger nach oben streichen und die gewünschte Leistungsstufe wählen. Um die Leistungsstufe 9.0 zu wählen, direkt auf 9.0 tippen.



Die Kochstufe ist eingestellt.

### **Kochstufe ändern**

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

### **Kochstelle ausschalten**

Die Kochstellen-Anzeige berühren, bis die Leistungsstufe **0.0** im Einstellbereich angezeigt wird. Die Kochstelle schaltet sich aus.

**Hinweis:** Wurde vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Geschirr auf die Kochfläche gestellt, wird dieses nach Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstellen-Anzeige erscheint auf dem Touch-Display.

## **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"*

## Empfohlene Gerichte

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

	Fortkochstufe	Zeit (min)
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1.0 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1.0 - 2.0	-
<b>Erwärmen oder Warmhalten</b>		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2.0	-
Milch <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Würstchen in Wasser erhitzen <sup>1</sup>	3.0 - 4.0	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>		
Spinat, tiefgekühlt	3.0 - 4.0	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3.0 - 4.0	35 - 55
<b>Gar ziehen, Simmern</b>		
Kartoffelklöße <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch <sup>1</sup>	4.0 - 5.0	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1.0 - 2.0	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3.0 - 4.0	8 - 12
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis <sup>3</sup>	2.0 - 3.0	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Nudeln <sup>1</sup>	6.0 - 7.0	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 im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
<b>Schmoren</b>		
Rollbraten	4.0 - 5.0	50 - 65
Schmorbraten	4.0 - 5.0	60 - 100
Gulasch <sup>3</sup>	3.0 - 4.0	50 - 60

<sup>1</sup> Ohne Deckel

<sup>2</sup> Mehrmals wenden

<sup>3</sup> Auf Stufe 8.0 - 8.5 vorwärmen

	Fortkochstufe	Zeit (min)
Schmoren/Braten mit wenig Öl <sup>1</sup>		
Schnitzel, natur oder paniert	6.0 - 7.0	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6.0 - 7.0	6 - 12
Koteletts, natur oder paniert <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	6 - 12
Steak (3 cm dick)	7.0 - 8.0	6 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick) <sup>2</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick) <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5.0 - 6.0	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6.0 - 7.0	8 - 20
Fisch, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6.0 - 7.0	8 - 15
Garnelen und Krabben	7.0 - 8.0	4 - 10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7.0 - 8.0	10 - 20
Pfannengerichte nach asiatischer Art (Gemüse und Fleischstückchen)	7.0 - 8.0	15 - 20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6.5 - 7.5	6 - 10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6.5 - 7.5	-
Omelett (nacheinander braten)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleier	5.0 - 6.0	3 - 6
Frittieren <sup>1</sup> (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8.0 - 9.0	-
Kroketten, tiefgekühlt	7.0 - 8.0	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6.0 - 7.0	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6.0 - 7.0	-
Gemüse, Pilze, paniert, in Bierteig oder Tempura	6.0 - 7.0	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	5.5 - 6.5	-

<sup>1</sup> Ohne Deckel

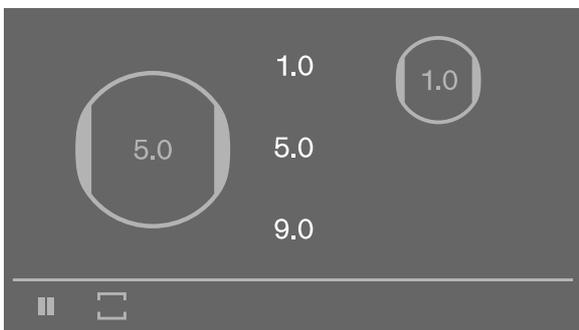
<sup>2</sup> Mehrmals wenden

<sup>3</sup> Auf Stufe 8.0 - 8.5 vorwärmen

## Dynamisches Kochen

Verwenden Sie diese spezielle Funktion vor allem für Garvorgänge, die ein häufiges Ändern der Leistungsstufen erfordern. Damit können Sie die Leistungsstufe während des Garvorgangs schnell und bequem anpassen, indem Sie das Geschirr einfach nach vorn oder hinten verschieben.

Wird diese Funktion aktiviert, verwandelt sich die gesamte Kochfläche in einen Kochbereich mit drei unterschiedlichen Leistungsstufen. Je nach Position des Geschirrs wird die eine oder die andere voreingestellte Leistungsstufe aktiviert. Die einem Kochgeschirr zugewiesene Leistungsstufe erscheint in der jeweiligen Kochstellen-Anzeige.



Voreingestellte Leistungsstufen:

Vorderer Bereich = Leistungsstufe **9.0**

Mittlerer Bereich = Leistungsstufe **5.0**

Hinterer Bereich = Leistungsstufe **1.0**

Sie können die voreingestellten Leistungsstufen ändern. Zum Ändern der Leistungsstufen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"

### Hinweise

- Die Booster-Funktion für Töpfe und Pfannen und die Warmhaltefunktion sind nicht verfügbar, solange der Modus Dynamisches Kochen aktiviert ist.
- Die unterschiedlichen Kochgeschirr Modi und das Einstellen der Garzeit sind nicht verfügbar, solange der Modus Dynamisches Kochen aktiviert ist.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche verschieben, startet das Kochfeld eine automatische Suche und die Leistungsstufe des Bereichs, auf dem das Geschirr erkannt wurde, wird eingestellt.
- Für weitere Informationen zu Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → "Kochen mit Induktion".

## Aktivieren

- 1 Das Symbol berühren.
- 2 Erst das Symbol und anschließend das Symbol berühren, um die Wahl zu bestätigen. In der Hauptansicht werden die drei voreingestellten Leistungsstufen angezeigt.

Die Funktion ist aktiviert.

### Geschirr aufstellen

Wenn sich vor dem Aktivieren der Funktion ein aktives Geschirr auf der Kochstelle befindet, erscheint die Kochstellen-Anzeige ohne Leistungsstufe. Um die zugewiesene Leistungsstufe zu bestätigen, auf die Kochstellen-Anzeige tippen und anschließend das Sensorfeld berühren.

Wird ein neues Geschirr aufgestellt, auf die Kochstellen-Anzeige tippen und anschließend das Sensorfeld berühren.

**Hinweis:** Hat das Geschirr nicht die geeignete Größe für diese Funktion, leuchtet an der Kochstelle das Symbol .

Für Informationen das Symbol berühren.

Um zur Hauptansicht zurückzukehren, das Symbol berühren.

### Leistungsstufe ändern

Die Kochstufen können während des Kochvorgangs geändert werden. Auf den Bereich tippen, dessen Leistungsstufe geändert werden soll, um eine andere Leistungsstufe im Programmierbereich zu wählen.

**Hinweis:** Wird die Funktion deaktiviert, kehren die Leistungsstufen zu den voreingestellten Werten zurück

## Deaktivieren

- 1 Das Symbol berühren.
- 2 Eine andere Betriebsart des Kochfelds wählen und anschließend das Symbol berühren, um die Wahl zu bestätigen. Die dem jeweiligen Kochgeschirr zugewiesenen Leistungsstufen bleiben erhalten.

Die Funktion ist deaktiviert.

## Profi-Kochen

Verwenden Sie diese spezielle Funktion vor allem für Garvorgänge, die ein häufiges Ändern der Leistungsstufen erfordern. Damit können Sie die Leistungsstufe während des Garvorgangs schnell und bequem anpassen, indem Sie das Geschirr einfach nach links oder rechts verschieben.

Wird diese Funktion aktiviert, verwandelt sich die gesamte Kochfläche in einen Kochbereich mit drei unterschiedlichen Leistungsstufen. Je nach Position des Geschirrs wird die eine oder die andere voreingestellte Leistungsstufe aktiviert. Die jedem Kochgeschirr zugewiesene Leistungsstufe erscheint in der jeweiligen Kochstellen-Anzeige.

Voreingestellte Leistungsstufen:

Linker Bereich = Leistungsstufe **1.5**

Mittlerer Bereich = Leistungsstufe **9.0**

Rechter Bereich = Leistungsstufe **5.0**

Sie können die voreingestellten Leistungsstufen ändern. Zum Ändern der Leistungsstufen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"

### Hinweise

- Für weitere Informationen zu Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → "Kochen mit Induktion".
- Die Kochgeschirr Modus, die Booster-Funktion für Töpfe und Pfannen und das Einstellen der Garzeit sind nicht verfügbar, solange diese Funktion aktiviert ist.

## Aktivieren

- 1 Das Symbol  berühren.
- 2 Erst das Symbol  berühren und anschließend mit Symbol  die Wahl bestätigen.  
In der Hauptansicht werden die voreingestellten Leistungsstufen angezeigt.

Die Funktion ist aktiviert.

### Geschirr aufstellen

Wenn sich vor dem Aktivieren der Funktion ein aktives Geschirr auf der Kochstelle befindet, erscheint die Kochstellen-Anzeige ohne Leistungsstufe. Um die zugewiesene Leistungsstufe zu bestätigen, auf die Kochstellen-Anzeige tippen und anschließend das Sensorfeld  berühren.

Wird ein neues Geschirr aufgestellt, auf die Kochstellen-Anzeige tippen und anschließend das Sensorfeld  berühren.

**Hinweis:** Hat das Geschirr nicht die geeignete Größe für diese Funktion, leuchtet an der Kochstelle das Symbol .

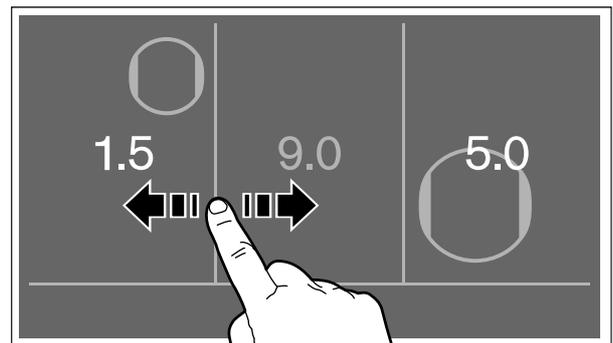
Für Informationen das Symbol  berühren.

Um zur Hauptansicht zurückzukehren, das Symbol  berühren.

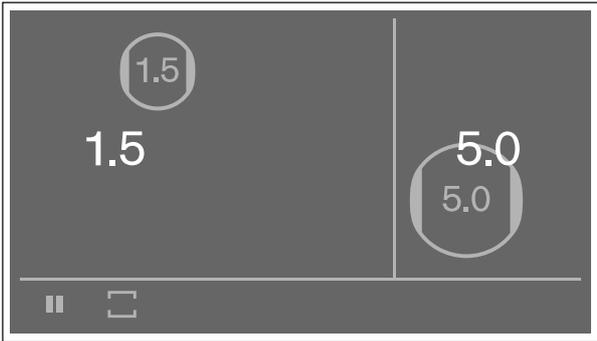
### Bereiche kombinieren

Die Bereiche mit den voreingestellten Leistungsstufen können kombiniert werden, um eine größere Fläche mit derselben Leistungsstufe zu erhalten.

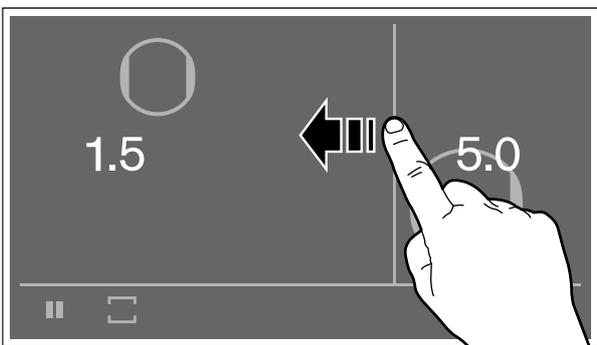
Dazu auf einen der vertikalen Ränder des mittleren Bereiches tippen und mit dem Finger nach links oder rechts streichen, bis der angrenzende Bereich überzogen ist.



Die Leistungsstufe des kombinierten Bereichs ist die gleiche Stufe wie die des Bereichs, der erweitert wird.



Um die kombinierten Bereiche wieder zu trennen, auf einen der vertikalen Ränder des Bereiches tippen und mit dem Finger nach rechts oder links streichen, bis der verborgene Bereich wieder angezeigt wird.



### Leistungsstufe ändern

Die Kochstufen können während des Kochvorgangs geändert werden. Auf den Bereich tippen, dessen Leistungsstufe geändert werden soll, um eine andere Leistungsstufe im Programmierbereich zu wählen.

**Hinweis:** Wird die Funktion deaktiviert, kehren die Leistungsstufen zu den voreingestellten Werten zurück

### Deaktivieren

- 1 Das Symbol  berühren.
- 2 Eine andere Betriebsart des Kochfelds wählen und anschließend das Symbol  berühren, um die Wahl zu bestätigen. Die dem jeweiligen Kochgeschirr zugewiesenen Leistungsstufen bleiben erhalten.

Die Funktion ist deaktiviert.

## Zeitfunktionen

Das Kochfeld verfügt über drei Timer-Funktionen:

- Kochzeit-Automatik
- Stoppuhr
- Kurzzeitwecker

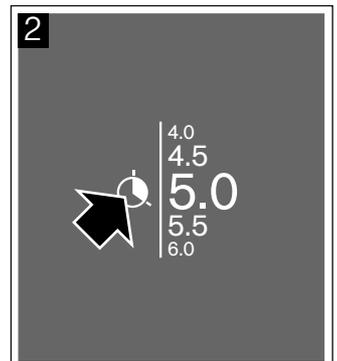
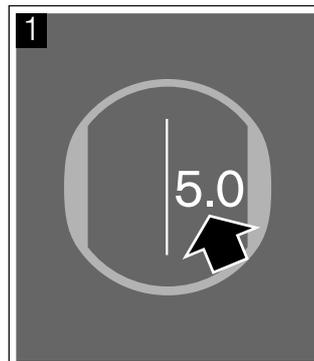
### Kochzeit-Automatik

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

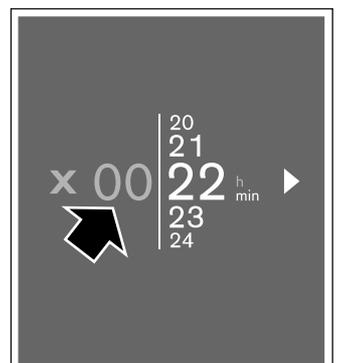
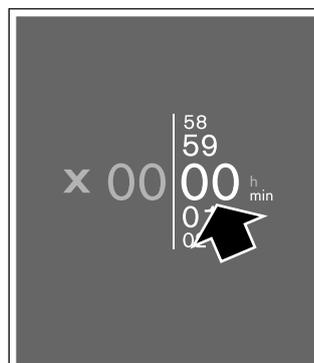
Sie können eine Dauer bis zu 12 Stunden und 59 Minuten einstellen.

**So stellen Sie ein:**

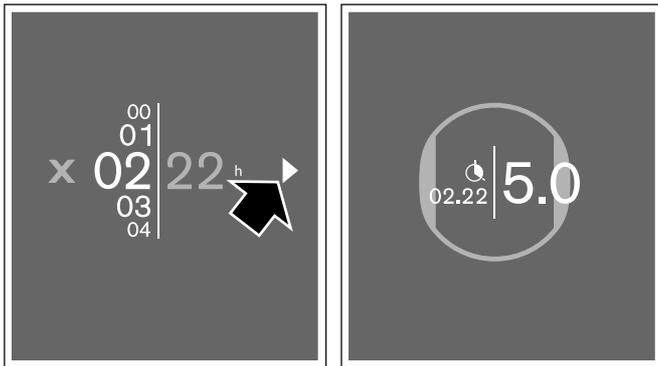
- 1 Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
- 2 Auf die gewählte Leistungsstufe tippen. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet das Symbol .
- 3 Das Symbol  berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **00|00** <sup>h</sup> <sub>min</sub>.



- 4 Anschließend die gewünschte Garzeit in Minuten und Stunden wählen.



- 5 Das Symbol ► berühren, um die gewählte Zeit zu bestätigen. In der Kochstellen-Anzeige erscheint die eingestellte Dauer.



Die Garzeit beginnt abzulaufen.

### Kochsensor-Modus

Wird für eine Kochstelle eine Dauer eingestellt und der Kochsensor Modus ist aktiviert, beginnt die Dauer erst abzulaufen, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

### Zeit ändern oder löschen

Das Symbol ⌚ wählen.

Die eingestellte Zeit ändern und anschließend das Symbol ► berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

Um die Zeit zu löschen, das Symbol ■ berühren.

### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. Die eingestellte Dauer steht auf **00.00** und die Leistungsstufe auf **0.0**.

Auf die Zeitanzeige tippen. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

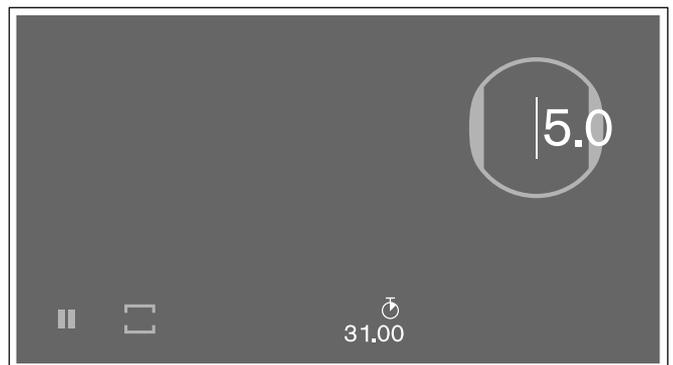
## Stoppuhr-Funktion

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

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

### Aktivieren

Das Sensorfeld ⌚ berühren und das Symbol ⌚ wählen. Anschließend das Symbol ► berühren, um die Wahl zu bestätigen. In der Funktionsleiste leuchtet **00.00** und das Symbol ⌚.



Die Stoppuhr ist aktiviert. Die Zeit beginnt zu laufen.

### Stoppuhr anhalten

Erst das Symbol ⌚ und anschließend das Symbol || berühren, die Stoppuhr hält an und erscheint erneut in der Hauptansicht.

Um sie erneut zu starten, erst das Symbol ⌚ und anschließend das Symbol ► berühren.

### Deaktivieren

Erst das Symbol ⌚ und anschließend das Symbol ■ berühren. Die Stoppuhr hält an, die Zeit stellt sich auf **00.00** und erscheint erneut in der Hauptansicht.

Die Funktion wurde deaktiviert.

**Hinweis:** Um das Menü zu löschen und zur Hauptansicht zurückzukehren, das Symbol X berühren.

## Der Kurzzeitwecker

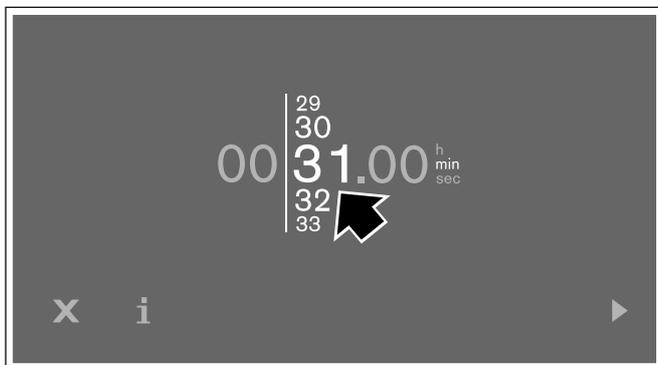
Mit dem Kurzzeitwecker können Sie eine Zeit bis zu 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden einstellen.

Sie können ihn bei eingeschaltetem oder ausgeschaltetem Kochfeld aktivieren.

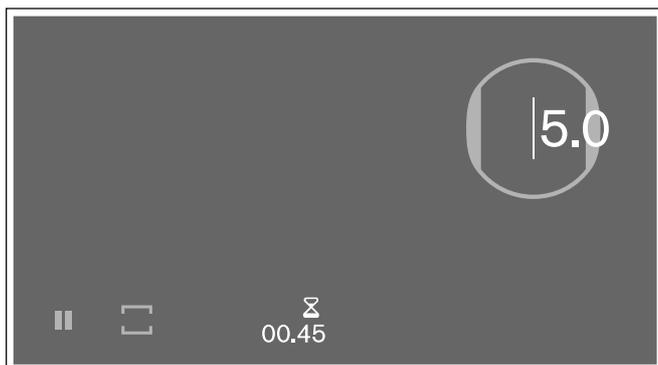
Er funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.

### So stellen Sie ein:

- 1 Das Sensorfeld  berühren.
- 2 Das Symbol  wählen und mit  die Wahl bestätigen. Die Anzeige **00 | 00.00**<sup>h min sec</sup> leuchtet.
- 3 In den nächsten 10 Sekunden mit dem Finger nach oben oder unten streichen und die Dauer in Minuten, Stunden und Sekunden einstellen.



- 4 Das Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen. In der Funktionsleiste leuchtet das Symbol  und die eingestellte Zeit.



Die gewählte Zeit beginnt abzulaufen.

## Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  berühren.

Die eingestellte Zeit ändern und das Symbol  berühren, um die gewählte Einstellung zu bestätigen.

Um die Zeit zu löschen, das Symbol  berühren.

## Kurzzeitwecker anhalten

Erst das Symbol  berühren und anschließend das Symbol , der Wecker hält an und erscheint erneut in der Hauptansicht.

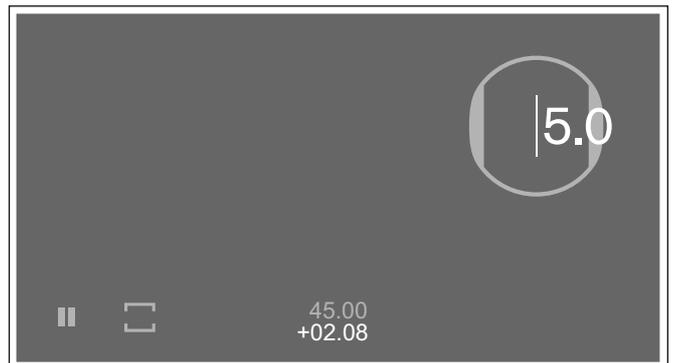
Um ihn erneut zu starten, erst das Symbol  und anschließend das Symbol  berühren.

## Nach Ablauf der Zeit

Ein Signalton ertönt. In der Wecker-Anzeige blinkt **00.00**.

Das Symbol  berühren. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Wenn Sie das Symbol  für einige Sekunden berühren, wird die Stoppuhr aktiviert. Im Display erscheint vor dem Symbol  die abgelaufene Zeit.



Um eine neue Zeit am Kurzzeitwecker einzustellen, auf die Zeitanzeige tippen.

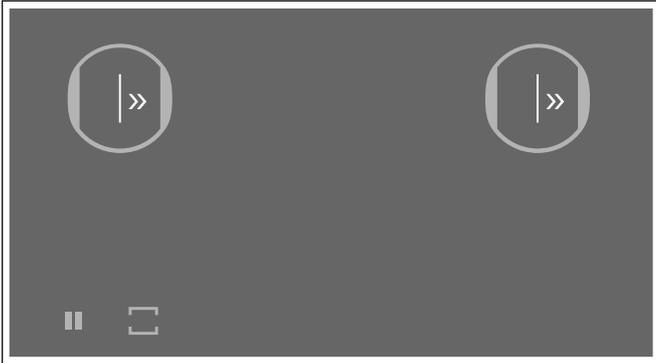
Wenn Sie die Zeitanzeige für einige Sekunden berühren, erlöschen die Zeitanzeigen.

## Booster-Funktion für Töpfe

Mit der Booster-Funktion können Sie große Wassermengen schneller erhitzen, als mit Leistungsstufe 9.0.

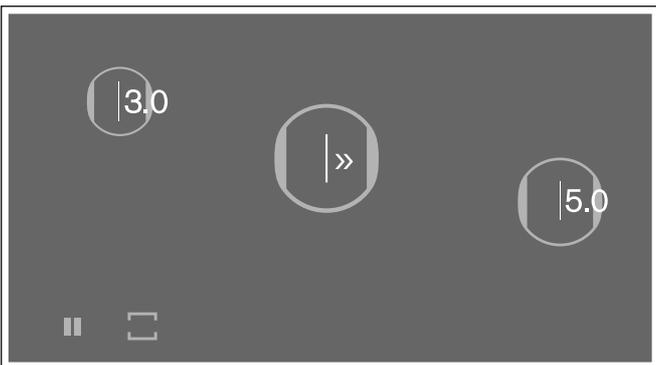
Diese Funktion ist verfügbar, wenn das Symbol »» im Einstellbereich des Kochgeschirrs angezeigt wird.

Die Boosterfunktion für Töpfe ist nur für jeweils einen Topf auf jeder Seite der Kochfläche verfügbar.



Ist die Booster-Funktion für Töpfe aktiviert und Sie wählen eine zweite Kochstelle auf der gleichen Seite der Kochfläche, wird die Booster-Funktion für Töpfe deaktiviert. Die Kochstelle wird automatisch auf Kochstufe 9.0 eingestellt.

Wenn die Booster-Funktion für Töpfe in der Mitte der Kochfläche aktiviert ist, können für andere Kochgeschirre die sich auf der rechten und linken Kochfeldseite befinden Einstellungen vorgenommen werden.



## Aktivieren

Die Kochstelle wählen und mit dem Finger nach oben streichen, bis die Anzeige »» erscheint.

Die Funktion ist aktiviert.

## Deaktivieren

Die Kochstellen-Anzeige berühren und im Einstellbereich eine beliebige Kochstufe wählen.

Die Funktion wurde deaktiviert.

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen schaltet diese Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten im Innern des Kochfeldes zu schützen. Die Kochstelle schaltet automatisch auf Leistungsstufe 9.0 zurück.

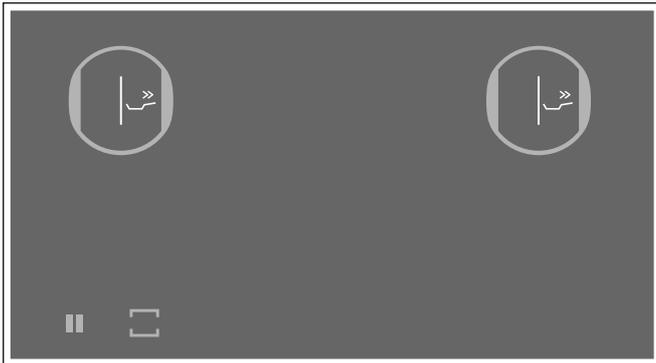
## Booster-Funktion für Pfannen

Mit der Booster-Funktion für Pfannen kann das Kochgeschirr schneller erhitzt werden als mit der Leistungsstufe 9.0.

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

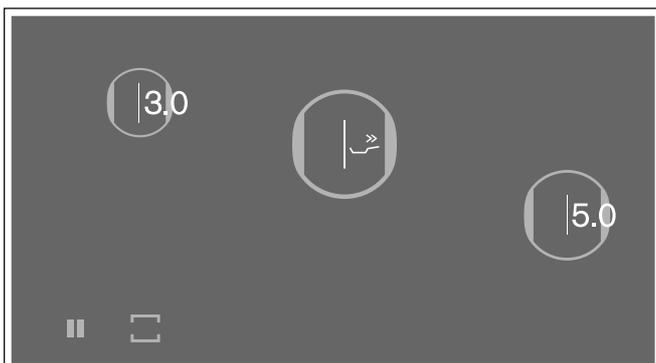
Diese Funktion ist verfügbar, wenn das Symbol  im Einstellbereich des Kochgeschirrs angezeigt wird.

Die Booster-Funktion für Pfannen ist nur für jeweils ein Geschirr pro Kochfläche verfügbar.



Wenn die Booster-Funktion für Pfannen aktiviert ist und Einstellungen für eine andere Kochstelle auf der gleichen Seite der Kochfläche gewählt werden, wird die Booster-Funktion für Pfannen deaktiviert und automatisch die Kochstufe 9.0 eingestellt.

Wenn die Booster-Funktion für Pfannen in der Mitte der Kochfläche aktiviert ist, können für andere Kochgeschirre die sich auf der rechten und linken Kochfeldseite befinden Einstellungen vorgenommen werden.



## Empfehlungen zur Anwendung

- Verwenden Sie immer kaltes Kochgeschirr.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit vollkommen ebenem Boden. Verwenden Sie kein Geschirr mit dünnem Boden.
- Erhitzen Sie niemals unbeaufsichtigt leeres Kochgeschirr, Öl, Butter oder Schmalz.
- Legen Sie keinen Deckel auf das Kochgeschirr.
- Für Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → "Kochen mit Induktion"

## Aktivieren

Auf die Kochstellen-Anzeige tippen und im Einstellbereich das Symbol  wählen.

Die Funktion ist aktiviert.

## Deaktivieren

Die Kochstellen-Anzeige berühren und im Einstellbereich eine beliebige Kochstufe wählen.

Die Funktion wurde deaktiviert.

**Hinweis:** Nach 30 Sekunden schaltet sich diese Funktion automatisch ab.  
Die Kochstelle schaltet automatisch auf Leistungsstufe 9.0 zurück.

## Warmhaltefunktion

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

### Aktivieren

Die gewünschte Kochstelle auswählen und anschließend die Leistungsstufe **1.5**  im Einstellbereich einstellen.

### Deaktivieren

Die Kochstellen-Anzeige berühren und im Einstellbereich eine beliebige Kochstufe wählen.

Die Funktion wurde deaktiviert.

## Transfer-Funktion

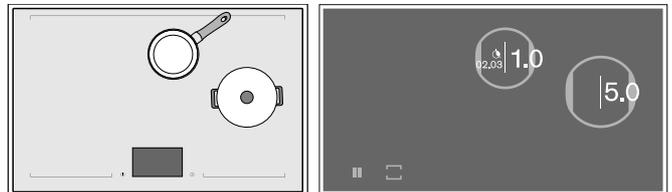
Mit dieser Funktion können Sie die eingestellte Koch- oder Temperaturstufe und die Dauer übertragen, wenn das Geschirr auf der Kochfläche verschoben wird.

Wenn Sie das Geschirr von der Kochfläche nehmen oder auf dieser verschieben, heizt die Kochstelle nicht mehr. Die Einstellungen der Kochstelle werden für 30 Sekunden beibehalten.

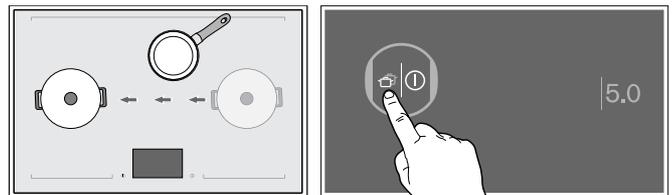
Wenn Sie das Kochgeschirr wieder auf die gleiche Position stellen, werden die Einstellungen beibehalten.

### Aktivieren

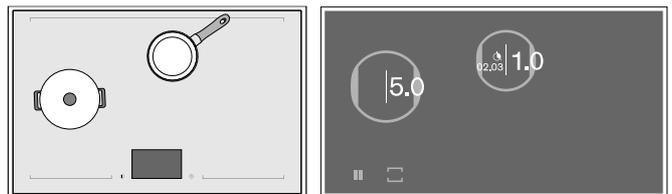
- 1 Das Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.



An der neuen Kochstelle erscheint das Symbol .



- 2 Das Symbol  der neuen Kochstelle berühren, um die Übertragung der Einstellungen zu bestätigen. Die Leistungsstufe leuchtet.



Die Einstellungen wurden auf die neue Kochstelle übertragen.

## Kabelloser Kochsensor

Vor der ersten Verwendung des Kochsensor Modus muss die Verbindung zwischen dem kabellosen Temperatursensor und dem Kochfeld hergestellt werden.

### Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors

In diesem Abschnitt erhalten Sie folgende Informationen:

- Silikonpatch anbringen
- Kabellosen Kochsensor anbringen
- Reinigung
- Batterie austauschen

Silikonpatch und Temperatursensor können Sie nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben. Geben Sie dazu die entsprechende Referenznummer an:

00577921 Set mit 5 Silikonpatches

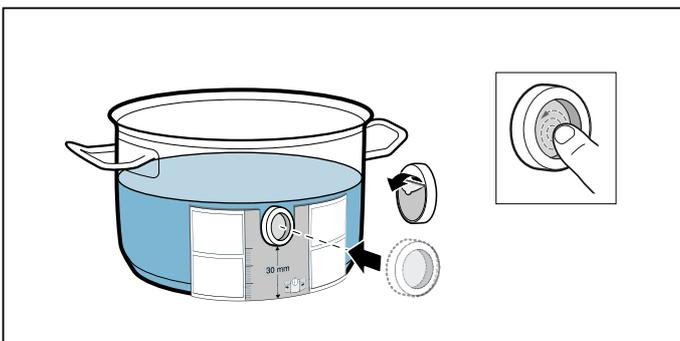
CA060300 Temperatursensor und Set mit 5 Silikonpatches

#### Aufkleben des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Kochsensor am Kochgeschirr.

Wenn Sie einen Topf zum ersten Mal mit dem Kochsensor Modus verwenden, muss der Silikonpatch direkt auf diesem Topf angebracht werden. Dafür:

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



- 3 Die gesamte Oberfläche des Silikonpatches andrücken, auch den inneren Bereich.

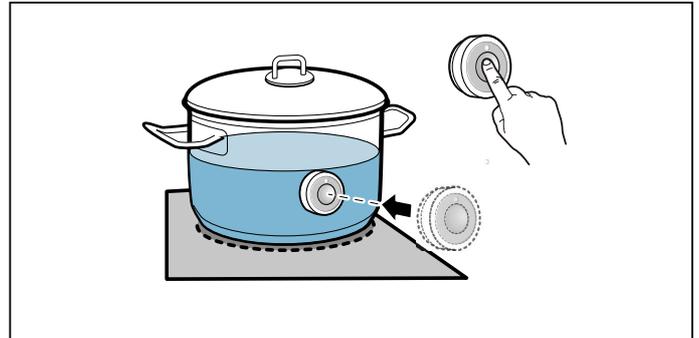
Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Den Topf während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

#### Hinweise

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

#### Kabellosen Kochsensor anbringen

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



#### Hinweise

- Stellen Sie sicher, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor der Kochsensor angebracht wird.
- Füllen Sie den Topf so auf, dass der Inhalt die Höhe erreicht, um den Silikonpatch des Kochsensors abzudecken.
- Bringen Sie den Kochsensor nicht auf einem anderen heißen Kochgeschirr an, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Kochsensor nach dem Kochen vom Topf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sie können bis zu drei Kochsensoren gleichzeitig verwenden.

## Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden

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

- 1 Das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Die Option *Kochsensor-Kopplung* wählen und anschließend zum Bestätigen das Symbol  berühren.
- 3 In den nächsten 30 Sekunden kurz das Symbol  auf dem kabellosen Kochsensor berühren. Nach wenigen Sekunden erscheint im Display das Ergebnis der Verbindung zwischen dem Kochsensor und dem Bedienfeld. Anschließend zum Bestätigen das Symbol  berühren.
- 4 Um einen anderen Kochsensor anzuschließen, das Symbol  berühren. Um zu den Grundeinstellungen zurückzukehren, das Symbol  berühren.

Sobald der Kochsensor mit dem Bedienfeld verbunden ist, steht der Kochsensor Modus zur Verfügung.

### Hinweise

- Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des Kochsensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
  - Bluetooth-Kommunikationsfehler.
  - Das Symbol am Kochsensor wurde nicht innerhalb von 30 Sekunden gedrückt.
  - Die Batterie des Kochsensors ist verbraucht. Den Kochsensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
- Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers den Verbindungsvorgang erneut durchführen. Ist die Verbindung weiterhin fehlerhaft, den technischen Kundendienst informieren.

### Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

- 1 Das Symbol  am Kochsensor 8-10 Sekunden lang berühren. Währenddessen leuchtet die LED-Anzeige des Kochsensors dreimal auf. Beim dritten Aufleuchten der LED startet die Rücksetzung. In diesem Moment das Symbol nicht mehr berühren. Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Kochsensor zurückgesetzt.
- 2 Verbindungsvorgang wiederholen.

## Reinigen

Der kabellose Kochsensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

### Kochsensor

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

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

### Silikonpatch

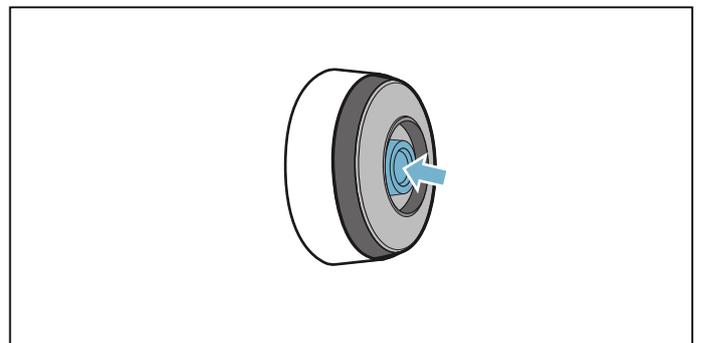
Vor dem Anbringen am Kochsensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

### Fenster des Kochsensors

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

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



### Hinweise

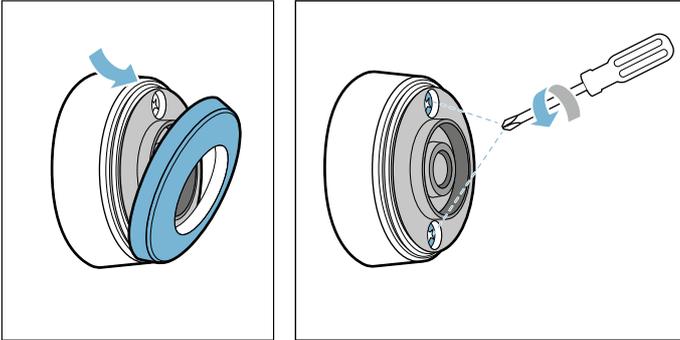
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten oder Reinigungsmilch.
- Berühren Sie das Sensorfenster nicht mit den Fingern. Es könnte verschmutzt werden oder verkratzen.

## Batterie auswechseln

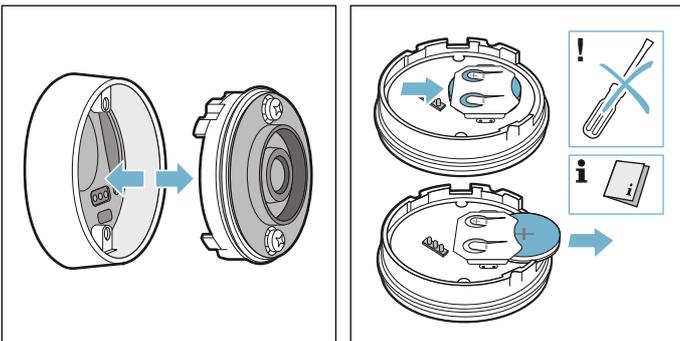
Leuchtet der Kochsensor nicht auf, wenn das Symbol gedrückt wurde, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

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

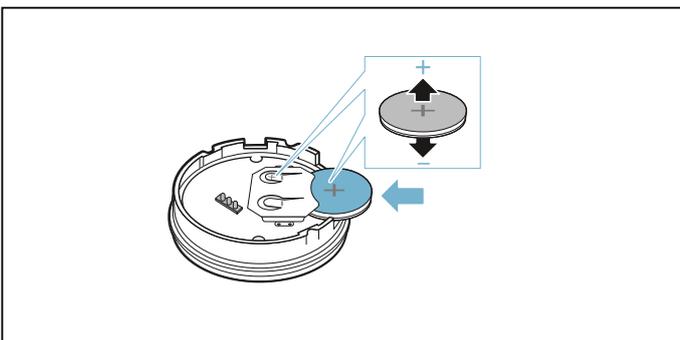


- 2 Den Verschluss des Kochsensors öffnen. Die Batterie aus dem Gehäuseunterteil herausnehmen und eine neue Batterie einsetzen (dabei auf die richtige Ausrichtung der Batteriepole achten).

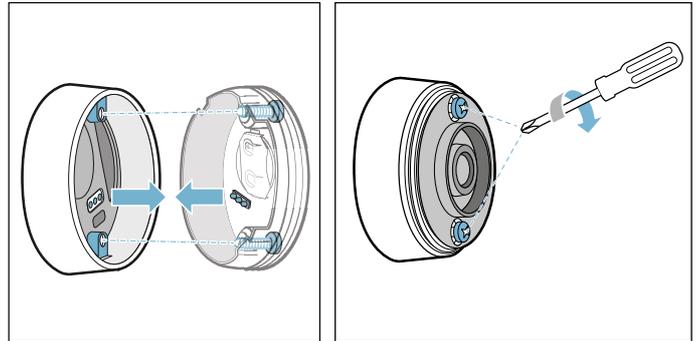


### Achtung!

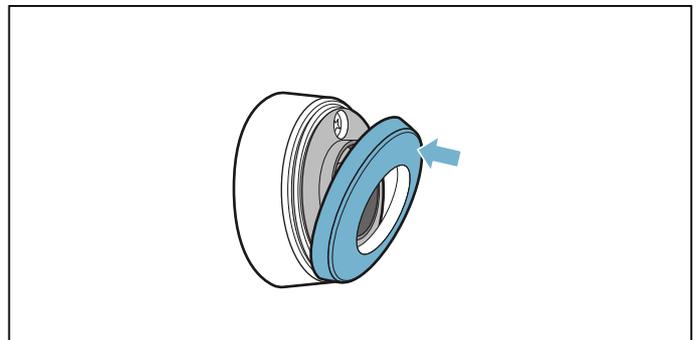
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.



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



- 4 Die Siliconabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Kochsensors anbringen.



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

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Gaggenau Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Kochsensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

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

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

## Kochsensor Modus

Die Kochsensor Prozesse sind der Garant für einfaches Kochen und versprechen Ihnen ausgezeichnete Kochergebnisse.

Der kabellose Kochsensor misst kontinuierlich die Temperatur des Kochgeschirrs. Dadurch wird die Kochleistung präzise reguliert und stets die richtige Temperatur gehalten, um ein übermäßiges Aufkochen zu verhindern und perfekte Kochergebnisse zu erzielen.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, können Sie die Speise zugeben. Die Temperatur wird konstant gehalten, ohne dass Sie die Kochstufe verändern müssen.

Der Kochsensor Modus ist auf der gesamten Kochfläche verfügbar, sofern ein kabelloser Kochsensor vorhanden ist.

Der kabellose Kochsensor leitet die Informationen über die Temperatur des Kochgeschirrs an das Bedienfeld weiter.

Das Kochfeld verfügt über einen kabellosen Kochsensor. Bei Bedarf können Sie diesen nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder in unserem Online-Shop erwerben. Sie können bis zu drei Kochsensoren gleichzeitig verwenden.

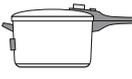
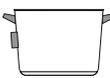
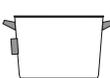
**Hinweis:** Sie können ihn unter Angabe der Referenznummer CA060300 bestellen.

Für Informationen zum Kochsensor, siehe Kapitel → "Kabelloser Kochsensor"

## Kochprozesse mit dem Kochsensor

Mit dem Kochsensor Modus kann für jedes Gericht die am besten geeignete Zubereitungsart gewählt werden.

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Kochprozesse:

Kochprozesse	Temperatur	Kochgeschirr	Geeignet für
Warmhalten, Erwärmen	70 °C		Z. B. Punsch, Gulasch
In Milch gar ziehen	85 °C		Z. B. Pannacotta, Milchreis
In Wasser gar ziehen	90 °C		Z. B. Reis, Quinoa
Kochen	100 °C		Z. B. Nudeln, Gnocchi, Gemüse
Kochen im Schnellkochtopf	115 °C		Z. B. hausgemachte Brühen, Hülsenfrüchte
Frittieren bei geringer Temperatur *	160 °C		Z. B. Donuts, Krapfen
Frittieren bei mittlerer Temperatur *	170 °C		Z. B. paniertes Fisch, Fleischklöße
Frittieren bei hoher Temperatur *	180 °C		Z. B. Pommes frites, tiefgekühlt

\*Öl erwärmen mit Deckel und Frittieren ohne Deckel.

## Vorteile

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. Das spart Energie.
- Die Temperatur wird kontinuierlich gehalten. Auf diese Weise wird ein Überlaufen der Speisen verhindert. Außerdem müssen Sie die Temperaturstufe nicht ändern.
- Der Kochsensor-Modus meldet, wenn das Wasser oder das Öl die optimale Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen (siehe Ausnahmen für Speisen, die gleich zu Beginn zugefügt werden).

## Hinweise

- Verwenden Sie Töpfe mit ebenem und dickem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe mit dünnem oder verformtem Boden.
- Füllen Sie den Topf so auf, dass der Inhalt die Höhe erreicht, um den Silikonpatch des Kochsensors abzudecken.
- Entfernen Sie den Kochsensor während des Garvorgangs nicht vom Topf.
- Nehmen Sie nach dem Garen den Kochsensor vom Topf. Vorsicht, der Kochsensor kann sehr heiß sein.

## Tipps für das Kochen mit dem Kochsensor Modus

- Warmhalten/Erwärmen: Portionierte Tiefkühlprodukte, z. B. Spinat. Das Tiefkühlprodukt in das Geschirr geben. Die vom Hersteller angegebene Wassermenge zugeben. Das Geschirr mit einem Deckel schließen. Die in der Tabelle empfohlene Temperatur wählen.
- Garziehen: Dieser Kochprozess eignet sich zum Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen, zum Eindicken von Soßen und Eintopfgerichten und zum Kochen mit Milch. Je nach gewünschter Speise, die in der Tabelle empfohlene Temperatur wählen.
- Kochen: Dieser Kochprozess ermöglicht es, Wasser mit geschlossenem Deckel zu kochen, ohne dass es überläuft. Dank dieser Temperaturkontrolle kann effizienter gekocht werden. Die in der Tabelle empfohlene Temperatur wählen.
- Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weiter garen. Die in der Tabelle empfohlene Temperatur wählen.
- Frittieren: Es wird empfohlen, das Öl bei geschlossenem Deckel zu erhitzen. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Je nach gewünschter Speise die in der Tabelle dafür empfohlene Temperatur wählen.

## Hinweise

- Kochen Sie immer mit geschlossenem Topf, außer bei Verwendung der Funktion Frittieren.
- ertönt kein Signal, stellen Sie sicher, dass sich ein Deckel auf dem Topf befindet. Befindet sich ein Deckel auf dem Topf, kann es sein, dass die Maximalleistung des Geräts erreicht oder die Einstellung *Energie-Management* aktiviert ist. Die benötigte Zeit zum Erreichen der gewählten Temperatur kann dadurch beeinflusst werden. Die Leistungsstufen der anderen Gefäße ausschalten oder verringern. Siehe Kapitel → "Grundeinstellungen"
- Erhitzen Sie Öl nie unbeaufsichtigt. Verwenden Sie Öl das zum Frittieren geeignet ist. Verwenden Sie keine Mischung aus verschiedenen Frittierfetten, z. B. Öl mit Schmalz, da heiße Fettmischungen aufschäumen können.
- Ist das Kochergebnis nicht zufriedenstellend, z. B. beim Kochen von Kartoffeln, verwenden Sie das nächste Mal mehr Wasser. Aber bleiben Sie bei der empfohlenen Temperaturstufe.

## Kochpunkt einstellen

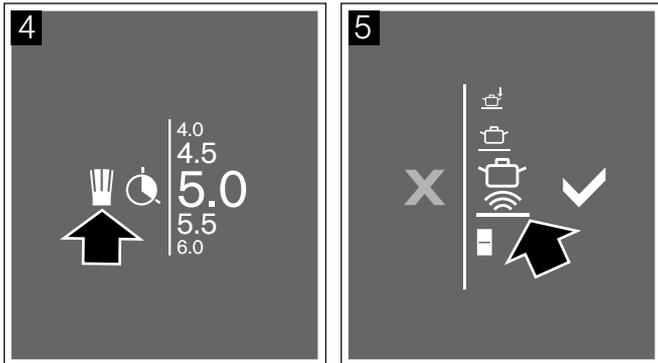
Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, können Sie den Kochpunkt einstellen. Gehen Sie wie folgt vor:

- Das Sensorfeld  berühren und die Grundeinstellung *Kochsensor-Kalibrierung* wählen.
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 200-400 m eingestellt. Befindet sich der Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 Meter über dem Meeresspiegel, ist kein Einstellen des Kochpunktes nötig. Andernfalls wählen Sie die Einstellung, die der Höhe Ihres Wohnorts über dem Meeresspiegel entspricht.

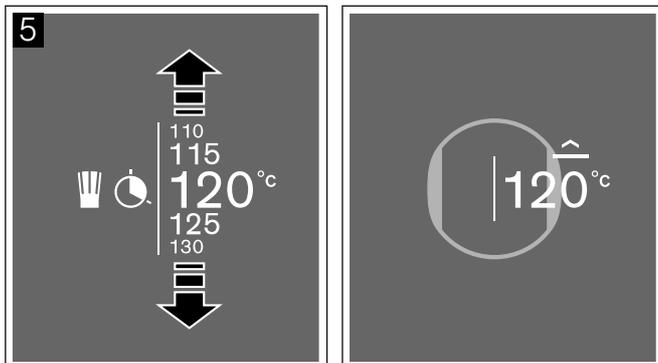
**Hinweis:** Die Temperaturstufe 100 °C ist für effizientes Kochen ausreichend, auch wenn das Wasser dabei nicht allzu stark kocht. Der Kochpunkt kann jedoch geändert werden. Wird zum Beispiel ein stärkeres Aufkochen gewünscht, kann eine geringere Höhenlage gewählt werden.

## So stellen Sie ein

- 1 Kochsensor am Topf befestigen, siehe Kapitel
- 2 Das Kochgeschirr mit ausreichend Flüssigkeit auf die Kochfläche stellen und immer einen Deckel auflegen. Siehe Abschnitt → "Kabellosen Kochsensor anbringen".
- 3 Auf die Kochstellen-Anzeige des Geschirrs tippen.
- 4 Das Symbol  berühren.
- 5 Mit dem Finger nach oben bis zum Symbol  streichen. Anschließend das Symbol  berühren, um die Wahl zu bestätigen.



- 6 Das Symbol  am kabellosen Kochsensor berühren, so wie es im Display angegeben wird.
- 7 Die Temperaturstufe wählen.  
Der Kochsensor Modus ist aktiviert.  
Das Temperatursymbol  neben der Kochstelle leuchtet ansteigend, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, danach ertönt ein Signal und das Temperatursymbol erlischt.



- 8 Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Während des Kochens den Deckel aufgesetzt lassen.

**Tipp:** Soll die Temperatur genauer eingestellt werden, kann sie um 1 °C bis 5 °C erhöht oder verringert werden. Dazu auf die gewählte Temperatur tippen und anschließend das Symbol  berühren.

Anschließend die gewünschte Temperatur wählen und mit dem Symbol  bestätigen, oder das Symbol  berühren, um abzubrechen und das Menü zu verlassen.

## Deaktivieren

- 1 Auf die Temperaturstufe tippen.
- 2 Auf das Symbol  tippen und einen anderen Kochgeschirr-Modus im Einstellbereich wählen.
- 3 Auf das Symbol  tippen, um die Wahl zu bestätigen.

Der Kochsensor Modus ist deaktiviert.

## Empfohlene Gerichte

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

Fleisch	Temperatur	Zeit (Min.)
<b>Garziehen</b>		
Würstchen <sup>1</sup>	90 °C	10 - 20
<b>Kochen</b>		
Fleischklöße <sup>1</sup>	100 °C	20 - 30
Suppenhuhn <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Tafelspitz <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
<b>Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Suppenhuhn im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
Tafelspitz im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
<b>Frittieren</b>		
Hähnchenteile frittieren <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
Fleischklöße frittieren <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Speise nach dem Signalton zugeben.  
<sup>2</sup> Speise zu Beginn zugeben.  
<sup>3</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Fisch	Temperatur	Zeit (Min.)
<b>Garziehen</b>		
Gedünsteter Fisch <sup>1</sup>	90 °C	15 - 20
<b>Frittieren</b>		
Fisch im Bierteig frittieren <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
Panierten Fisch frittieren <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Speise nach dem Signalton zugeben.  
<sup>2</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Eierspeisen	Temperatur	Zeit (Min.)
<b>Kochen</b>		
Gekochte Eier <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Speise zu Beginn zugeben.

Gemüse und Hülsenfrüchte	Temperatur	Zeit (Min.)
<b>Kochen</b>		
Brokkoli <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Blumenkohl <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Spinat <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
Rosenkohl <sup>1</sup>	100 °C	30 - 40
Grüne Bohnen <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
Kichererbsen <sup>2</sup>	100 °C	60 - 90
Erbsen <sup>1</sup>	100 °C	15 - 20
Linsen <sup>2</sup>	100 °C	45 - 60
<b>Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Gemüse im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	3 - 6
Kichererbsen im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Weißer Bohnen im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Linsen im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Frittieren</b>		
Paniertes Gemüse frittieren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Gemüse im Bierteig frittieren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Panierte Pilze frittieren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Pilze im Bierteig frittieren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Speise nach dem Signalton zugeben.		
<sup>2</sup> Speise zu Beginn zugeben.		
<sup>3</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel frittieren.		

Kartoffeln	Temperatur	Zeit (Min.)
<b>Garziehen</b>		
Kartoffelklöße garen <sup>1</sup>	85 °C	30 - 40
<b>Kochen</b>		
Gnocchi <sup>1</sup>	100 °C	3 - 6
Kartoffeln kochen <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
Süßkartoffeln kochen <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
<b>Kochen im Schnellkochtopf</b>		
Kartoffeln im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
Süßkartoffeln im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Frittieren</b>		
Kartoffeln mit würziger Sauce <sup>3</sup>	160 °C	8 - 12
<sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Speise nach dem Signalton zugeben.		
<sup>2</sup> Speise zu Beginn zugeben.		
<sup>3</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel frittieren.		

Teigwaren und Getreide	Temperatur	Zeit (Min.)
<b>Garziehen</b>		
Grießbrei <sup>3</sup>	85 °C	5 - 10
Parboiled Reis <sup>1</sup>	90 °C	25 - 35
Vollkornreis <sup>2</sup>	90 °C	45 - 55
<sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Speise nach dem Signalton zugeben.		
<sup>2</sup> Speise zu Beginn zugeben.		
<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.		

<b>Teigwaren und Getreide</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit (Min.)</b>
Exotischer Reis (z. B. Basmati, Thai) <sup>2</sup>	90 °C	8 - 12
Wildreis <sup>2</sup>	90 °C	20 - 30
Quinoa <sup>1</sup>	90 °C	10 - 12
Polenta <sup>3</sup>	85 °C	3 - 8

**Kochen**

Hartweizennudeln <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Frische Nudeln <sup>3</sup>	100 °C	3 - 5
Vollkornnudeln <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Hartweizennudeln, gefüllt <sup>3</sup>	100 °C	15 - 20
Frische Nudeln, gefüllt <sup>3</sup>	100 °C	5 - 8

**Kochen im Schnellkochtopf**

Reis im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	6 - 8
Vollkornreis im Schnellkochtopf <sup>2</sup>	115 °C	12 - 18

<sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Speise nach dem Signalton zugeben.

<sup>2</sup> Speise zu Beginn zugeben.

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<b>Suppen</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit (Min.)</b>
---------------	-------------------	--------------------

**Garziehen**

Instant-Cremesuppen <sup>2</sup>	90 °C	10 - 15
----------------------------------	-------	---------

**Kochen**

Hausgemachte Brühen <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Instantsuppen <sup>2</sup>	100 °C	5 - 10

**Kochen im Schnellkochtopf**

Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf <sup>1</sup>	115 °C	20 - 30
--	--------	---------

<sup>1</sup> Speise zu Beginn zugeben.

<sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.

<b>Dessert</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit (Min.)</b>
----------------	-------------------	--------------------

**Garziehen**

Milchreis <sup>3</sup>	85 °C	40 - 50
Haferbrei <sup>3</sup>	85 °C	10 - 15
Schokoladenpudding <sup>3</sup>	85 °C	3 - 5

**Kochen**

Kompott <sup>1</sup>	100 °C	15 - 25
----------------------	--------	---------

**Frittieren**

Berliner frittieren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Donuts frittieren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Buñuelos frittieren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Speise zu Beginn zugeben.

<sup>2</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel frittieren.

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<b>Tiefkühlprodukte</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit (Min.)</b>
<b>Warmhalten, Erwärmen</b>		
Gemüse in Sahnesauce <sup>4</sup>	70 °C	15 - 20
Brühe auftauen <sup>2</sup>	70 °C	15 - 25
<b>Kochen</b>		
Grüne Bohnen, tiefgekühlt <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
<b>Frittieren</b>		
Pommes frites frittieren <sup>3</sup>	180 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Speise nach dem Signalton zugeben.		
<sup>2</sup> Speise zu Beginn zugeben.		
<sup>3</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel frittieren.		
<sup>4</sup> Regelmäßig umrühren.		
<b>Sonstiges</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit (Min.)</b>
<b>Warmhalten, Erwärmen</b>		
Gulaschsuppe erwärmen <sup>1</sup>	70 °C	10 - 20
Glühwein erwärmen <sup>1</sup>	70 °C	5 - 15
<b>Garziehen</b>		
Milch erhitzen <sup>1</sup>	85 °C	3 - 10
<sup>1</sup> Speise zu Beginn zugeben.		

## Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr

Bei dieser Funktion werden voreingestellte Leistungsstufen angezeigt, wenn ein Kochgeschirr auf die Kochfläche gestellt wird.

Damit können Sie die Leistungsstufe während des Garvorgangs ändern, indem Sie das Geschirr einfach nach vorn oder hinten verschieben.

Voreingestellte Leistungsstufen: **1.0, 3.0, 5.0, 7.0** und **9.0**.

Zum Ändern der voreingestellten Leistungsstufen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen".

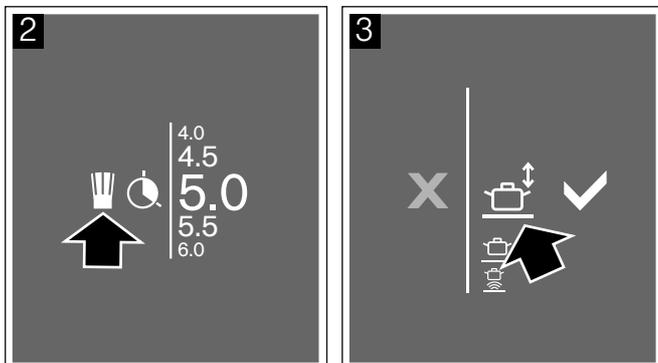
### Hinweise

- Ist diese Funktion im Einstellbereich nicht verfügbar, kann es daran liegen, dass das Geschirr zu groß ist. Verwenden Sie ein kleineres Kochgeschirr.
- Wenn sie sich beim Wählen der Leistungsstufe nicht aktiviert, liegt es möglicherweise daran, dass die maximale Leistungsaufnahme des Geräts erreicht wurde. Siehe Einstellung *Energie-Management* im Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Für weitere Informationen zu Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → "Kochen mit Induktion".

### Aktivieren

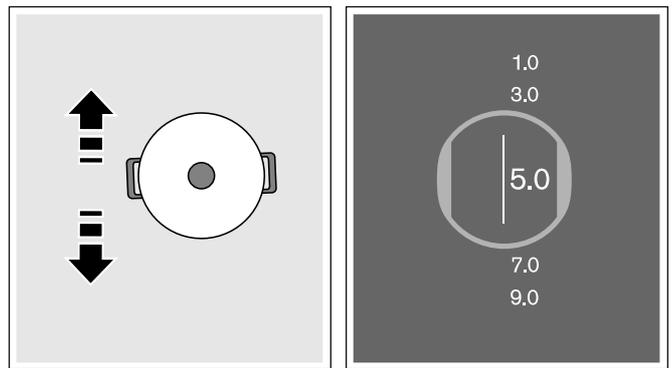
Das Geschirr auf die Kochfläche stellen.

- 1 Auf die Kochstellen-Anzeige des Geschirrs tippen.
- 2 Das Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Finger nach unten bis zum Symbol  streichen. Anschließend das Symbol  berühren, um die Wahl zu bestätigen.



Die Funktion wurde aktiviert.

- 4 Das Geschirr auf der Kochfläche bewegen, bis die gewünschte Leistungsstufe eingestellt ist. In der Kochstellenanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt.



### Leistungsstufe ändern

Die Kochstufen können während des Kochvorgangs geändert werden. Auf den Bereich tippen, dessen Leistungsstufe geändert werden soll, um eine andere Leistungsstufe im Programmierbereich zu wählen.

**Hinweis:** Wird die Funktion deaktiviert, kehren die Leistungsstufen zu den voreingestellten Werten zurück

### Deaktivieren

- 1 Auf die Leistungsstufe tippen.
- 2 Auf das Symbol  tippen und einen anderen Kochgeschirr-Modus im Einstellbereich wählen.
- 3 Auf das Symbol  tippen, um die Wahl zu bestätigen.

Die Funktion wurde deaktiviert. Die zuvor gewählte Leistungsstufe bleibt bestehen.

## Teppanyaki-Modus

Mit diesem Modus können Sie die Fläche des Teppanyaki in zwei Hälften unterteilen: in einen heißen Bereich mit zugewiesener Kochstufe und einen Bereich ohne zugewiesene Kochstufe.

Die Leistungsstufen können Sie während des Kochvorgangs ändern.

**Hinweis:** Ist dieser Modus im Einstellbereich nicht verfügbar, kann es daran liegen, dass das Geschirr zu groß ist. Verwenden Sie ein kleineres Kochgeschirr.

### Geeignetes Kochgeschirr

Es gibt Teppanyakis, die für diesen Modus optimal geeignet sind. Diese können Sie nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- GN232110 Grillplatten-Maße 325 x 530 mm
- CA051300 Grillplatten-Maße 265 x 415 mm

### Aktivieren

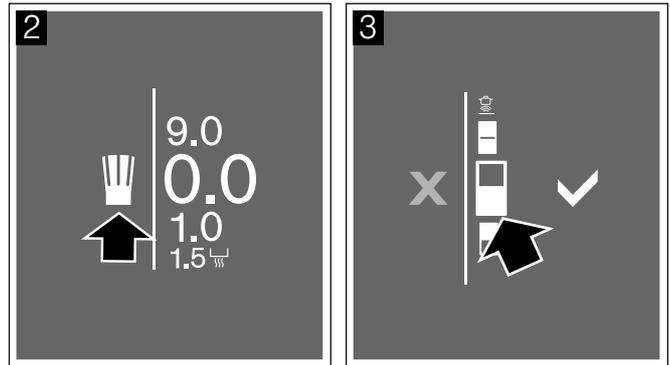
Das Geschirr horizontal oder vertikal auf die Kochfläche stellen.

- 1 Auf die Kochstellen-Anzeige tippen.
- 2 Das Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Finger nach oben streichen und das entsprechenden Symbol für den Teppanyaki-Grill auf der Kochfläche wählen.

Symbol	Position
	Vertikale Position, zwei Kochstellen heiß
	Vertikale Position, untere Kochstelle heiß
	Vertikale Position, obere Kochstelle heiß
	Horizontale Position, zwei Kochstellen heiß
	Horizontale Position, rechte Kochstelle heiß
	Horizontale Position, linke Kochstelle heiß

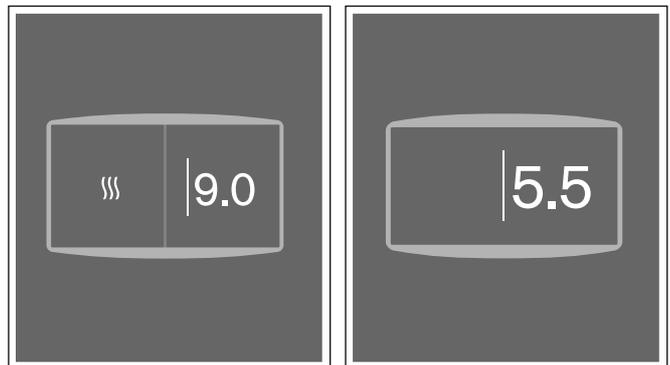
**Hinweis:** Es werden nur die verfügbaren Symbole entsprechend der Größe des Teppanyaki-Grills und seiner Position auf der Kochfläche angezeigt.

Anschließend das Symbol  berühren, um die Wahl zu bestätigen.



- 4 Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe auswählen.

Im Display wird die Ausrichtung des Teppanyaki-Grills mit der gewählten Leistungsstufe für eine Kochstelle oder für den gesamten Bereich, den das Geschirr beansprucht, angezeigt. An der Kochstelle, die keine zugewiesene Leistungsstufe hat, erscheint das Symbol für Restwärme .



Der Modus ist aktiviert.

### Leistungsstufe ändern

Den zugewiesenen Bereich der Leistungsstufe berühren und mit dem Finger nach oben oder unten zur gewünschten Leistungsstufe streichen.

**Hinweis:** Wird die Ausrichtung des Teppanyaki geändert, die geeignete Option bezüglich der neuen Position auf der Kochfläche wählen.

### Deaktivieren

- 1 Auf die Leistungsstufe tippen.
- 2 Auf das Symbol  tippen und einen anderen Kochgeschirr-Modus im Einstellbereich wählen.
- 3 Auf das Symbol  tippen, um die Wahl zu bestätigen.

Der Modus ist deaktiviert.

---

## Kindersicherung

---

Mit der Kindersicherung können Sie das Kochfeld sperren, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu verhindern.

**Hinweis:** Ist eine Kochstelle eingeschaltet, können Sie die Kindersicherung nicht aktivieren.

### Aktivieren

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren. Das Symbol  leuchtet.

Die Kindersicherung ist aktiviert. Das Kochfeld ist gesperrt.

### Deaktivieren

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren. Das Symbol  leuchtet.

Die Kindersicherung ist deaktiviert. Das Kochfeld ist entsperrt.

### 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"

**Hinweis:** Um die automatische Kindersicherung zu deaktivieren, das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.

---

## Pausenfunktion

---

Solange die Pausefunktion aktiviert ist, erscheinen im Touch-Display die gewählten Einstellungen. Es wird jedoch keine Leistungsstufe verwendet und die eingestellten Garzeiten stoppen.

Wurde der Wecker oder die Stoppuhr aktiviert, laufen diese weiter. Wenn die Pausefunktion aktiviert ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.

Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Das Kochfeld können Sie jederzeit ausschalten.

### Aktivieren

Das Symbol  berühren. Das Kochfeld bleibt für 30 Minuten gesperrt. Nun kann zum Beispiel die Oberfläche des Touch-Displays gereinigt werden, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

**Hinweis:** Das Symbol  wird in der Funktionsleiste angezeigt, sobald der Kochvorgang gestartet wurde.

### Deaktivieren

Nach 30 Minuten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Um die Funktion vor Ablauf der 30 Minuten zu deaktivieren, zuerst das Symbol  und anschließend zur Bestätigung das Symbol  berühren.

**Hinweis:** Wenn Sie das Geschirr auf der Kochfläche verschieben, solange die Funktion aktiviert ist, können alle Einstellungen verloren gehen.

---

## Automatische Abschaltung

---

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

Die Kochzone hört dabei auf zu heizen. Im Display erscheint ein Hinweis.

Das Symbol  berühren. Die Kochstelle kann nun erneut eingestellt werden.

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

## Grundeinstellungen

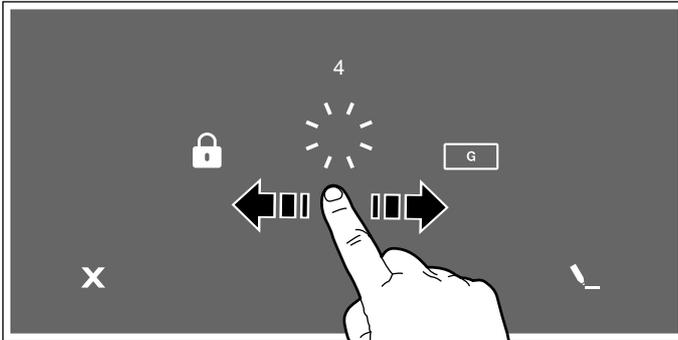
Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre persönlichen Bedürfnisse anpassen.

<b>Einstellungen</b>	<b>Beschreibung und Optionen</b>
 Helligkeit	Sie können die Helligkeit des Touch-Displays verändern.
 Startbildschirm	Sie können wählen, ob beim Einschalten des Kochfelds das Markenlogo angezeigt werden soll.
 Töne	Sie können wählen, welche Signaltöne das Gerät abspielen soll.
<b>kW</b> Power-Management	Sie können die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen und an den lokalen Netzanschluss anpassen.
 Professionelles Kochen - Leistungsstufen	Sie können die voreingestellten Leistungsstufen der Kochbereiche für den Modus Profi-Kochen ändern.
 Dynamisches Kochen - Leistungsstufen	Sie können die voreingestellten Leistungsstufen der Kochbereiche für den Modus Dynamisches Kochen ändern.
 Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr - Leistungsstufen	Sie können die voreingestellten Leistungsstufen der Kochbereiche für den Modus Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr ändern.
<b>KAL</b> Kochsensor-Kalibrierung	Stellen Sie die Höhe über dem Meeresspiegel ein, um den Siedepunkt anzupassen.
 Kochsensor-Kopplung	Stellen Sie die Verbindung zwischen dem kabellosen Kochsensor und dem Kochfeld her.
 Temperaturformat	Sie können das Temperaturformat ändern.
 Sprache	Sie können die Display-Sprache ändern.
 Startmodus	Wählen Sie den Kochmodus aus, mit dem das Kochfeld startet.
 Gerätenummer und Produktionsdatum	Sie können Informationen zum Gerät erhalten.
 Automatische Wiederherstellung	Sie können einstellen, wie lange sich das Gerät nach dem Abschalten die zuletzt verwendeten Einstellungen merkt.
 Voreinstellungen	Sie können alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
 Kindersicherung	Mit der Kindersicherung können Sie das Kochfeld sperren und verhindern, dass es von Kindern unbefugt benutzt wird.
 Lüftungssteuerung	Die Lüftungs-Steuerung vom Kochfeld aus kann über eine Einbindung der Geräte in das Heimnetzwerk oder über eine Direktverbindung zwischen Lüftung und Kochfeld vorgenommen werden.
 Heimnetzwerk	Das Kochfeld kann automatisch (über WPS) oder manuell im Heimnetzwerk angemeldet werden.

## Zu den Grundeinstellungen

Alle Kochstellen müssen deaktiviert sein.

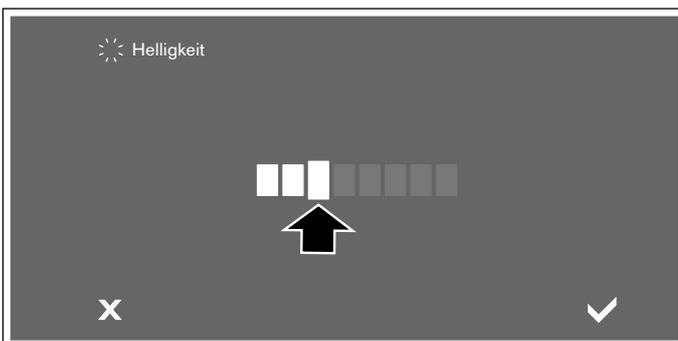
- 1 Das Symbol  berühren. Im Display wird das Grundeinstellungs-Menü angezeigt.
- 2 Die voreingestellte Einstellung ist *Helligkeit*. Mit dem Finger nach rechts oder links streichen, um eine andere Einstellung zu wählen.



- 3 Um die gewählte Einstellung zu ändern, auf das Symbol  tippen.



- 4 Die gewählte Einstellung ändern.



- 5 Das Symbol  berühren, um die Wahl zu bestätigen. Die Einstellungen sind gespeichert. Um abzubrechen und das Menü zu verlassen, berühren Sie das Symbol **X**.

### Menü Grundeinstellungen verlassen

Um die Grundeinstellungen zu verlassen, das Symbol  des Hauptschalters berühren.

## Home Connect

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

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

Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect-Dienste in Ihrem Land. Die Home Connect-Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Hinweise

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

## Verbindung mit dem Heimnetzwerk

Damit Sie Einstellungen über Home Connect durchführen können, muss die Home Connect App auf dem mobilen Endgerät installiert und eingerichtet sein.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

Die Geräte müssen mit demselben Heimnetzwerk verbunden sein.

### Einrichten der Home Connect App

**Hinweis:** Sie benötigen ein mobiles Endgerät, ausgestattet mit der aktuellen Version des jeweiligen Betriebssystems.

- 1 Öffnen Sie auf Ihrem mobilen Endgerät den App Store (Apple-Geräte) bzw. Google Play Store (Android-Geräte).
- 2 Geben Sie den Suchbegriff "Home Connect" ein.
- 3 Wählen Sie die Home Connect App aus und installieren Sie diese auf Ihrem mobilen Endgerät.

- Starten Sie die App und richten Sie Ihren Home Connect Zugang ein. Die App führt Sie dabei durch den Anmeldeprozess. Notieren Sie Ihre E-Mail-Adresse und Ihr Passwort.

### Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

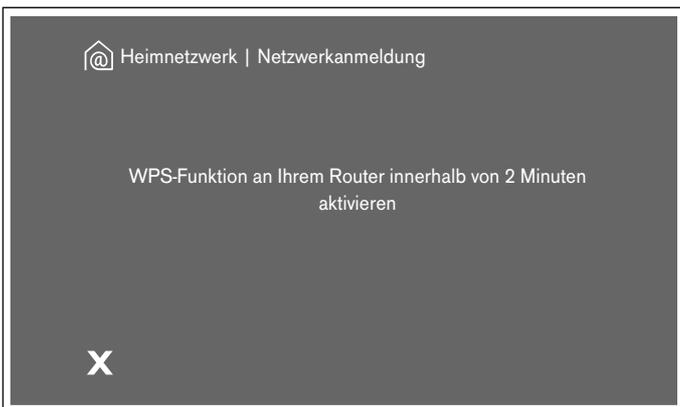
Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Es wird ein Zugang zum Router benötigt. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten in „Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk“.

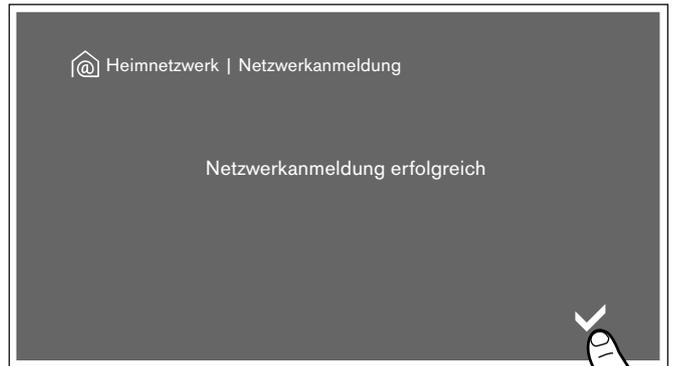
- Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen.



- Es werden die notwendigen Voraussetzungen angezeigt, um eine Verbindung mit Home Connect herstellen zu können. Zum Bestätigen das Symbol  berühren.
- Die Option *Automatisch (WPS)* wählen und das Symbol  berühren, um die Wahl zu bestätigen.
- Innerhalb von 2 Minuten, wie auf dem Display angegeben, auf die WPS-Taste des Routers tippen.



- Wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, erscheint eine entsprechende Meldung. Mit Symbol  bestätigen.



- Anschließend die Home Connect App im mobilen Endgerät öffnen und die Verbindung nach den Anweisungen auf dem Display herstellen.
- Wenn die Verbindung mit der App erfolgreich war, erscheint eine entsprechende Meldung. Zum Bestätigen das Symbol  berühren.



Auf dem Display erscheint erneut das Menü Grundeinstellungen mit den Angaben zu Verbindungstyp und Verbindungsstärke der Heimnetzwerkverbindung. Das Symbol  berühren, um zur Hauptansicht zurückzukehren oder die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen, um zu den Einstellungen für Home Connect zu gelangen.



Auf der Hauptansicht erscheint das Symbol .

**Hinweis:** Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, starten Sie den Assistenten erneut oder melden Sie das Gerät manuell im Heimnetzwerk an.

## Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

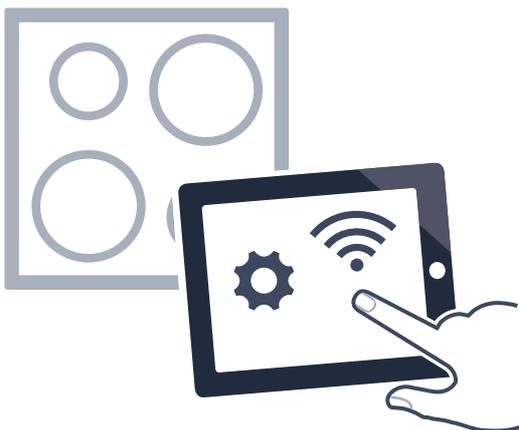
- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen.



- 3 Es werden die notwendigen Voraussetzungen angezeigt, um eine Verbindung mit Home Connect herstellen zu können. Zum Bestätigen das Symbol  berühren.
- 4 Die Option *Manuell* wählen und mit Symbol  bestätigen.
- 5 Auf dem Display erscheint eine Nachricht, um die Netzwerkeinstellungen des mobilen Endgeräts zu öffnen. Zum Bestätigen das Symbol  berühren.
- 6 Innerhalb von 5 Minuten das mobile Gerät mit der SSID „HomeConnect“ und dem Passwort „HomeConnect“ anmelden.



- 7 Anschließend die Home Connect App auf dem mobilen Endgerät öffnen.



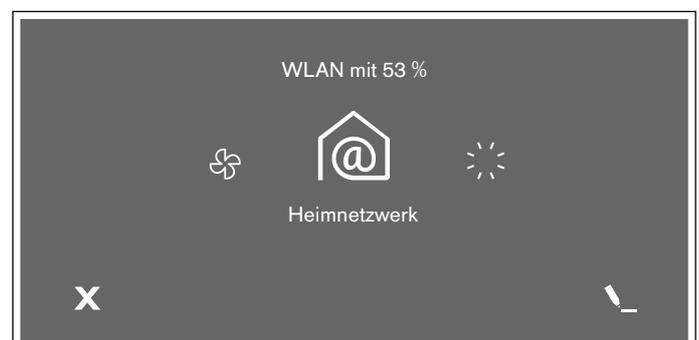
- 8 Wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, erscheint eine entsprechende Meldung. Mit Symbol  bestätigen.



- 9 Anschließend die Home Connect App im mobilen Endgerät öffnen und die Verbindung nach den Anweisungen auf dem Display herstellen.
- 10 Wenn die Verbindung mit der App erfolgreich war, erscheint eine entsprechende Meldung. Zum Bestätigen das Symbol  berühren.



Auf dem Display erscheint erneut das Menü Grundeinstellungen mit den Angaben zu Verbindungstyp und Verbindungsstärke der Heimnetzwerkverbindung. Das Symbol  berühren, um zur Hauptansicht zurückzukehren oder die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen, um zu den Einstellungen für Home Connect zu gelangen.



Auf der Hauptansicht erscheint das Symbol .

**Hinweis:** Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, starten Sie den Assistenten erneut oder melden Sie das Gerät manuell im Heimnetzwerk an.

## Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

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

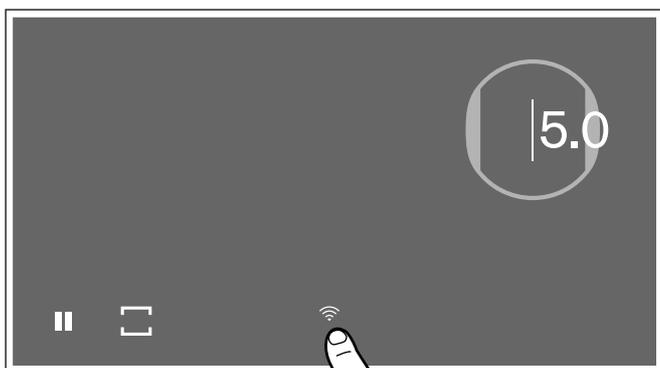
Einstellungen	Beschreibung
 Verbindung	Ermöglicht das Ein- oder Ausschalten des WLAN-Netzwerks.
 Mit App verbinden	Die Verbindung kann mit einem oder mehreren Home Connect Accounts hergestellt werden.
 Einstellungen über App	Sie können einstellen, ob das Senden von Kocheinstellungen möglich ist.
 Netzwerkeinstellungen löschen	Alle Netzwerkeinstellungen vom Gerät löschen

**Hinweis:** Die Einstellung *Verbindung* wird nur angezeigt, wenn noch keine Verbindung zum Heimnetzwerk besteht. Alle anderen Einstellungen werden nur angezeigt, wenn bereits eine Verbindung zum Heimnetzwerk besteht.

### WLAN-Symbole

Die WLAN-Anzeige im Hauptbedienfeld ändert sich abhängig vom Zustand der Verbindung und der Verfügbarkeit des Home Connect Servers.

Symbol	Beschreibung
	Heimnetzwerk verfügbar und Einstellungen in der App aktiviert
	Heimnetzwerk verfügbar und Einstellungen in der App deaktiviert
	Keine Verbindung mit dem Home Connect Server und Einstellungen in der App aktiviert
	Keine Verbindung mit dem Home Connect Server und Einstellungen in der App deaktiviert
	Keine WLAN-Verbindung verfügbar und Einstellungen in der App aktiviert
	Keine WLAN-Verbindung verfügbar und Einstellungen in der App deaktiviert
	Fernwartung wird durchgeführt und WLAN-Verbindung verfügbar
	Fernwartung wird durchgeführt und keine WLAN-Verbindung verfügbar



## WLAN deaktivieren

Ist WLAN aktiviert, kann die Home Connect-Funktion verwendet werden.

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

Um WLAN zu deaktivieren, gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen.
- 3 Die Option *Verbindung* wählen.



- 4 Die Option *Nicht verbunden* wählen.

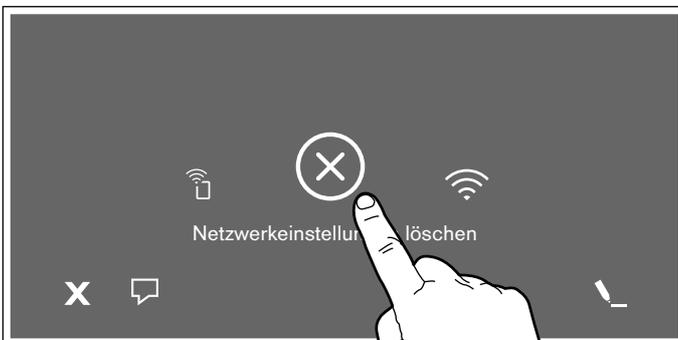
WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

## Vom Heimnetzwerk trennen

Sie können das Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

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

- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen.
- 3 *Netzwerkeinstellungen löschen* wählen.



- 4 Auf das Symbol  tippen, um die Wahl zu bestätigen.

Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

**Hinweis:** Die Netzwerkverbindung wird auch dann gelöscht, wenn das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt wird.

## Mit dem Heimnetzwerk verbinden

- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen.
- 3 *Verbindung* wählen.
- 4 Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk“ bzw. „Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk“.

## Mit App verbinden

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

Sie können mehrere mobile Endgeräte mit dem Kochfeld verbinden.

### Hinweise

- Das Gerät muss mit dem Heimnetzwerk verbunden sein.
- Die Home Connect App muss auf dem mobilen Gerät geöffnet und konfiguriert werden.
- Wenn eine direkte Verbindung zu einer Dunstabzugshaube besteht, das Kochfeld zunächst vom Heimnetzwerk trennen und die Verbindung erneut herstellen.

- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen.
- 3 *Mit App verbinden* berühren.



Es kann auch ein weiterer Home Connect Account mit dem Kochfeld verbunden werden. Hierzu *Mit App verbinden* berühren.

- 4 Den Anweisungen in der App folgen, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

## Einstellungen über App

Sie können mit der Home Connect App bequem auf die Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zugreifen und Einstellungen für die Kochstellen an das Kochfeld senden.

### Hinweise

- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. Erfolgt die Bedienung am Gerät, ist eine Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
  - Die Übertragung der Einstellungen ist standardmäßig aktiviert.
  - Ist die Übertragung der Einstellungen deaktiviert, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfeldes in der Home Connect App angezeigt.
- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
  - 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung *Heimnetzwerk* wählen.
  - 3 *Einstellungen über App* berühren.



- 4 Um die Übertragung zu aktivieren, *Ja* berühren; um die Übertragung zu deaktivieren, *Nein* berühren.

### Kocheinstellungen bestätigen

Sobald die Einstellungen an eine Kochstelle übertragen werden, erscheint auf dem Touch-Display des Kochfeldes eine Bestätigungsmeldung.

## Software Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software des Kochfeldes aktualisiert (z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates). Voraussetzung zur Nutzung der App ist es, dass Sie als Home Connect Nutzer registriert sind und die App auf dem mobilen Endgerät installiert und mit dem Home Connect Server verbunden ist.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App darüber informiert. Das Software-Update können Sie über die App oder das Kochfeld starten. Dazu die Hinweise im Display beachten.

Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App ausführen, wenn eine Verbindung zum lokalen Netzwerk besteht.

Nach erfolgreicher Installation sendet die Home Connect App die entsprechende Information.

### Hinweise

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

## Ferndiagnose

Bei Störungen kann der Kundendienst über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen.

Kontaktieren Sie den Kundendienst und stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät mit dem Home Connect-Server verbunden ist, und prüfen Sie, ob der Ferndiagnose-Dienst in Ihrem Land verfügbar ist.

**Hinweis:** Für weitere Informationen und zur Verfügbarkeit des Ferndiagnose-Dienstes in Ihrem Land besuchen Sie bitte den Hilfe & Support-Bereich der Home Connect-Webseite Ihres Landes: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Hinweis zum Datenschutz

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

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

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

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

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Gaggenau Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

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



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

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

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

## Lüftungssteuerung

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

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

### Home Connect

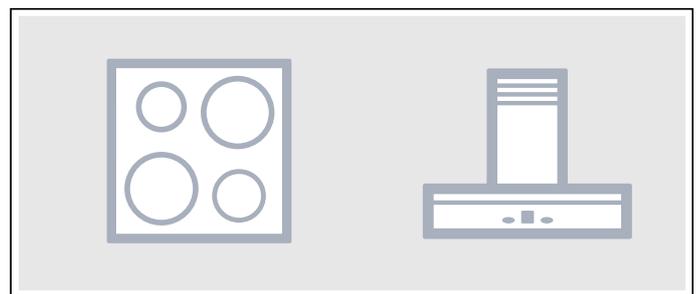
Wenn beide Geräte Home-Connect-fähig sind, ist eine Verbindung über die Home Connect App möglich.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.



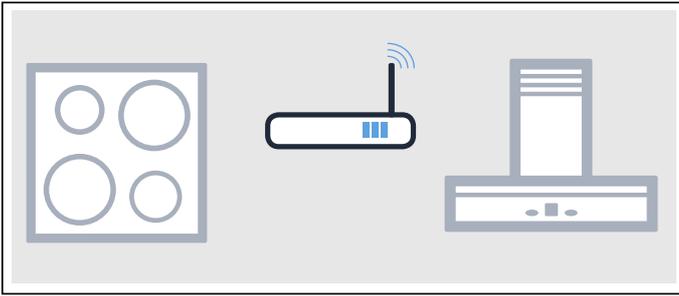
### Geräte direkt verbinden

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



## Geräte über Heimnetzwerk verbinden

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



### Hinweise

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

## Einrichten

Um die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einzurichten, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

### Direkte Verbindung

Stellen Sie sicher, dass die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.

Beachten Sie hierfür das Kapitel "Verbindung Kochfeld" in der Gebrauchsanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

**Hinweis:** Wenn Sie Ihr Kochfeld direkt mit der Dunstabzugshaube verbinden, ist die Verbindung zum Heimnetzwerk nicht mehr möglich und Sie können Home Connect nicht mehr nutzen.

- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung  *Lüftungssteuerung* wählen.
- 3 Die Option *Lüftungssteuerung* wählen und zum Bestätigen das Symbol  berühren.

- 4 Innerhalb von 2 Minuten die Verbindung an der Dunstabzugshaube starten. Siehe Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Ist der Vorgang beendet, wird eine Nachricht aufgerufen, die das Verbindungsergebnis anzeigt. Wurde die Verbindung hergestellt, erscheint auf der Hauptansicht das Symbol  für die Lüftungs-Steuerung vom Kochfeld aus.

Wird eine Änderung der Einstellung gewünscht, erneut die Option  *Lüftungssteuerung* wählen und anschließend die gewünschte Änderung vornehmen.

### Verbindung über Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Ein Routerzugriff ist notwendig. Andernfalls folgen Sie den Schritten unter „Direkte Verbindung“.

Stellen Sie zu Beginn sicher, dass die Dunstabzugshaube mit demselben Heimnetzwerk verbunden ist.

- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung  *Lüftungssteuerung* wählen.
- 3 Die Option *Heimnetzwerk* wählen und zum Bestätigen das Symbol  berühren.
- 4 Innerhalb von 2 Minuten WPS-Taste am Router drücken.  
Wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, erscheint eine entsprechende Meldung.
- 5 Innerhalb von 2 Minuten die Verbindung an der Dunstabzugshaube starten. Siehe Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Ist der Vorgang beendet, wird eine Nachricht aufgerufen, die das Verbindungsergebnis anzeigt. Wurde die Verbindung hergestellt, erscheint auf der Hauptansicht das Symbol  für die Lüftungs-Steuerung vom Kochfeld aus.

**Hinweis:** Die Verbindung kann nur dann hergestellt werden, wenn beide Geräte mit dem Heimnetzwerk verbunden sind und sich im Verbindungsvorgang befinden. Sollte die Zeit für den Verbindungsvorgang bei einem der beiden Geräte bereits abgelaufen sein, starten Sie die Verbindung erneut.

## Vom Netzwerk trennen

Die Verbindung mit dem Heimnetzwerk kann gelöscht werden.

- 1 Um die Grundeinstellungen zu öffnen, das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Mit dem Finger nach rechts oder links streichen und die Einstellung  *Lüftungssteuerung* wählen.
- 3  *Lüftungssteuerung trennen* wählen und zum Bestätigen das Symbol  berühren.

Die Verbindungen wurden gelöscht.

**Hinweis:** Die Verbindung mit dem Heimnetzwerk kann jederzeit wieder hergestellt werden.

## Haube über das Kochfeld steuern

In den Grundeinstellungen des Kochfelds kann die Funktion der Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochstellen eingestellt werden.

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

### Lüfter einstellen

#### Aktivieren

- 1 Das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Im Einstellbereich die Lüfterstufe wählen. Folgende Einstellungen sind möglich:

0	Lüfter aus
1, 2, 3	Lüfterstufen. Intensität: niedrig, mittel, hoch
	Intensivstufe

Je nach gewählter Einstellung der Lüftungssteuerung wird zudem Folgendes angezeigt:

	Automatikmodus
	Lüfternachlauf
U	Unbekannter Betrieb

Auf der Hauptansicht erscheint die gewählte Stufe neben dem Symbol .

#### Deaktivieren

Lüfterstufe 0 wählen.

## Automatikbetrieb einstellen

#### Aktivieren

- 1 Das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Die Option  *Lüftungssteuerung* wählen.
- 3 Die Option  *Automatisch* wählen.

Je nach Sensoreinstellung der Dunstabzugshaube startet der Lüfter automatisch, sobald Rauch erkannt wird. Für zusätzliche Informationen, siehe Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

#### Deaktivieren

- 1 Das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Eine andere Lüfterstufe wählen.

## Beleuchtung der Haube einstellen

Das Licht der Haube kann über das Bedienfeld des Kochfeldes ein- und ausgeschaltet werden.

- 1 Das Symbol  in der Hauptansicht berühren.
- 2 Die Option  *Helligkeit* wählen.
- 3 Helligkeitsstufe wählen.

Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen schaltet sich das Licht automatisch mit dem Kochfeld ein bzw. aus.

## Einstellungen Lüftungs-Steuerung

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

**Hinweis:** : Die Einstellungen werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.

Einstellungen	Beschreibung
 Automatiksteuerung	Sie können die Lüfterstufe, mit der die Dunstabzugshaube beim Einschalten des Kochfelds laufen soll, wählen.
 Nachlauf-Funktion	Die Nachlauf-Funktion lüftet nach Abschalten des Kochfelds für eine bestimmte Zeit.
 Helligkeit	Sie können die Helligkeitsstufe, mit der die Lampe der Dunstabzugshaube beim Einschalten des Kochfelds aufleuchtet, wählen.
 Licht Ausschaltautomatik	Sie können wählen, ob die Lampe der Dunstabzugshaube mit dem Ausschalten des Kochfelds ebenfalls ausgeschaltet werden soll.
 Lüftungssteuerung trennen	Die Verbindung mit dem Heimnetzwerk kann gelöscht werden.

Möglicherweise sind einige dieser Einstellungen nicht verfügbar

---

## 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.

## 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.

**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.

---

## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

---

---

### Verwendung

---

#### Im Display erscheint keine Anzeige

Möglicherweise ist die Helligkeit nicht richtig eingestellt. Blicken Sie von oben auf das Display und stellen sie die Helligkeit über die Grundeinstellungen ein.

Für weitere Informationen zu den Einstellungen, siehe Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

---

#### Im Hauptdisplay erscheint eine Warnmeldung und es ertönt ein Signalton

Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen.

Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons, siehe 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 und gehören zur Induktionstechnologie. Sie weisen nicht auf einen Defekt hin.

---

#### Mögliche Geräusche:

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

Es entsteht beim Kochen auf hoher Leistungsstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

---

##### Leises Summen:

Das Kochgeschirr ist möglicherweise zu klein oder nicht für Induktion geeignet. Das Geschirr auf eine andere Position der Kochfläche verschieben oder ein größeres Geschirr verwenden.

---

##### Leises Pfeifen:

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

---

##### Hohe Pfeiftöne:

Sie können entstehen, wenn zwei Kochstellen gleichzeitig auf höchster Leistungsstufe betrieben werden. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden schwächer, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

---

##### Knistern:

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

---

##### Ventilatorgeräusch:

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

---

##### Klicken:

Das zeitweise Klicken, wenn ein Geschirr aktiviert oder verschoben wird, ist völlig normal.

Gelegentlich können andere, rein zufällige Geräusche auftreten, die nicht auf das Geschirr zurückgehen.

---

### Geschirr

---

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

Für Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktionskochen geeignet ist, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

---

#### Warum heizt das Kochfeld nicht?

Sicherstellen, dass das Geschirr für Induktionskochen geeignet ist. Für Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

---

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

Sicherstellen, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist. Für Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

**Die Darstellung des Geschirrs auf dem Touch-Display entspricht nicht der Größe oder Form des Kochgeschirrs**

Die Darstellung des Kochgeschirrs auf dem Touch-Display dient lediglich der Orientierung.

Sicherstellen, dass sich das Geschirr vollständig innerhalb der Kochfläche befindet.

**Es befindet sich ein Geschirr auf der Kochfläche, das nicht auf dem Touch-Display dargestellt wird**

Es befinden sich mehr als 8 Kochgefäße auf der Kochfläche.

Das Geschirr ist zu klein: Es werden Durchmesser von 90 bis 340 mm empfohlen.

Ein größeres Geschirr oder ein Geschirr, das für Induktion geeignet ist, verwenden oder die Verteilung des Kochgeschirrs auf der Kochfläche ändern. Für Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktionskochen geeignet ist, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

**Es befinden sich zwei Kochgeschirre auf der Kochfläche. Auf dem Touch-Display werden diese aber als ein Geschirr dargestellt.**

Werden zwei Gefäße sehr nahe nebeneinander auf die Kochfläche gestellt, kann es sein, dass das Touch-Display diese als ein Kochgeschirr darstellt.

Die beiden Kochgefäße weiter auseinander stellen, bis sie auf dem Touch-Display als zwei einzelne Gefäße angezeigt werden.

**Es befindet sich ein Geschirr auf der Kochfläche. Auf dem Touch-Display werden jedoch zwei oder mehr dargestellt.**

Möglicherweise ist der Geschirrboden deformiert oder weist eine Prägung auf oder das Geschirr ist nicht für Induktion geeignet.

Die Ebenheit des Geschirrs prüfen und wieder auf die Kochfläche stellen. Für Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

**Es kann nicht jedes Kochgeschirr, das sich auf der Kochfläche befindet, aktiviert werden.**

Sie können bis zu 8 Kochgefäße auf die Kochfläche stellen, aber nur mit bis zu 5 gleichmäßig verteilten Gefäßen gleichzeitig kochen.

Für Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*.

Auf einer Seite können Sie mit bis zu 3 Kochgefäßen kochen. Befindet sich ein Gefäß in der Mitte der Kochfläche oder ist es zu groß, schränkt das die Zahl der aktiven Kochgefäße ein.

Für Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*.

Eines der Kochgeschirre ist nicht für das Induktionskochen geeignet. Auf dem Touch-Display erscheint das Symbol ⊖ neben dem ungeeigneten Geschirr.

Für Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktionskochen geeignet ist, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*.

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts wurde überschritten oder die Einstellung Energie-Manager ist aktiviert.

Die Installation überprüfen und die Einstellung Energie-Manager korrekt konfigurieren. Siehe Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

**Die Leistungsstufe lässt sich nicht erhöhen.**

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts wurde erreicht oder die Einstellung Energie-Manager ist aktiviert.

Die Verteilung des Kochgeschirrs auf der Kochfläche ändern. Die Installation überprüfen und die Einstellung Energie-Manager korrekt konfigurieren. Siehe Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

**Der Kochsensor Modus ist nicht verfügbar.**

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts wurde erreicht oder die Einstellung Energie-Manager ist aktiviert.

Damit der Kochsensor Modus verfügbar ist, schalten Sie andere Kochstellen aus oder verringern Sie die Leistungsstufe der anderen Kochgeschirre. Ändern Sie die Verteilung des Geschirrs auf der Kochfläche. Die Installation überprüfen und die Einstellung Energie-Manager korrekt konfigurieren. Siehe Kapitel

→ *"Grundeinstellungen"*

**Im Innern des Geschirrs tritt eine ungleichmäßigere Bläschenbildung auf.**

Je nach gewählter Leistungsstufe, Art des Kochgeschirrs oder der Kombination mit anderem Kochgeschirr kann eine ungleichmäßige Bläschenbildung auftreten. Dies beeinträchtigt weder die Temperatur noch den Garvorgang.

Für Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

---

**Reinigen**

---

**Wie wird das Kochfeld gereinigt?**

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

Für weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes, siehe Kapitel → *"Reinigen"*

---

**Heimnetzwerk**

---

**Warum lässt sich das Kochfeld nicht mit dem Heimnetzwerk verbinden, nachdem die WPS-Taste des Routers gedrückt wurde?**

Nachdem die Option Automatische Verbindung gewählt wurde, innerhalb der nächsten 2 Minuten die WPS-Taste des Routers drücken.

Ist diese Zeit abgelaufen, erneut mit dem Verbindungsaufbau beginnen. Wenn die Probleme fortbestehen, Werkseinstellungen wiederherstellen, siehe Kapitel → *"Grundeinstellungen"*.

---

**Warum erfolgt vom mobilen Endgerät aus keine Anmeldung im Netzwerk Home Connect?**

Mit dem SSID HomeConnect und dem Passwort HomeConnect verbinden.

Sicherstellen, dass alle Zeichen korrekt eingegeben wurden und auf Groß- und Kleinschreibung geachtet wurde.

---

## Störungen, was tun?

Taucht am Gerät ein Problem oder eine Störung auf, werden im Display automatisch Anweisungen, Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen angezeigt.

### Hinweise und Fehlermeldungen

Die Hinweise werden angezeigt, wenn ein interner Gerätefehler auftritt, der die Benutzung des Kochfeldes einschränkt.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und berühren Sie das Symbol ✓, um zur Hauptansicht zurückzukehren.

Die Fehlermeldungen werden angezeigt, wenn ein interner Gerätefehler oder eine Funktionsstörung auftritt und die Benutzung des Kochfeldes unmöglich macht.

Das Gerät vom Stromnetz nehmen. Warten Sie einige Sekunden und schließen Sie das Gerät erneut an. Erscheint die Anzeige erneut, benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst.

Wenn Sie den technischen Kundendienst rufen, geben Sie den Fehlercode mit an.

#### Hinweise

- Die obere Linie des Displays leuchtet rot.
- Bei einigen Fehlermeldungen wird ein Fehlercode angezeigt (Beispiel: [E0513])
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.
- Für weitere Informationen, siehe Kapitel → "Häufige Fragen und Antworten (FAQ)".

### Tipps

Problem	Abhilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte prüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren.
Das Touch-Display reagiert nicht oder ist blockiert.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand befindet sich darauf. Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Leistungsstufe der Kochstelle kann nicht erhöht werden.	Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Die Gesamtleistung unter Maximale Leistungsaufnahme in den Grundeinstellungen anpassen. Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Das Kochgeschirr wieder aufstellen.
Ein Signal ertönt, wenn sich ein Gegenstand auf dem Touch-Display befindet.	Den Gegenstand entfernen und das Kochfeld erneut einstellen. Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten. Einige Sekunden warten und das Gerät erneut anschließen.
Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet. Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden ausgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weiter gekocht werden.
Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet.	Das entsprechende Geschirr entfernen. Einige Sekunden warten. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weitergekocht werden.
Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche ausgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochstelle erneut einschalten.

Problem	Abhilfe
Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.	Das aktive Geschirr wurde von seiner Position entfernt und ein Geschirr in einer anderen Größe aufgestellt. Mit demselben Geschirr testen. Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt gekocht werden, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kundendienst benachrichtigen.
Das Kochfeld war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel
Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochstelle wurde abgeschaltet. <b>E8202</b>	Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist und die Funktion erneut aktivieren.
Der Kochsensor ist überhitzt und die angrenzenden Kochstellen wurden ausgeschaltet. <b>E8203</b>	Wird der Kochsensor nicht verwendet, vom Kochgeschirr nehmen und fern von anderen Kochstellen oder Wärmequellen aufbewahren. Kochstellen wieder einschalten.
Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. <b>E8204</b>	Die Batterie 3V CR2032 austauschen. Siehe Kapitel → <i>"Batterie austauschen"</i>
Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. <b>E8205</b>	Die Funktion aus- und anschließend wieder einschalten.
Der Kochsensor ist defekt. <b>E8206</b>	Den technischen Kundendienst benachrichtigen.
Die Anzeige des Kochsensors leuchtet nicht und der Kochsensor reagiert nicht.	Die Batterie 3V CR2032 austauschen. Siehe Kapitel → <i>"Batterie austauschen"</i> Bleibt das Problem bestehen, das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Siehe Kapitel → <i>"Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden"</i> Bleibt das Problem weiterhin bestehen, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Sensoranzeige blinkt zweimal. Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Kochvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden.	Die Batterie 3V CR2032 austauschen. Siehe Kapitel → <i>"Batterie austauschen"</i>
Die Sensoranzeige blinkt dreimal. Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen.	Das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Siehe Kapitel → <i>"Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden"</i>
Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen. <b>E 70 10</b>	Kochfeld aus- und wieder einschalten. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen.
Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs. <b>E9000/E90 10</b>	Den Stromanbieter kontaktieren.
Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen <b>U400</b>	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.

## Demo-Modus

Erscheint das Symbol  im oberen Bereich des Displays, so ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht. Das Gerät vom Stromnetz nehmen. Warten Sie einige Sekunden und schließen Sie das Gerät erneut an. Anschließend innerhalb der nächsten 3 Minuten den Demo-Modus im Menü Grundeinstellungen deaktivieren. Siehe Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

---

## 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.

### Produktnummer (E-Nr.) und Fabrikationsnummer (FD-Nr.)

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

Das Typenschild mit den entsprechenden Nummern finden Sie:

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

Die Produktnummer (E-Nr.) ist auch auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu finden. Sie können den Kundendienstindex (KI) und die Fabrikationsnummer (FD-Nr.) 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 550 555

**D** 089 20 355 366

**CH** 0848 840 040

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

Gaggenau Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001351293 (990321)  
de

**GAGGENAU**

