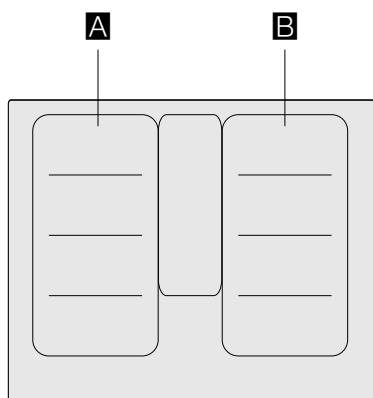


# CI 272

# CI 262

Kochfeld



|              |  | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|--|---------|---------|
| <b>A / B</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |
|              |  | 2.600 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>          | <b>5</b>  |
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>         | <b>6</b>  |
| <b>Ursachen für Schäden</b>                 | <b>8</b>  |
| Übersicht                                   | 8         |
| <b>Umweltschutz</b>                         | <b>9</b>  |
| Tipps zum Energiesparen                     | 9         |
| Umweltgerecht entsorgen                     | 9         |
| <b>Kochen mit Induktion</b>                 | <b>9</b>  |
| Vorteile beim Kochen mit Induktion          | 9         |
| Kochgeschirr                                | 9         |
| <b>Gerät kennen lernen</b>                  | <b>11</b> |
| Bedienfeld                                  | 11        |
| Die Kochstellen                             | 12        |
| Restwärmeanzeige                            | 12        |
| <b>Twist-Pad mit Twist Knopf</b>            | <b>13</b> |
| Den Twist-Knopf entfernen                   | 13        |
| Den Twist-Knopf aufbewahren                 | 13        |
| <b>Gerät bedienen</b>                       | <b>13</b> |
| Kochfeld ein- und ausschalten               | 13        |
| Kochstelle einstellen                       | 14        |
| Kochempfehlungen                            | 14        |
| <b>Flex-Funktion</b>                        | <b>17</b> |
| Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs | 17        |
| Als zwei unabhängige Kochstellen            | 17        |
| Als eine einzige Kochstelle                 | 17        |
| <b>FlexPlus-Kochzone</b>                    | <b>18</b> |
| Hinweise zum Kochgeschirr                   | 18        |
| Aktivieren                                  | 19        |
| Deaktivieren                                | 19        |
| <b>Transfer Funktion</b>                    | <b>19</b> |
| <b>Profikoch-Funktion</b>                   | <b>20</b> |
| Aktivieren                                  | 20        |
| Deaktivieren                                | 21        |
| Einstellungen ändern                        | 21        |
| <b>Timer-Funktionen</b>                     | <b>21</b> |
| Kochzeit-Automatik                          | 21        |
| Der Kurzzeitwecker                          | 22        |
| Stoppuhr-Funktion                           | 22        |

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Booster-Funktion für Töpfe</b>                      | <b>23</b> |
| Aktivieren                                             | 23        |
| Deaktivieren                                           | 23        |
| <b>Booster-Funktion für Pfannen</b>                    | <b>23</b> |
| Empfehlungen zur Anwendung                             | 23        |
| Aktivieren                                             | 24        |
| Deaktivieren                                           | 24        |
| <b>Warmhalte-Funktion</b>                              | <b>24</b> |
| Aktivieren                                             | 24        |
| Deaktivieren                                           | 24        |
| <b>Kochassistentenfunktionen</b>                       | <b>25</b> |
| Kochassistentenfunktionsarten                          | 25        |
| Geeignetes Kochgeschirr                                | 26        |
| Sensoren und Sonderzubehör                             | 26        |
| Funktionen und Kochstufen                              | 26        |
| Empfohlene Gerichte                                    | 30        |
| Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone                | 36        |
| <b>Kabelloser Kochsensor</b>                           | <b>38</b> |
| Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors     | 38        |
| Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden | 38        |
| Reinigen                                               | 39        |
| Auswechseln der Batterie                               | 40        |
| Konformitätserklärung                                  | 40        |
| <b>Kindersicherung</b>                                 | <b>41</b> |
| Kindersicherung aktivieren und deaktivieren            | 41        |
| <b>Display-Reinigungsschutz</b>                        | <b>41</b> |
| <b>Automatische Abschaltung</b>                        | <b>41</b> |
| <b>Grundeinstellungen</b>                              | <b>42</b> |
| So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:             | 43        |
| <b>Home Connect</b>                                    | <b>43</b> |
| Einrichten                                             | 43        |
| Home Connect Einstellungen                             | 45        |
| Software Update                                        | 47        |
| Ferndiagnose                                           | 47        |
| Hinweis zum Datenschutz                                | 48        |
| Konformitätserklärung                                  | 48        |
| <b>Verbindung Dunstabzugshaube</b>                     | <b>48</b> |
| Einrichten                                             | 49        |
| Verbindung zurücksetzen                                | 49        |
| Haube über das Kochfeld steuern                        | 50        |
| Haubensteuerung Einstellungen                          | 50        |

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Kochgeschirr-Test</b>                              | <b>51</b> |
| <b>Power-Manager</b>                                  | <b>52</b> |
| <b>Reinigen</b>                                       | <b>52</b> |
| Kochfeld                                              | 52        |
| Kochfeldrahmen                                        | 53        |
| Twist-Knopf                                           | 53        |
| <b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b>             | <b>54</b> |
| <b>Störungen, was tun?</b>                            | <b>56</b> |
| <b>Kundendienst</b>                                   | <b>58</b> |
| Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD-Nr.) | 58        |

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.

Wenn Sie die Kochsensor-Funktionen verwenden, sicherstellen, dass die eingestellte Kochzone mit der Kochzone übereinstimmt, auf der sich das Kochgeschirr mit dem Temperatursensor befindet.

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

## **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

### **⚠ Warnung – Erstickungsgefahr!**

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

### **⚠ Warnung – Brandgefahr!**

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

### **⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

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

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

**⚠ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!**

- Abnehmbare Bedienelemente sind magnetisch. Magneten können elektronische Implantate, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Personen mit elektronischen Implantaten sollten das Bedienelement nicht körpernah tragen (z.B. in Hemd- oder Hosentaschen); zum Herzschrittmacher einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.
- Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch. Die magnetischen Elemente können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen. Träger von elektronischen Implantaten sollten daher den Temperatursensor nicht in den Taschen ihrer Kleidung mitführen und in Bezug auf ihren Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- 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 Glaschaber                 |
|                 | 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 Glaschaber                 |



## Umweltschutz

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

### Tipps zum Energiesparen

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

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

## Kochen mit Induktion

### Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

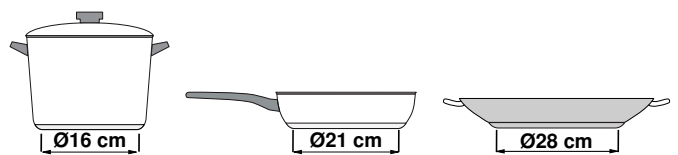
### Kochgeschirr

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

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

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

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

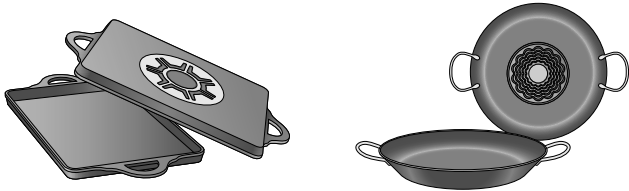


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Lesen Sie weitere Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs hier → "Flex-Funktion"

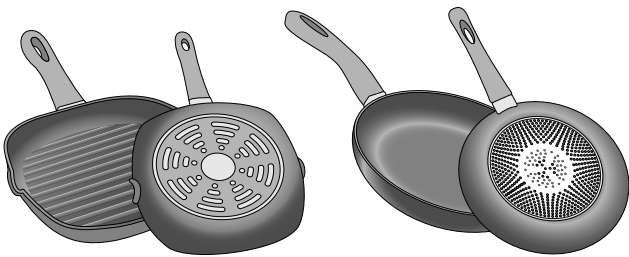


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



### Ungeeignetes Kochgeschirr

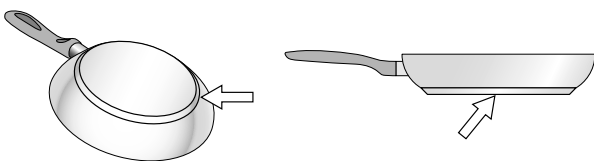
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



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

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

### Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

### Topferkennung

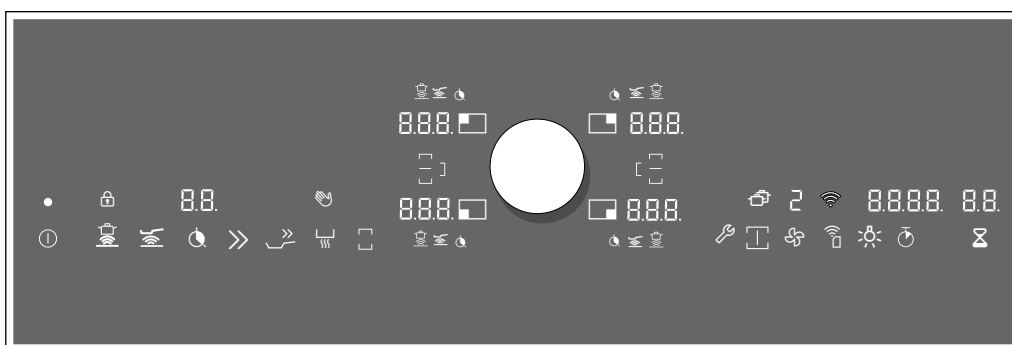
Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

## Gerät kennen lernen

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

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

## Bedienfeld



### Auswahlsensoren

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  | Hauptschalter                         |
|  | Kochsensor                            |
|  | Bratsensorik für Pfannen              |
|  | Timer-Funktion                        |
|  | Booster-Funktion für Töpfe            |
|  | Booster-Funktion für Pfannen          |
|  | Warmhalte-Funktion                    |
|  | Flex-Funktion                         |
|  | Grundeinstellungen                    |
|  | Profikoch-Funktion                    |
|  | Lüftungssteuerung                     |
|  | Home Connect - Einstellung bestätigen |
|  | Beleuchtung der Dunstabzugshaube      |
|  | Stoppuhr                              |
|  | Wecker                                |

### Anzeigen

|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Betriebszustand              |
|  | Kochzonen                    |
|  | Leistungsstufen              |
|  | Kochsensor                   |
|  | Bratsensorik für Pfannen     |
|  | Kochzeit-Automatik           |
|  | Booster-Funktion für Töpfe   |
|  | Booster-Funktion für Pfannen |
|  | Warmhalte-Funktion           |
|  | Restwärme                    |
|  | WLAN                         |
|  | Lüfterstufen                 |
|  | Wecker                       |
|  | Stoppuhr                     |
|  | Display-Reinigungsschutz     |
|  | Kindersicherung              |
|  | Flex-Funktion aktiviert      |
|  | Flex-Funktion deaktiviert    |
|  | FlexPlus-Kochzone            |
|  | Transfer-Funktion            |

## Sensortasten

Wenn sich das Kochfeld erwärmt, leuchten die Symbole der Sensortasten, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen.

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

## Hinweise

- Die entsprechenden Symbole der Sensortasten leuchten je nach Verfügbarkeit auf. Die Anzeigen der zur Verfügung stehenden Funktionen leuchten in weiß auf. Sobald eine Funktion ausgewählt ist, leuchtet deren Anzeige in orange.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

## Die Kochstellen

| Kochstellen                                                                                              |                     |                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | Einfache Kochstelle | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.                                                                                                               |
|                        | Flexible Kochzone   | Siehe Abschnitt → "Flex-Funktion"                                                                                                                         |
|                        | FlexPlus-Kochzone   | Die FlexPlus-Kochzone schaltet sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone ein. Siehe Abschnitt → "FlexPlus-Kochzone" |
| Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion" |                     |                                                                                                                                                           |

## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

- Anzeige **H**: hohe Temperatur
- Anzeige **h**: niedrige Temperatur

Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmeanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

Wenn die Kochstelle ausgeschaltet wird, leuchtet die Restwärmeanzeige. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige, solange die Kochstelle noch warm ist.

## Twist-Pad mit Twist Knopf

Das Twistpad ist der Einstellbereich, in dem Sie mit dem Twist-Knopf die Kochstellen und die Kochstufen wählen können. Im Twistpad-Bereich zentriert sich der Twist-Knopf automatisch.

Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twistpad aufgelegt. Um eine Kochstelle zu aktivieren, berühren Sie den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes wählen Sie die Kochstufe.

Legen Sie den Twist-Knopf so auf das Twist-Pad, dass er sich in der Mitte der Anzeigen befindet, die den Twist-Pad-Bereich eingrenzen.

**Hinweis:** Auch wenn der Twist-Knopf nicht ganz zentriert liegen sollte, wird das zu keinem Zeitpunkt die Funktionsweise des Twist-Knopfs beeinträchtigen.

### Den Twist-Knopf entfernen

Wird der Twist-Knopf entfernt, aktiviert sich die Wischschutz-Funktion.

Der Twist-Knopf kann während des Kochens entfernt werden. Die Wischschutz-Funktion wird für 10 Minuten aktiviert. Wird nach Ablauf dieser Zeit der Twist-Knopf nicht wieder in seine Position gebracht, schaltet sich das Kochfeld aus.

#### **Warnung – Brandgefahr!**

Wird während dieser 10 Minuten ein metallischer Gegenstand im Bereich des Twist-Pads abgelegt, kann es sein, dass das Kochfeld weiter heizt. Daher immer das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

### Den Twist-Knopf aufbewahren

Im Innern des Twist-Knopfes befindet sich ein starker Magnet. Bringen Sie den Twist-Knopf nicht in die Nähe magnetischer Datenträger, wie z. B. Kreditkarten oder Karten mit Magnetstreifen. Diese könnten zerstört werden.

Ebenso können Störungen an Fernsehgeräten und Bildschirmen hervorgerufen werden.

**Hinweis:** Der Twist-Knopf ist magnetisch. An der Unterseite haftende Metallpartikel können die Oberfläche des Kochfelds zerkratzen. Den Twist-Knopf immer gründlich reinigen.

## Gerät bedienen

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

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld wird mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.

Beim ersten Einschalten des Geräts wird die Einstellung des Heimnetzwerkes aufgerufen. Auf dem Anzeigefeld leuchtet für einige Sekunden das Symbol  schwach auf. Um die Anschlusseinstellung zu starten, den Sensor  berühren und die Angaben in Kapitel → *"Home Connect"* auf Seite 43 beachten. Um die Ersteinstellung zu verlassen, einen beliebigen Sensor berühren.

**Einschalten:** Den Twist-Knopf auf den Einstellbereich legen. Das Symbol  berühren. Die zu den Kochzonen gehörigen Symbole und die Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen, leuchten. Neben den Kochzonen leuchtet . Das Kochfeld ist betriebsbereit.

**Ausschalten:** Das Symbol  berühren, bis die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige leuchtet, bis die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind.

#### Hinweise

- Wurde keine Verbindung zum Heimnetzwerk hergestellt oder die Verbindung unterbrochen, aktiviert sich beim Einschalten des Kochfeldes immer die Ersteinstellung der Netzwerkverbindung.
- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen für mehr als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die gewählten Einstellungen bleiben für 5 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert.  
Wenn in diesem Zeitraum das Kochfeld wieder eingeschaltet wird, blinken die vorher eingestellten Kochstufen. Durch Tippen auf den Twist-Knopf innerhalb der nächsten 5 Sekunden werden die Einstellungen übernommen.  
Wenn der Twist-Knopf nicht angetippt wird, oder wenn eine andere Sensortaste berührt wird, werden alle vorherigen Einstellungen gelöscht.

## Kochstelle einstellen

Einstellen der gewünschten Kochstufe mit dem Twist-Knopf.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

Kochstufe 9 = höchste Stufe.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese wird in der Kochstellen-Anzeige mit .5 angezeigt.

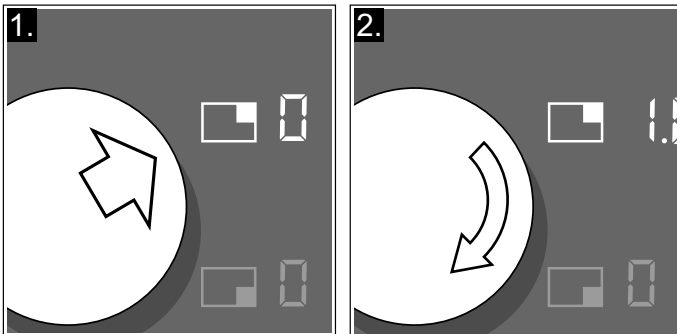
### Hinweise

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

### Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Die Kochstelle auswählen. Dazu den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochstelle berühren.
- 2 Den Twist-Knopf drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.



Die Kochstufe ist eingestellt.

### Hinweise

- Beim Aufsetzen eines Kochgeschirrs auf die flexible Kochzone muss das Kochgeschirr der Größe entsprechend richtig positioniert werden, siehe Kapitel → "Flex-Funktion". Das Kochgeschirr wird erkannt und die Kochstelle automatisch ausgewählt. Sie können Einstellungen vornehmen.
- Wenn die Anzeigen nach Vornehmen der Einstellungen blinken, überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr für das Kochen mit Induktion geeignet ist. Siehe Kapitel → "Kochgeschirr-Test"

### Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und die Kochstufe mit dem Twist-Knopf ändern.

## Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und den Twist-Knopf drehen, bis erscheint. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige leuchtet.

### Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 10 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 20 Sekunden wieder aus. Auch wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, wird nur ein Geschirr erkannt.

## Kochempfehlungen

### Empfehlungen

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

## Gartabelle

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

|                                                                | Leistungsstufe | Garzeit<br>(Min.) |
|----------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|
| <b>Schmelzen</b>                                               |                |                   |
| Schokolade, Kuvertüre                                          | 1 - 1.5        | -                 |
| Butter, Honig, Gelatine                                        | 1 - 2          | -                 |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>                                 |                |                   |
| Eintopf, z. B. Linseneintopf                                   | 1.5 - 2        | -                 |
| Milch*                                                         | 1.5 - 2.5      | -                 |
| Brühwürstchen*                                                 | 3 - 4          | -                 |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                                   |                |                   |
| Spinat, tiefgekühlt                                            | 3 - 4          | 15 - 25           |
| Gulasch, tiefgekühlt                                           | 3 - 4          | 35 - 55           |
| <b>Gar ziehen, Simmern</b>                                     |                |                   |
| Kartoffelklöße*                                                | 4.5 - 5.5      | 20 - 30           |
| Fisch*                                                         | 4 - 5          | 10 - 15           |
| Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce                             | 1 - 2          | 3 - 6             |
| Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3 - 4          | 8 - 12            |
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                                |                |                   |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                               | 2.5 - 3.5      | 15 - 30           |
| Milchreis***                                                   | 2 - 3          | 30 - 40           |
| Pellkartoffeln                                                 | 4.5 - 5.5      | 25 - 35           |
| Salzkartoffeln                                                 | 4.5 - 5.5      | 15 - 30           |
| Nudeln*                                                        | 6 - 7          | 6 - 10            |
| Eintopf                                                        | 3.5 - 4.5      | 120 - 180         |
| Suppen                                                         | 3.5 - 4.5      | 15 - 60           |
| Gemüse                                                         | 2.5 - 3.5      | 10 - 20           |
| Gemüse, tiefgekühlt                                            | 3.5 - 4.5      | 7 - 20            |
| Eintopf mit dem Schnellkochtopf                                | 4.5 - 5.5      | -                 |
| <b>Schmoren</b>                                                |                |                   |
| Rollbraten                                                     | 4 - 5          | 50 - 65           |
| Schmorbraten                                                   | 4 - 5          | 60 - 100          |
| Gulasch***                                                     | 3 - 4          | 50 - 60           |

\*Ohne Deckel

\*\* Mehrmals wenden

\*\*\*Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

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

\*Ohne Deckel

\*\* Mehrmals wenden

\*\*\*Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5



## Flex-Funktion

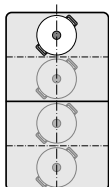
Die flexible Kochzone kann je nach Bedarf als einzelne Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

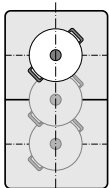
## Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

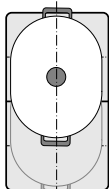
### Als eine einzige Kochstelle



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

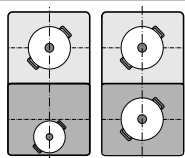


Durchmesser über 13 cm  
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



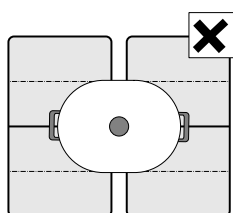
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

### Als zwei unabhängige Kochstellen



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

### Empfehlungen



Bei Kochfeldern mit mehr als einer flexiblen Kochzone stellen Sie das Geschirr so auf, dass es nur eine der flexiblen Kochzonen bedeckt.

Die Kochstellen werden sonst nicht vorschriftsmäßig aktiviert und es wird kein gutes Kochergebnis erzielt.

## Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.

### Aktivieren

Siehe Kapitel → "Gerät bedienen"

## Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

### Verbinden der beiden Kochstellen

- 1 Geschirr aufstellen. Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe einstellen.
- 2 Symbol  berühren. Das Symbol  leuchtet neben der Kochstellenanzeige.

Die flexible Kochzone ist aktiviert. Die Kochstufe erscheint in den beiden Anzeigen der flexiblen Kochzone.

### Hinweise

- Wenn auf beiden Kochstellen vor dem Verbinden eine unterschiedliche Kochstufe eingestellt ist, schalten beide Kochstellen bei Aktivierung auf Kochstufe 0.
- Wenn auf einer Kochstelle eine Kochzeit-Automatik programmiert ist, wird diese beim Verbinden auch auf die zweite Kochstelle übertragen.

### Kochstufe ändern

Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe mit dem Twist-Knopf einstellen.

### Ein neues Kochgeschirr hinzufügen

- 1 Neues Geschirr je nach Größe auf die geeignete Position aufstellen.  
Bei richtiger Positionierung wird das Kochgeschirr erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt, der entsprechende Teil der Anzeige  blinkt.
- 2 Mit dem Twist-Knopf die Einstellung innerhalb von 90 Sekunden bestätigen. Die Anzeigen hören auf zu blinken und das Geschirr wird erhitzt.

**Hinweis:** Wenn die Anzeigen weiterhin blinken, überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr für das Kochen mit Induktion geeignet ist  
→ "Kochgeschirr-Test"

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

### Trennen der beiden Kochzonen

- 1 Eine der beiden zur Flex-Zone gehörenden Kochzonen auswählen.
- 2 Das Symbol  berühren.
- 3 In der Kochzonen-Anzeige erscheint das Symbol .

Die Flex-Funktion wurde deaktiviert. Die beiden Kochzonen funktionieren weiterhin als zwei unabhängige Kochzonen.

**Hinweis:** Wird das Kochfeld aus- und später wieder eingeschaltet, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.

### FlexPlus-Kochzone

Das Kochfeld verfügt über eine FlexPlus-Kochzone, die sich zwischen den beiden flexiblen Kochzonen befindet. Sie kann in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken flexiblen Kochzone verwendet werden. Dadurch werden beim Kochen mit größerem Geschirr gute Kochergebnisse erzielt.

Die FlexPlus-Kochzone schaltet sich immer in Verbindung mit einer der beiden flexiblen Kochzonen ein. Es ist nicht möglich, die FlexPlus-Kochzone unabhängig zu aktivieren.

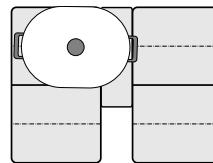
### Hinweise zum Kochgeschirr

Für eine gute Topferkennung und Wärmeverteilung sollte das Geschirr zentriert aufgestellt werden.

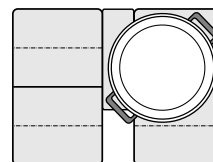
Das Geschirr sollte die seitliche Kochstelle und die FlexPlus-Kochzone bedecken.

Je nach Größe des Kochgeschirrs kann die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen oder als eine Kochstelle aktiviert werden:

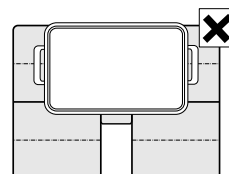
#### Geschirr aufstellen



Längliches Kochgeschirr  
Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochstellen oder als eine Kochstelle aktivieren.



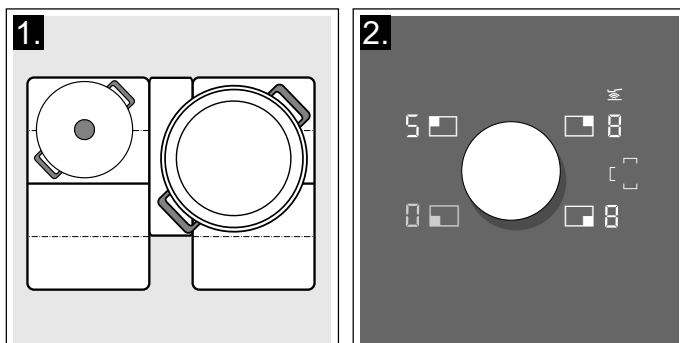
Großes rundes Kochgeschirr  
Die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle aktivieren.



Das Gefäß darf die zwei seitlichen Kochzonen und die FlexPlus-Kochzone nicht gleichzeitig abdecken.

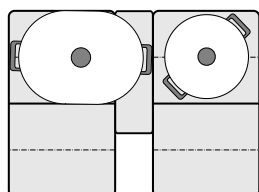
## Aktivieren

- 1 Stellen Sie das Geschirr auf die Kochstelle und achten Sie darauf, dass es auch die FlexPlus-Kochzone abdeckt.
- 2 Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen. Die Anzeigen der Kochstelle und der FlexPlus-Kochzone leuchten auf.



Die FlexPlus-Kochzone ist aktiviert.

**Hinweis:** Sind die zwei Kochzonen neben der FlexPlus-Kochzone mit Geschirr bedeckt, kann die Anzeige der FlexPlus-Kochzone blinken.



Um die FlexPlus-Kochzone der entsprechenden Kochzone zuzuteilen, das Geschirr anheben und wieder auf die Kochzone stellen, bevor eine Leistungsstufe ausgewählt wird.

## Deaktivieren

Nehmen Sie das Geschirr von der Kochstelle. Die Anzeigen erlöschen.

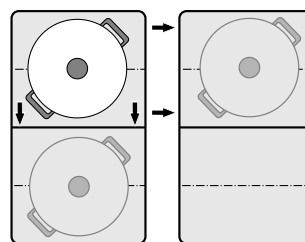
Die FlexPlus-Kochzone ist ausgeschaltet.

## Transfer Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe, die eingestellte Garzeit und die gewählte Kochsensorfunktion von einer Kochzone auf eine andere übertragen.

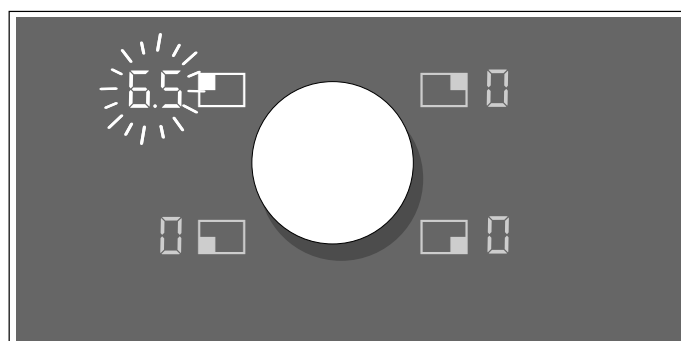
Um die Einstellungen zu übertragen, stellen Sie das Geschirr von der eingeschalteten Kochzone auf eine andere Kochzone.

Diese Funktion steht auf den flexiblen Kochzonen zur Verfügung.

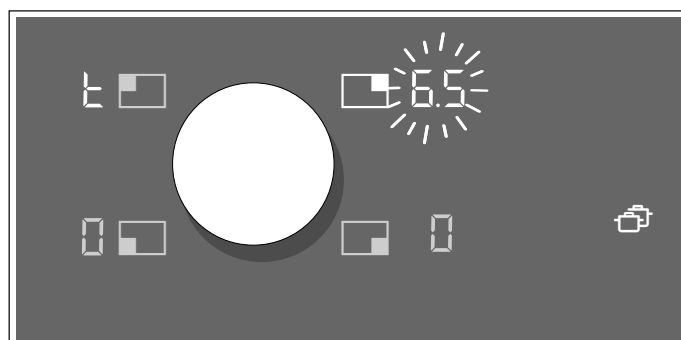


**Hinweis:** Zusätzliche Informationen zur richtigen Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex-Funktion"

- 1 Kochgeschirr anheben.  
Die Anzeige der Kochstelle beginnt zu blinken. Die Kochstelle heizt nicht.



- 2 Innerhalb der nächsten 90 Sekunden das Kochgeschirr auf einer flexiblen Kochstelle absetzen. Die neue Kochstelle wird erkannt und das Symbol  leuchtet auf. In der Kochstellenanzeige blinkt die übernommene Kochstufe.



- 3 Innerhalb von 90 Sekunden mit den Twist-Knopf die neue Kochstelle auswählen. Die Einstellung wurde übertragen.

**Hinweise**

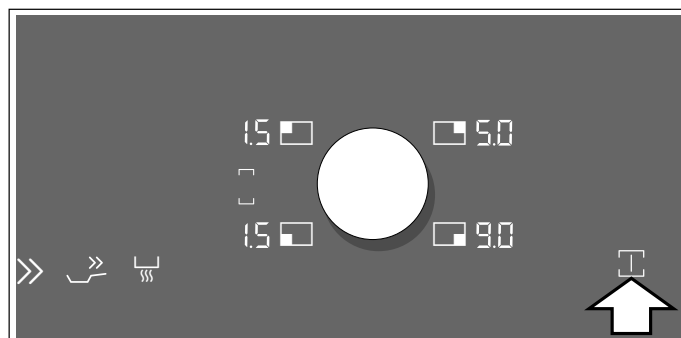
- Verschieben Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone, die nicht eingeschaltet ist, die Sie noch nicht voreingestellt haben oder auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.
- Wenn beim Verschieben eines Kochgeschirrs auf der flexiblen Kochzone die Flex-Funktion aktiviert ist, werden die Einstellungen automatisch übernommen.
- Die Booster-Funktionen können nur dann von links nach rechts oder rechts nach links umgestellt werden, wenn keine Kochzone aktiv ist.
- Wird ein neues Kochgeschirr auf eine andere Kochzone gestellt, bevor die Einstellungen bestätigt wurden, ist diese Funktion für beide Kochgefäße einsatzbereit. Die gewünschte Kochzone bestätigen.
- Wenn Sie mehr als ein Geschirr umstellen, ist die Funktion nur für das letzte umgestellte Geschirr einsatzbereit.
- Wenn Sie das Kochgeschirr wieder auf die gleiche Position stellen, werden die Einstellungen beibehalten.

**Profikoch-Funktion**

Mit der Profikoch-Funktion werden für jede Kochstelle voreingestellten Kochstufen angezeigt. Setzen Sie innerhalb von 9,5 Minuten ein geeignetes Kochgeschirr auf, um den Vorschlagswert zu übernehmen.

**Aktivieren**

- 1 Kochfeld einschalten.
- 2 Das Symbol  berühren.  
In den Kochzonen-Anzeigen leuchten die voreingestellten Leistungsstufen auf.



- 3 Stellen Sie innerhalb von 8 Minuten ein geeignetes Kochgeschirr auf. Sobald das Kochgeschirr erkannt wird, ist die jeweilige Kochzone ausgewählt. Die Leistungsstufe kann mit dem Twist-Knopf angepasst werden.  
Wenn die Einstellzeit abgelaufen ist, beginnen die Leistungsstufen-Anzeigen der unbesetzten Kochzonen zu blinken.
- 4 Innerhalb von 90 Sekunden das Symbol  erneut berühren um die Profikoch-Funktion zu verlängern. Wird das Symbol nicht berührt schalten sich die unbesetzten Kochzonen ab.

**Hinweise**

- Im Profikoch-Modus kann auch die Warmhalte-Funktion eingestellt werden.
- Wenn Sie ein ungeeignetes Kochgeschirr aufstellen (z. B. Geschirr aus Aluminium), blinkt die Anzeige für die Leistungsstufen solange, bis das Kochgeschirr wieder entfernt wird. Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, schlagen Sie im Kapitel → "Kochgeschirr-Test" nach.

## Deaktivieren

**Funktion sofort beenden:** Das Symbol  berühren. Alle Kochstellen schalten auf Kochstufe 4. Das Symbol  leuchtet weiß.

**Funktion endet automatisch:** Wenn nach 8 Minuten auf eine oder mehrere Kochstellen kein passendes Kochgefäß aufgesetzt wurde, beginnen das Symbol  und die entsprechenden Kochstellenanzeigen für 90 Sekunden zu blinken. Zum Ausschalten der Funktion das Symbol  zweimal berühren.

Wenn das Symbol  nicht berührt wird schaltet sich die Profikoch-Funktion nach 90 Sekunden automatisch ab. Das Symbol  leuchtet weiß und Kochstellen ohne Kochgeschirr schalten auf Kochstufe 4. Kochstellen, die in Betrieb sind, behalten die eingestellte Kochstufe.

## Einstellungen ändern

Die Vorschlagswerte können im Menü Grundeinstellungen geändert werden. Siehe Kapitel → "Grundeinstellungen" auf Seite 42

## Timer-Funktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:

- Kochzeit-Automatik
- Kurzzeitwecker
- Stoppuhr-Funktion

### Kochzeit-Automatik

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

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Die Zeit läuft in der Timer-Anzeige in Minuten ab, die letzten 30 Sekunden werden in Sekunden angezeigt.

**So stellen Sie ein:**

- 1 Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
- 2 Symbol  berühren. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.



- 3 Die gewünschte Garzeit mit dem Twist-Knopf auswählen.



Die Garzeit beginnt abzulaufen.

**Hinweis:** Wird die flexible Kochzone als einzige Kochstelle gewählt, ist die eingestellte Zeit für die gesamte Kochzone gleich.

### Bratsensorik für Pfannen/Kochsensor

Wenn Sie für eine Kochzone mit aktivierter Bratsensorik oder aktiviertem Kochsensor eine Dauer einstellen, beginnt die Dauer sofort abzulaufen, und nicht erst, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

### Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

Kochzeit mit dem Twist-Knopf ändern oder  einstellen, um die Kochzeit zu löschen.

### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt, die Kochstelle zeigt  und in der Timer-Anzeige blinkt . Ein beliebiges Symbol berühren, oder den Twist-Knopf betätigen; die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

### Hinweise

- Wurde eine Kochzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die am frühesten endende Kochzeit. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet orange.
- Zum Abfragen der verbleibenden Kochzeit einer Kochstelle: die entsprechende Kochstelle auswählen. Die Kochzeit erscheint für 10 Sekunden.

## Der Kurzzeitwecker

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

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

### So wird die Funktion eingestellt

- 1 Symbol  berühren, in der Kurzzeitwecker-Anzeige erscheint .
- 2 Gewünschte Zeit mit dem Twist-Knopf auswählen.
- 3 Erneut das Symbol  berühren, um die gewählte Zeit zu bestätigen.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

### Zeit ändern oder löschen

Symbol  berühren und die Zeit mit dem Twist-Knopf ändern oder auf  stellen.

### Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt für drei Minuten. In der Wecker-Anzeige blinkt . Erneut das Symbol  berühren, die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

### Wecker Plus

Wenn Sie das Symbol  einige Sekunden gedrückt halten, bevor der Signalton verstummt, wird die Stoppuhr aktiviert.

In der Anzeige für die Stoppuhr erscheint die abgelaufene Zeit seit dem Ende der eingestellten Weckerzeit. In der Wecker-Anzeige blinkt die vorher eingestellte Zeit.

Einige Sekunden lang das Symbol  gedrückt halten. Die Stoppuhr wird angehalten und die Anzeigen erlöschen.

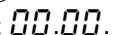
Die Funktion wurde deaktiviert.

## Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr zeigt die bisher abgelaufene Kochzeit in Minuten und Sekunden an (mm.ss). Die maximale Zeitdauer ist 99 Minuten und 59 Sekunden (99.59). Ist dieser Wert erreicht, beginnt die Anzeige wieder bei 00.00.

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

### Aktivieren

Symbol  berühren. In der Stoppuhr-Anzeige erscheint .

Die Zeit beginnt zu laufen.

### Deaktivieren

Symbol  berühren, die Stoppuhr-Funktion wird angehalten. Die Stoppuhr-Anzeigen leuchten weiter.

Wenn das Symbol  erneut berührt wird, solange es noch orange aufleuchtet, läuft die Zeit weiter.

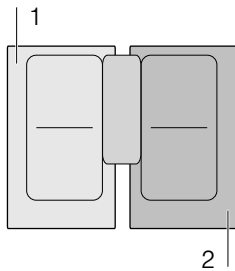
Wenn das Symbol  lange berührt wird erlöschen die Anzeigen.

Die Funktion ist deaktiviert.

## Booster-Funktion für Töpfe

Mit dieser Funktion werden große Mengen Wasser noch schneller erhitzt als mit der Leistungsstufe **9**. Die Booster-Funktion für Töpfe erhöht kurzzeitig die Höchstleistung der ausgewählten Kochstelle.

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



**Hinweis:** Auf der flexiblen Kochzone kann die Booster-Funktion auch aktiviert werden, wenn die Kochzone als einzige Kochstelle benutzt wird.

### Aktivieren

- 1 Die Kochstelle auswählen.
- 2 Symbol **>>** berühren.  
Die Anzeige **P** leuchtet auf.

Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

- 1 Die Kochstelle auswählen.
- 2 Symbol **>>** berühren, Twist-Knopf betätigen oder eine andere Funktion auswählen.  
Die Anzeige **P** erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe **9** zurück.

Die Funktion ist deaktiviert.

#### Hinweise

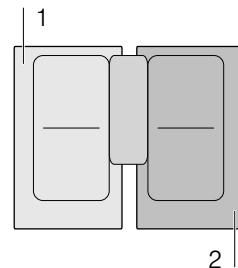
- Unter bestimmten Umständen kann sich diese Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.
- Wenn vor der Aktivierung der Funktion eine Kochstufe eingestellt war, wird diese nach der Deaktivierung der Funktion automatisch wieder übernommen.

## Booster-Funktion für Pfannen

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

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

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



**Hinweis:** Auf der flexiblen Kochzone kann die Booster-Funktion für Pfannen auch aktiviert werden, wenn die Kochzone als einzige Kochstelle benutzt wird.

### Empfehlungen zur Anwendung

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

## Aktivieren

- 1 Kochstelle auswählen.
- 2 Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet auf.  
Die Funktion ist aktiviert.

## Deaktivieren

- 1 Kochstelle auswählen.
- 2 Symbol  berühren, Twist-Knopf betätigen, oder andere Funktion auswählen. Die Anzeige  erlischt. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet die Kochstufe .

Die Funktion ist deaktiviert.

### Hinweise

- Nach 30 Sekunden schaltet sich diese Funktion automatisch ab.
- Wenn vor der Aktivierung der Funktion eine Leistungsstufe eingestellt war, wird diese nach der Deaktivierung der Funktion automatisch wieder übernommen.

---

## Warmhalte-Funktion

---

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

## Aktivieren

- 1 Wählen Sie die gewünschte Kochstelle aus.
- 2 Berühren Sie in den nächsten 10 Sekunden das Symbol .  
In der Anzeige leuchtet .

Die Funktion ist aktiviert.

## Deaktivieren

- 1 Wählen Sie die Kochstelle aus.
- 2 Symbol  berühren, Twist-Knopf drehen oder andere Funktion auswählen.  
Die Anzeige  erlischt. Die Kochstelle schaltet sich aus und es leuchtet die Restwärmeanzeige.

Die Funktion ist deaktiviert.



## Kochassistentenfunktionen

Die Kochassistentenfunktionen garantieren einfaches Kochen und versprechen ausgezeichnete Kochergebnisse. Die empfohlenen Temperaturstufen sind für jede Kochart geeignet.

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

Die Sensoren messen kontinuierlich die Temperatur des Kochgeschirrs. Damit kann die Kochleistung so reguliert werden, dass immer die richtige Temperatur beibehalten wird.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, können Sie die Speise zugeben. Die Temperatur wird konstant gehalten, ohne dass Sie die Temperaturstufe ändern müssen.

Diese Funktion existiert für alle Kochzonen.

Wenn ein kabelloser Kochsensor vorhanden ist, stehen die Kochfunktionen für alle Kochzonen zur Verfügung.

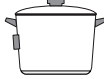
Dieses Kapitel enthält Informationen über:

- Kochassistentenfunktionsarten
- Geeignetes Kochgeschirr
- Sensoren und Sonderzubehör
- Funktionen und Kochstufen
- Empfohlene Gerichte

## Kochassistentenfunktionsarten

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

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Funktionseinstellungen für den Kochassistenten:

| Kochprozesse                        | Temperaturstufen | Kochgeschirr                                                                         | Verfügbarkeit  | Aktivieren                                                                            |
|-------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bratsensorik für Pfannen</b>     |                  |                                                                                      |                |                                                                                       |
| Mit wenig Öl braten                 | 1, 2, 3, 4, 5    |   | Alle Kochzonen |   |
| <b>Kochsensor</b>                   |                  |                                                                                      |                |                                                                                       |
| Warmhalten, Erwärmen                | 70 °C            |  | Alle Kochzonen |  |
| In Milch gar ziehen                 | 85 °C            |  | Alle Kochzonen |  |
| In Wasser gar ziehen                | 90 °C            |  | Alle Kochzonen |  |
| Kochen                              | 100 °C           |  | Alle Kochzonen |  |
| Kochen im Schnellkochtopf           | 115 °C           |  | Alle Kochzonen |  |
| Frittieren bei geringer Temperatur  | 160 °C           |  | Alle Kochzonen |  |
| Frittieren bei mittlerer Temperatur | 170 °C           |  | Alle Kochzonen |  |
| Frittieren bei hoher Temperatur     | 180 °C           |  | Alle Kochzonen |  |

\*Vorwärmen mit Deckel und Frittieren ohne Deckel.

Wenn das Kochfeld keinen kabellosen Kochsensor hat, können Sie diesen nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben.

## Geeignetes Kochgeschirr

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

Für die Kochfunktionen Geschirr verwenden, das so hoch ist, dass die benötigte Wassermenge über dem Silikonpatch des kabellosen Kochsensors liegt.

Für die Bratsensorik existieren optimierte Pfannen und Zubehör. Sie können diese nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Website erwerben. Immer die entsprechende Referenznummer angeben:

- **GP900001** Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- **GP900002** Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- **GP900003** Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.
- **GP900004** Pfanne mit einem Durchmesser von 28 cm. Nur für die FlexPlus-Kochzone empfohlen.
- **CA051300** Teppan Yaki. Nur für die flexible Kochzone empfohlen.
- **CA052300** Grillplatte. Nur für die flexible Kochzone empfohlen.

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

### Hinweise

- Die Bratsensorik für Pfannen ist speziell für diese Art und Größe von Pfannen optimiert und ideal, um das Teppan Yaki- und Grillzubehör in der flexiblen Kochzone zu verwenden.
- Wenn die Pfannen eine andere Größe haben oder nicht richtig angeordnet sind, wird die Bratsensorik der Flex-Zone möglicherweise nicht aktiviert. Siehe Kapitel → *"Flex-Funktion"*.
- Andere Pfannenarten können überhitzen und die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst die niedrigste Temperaturstufe ausprobieren und je nach Bedarf ändern.

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

In der Kochassistent-Tabelle finden Sie das geeignete Kochgeschirr für jede Funktion.

## Sensoren und Sonderzubehör

Die Sensoren messen kontinuierlich die Temperatur des Kochgeschirrs. Dadurch wird die Kochleistung mit hoher Genauigkeit reguliert, um die richtige Temperatur beizubehalten und perfekte Kochergebnisse zu erzielen.

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

- **Temperatursensoren**, die sich innerhalb des Kochfeldes befinden und die Temperatur des Geschirrbodens kontrollieren. Geeignet für die Bratsensorik für Pfannen.
- **Kabelloser Kochsensor**, der die Informationen zur Temperatur des Kochgeschirrs an das Bedienfeld weiterleitet. Geeignet für die Kochfunktionen.

Der Kochsensor ist für die Verwendung der Kochfunktionen unabdingbar.

Wenn Ihr Kochfeld keinen kabellosen Kochsensor hat, können Sie diesen nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite unter Angabe der Referenznummer **CA060300** erwerben.

Informationen zum kabellosen Temperatursensor finden Sie im Abschnitt → *"Kabelloser Kochsensor"*.

## Funktionen und Kochstufen

### Bratsensorik für Pfannen

Wenn Sie Speisen braten, behalten Sie mit dieser Funktion die geeignete Pfannentemperatur bei.

Diese Funktion existiert für alle Kochzonen.

### Vorteile beim Braten

- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So lässt sich Energie sparen und das Öl oder das Fett wird nicht überhitzt.
- Die Bratsensorik meldet, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur für die Öl-Zugabe und das anschließende Zufügen der Speisen erreicht hat.

### Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Einen Spritzschutz verwenden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein geeignetes Öl oder Fett verwenden. Wenn Sie Butter, Margarine, kaltgepresstes Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, die Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Fett oder Öl nie unbeaufsichtigt erhitzen.

- Wenn die Kochzone eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt hat, wird der Kochsensor nicht richtig aktiviert.
- Wenn Sie mit einer großen Menge Öl braten, immer folgende Kochsensor-Funktion verwenden: Mit einer großen Menge Öl in einem Topf frittieren, Temperatur auf 160 - 180 °C einstellen.

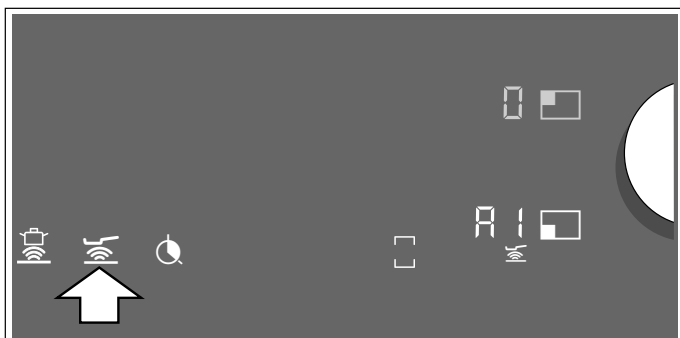
### Temperaturstufen

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

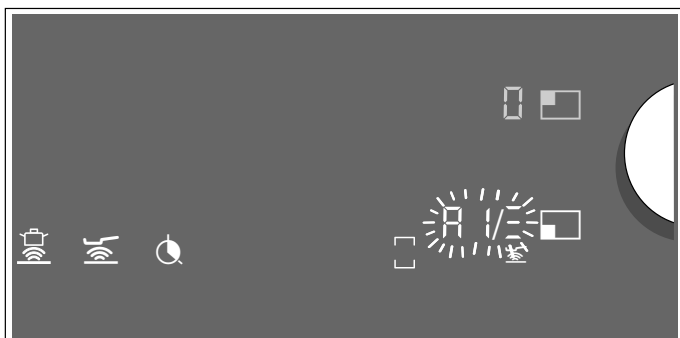
### So stellen Sie ein

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

- 1 Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  und die Temperaturstufe **A 1** wird angezeigt.



- 2 In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe mit dem Twist-Knopf auswählen.
- 3 In der Kochstellen-Anzeige wird der Verlauf des Aufheizvorgang von  bis  angezeigt und blinkt abwechselnd mit der eingestellten Temperaturstufe. Wenn die eingestellte Brattemperatur erreicht ist ertönt ein Signal und die Aufheizanzeige erlischt. Die Temperaturstufe wird wieder angezeigt.



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

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

### Die Bratsensorik für Pfannen ausschalten

Die Kochzone auswählen und das Symbol  berühren, oder mit dem Twist-Kopf die Temperaturstufe  einstellen. Ein Signal ertönt und das Symbol  erlischt. Die Funktion wurde deaktiviert.

### Kochsensor

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

Diese Funktionen stehen für alle Kochstellen zur Verfügung.

### Vorteile

- Die Kochzone heizt nur, um die Temperatur beizubehalten. Das spart Energie. Öl oder Fett überhitzen nicht.
- Die Temperatur wird kontinuierlich kontrolliert. Auf diese Weise wird ein Überlaufen der Speisen verhindert und Sie müssen die Temperaturstufe nicht ändern.
- Die Kochsensor-Funktionen melden, wenn das Wasser oder das Öl die optimale Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen (siehe Ausnahmen in der Tabelle für Speisen, die gleich zu Beginn zugefügt werden).

### Hinweise

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem und dickem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit dünnem oder verformtem Boden.
- Den Topf so auffüllen, dass der Inhalt die Höhe erreicht, um den Silikonpatch des Kochsensors abzudecken.
- Wenn Sie mit wenig Öl braten, immer die Bratsensorik für Pfannen verwenden.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der kabellose Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes zeigt.

- Den kabellosen Kochsensor während des Garvorgangs nicht vom Topf entfernen.
- Nach dem Garen den kabellosen Kochsensor vom Topf abnehmen. Vorsicht, der kabellose Kochsensor kann sehr heiß sein.

### Temperaturbereiche und -stufen

| Kochsensor                     | Temperaturbereich | Geeignet für             |
|--------------------------------|-------------------|--------------------------|
| Erwärmen / Warmhalten          | 60-70 °C          | z. B. Suppen, Punsch     |
| Garziehen                      | 80-90 °C          | z. B. Reis, Milch        |
| Kochen                         | 90-100 °C         | z. B. Teigwaren, Gemüse  |
| Garen im Schnellkochtopf       | 110-120 °C        | z. B. Hähnchen, Eintopf. |
| Mit viel Öl im Topf frittieren | 170-180 °C        | z. B. Donuts, Klöße      |

### Tipps für das Kochen mit dem Kochsensor

- 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 und die Temperatur auf 70 °C einstellen. Ab und zu umrühren.
- Garziehen: Diese Funktion eignet sich, um Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen zu garen und um Soßen und Eintopfgerichte einzudicken. Temperatur auf 90 °C einstellen.
- Kochen: Mit dieser Funktion können Sie Wasser mit geschlossenem Deckel kochen, ohne dass es überläuft. Die Temperaturkontrolle ermöglicht effizientes Kochen. Temperatur auf 100 °C einstellen.
- Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weiter garen. Temperatur auf 115 °C einstellen.
- Mit viel Öl im Topf frittieren: Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben, soweit in der Tabelle Empfohlene Gerichte keine anderen Angaben gemacht werden. Die Temperatur auf 170 °C einstellen.

### Hinweise

- Immer mit geschlossenem Deckel kochen, außer wenn Sie die Funktion Mit viel Öl im Topf frittieren, 170 °C verwenden.
- Wenn kein Signal ertönt, sicherstellen, dass sich ein Deckel auf dem Gefäß befindet. Für einen optimalen Betrieb des Kochsensors wird empfohlen, immer einen Deckel zu verwenden, außer wenn Sie die Funktion Mit viel Öl im Topf frittieren nutzen.
- Öl niemals unbeaufsichtigt erhitzen. 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.
- Wenn das Kochergebnis nicht zufriedenstellend ist, z. B. beim Kochen von Kartoffeln, verwenden Sie das nächste Mal mehr Wasser. Behalten Sie die empfohlene Temperaturstufe bei.

### Kochpunkt einstellen

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

- Grundeinstellung **5** wählen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 3 eingestellt. Wenn der Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 m ü. M. liegt, müssen Sie den Kochpunkt nicht einstellen, andernfalls die Einstellung wählen, die in der folgenden Tabelle für die entsprechende Höhe angegeben ist:

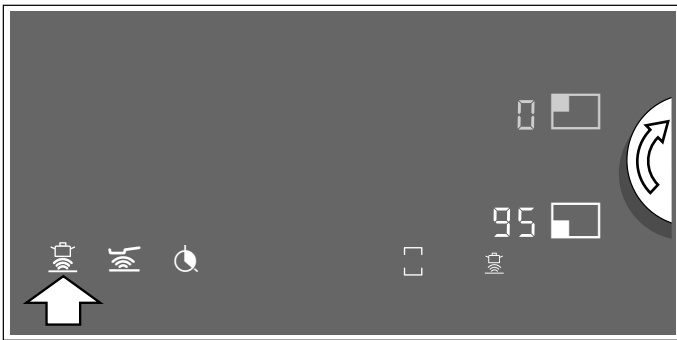
| Höhe               | Einstellwert <b>5</b> |
|--------------------|-----------------------|
| 0 - 100 m          | 1                     |
| 100 - 200 m        | 2                     |
| 200 - 400 m        | 3*                    |
| 400 - 600 m        | 4                     |
| 600 - 800 m     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

**Hinweis:** Die Temperaturstufe 100 °C reicht für effizientes Kochen aus, auch wenn das Wasser dabei nicht allzu stark kocht. Den Kochpunkt können Sie jedoch ändern. Wenn Sie beispielsweise ein stärkeres Aufkochen wünschen, eine geringere Höhenlage wählen.

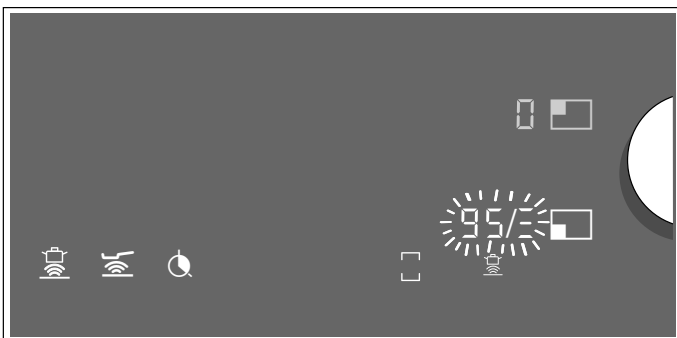
**Programmierung**

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Temperatursensor am Topf befestigen, siehe Kapitel → *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors"*
- 2 Einen Topf mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochstelle stellen und immer mit einem Deckel schließen.
- 3 Die gewünschte Kochstelle mit dem Twist-Knopf auswählen. In der Anzeige der Kochstufe erscheint .
- 4 Im Bedienfeld auf das Symbol  drücken. Ein Signal ertönt. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet das Symbol  auf.
- 5 Das Symbol  auf dem kabellosen Kochsensor drücken. Sobald der Kochsensor erkannt wurde, leuchtet die vorgeschlagene Temperatur 95° C in der Kochstellenanzeige auf.



- 6 Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur kann in Schritten von 5°C geändert werden.
- 7 In der Kochstellen-Anzeige wird der Verlauf des Aufheizvorgang von  bis  angezeigt und blinkt abwechselnd mit der eingestellten Temperatur. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist ertönt ein Signal und die Aufheizanzeige erlischt. Die gewählte Temperatur wird wieder angezeigt.



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

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

Die Kochsensor-Funktionen rufen Sie über den kabellosen Kochsensor auf. Dafür:

- Das Kochgeschirr aufsetzen und auf das Symbol  auf dem kabellosen Temperatursensor drücken.
- Mit dem Twist-Knopf die Kochzone auswählen.

Wenn die Funktion bereit ist, wird die vorgeschlagene Temperatur 95 °C angezeigt.

**Kochsensor-Funktion ausschalten**

Sie haben mehrere Möglichkeiten, die Funktion zu deaktivieren:

- Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren.
- Kochstelle auswählen und mit dem Twist-Kopf Temperatur  einstellen.
- Symbol  auf dem drahtlosen Kochsensor drücken.

Es ertönt ein Signal und das Symbol  erlischt in der Kochstellen-Anzeige. Die Funktion 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.

Kochassistentenfunktionen:

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

| Fleisch                                   | Kochassistentenfunktionen                                                           | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                |                                                                                     |                 |                                   |
| Schnitzel, natur <sup>1</sup>             |    | 4               | 6 - 10                            |
| Schnitzel, paniert <sup>1</sup>           |    | 4               | 6 - 10                            |
| Filet <sup>2</sup>                        |    | 4               | 6 - 10                            |
| Koteletts <sup>1</sup>                    |    | 3               | 10 - 15                           |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                  |    | 4               | 10 - 15                           |
| Wiener Schnitzel <sup>1</sup>             |    | 4               | 10 - 15                           |
| Steak, rare (3 cm dick) <sup>2</sup>      |    | 5               | 6 - 8                             |
| Steak, medium (3 cm dick) <sup>2</sup>    |    | 5               | 8 - 12                            |
| Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup> |   | 4               | 8 - 12                            |
| Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>    |  | 3               | 10 - 20                           |
| Geschnetzeltes <sup>3</sup>               |  | 4               | 7 - 12                            |
| Gyros <sup>3</sup>                        |  | 4               | 7 - 12                            |
| Speck <sup>1</sup>                        |  | 2               | 5 - 8                             |
| Hackfleisch <sup>3</sup>                  |  | 4               | 6 - 10                            |
| Hamburger (1,5 cm dick) <sup>1</sup>      |  | 3               | 6 - 15                            |
| Frikadellen (2 cm dick) <sup>1</sup>      |  | 3               | 10 - 20                           |
| Gefüllte Frikadellen <sup>1</sup>         |  | 3               | 10 - 20                           |
| Brühwürste <sup>1</sup>                   |  | 3               | 8 - 20                            |
| Würstchen, roh <sup>1</sup>               |  | 3               | 8 - 20                            |
| <b>Garziehen</b>                          |                                                                                     |                 |                                   |
| Würstchen <sup>4</sup>                    |  | 90 °C           | 10 - 20                           |
| <b>Kochen</b>                             |                                                                                     |                 |                                   |
| Fleischklöße <sup>4</sup>                 |  | 100 °C          | 20 - 30                           |
| Suppenhuhn <sup>4</sup>                   |  | 100 °C          | 60 - 90                           |
| Tafelspitz <sup>4</sup>                   |  | 100 °C          | 60 - 90                           |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>          |                                                                                     |                 |                                   |
| Huhn im Schnellkochtopf <sup>5</sup>      |  | 115 °C          | 15 - 25                           |
| Rind im Schnellkochtopf <sup>5</sup>      |  | 115 °C          | 15 - 25                           |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

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

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

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

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

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

| Fleisch                               | Kochassistenz-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab<br>Signalton (Min.) |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>         |                                                                                   |                 |                                      |
| Hähnchenteile frittieren <sup>6</sup> |  | 170 °C          | 10 - 15                              |
| Hackbällchen frittieren <sup>6</sup>  |  | 170 °C          | 10 - 15                              |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

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

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

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

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

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

| Fisch                             | Kochassistenz-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab<br>Signalton (Min.) |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>        |                                                                                   |                 |                                      |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>    |  | 4               | 10 - 20                              |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>  |  | 3               | 10 - 20                              |
| Garnelen <sup>1</sup>             |  | 4               | 4 - 8                                |
| Scampi <sup>1</sup>               |  | 4               | 4 - 8                                |
| Fisch gebraten, ganz <sup>1</sup> |  | 3               | 10 - 20                              |

#### Garziehen

|                            |                                                                                     |       |         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| Fisch dünsten <sup>2</sup> |  | 90 °C | 15 - 20 |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|

#### Mit viel Öl frittieren

|                                           |                                                                                     |        |         |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Fisch im Bierteig frittieren <sup>3</sup> |  | 170 °C | 10 - 15 |
| Panierten Fisch frittieren <sup>3</sup>   |  | 170 °C | 10 - 15 |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

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

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

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

#### Kochen

|                          |                                                                                     |        |        |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Eier kochen <sup>5</sup> |  | 100 °C | 5 - 10 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|

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

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

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

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

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

| Gemüse und Hülsenfrüchte                      | Kochassistenten-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab<br>Signalton (Min.) |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                    |                                                                                     |                 |                                      |
| Knoblauch <sup>1</sup>                        |    | 2               | 2 - 10                               |
| Zwiebeln, gedünstet <sup>1</sup>              |    | 2               | 2 - 10                               |
| Röstzwiebeln <sup>1</sup>                     |    | 3               | 5 - 10                               |
| Zucchini <sup>2</sup>                         |    | 3               | 4 - 12                               |
| Auberginen <sup>2</sup>                       |    | 3               | 4 - 12                               |
| Paprika <sup>1</sup>                          |    | 3               | 4 - 15                               |
| Grünen Spargel braten <sup>2</sup>            |    | 3               | 4 - 15                               |
| Pilze <sup>1</sup>                            |    | 4               | 10 - 15                              |
| Gemüse in Öl dünsten <sup>1</sup>             |    | 1               | 10 - 20                              |
| Glasiertes Gemüse <sup>1</sup>                |    | 3               | 6 - 10                               |
| <b>Kochen</b>                                 |                                                                                     |                 |                                      |
| Brokkoli <sup>3</sup>                         |    | 100 °C          | 10 - 20                              |
| Blumenkohl <sup>3</sup>                       |    | 100 °C          | 10 - 20                              |
| Rosenkohl <sup>3</sup>                        |    | 100 °C          | 30 - 40                              |
| Grüne Bohnen <sup>3</sup>                     |    | 100 °C          | 15 - 30                              |
| Kichererbsen <sup>4</sup>                     |    | 100 °C          | 60 - 90                              |
| Erbsen <sup>3</sup>                           |    | 100 °C          | 15 - 20                              |
| Linsen <sup>4</sup>                           |   | 100 °C          | 45 - 60                              |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>              |                                                                                     |                 |                                      |
| Gemüse im Schnellkochtopf <sup>4</sup>        |  | 115 °C          | 3 - 6                                |
| Kichererbsen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>  |  | 115 °C          | 25 - 35                              |
| Weißer Bohnen im Schnellkochtopf <sup>4</sup> |  | 115 °C          | 25 - 35                              |
| Linsen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>        |  | 115 °C          | 10 - 20                              |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>                 |                                                                                     |                 |                                      |
| Paniertes Gemüse frittieren <sup>5</sup>      |  | 170 °C          | 4 - 8                                |
| Gemüse im Bierteig frittieren <sup>5</sup>    |  | 170 °C          | 4 - 8                                |
| Panierte Pilze frittieren <sup>5</sup>        |  | 170 °C          | 4 - 8                                |
| Pilze im Bierteig frittieren <sup>5</sup>     |  | 170 °C          | 4 - 8                                |

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



| Kartoffeln                                         | Kochassistenz-funktionen                                                          | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                         |                                                                                   |                 |                                   |
| Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln <sup>1</sup>     |  | 5               | 6 - 12                            |
| Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln) <sup>1</sup> |  | 4               | 15 - 25                           |
| Kartoffelpuffer <sup>2</sup>                       |  | 5               | 2,5 - 3,5                         |
| Schweizer Rösti <sup>3</sup>                       |  | 2               | 50 - 55                           |
| Glasierter Kartoffeln <sup>1</sup>                 |  | 3               | 10 - 15                           |
| <b>Garziehen</b>                                   |                                                                                   |                 |                                   |
| Kartoffelklöße garen <sup>4</sup>                  |  | 85 °C           | 30 - 40                           |
| <b>Kochen</b>                                      |                                                                                   |                 |                                   |
| Kartoffeln kochen <sup>5</sup>                     |  | 100 °C          | 30 - 45                           |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>                   |                                                                                   |                 |                                   |
| Kartoffeln im Schnellkochtopf <sup>5</sup>         |  | 115 °C          | 10 - 20                           |

<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>2</sup> Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>3</sup> Das Öl und die Lebensmittel nach dem Signalton in die Pfanne geben.

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

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

| Nudeln und Getreide                  | Kochassistenz-funktionen                                                            | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b>                     |                                                                                     |                 |                                   |
| Reis <sup>1</sup>                    |  | 90 °C           | 25 - 35                           |
| Polenta <sup>2</sup>                 |  | 85 °C           | 3 - 8                             |
| Grießbrei <sup>2</sup>               |  | 85 °C           | 5 - 10                            |
| <b>Kochen</b>                        |                                                                                     |                 |                                   |
| Nudeln <sup>2</sup>                  |  | 100 °C          | 7 - 10                            |
| Teigtaschen <sup>2</sup>             |  | 100 °C          | 6 - 15                            |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>     |                                                                                     |                 |                                   |
| Reis im Schnellkochtopf <sup>3</sup> |  | 115 °C          | 5 - 8                             |

<sup>1</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

<sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Speise zu Beginn zugeben.

| Suppen                                             | Kochassistenz-funktionen                                                            | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b>                                   |                                                                                     |                 |                                   |
| Instant-Cremesuppen <sup>1</sup>                   |  | 90 °C           | 10 - 15                           |
| <b>Kochen</b>                                      |                                                                                     |                 |                                   |
| Hausgemachte Brühen <sup>2</sup>                   |  | 100 °C          | 60 - 90                           |
| Instantuppen <sup>1</sup>                          |  | 100 °C          | 5 - 10                            |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>                   |                                                                                     |                 |                                   |
| Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf <sup>2</sup> |  | 115 °C          | 20 - 30                           |

<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.

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

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

<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.

| Dessert                          | Kochassistenten-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab<br>Signalton (Min.) |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Garziehen</b>                 |                                                                                     |                 |                                      |
| Milchreis <sup>1</sup>           |    | 85 °C           | 40 - 50                              |
| Haferbrei <sup>1</sup>           |    | 85 °C           | 10 - 15                              |
| Schokoladenpudding <sup>1</sup>  |    | 85 °C           | 3 - 5                                |
| <b>Kochen</b>                    |                                                                                     |                 |                                      |
| Kompott <sup>2</sup>             |    | 100 °C          | 15 - 25                              |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>    |                                                                                     |                 |                                      |
| Berliner frittieren <sup>3</sup> |    | 160 °C          | 5 - 10                               |
| Donuts frittieren <sup>3</sup>   |   | 160 °C          | 5 - 10                               |
| Buñuelos frittieren <sup>3</sup> |  | 160 °C          | 5 - 10                               |

<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.

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

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

| Tiefkühlprodukte                  | Kochassistenten-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab<br>Signalton (Min.) |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>        |                                                                                     |                 |                                      |
| Schnitzel <sup>1</sup>            |  | 4               | 15 - 20                              |
| Cordon bleu <sup>1</sup>          |  | 4               | 10 - 30                              |
| Geflügelbrust <sup>1</sup>        |  | 4               | 10 - 30                              |
| Chicken Nuggets <sup>1</sup>      |  | 4               | 10 - 15                              |
| Gyros <sup>2</sup>                |  | 4               | 10 - 15                              |
| Kebab <sup>2</sup>                |  | 4               | 10 - 15                              |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>    |  | 3               | 10 - 20                              |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>  |  | 3               | 10 - 20                              |
| Fischstäbchen <sup>1</sup>        |  | 4               | 8 - 12                               |
| Pommes Frites braten <sup>2</sup> |  | 5               | 4 - 6                                |
| Pfannengerichte <sup>2</sup>      |  | 3               | 6 - 10                               |
| Frühlingsrollen <sup>1</sup>      |  | 4               | 10 - 30                              |
| Camembert <sup>1</sup>            |  | 3               | 10 - 15                              |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

<sup>4</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

| Tiefkühlprodukte                      | Kochassistenz-<br>funktionen                                                      | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab<br>Signalton (Min.) |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Warmhalten, Erwärmen</b>           |                                                                                   |                 |                                      |
| Gemüse in Sahnesauce <sup>2</sup>     |  | 70 °C           | 15 - 20                              |
| <b>Kochen</b>                         |                                                                                   |                 |                                      |
| Grüne Bohnen <sup>3</sup>             |  | 100 °C          | 15 - 30                              |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>         |                                                                                   |                 |                                      |
| Pommes frites frittieren <sup>4</sup> |  | 180 °C          | 4 - 8                                |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Aufheizen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton die Speisen dazugeben.

<sup>4</sup> Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel.

| Sonstiges                           | Kochassistenz-<br>funktionen                                                        | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab<br>Signalton (Min.) |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>          |                                                                                     |                 |                                      |
| Camembert <sup>1</sup>              |    | 3               | 7 - 10                               |
| Croûtons <sup>2</sup>               |    | 3               | 6 - 10                               |
| Trocken-Fertiggerichte <sup>3</sup> |    | 1               | 5 - 10                               |
| Mandeln rösten <sup>4</sup>         |    | 4               | 3 - 15                               |
| Nüsse rösten <sup>4</sup>           |   | 4               | 3 - 15                               |
| Pinienkerne rösten <sup>4</sup>     |  | 4               | 3 - 15                               |
| <b>Warmhalten, Erwärmen</b>         |                                                                                     |                 |                                      |
| Gulaschsuppe erwärmen <sup>5</sup>  |  | 70 °C           | 10 - 20                              |
| Glühwein erwärmen <sup>5</sup>      |  | 70 °C           | 5 - 15                               |
| <b>Garziehen</b>                    |                                                                                     |                 |                                      |
| Milch erhitzen <sup>5</sup>         |  | 85 °C           | 3 - 10                               |

<sup>1</sup> Mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>3</sup> Das Wasser nach dem Signalton zugeben. Die Lebensmittel beifügen, sobald das Wasser.

<sup>4</sup>Die Speise nach dem Signalton zugeben.

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

## Teppan Yaki und Grill für die Flex Zone

Das Teppan Yaki- und das Grillzubehör sind ideal für die flexible Kochzone und optimales Geschirr, um die Bratsensorik zu verwenden.

### Grill

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

### Teppan Yaki

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Kabelloser Kochsensor

Bevor Sie die Kochsensor-Funktionen das erste Mal verwenden, den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld verbinden.

### Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors

In diesem Abschnitt erhalten Sie folgende Informationen:

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

Silikonpatch und Kochsensor 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

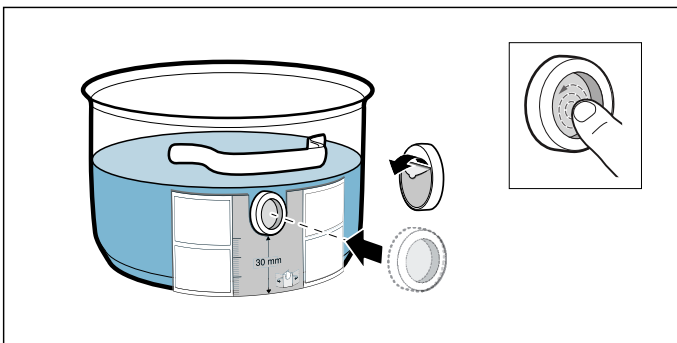
CA060300 Kochsensor und Set mit 5 Silikonpatches

#### Aufkleben des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Kochsensor am Kochgeschirr.

Wenn Sie einen Topf zum ersten Mal mit den Kochsensor-Funktionen verwenden, den Silikonpatch direkt auf diesem Topf anbringen. Dafür:

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



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

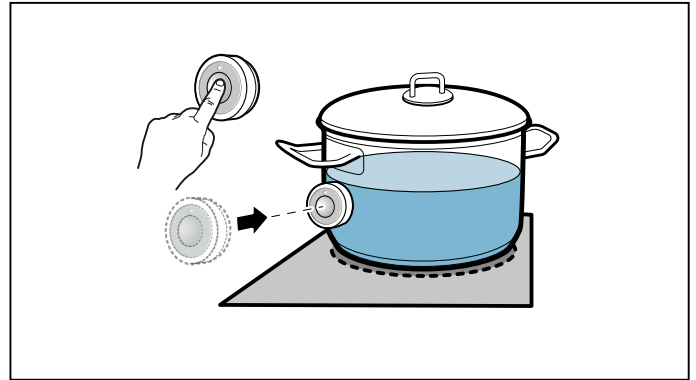
Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Den Topf während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

#### Hinweise

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

#### Kabellosen Kochsensor anbringen

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



#### Hinweise

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

### Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden

Um den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld zu verbinden, folgendermaßen vorgehen:

- 1 Grundeinstellung **c 5** wählen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen". Das Symbol leuchtet weiß.
- 2 Das Symbol berühren. Ein Signal ertönt, das Symbol leuchtet orange. Die Kochstellen-Anzeigen leuchten weiß und die Kochsensor-Anzeigen an den Kochstellen blinken. In den nächsten 30 Sekunden kurz das Symbol auf dem kabellosen Kochsensor berühren.

- 3 Erfassung erfolgreich:** Innerhalb von wenigen Sekunden wird der kabellose Temperatursensor erkannt. Drei kurze Pieptöne sind zu hören und das Symbol  wechselt von Orange nach Weiß. Die Kochsensor-Anzeigen an den Kochzonen erlöschen.
- Erfassung fehlgeschlagen:** Fünf Pieptöne sind zu hören. Das Symbol  wechselt sofort von Orange nach Weiß und die Kochsensor-Anzeigen an den Kochstellen erlöschen.
- Sobald der kabellose Kochsensor fehlerfrei mit dem Bedienfeld verbunden ist, stehen die Kochfunktionen zur Verfügung.
  - Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des kabellosen Kochsensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
    - Bluetooth-Kommunikationsfehler.
    - Sie haben das Symbol  am Kochsensor nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochstelle gedrückt.
    - Die Batterie des kabellosen Kochsensors ist verbraucht.
 Den kabellosen Kochsensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
  - Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers den Verbindungsvorgang erneut durchführen.  
Kommt keine Verbindung zustande, den Kundendienst benachrichtigen.

#### Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

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

## Reinigen

Der kabellose Kochsensor darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

#### Kochsensor

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

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

#### Silikonpatch

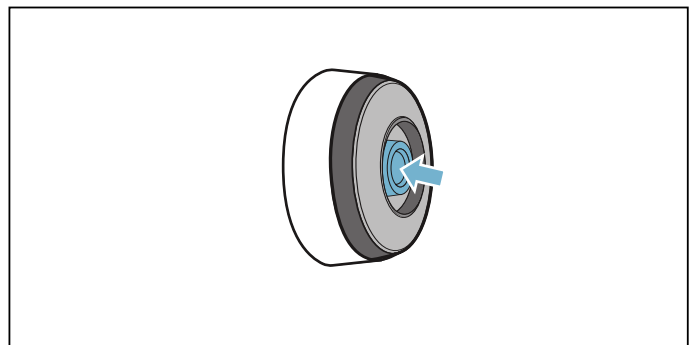
Vor dem Anbringen am Kochsensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

#### Fenster des Kochsensors

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

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



#### Hinweise

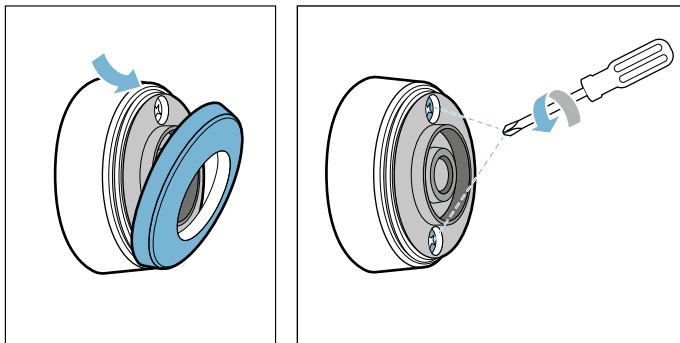
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten oder Reinigungsmilch.
- Berühren Sie das Sensorfenster nicht mit den Fingern. Es könnte verschmutzt werden oder verkratzen.

## Auswechseln der Batterie

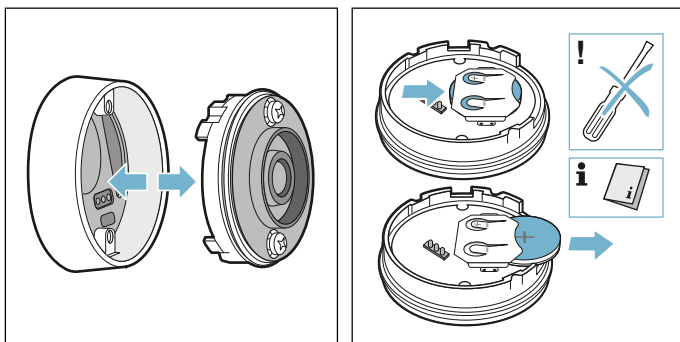
Leuchtet der Kochsensor nicht auf, wenn das Symbol gedrückt wurde, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

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

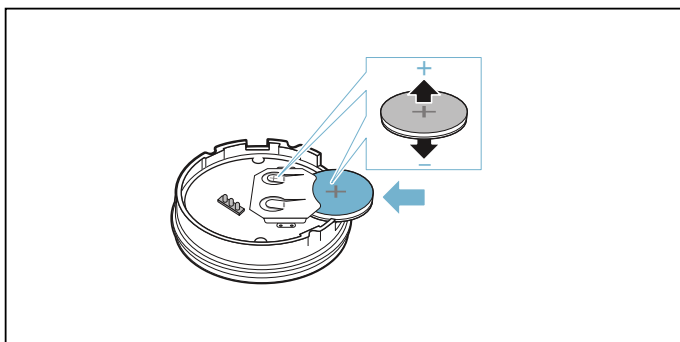


- 2 Den Verschluss des Kochsensors öffnen. Die Batterie aus dem Gehäuseunterteil herausnehmen und eine neue Batterie einsetzen (dabei auf die richtige Ausrichtung der Batteriepole achten).

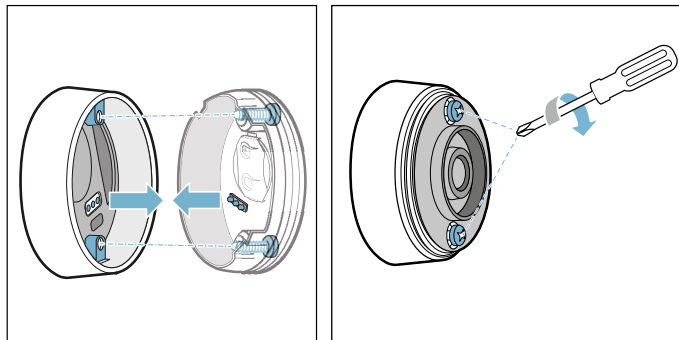


### Achtung!

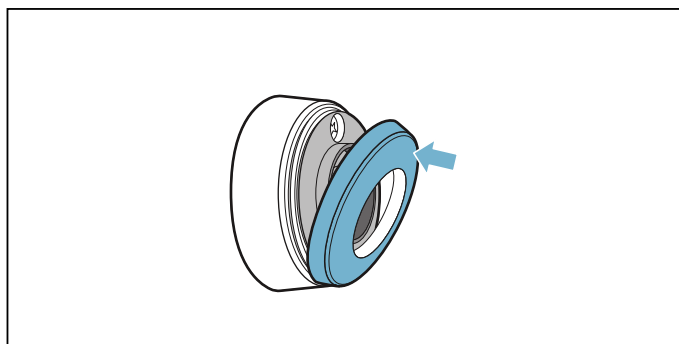
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.



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



- 4 Die Silikonabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Kochsensors anbringen.



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

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt 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.



---

## Kindersicherung

---

### Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

**Aktivieren:** Twist-Knopf vom Kochfeld entfernen. Ein Signal ertönt. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

**Deaktivieren:** Den Twist-Knopf auf das Twist-Pad aufsetzen.

**Hinweis:** Wenn das Kochfeld beim Entfernen des Twist-Knopfs eingeschaltet ist, wird zunächst der Display-Reinigungsschutz aktiviert. Wird nach 10 Minuten der Twist-Knopf nicht wieder aufgesetzt, schaltet sich das Kochfeld ab und die Kindersicherung wird aktiviert.

---

## Display-Reinigungsschutz

---

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

**Aktivieren:** Twist-Knopf entfernen.

Ein Signal ertönt. Die Anzeige  und die Kochfeldeinstellungen blinken. Der Heizvorgang wird unterbrochen. Wenn eine Kochzeit-Automatik programmiert ist, wird diese pausiert. Das Bedienfeld ist für 10 Minuten gesperrt.

Sie können über die Oberfläche des Bedienfelds wischen, ohne die Einstellungen zu verändern.

**Deaktivieren:** Innerhalb von 10 Minuten den Twist-Knopf wieder aufsetzen.

Das Bedienfeld ist entsperrt. Das Kochfeld heizt mit den vorherigen Einstellungen weiter.

Um die Funktion vorzeitig zu beenden, setzen Sie den Twist-Knopf vor Ablauf der 10 Minuten wieder auf.

---

## Automatische Abschaltung

---

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

Die Kochstelle hört auf zu heizen. Ein Signal ertönt und in der Anzeige der Kochstelle erscheint die Restwärmeanzeige  oder .

Die Kochstelle kann jederzeit wieder ausgewählt und erneut eingestellt werden.

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

## Grundeinstellungen

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

| Anzeige | Funktion                                                                                            |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 1     | <b>Signaltöne</b>                                                                                   |
|         | 00 Alle Signale sind eingeschaltet.*<br>0FF Die meisten Signale sind ausgeschaltet.                 |
| c 2     | <b>Auswahlzeit der Kochstelle</b>                                                                   |
|         | 5 Die Kochstelle bleibt 5 Sekunden lang ausgewählt.                                                 |
|         | 10 Die Kochstelle bleibt 10 Sekunden lang ausgewählt.*                                              |
|         | 15 Die Kochstelle bleibt 15 Sekunden lang ausgewählt.                                               |
| c 3     | 0FF Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt ausgewählt.                              |
|         | <b>Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen</b>                            |
|         | 0 Deaktiviert. Maximalleistung des Kochfeldes.**                                                    |
|         | 1 1000 W Mindestleistung.                                                                           |
|         | 1.5 1500 W                                                                                          |
|         | ...                                                                                                 |
|         | 3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere.                                                                   |
|         | 3.5 3500 W Empfohlen für 16 Ampere.                                                                 |
|         | 4 4000 W                                                                                            |
|         | 4.5 4500 W Empfohlen für 20 Ampere.                                                                 |
|         | ...                                                                                                 |
|         | 9 oder 9.5 Maximalleistung des Kochfelds.**                                                         |
| c 4     | <b>Auf Werkseinstellungen zurücksetzen</b>                                                          |
|         | 0FF Individuelle Einstellungen beibehalten.*<br>00 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.             |
| c 5     | <b>Kochsensor</b>                                                                                   |
|         | Den kabellosen Kochsensor mit dem Kochfeld verbinden.                                               |
|         | Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel:                                                    |
|         | 1 - 2 Verringerung<br>3 Grundeinstellung<br>4 - 9 Erhöhung                                          |
| c 6     | <b>Profikoch-Funktion</b>                                                                           |
|         | Eine einzelne Kochzone auswählen um die Leistungsstufe für die Profikoch-Funktion vor einzustellen. |
| c 7     | <b>Kochgeschirr, Ergebnis des Garvorgangs prüfen</b>                                                |
|         | 0 Nicht geeignet                                                                                    |
|         | 1 Nicht optimal                                                                                     |
|         | 2 Geeignet                                                                                          |
| c 9     | <b>Home Connect</b>                                                                                 |
|         | → "Home Connect Einstellungen" auf Seite 45                                                         |

\* Werkseinstellung

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

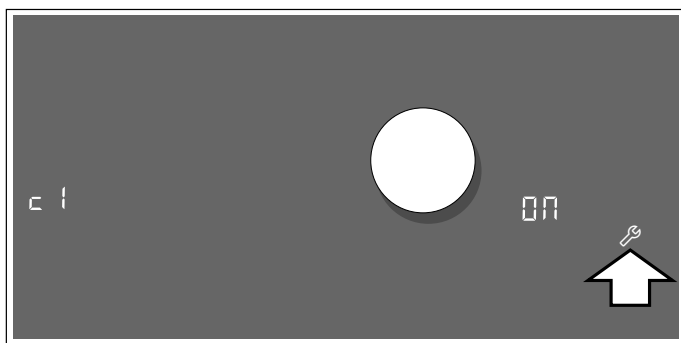
## So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

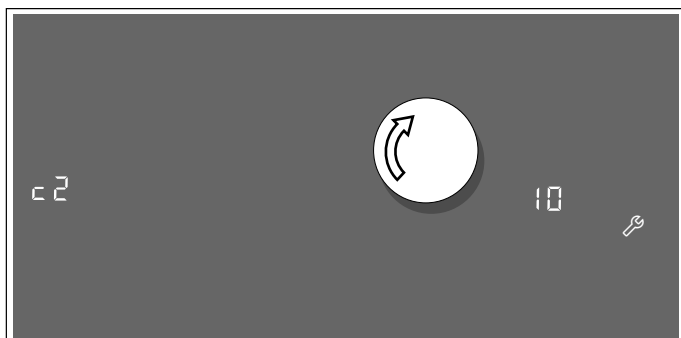
- 1 Das Kochfeld einschalten.
- 2 In den nächsten 10 Sekunden auf das Symbol  drücken.  
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Den Twist-Knopf drehen, um jede einzelne Anzeige sehen zu können.

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

- 3 Bei erneutem Berühren des Symbols  gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.  
In den Anzeigen leuchten  1 und  als Voreinstellung auf.



- 4 Das Symbol  wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
- 5 Anschließend die gewünschte Einstellung mit dem Twist-Knopf auswählen.



- 6 Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

### Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

## Home Connect

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

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

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

### Hinweise

- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt - der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 6
- Sie können mit der Home Connect App Einstellungen an Ihr Gerät senden und müssen diese am Gerät bestätigen. Eine Bedienung des Geräts von unterwegs ist nicht möglich.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

## Einrichten

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

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

### 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.

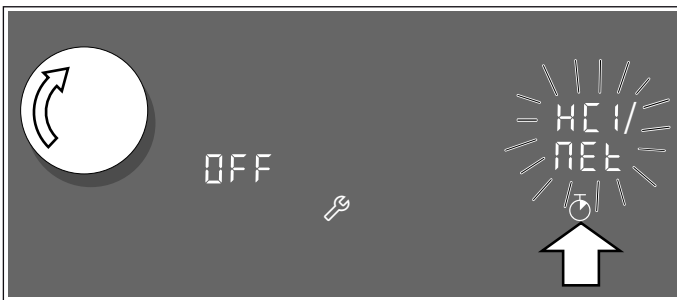
- 3 Wählen Sie die Home Connect App aus und installieren Sie diese auf Ihrem mobilen Endgerät.
- 4 Starten Sie die App und richten Sie Ihren Home Connect Zugang ein. Die App führt Sie dabei durch den Anmeldeprozess. Notieren Sie Ihre E-Mail-Adresse und Ihr Passwort.

### Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

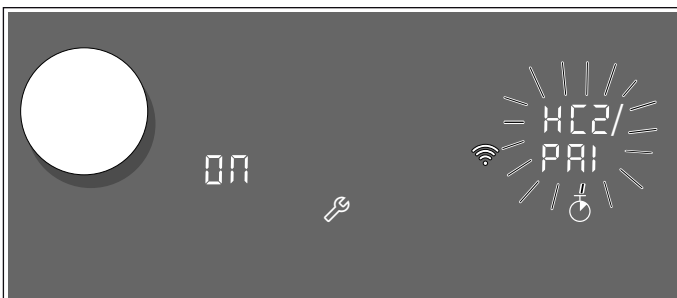
Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität. Informationen dazu finden Sie im Handbuch Ihres Routers. Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router.

Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk".

- 1 Grundeinstellungen öffnen.
- 2 Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **c 9 HC** erscheint.
- 3 Symbol  berühren um die Home Connect-Einstellungen zu öffnen.  
Im Einstellbereich blinken abwechselnd **HC 1** und **Net**. In der Kochstellenanzeige leuchtet **OFF**.



- 4 Mit dem Twist-Knopf den Wert **c 0 1** einstellen. In der Kochstellenanzeige blinkt **c 0 1** und das Symbol .
- 5 Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken.  
Das Kochfeld ist mit dem Netzwerk verbunden, wenn im Bedienfeld das Symbol  nicht mehr blinkt sondern leuchtet.  
**Hinweis:** Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, erscheint der Wert **c 0 2** "manuell verbinden". Gerät manuell im Heimnetzwerk anmelden oder erneut die automatische Verbindung starten.



Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden. Im Einstellbereich blinken abwechselnd **HC 2** und **PA 1**. In der Kochstellenanzeige blinkt der Wert **ON**.

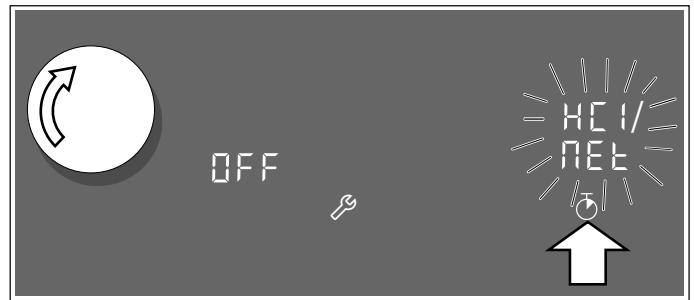
- 6 App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die automatische Netzwerkanmeldung folgen.

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellenanzeige der Wert **ON** nicht mehr blinkt und der Wert **OFF** wieder aufleuchtet.

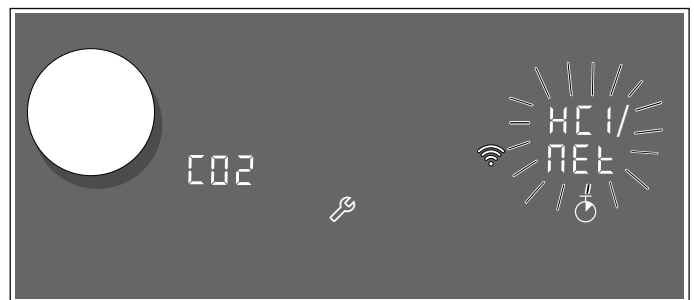
### Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

**Hinweis:** Für die manuelle Anmeldung am Heimnetzwerk (WLAN) benötigen Sie den Netzwerknamen (SSID) und das Passwort (Key) Ihres Heimnetzwerks.

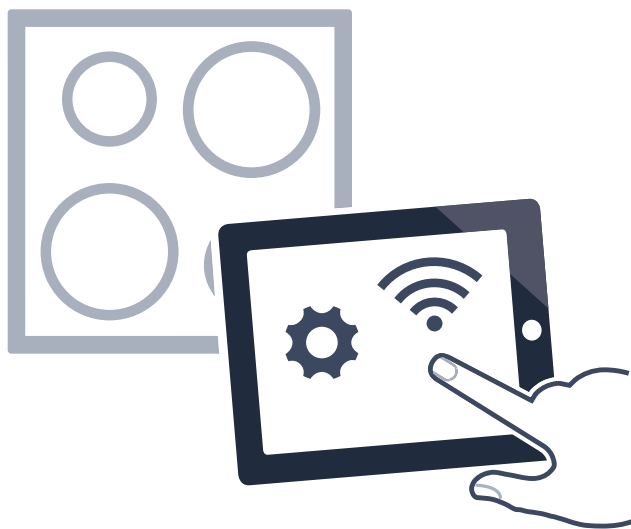
- 1 Grundeinstellungen öffnen.
- 2 Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **c 9 HC** erscheint.
- 3 Symbol  berühren um die Home Connect-Einstellungen zu öffnen.  
Im Einstellbereich blinken abwechselnd **HC 1** und **Net**. In der Kochstellenanzeige leuchtet **OFF**.



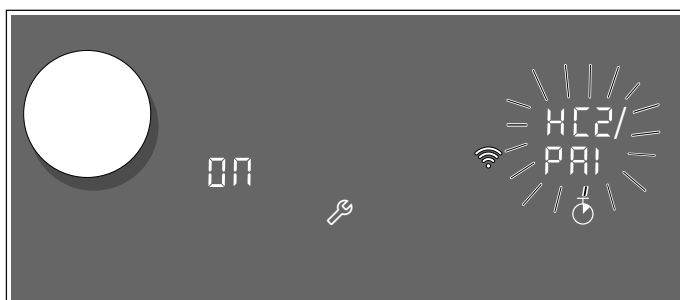
- 4 Mit dem Twist-Knopf den Wert **c 0 2** einstellen. In der Kochstellenanzeige blinkt **c 0 2** und das Symbol .



- 5 In das allgemeine Einstellungs Menü des mobilen Endgeräts wechseln und die WLAN-Einstellungen aufrufen.



- 6 Mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID "HomeConnect" mit dem Key "HomeConnect" anmelden. Der Verbindungsaufbau kann bis zu 60 Sekunden dauern.
- 7 Nach erfolgreicher Verbindung die Home Connect App öffnen.  
Die App sucht jetzt einige Sekunden nach Ihrem Kochfeld. Wenn das Kochfeld gefunden wurde, werden Sie - soweit noch nicht geschehen - aufgefordert, den Netzwerknamen (SSID) und das Passwort (Key) Ihres Heimnetzwerks (WLAN) in die betreffenden Felder einzugeben.
- 8 Drücken Sie auf "An Hausgerät übertragen".
- 9 Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn im Bedienfeld das Symbol  leuchtet.



Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden. Im Einstellbereich blinken abwechselnd **HC2** und **PA1**. In der Kochstellenanzeige blinkt der Wert **ON**.

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellenanzeige der Wert **ON** nicht mehr blinkt und der Wert **OFF** wieder aufleuchtet.

Anschließend können Sie Ihr mobiles Endgerät wieder mit ihrem Heimnetzwerk verbinden.

Folgen Sie den Anweisungen der App.

## Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

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

| Anzeige        | Funktion                                     |
|----------------|----------------------------------------------|
| <b>HC1/NET</b> | <b>Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN)</b>      |
| <b>OFF</b>     | Nicht verbunden/Netzwerkverbindung trennen   |
| <b>CO1</b>     | Automatisch verbinden                        |
| <b>CO2</b>     | Manuell verbinden                            |
| <b>ON</b>      | Verbunden                                    |
| <b>HC2/PA1</b> | <b>Verbindung mit App</b>                    |
| <b>OFF</b>     | Nicht verbunden/Anmeldevorgang abgeschlossen |
| <b>ON</b>      | Verbindung herstellen                        |
| <b>HC3/CON</b> | <b>Verbindung mit Heimnetzwerk (WLAN)</b>    |
| <b>OFF</b>     | Funkmodul ausgeschaltet                      |
| <b>ON</b>      | Funkmodul eingeschaltet                      |
| <b>HC4/FES</b> | <b>Einstellungen über App</b>                |
| <b>OFF</b>     | Ausgeschaltet                                |
| <b>ON</b>      | Eingeschaltet*                               |
| <b>HC5/UPD</b> | <b>Software Update</b>                       |
| <b>DEF</b>     | Update verfügbar und bereit zur Installation |
| <b>INS</b>     | Starten der Installation                     |
| <b>HC6/FED</b> | <b>Fernzugriff durch Kundendienst</b>        |
| <b>OFF</b>     | Nicht erlaubt                                |
| <b>ON</b>      | Erlaubt                                      |
| <b>HC7/SIG</b> | <b>WLAN Signalstärke</b>                     |
| <b>NA</b>      | Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden  |
| <b>1</b>       | Signalstärke 1 (schwach)                     |
| <b>2</b>       | Signalstärke 2 (mittel)                      |
| <b>3</b>       | Signalstärke 3 (gut)                         |
| <b>HC8/SER</b> | <b>Verbindung zu Home Connect Server</b>     |
| <b>NA</b>      | Nicht verbunden                              |
| <b>ON</b>      | Verbunden                                    |

\* Grundeinstellung

## Hinweise

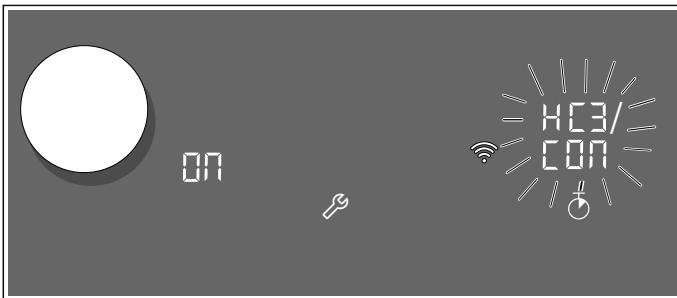
- Die Einstellung **HC2** wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung **HC3** wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung **HC5** wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung **HC6** wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Gerät zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
- Die Einstellungen **HC7** und **HC8** werden nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN besteht.

## WLAN deaktivieren

Ist WLAN aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

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

- 1 Grundeinstellung **c9** öffnen.
- 2 Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC3** und **CON** abwechselnd blinken. In der Kochstellenanzeige leuchtet **ON**.



- 3 Mit dem Twistknopf den Wert **OFF** einstellen. WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

**Hinweis:** Die Netzwerkeinstellungen werden gespeichert. Wenn die WLAN-Funktion wieder aktiviert wird, startet das Kochfeld einen Verbindungsversuch mit dem gespeicherten Netzwerk.

## Vom Netzwerk trennen

Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

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

- 1 Grundeinstellung **c9** öffnen.
- 2 Symbol  sooft berühren, bis die Einstellungen **HC1** und **NET** abwechselnd blinken. In der Kochstellenanzeige leuchtet **ON**.
- 3 Mit dem Twist-Knopf den Wert **OFF** einstellen.

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

## Netzwerk verbinden

- 1 Grundeinstellung **c9** öffnen.
- 2 Symbol  sooft berühren, bis die Einstellungen **HC1** und **NET** abwechselnd blinken. In der Kochstellenanzeige leuchtet **OFF**.



- 3 Mit dem Twistknopf den Wert **CO1** "Automatisch verbinden", oder **CO2** "Manuell verbinden" einstellen.
- 4 Anweisungen im Abschnitt "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk" bzw. "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk" folgen.

## Mit App verbinden

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

## Hinweise

- Gerät muss mit dem Netzwerk verbunden sein.
- App muss geöffnet und eingerichtet sein.
- Wenn eine direkte Verbindung zu einer Dunstabzugshaube besteht, trennen Sie das Kochfeld zunächst vom Heimnetzwerk und starten Sie die Verbindung erneut. → "Vom Netzwerk trennen" auf Seite 46, → "Netzwerk verbinden" auf Seite 46

- 1 Grundeinstellung **c9** öffnen.
- 2 Symbol  sooft berühren, bis die Einstellungen **HC2** und **PA1** abwechselnd blinken.  
In der Kochstellenanzeige leuchtet **OFF**.



- 3 Mit dem Twist-Knopf den Wert **0n** einstellen.
- 4 App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen folgen, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellenanzeige der Wert **0n** nicht mehr blinkt und der Wert **OFF** wieder aufleuchtet.

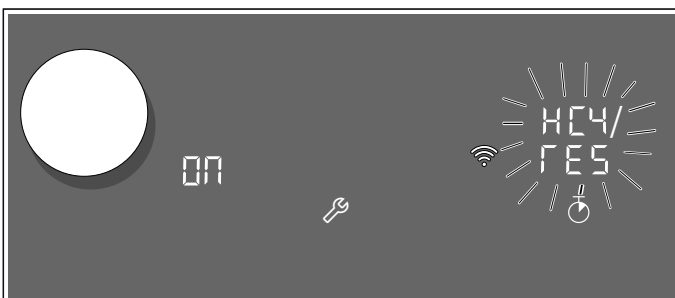
### Einstellungen über App

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

### Hinweise

- Zum Ändern der Grundeinstellungen muss das Kochfeld ausgeschaltet sein.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im Auslieferungszustand ist die Übertragung der Einstellungen aktiviert.
- Ist die Übertragung der Einstellungen deaktiviert, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfeld in der Home Connect App angezeigt.

- 1 Grundeinstellung **c9** öffnen.
- 2 Symbol  sooft berühren, bis die Einstellungen **HC4** und **FES** abwechselnd blinken.
- 3 Um die Übertragung zu aktivieren, mit dem Twist-Knopf den Wert **0n** wählen; um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert **OFF** wählen.



### Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochstelle übermittelt werden, beginnt die Kochstellen-Anzeige zu blinken. Um die Einstellungen zu bestätigen, berühren Sie die blinkende Anzeige . Um die Einstellungen abzulehnen, berühren Sie eine beliebige andere Taste des Kochfelds.

## Software Update

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

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

Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über das Kochfeld (Grundeinstellungen, Einstellungen **c9**, Einstellung **HC5/UPd**) oder die Home Connect App starten, wenn Sie sich in Ihrem lokalen Netzwerk befinden.

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

### Hinweise

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

## Ferndiagnose

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

## Verbindung Dunstabzugshaube

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

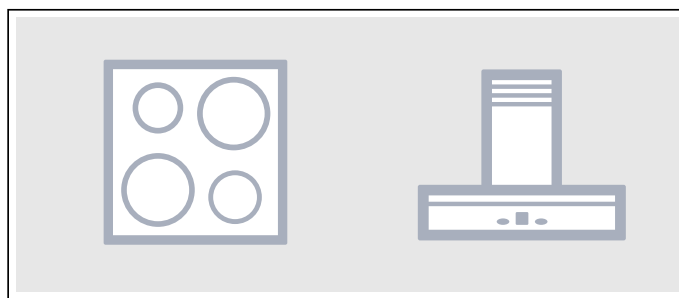
Wenn beide Geräte Home-Connect-fähig sind, ist eine Verbindung über die Home Connect App möglich.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.



### Geräte direkt verbinden

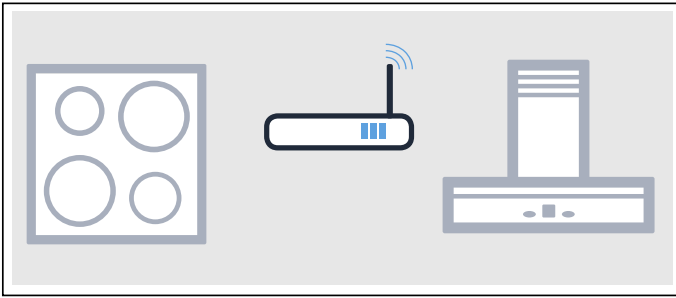
Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, ist eine Verbindung zum Heimnetzwerk nicht mehr möglich. Das Gerät funktioniert wie ein Kochfeld ohne Netzwerkanbindung. Das Kochfeld ist immer über das Bedienfeld bedienbar.





## 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 6*
- 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 Grundeinstellungen öffnen.
- 2 Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **☑ E** erscheint.  
In der Kochstellenanzeige leuchtet **OFF**.

- 3 Mit dem Twist-Knopf den Wert **!** einstellen.  
In der Kochstellenanzeige blinkt **!**.
- 4 Innerhalb von 2 Minuten die Verbindung an der Dunstabzugshaube starten.

Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellenanzeige der Wert **00** erscheint. Im Bedienfeld des Kochfeldes werden die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

### Verbindung über Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten "Direkte Verbindung".

Stellen Sie zu Beginn sicher, dass sich die Dunstabzugshaube im Heimnetzwerk befindet.

- 1 Grundeinstellungen öffnen.
- 2 Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **☑ E** erscheint.  
In der Kochstellenanzeige leuchtet **OFF**.
- 3 Mit dem Twist-Knopf den Wert **!** einstellen.  
In der Kochstellenanzeige blinkt **!**.
- 4 Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken.  
Das Kochfeld wird mit dem Heimnetzwerk verbunden, in der Kochstellen-Anzeige erscheint der Wert **2**.
- 5 Verbindung an der Dunstabzugshaube starten.

Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **00** erscheint. Im Bedienfeld des Kochfeldes werden die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

**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 (Grundeinstellungen, Einstellung **☑ E**).

## Verbindung zurücksetzen

Sie können jederzeit die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurücksetzen.

- 1 Grundeinstellungen öffnen.
- 2 Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **☑ E** erscheint.
- 3 Mit dem Twistknopf den Wert **OFF** einstellen.

## Haube über das Kochfeld steuern

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen. → *"Haubensteuerung Einstellungen" auf Seite 50*

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

### Lüfter einstellen

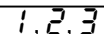
#### Einschalten

Symbol  berühren.

#### Lüfterstufe einstellen

Twist-Knopf nach links oder rechts drehen um Lüfterstufe anzupassen.

Folgende Einstellungen sind möglich:

| Anzeige                                                                            | Funktion                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|    | Lüfter aus                                                          |
|    | Automatikbetrieb<br>Lüfter startet automatisch bei Dunstentwicklung |
|   | Lüfterstufen<br>Intensität: niedrig, mittel, hoch                   |
|  | PowerBoost-Funktion                                                 |
|  | Intervalllüftung                                                    |
|  | Lüfternachlauf                                                      |

#### Ausschalten

Ausschalten und weiterkochen:

- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit dem Twist-Knopf Lüfterstufe  wählen.

Kochfeld ausschalten:

Das Verhalten des Lüfters nach Abschalten des Kochfelds hängt von der gewählten Grundeinstellung ab.

Der Lüfter befindet sich im Nachlauf-Modus, wenn die Anzeige  anzeigt.

**Hinweis:** Das Symbol  kann auch nach Abschalten von Kochfeld und Lüfter schwach sichtbar sein.

### Beleuchtung der Haube einstellen

Sie können das Licht der Haube über das Bedienfeld des Kochfeldes ein- und ausschalten.

Symbol  berühren.

Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen schaltet sich das Licht automatisch mit dem Kochfeld ein bzw. aus. → *"Haubensteuerung Einstellungen"*

## Haubensteuerung Einstellungen

### Haubensteuerung Einstellungen

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Grundeinstellungen ändern → *"Grundeinstellungen"*

| Anzeige                                                                              | Funktion                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>cE</b>                                                                            | <b>Verbindung Kochfeld - Haube</b>                                                                                      |
|    | Nicht verbunden* / Verbindung trennen.                                                                                  |
|     | Verbindung herstellen.                                                                                                  |
|     | Mit Heimnetzwerk verbunden.                                                                                             |
|     | Mit Dunstabzugshaube verbunden.                                                                                         |
| <b>cA</b>                                                                            | <b>Automatisches Starten des Lüfters</b>                                                                                |
|    | Ausgeschaltet.<br>Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.                                               |
|     | Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*<br>Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. |
|     | Eingeschaltet mit manuellem Betrieb.<br>Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone auf niedrigster Stufe ein.    |
|   | Eingeschaltet mit manuellem Betrieb.<br>Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone auf mittlerer Stufe ein.      |
|   | Eingeschaltet mit manuellem Betrieb.<br>Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone auf höchster Stufe ein.       |
| <b>cb</b>                                                                            | <b>Lüfternachlauf</b>                                                                                                   |
|  | Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.                                                                                       |
|   | Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*                                                                                    |
|   | Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.                                                                              |
|   | Keine Änderung der Einstellungen.                                                                                       |
| <b>cc</b>                                                                            | <b>Automatisches Einschalten der Beleuchtung</b>                                                                        |
|  | Ausgeschaltet.*                                                                                                         |
|   | Eingeschaltet.<br>Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.                                     |
| <b>cd</b>                                                                            | <b>Automatisches Ausschalten der Beleuchtung</b>                                                                        |
|  | Ausgeschaltet.*                                                                                                         |
|   | Eingeschaltet.<br>Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.                                     |

\* Grundeinstellung

**Hinweis:** Die Einstellungen **cA**, **cb**, **cc** und **cd** werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.

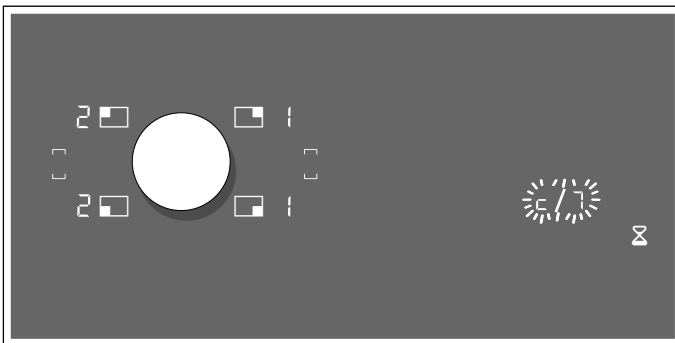
## Kochgeschirr-Test

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

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

- 1 Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
- 2 Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie die Einstellung **7** aus.
- 3 Berühren Sie den Einstellbereich. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **7**. Die Funktion ist aktiviert.

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

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

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

Um die Funktion wieder zu aktivieren, drehen Sie den Twist-Knopf.

### Hinweise

- Die flexible Kochzone ist eine einzige Kochstelle; nur ein einziges Kochgeschirr verwenden.
- Wenn die verwendete Kochstelle viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich voraussichtlich nur die Mitte des Geschirrs und das Garergebnis fällt möglicherweise nicht optimal oder nicht zufriedenstellend aus.
- Zu Informationen zu dieser Funktion, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs sind in den Kapiteln → "Kochen mit Induktion" und → "Flex-Funktion" enthalten.

## Power-Manager

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

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

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

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

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

## 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 Restwärmanzeige erloschen ist.

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

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

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

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

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

### Mögliche Flecken

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

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

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

## Kochfeldrahmen

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

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

## Twist-Knopf

Zur Reinigung des Twist-Knopfes verwenden Sie am besten lauwarmer Spüllauge. Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Twist-Knopf nicht in der Geschirrspülmaschine oder in Spülwasser. Er könnte dadurch beschädigt werden.

---

## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

---

---

### Gebrauch

---

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

Die Kindersicherung ist aktiviert. Setzen Sie den Twist-Knopf auf das Twist-Pad.

Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → *"Kindersicherung"*

---

#### Warum ist ein Signalton zu hören?

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

Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

---

#### Warum lassen sich die Kochassistentenfunktionen nicht aktivieren?

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

Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie im Kapitel → *"Power-Manager"*

---

---

### Geräusche

---

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

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

---

#### Mögliche Geräusche:

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

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

---

##### Tiefes Pfeifen:

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

---

##### Knistern:

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

---

##### Hohe Pfeiftöne:

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

---

##### Ventilatorgeräusch:

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

---

---

**Kochgeschirr**

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

**Reinigen**

---

**Wie wird das Kochfeld gereinigt?**

Optimale Ergebnisse werden mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln erzielt. Es wird empfohlen, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen zu verwenden.

Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie im Kapitel → *"Reinigen"*

---

## Störungen, was tun?

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

| Anzeige                                          | Mögliche Ursache                                                                                                                  | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keine                                            | Die Stromversorgung ist unterbrochen.<br><br>Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.<br>Störung der Elektronik. | Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.<br>Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.<br>Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren. |
| Die Anzeigen blinken.                            | Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand befindet sich darauf.                                                               | Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>F2 / E8207</i>                                | Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.                                                 | Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfelds berühren.                                                                                                                                                               |
| <i>F4 / E8208</i>                                | Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen wurden abgeschaltet.                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <i>F5</i> + Leistungsstufe und Signalton         | Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.                            | Das entsprechende Geschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können den Kochvorgang fortsetzen.                                                                                                                                                     |
| <i>F5</i> und Signalton                          | Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet.    | Topf entfernen. Einige Sekunden warten. Eine beliebige Bedienfläche berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.                                                                                                                                        |
| <i>F1 / F6</i>                                   | Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche ausgeschaltet.                                                  | Die Elektronik ausreichend abkühlen lassen und die Kochstelle erneut einschalten.                                                                                                                                                                                              |
| <i>F0</i>                                        | Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.                                                                 | Die Fehleranzeige bestätigen, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Sie können wie gewohnt kochen, ohne die Funktion Einstellungsübertragung zu benutzen. Den technischen Kundendienst benachrichtigen.                                                                  |
| <i>F8</i>                                        | Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.                                                     | Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel                                                                                                                                                                                                         |
| <i>F9</i>                                        | Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren.                                                                                | Die Fehleranzeige überprüfen, dazu eine beliebige Bedienfläche berühren. Mit den verbleibenden Kochstellen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst kontaktieren.                                                                                         |
| <i>E8202</i>                                     | Der Temperatursensor ist überhitzt und die Kochstelle wurde abgeschaltet.                                                         | Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist, und die Funktion erneut aktivieren.                                                                                                                                                                                      |
| <i>E8203</i>                                     | Der Temperatursensor ist überhitzt und alle Kochzonen wurden abgeschaltet.                                                        | Wenn Sie den Temperatursensor nicht verwenden, diesen vom Kochgeschirr entfernen und fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen aufbewahren. Kochstellen wieder einschalten.                                                                                                 |
| <i>E8204</i>                                     | Die Batterie des Temperatursensors ist leer.                                                                                      | Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt „Batterie wechseln“.                                                                                                                                                                                                       |
| <i>E8205</i>                                     | Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.                                                                                   | Die Funktion aus- und anschließend wieder einschalten.                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>E8206</i>                                     | Der Temperatursensor ist kaputt/defekt.                                                                                           | Den technischen Kundendienst benachrichtigen.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Kein heißes Geschirr auf das Bedienfeld stellen. |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                |



| Anzeige                                           | Mögliche Ursache                                                                                                                             | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Anzeige des Temperatursensors leuchtet nicht. | Der Temperatursensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht auf.                                                                      | Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt „Batterie wechseln“.<br><br>Wenn das Problem bestehen bleibt, das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden.<br><br>Wenn das Problem weiterhin bestehen bleibt, den technischen Kundendienst kontaktieren. |
| Die Anzeige am Temperatursensor blinkt zweimal.   | Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. | Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt „Batterie wechseln“.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Die Anzeige am Temperatursensor blinkt dreimal.   | Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.                                                                                              | Das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden.                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>                     | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und außerhalb des normalen Betriebsbereichs.                                                             | Den Stromanbieter kontaktieren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>U400</b>                                       | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.                                                                                                | Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>dE</b>                                         | Der Demo-Modus ist aktiviert.                                                                                                                | Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und erneut anschließen. Innerhalb der nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Modus ist ausgeschaltet.                                                                                                                                                    |
| Kein heißes Geschirr auf das Bedienfeld stellen.  |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

#### Hinweise

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

---

## Kundendienst

---

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

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

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

Das Typenschild mit den entsprechenden Nummern befindet sich:

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

Die Produktnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf dem Glaskeramik-Kochfeld. 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 kostenfrei ist.

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 555

**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)

9001436718 (981025)  
de

**GAGGENAU**

