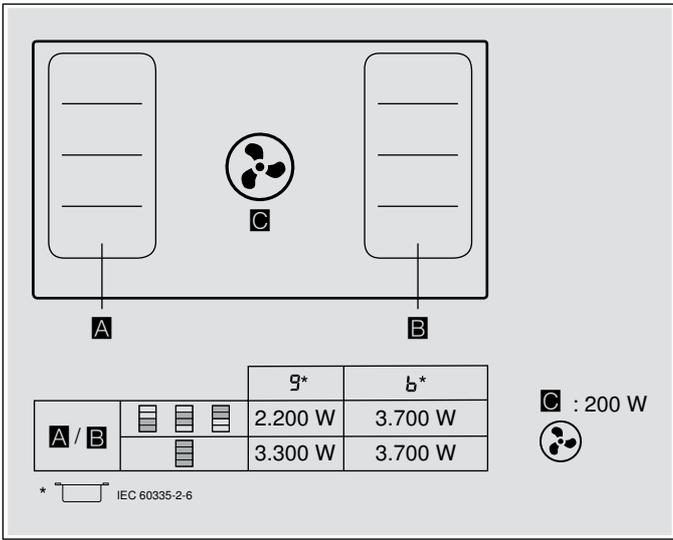


# CV 282

Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungs-System



# Inhaltsverzeichnis

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>          | <b>5</b>  | <b>Timer-Funktionen</b>                      | <b>25</b> |
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>         | <b>6</b>  | Kochzeit-Automatik                           | 25        |
| <b>Ursachen für Schäden</b>                 | <b>9</b>  | Der Kurzzeitwecker                           | 26        |
| <b>Umweltschutz</b>                         | <b>9</b>  | Wecker Plus                                  | 26        |
| Energiesparen                               | 9         | Stoppuhr-Funktion                            | 26        |
| Umweltgerecht entsorgen                     | 10        | <b>Booster-Funktion für Töpfe</b>            | <b>27</b> |
| <b>Kochen mit Induktion</b>                 | <b>10</b> | Aktivieren                                   | 27        |
| Vorteile beim Kochen mit Induktion          | 10        | Deaktivieren                                 | 27        |
| Kochgeschirr                                | 10        | <b>Booster-Funktion für Pfannen</b>          | <b>27</b> |
| <b>Gerät kennen lernen</b>                  | <b>12</b> | Empfehlungen zur Anwendung                   | 27        |
| Ihr neues Gerät                             | 12        | Aktivieren                                   | 27        |
| Sonderzubehör                               | 12        | Deaktivieren                                 | 28        |
| Bedienfeld                                  | 13        | <b>Warmhaltefunktion</b>                     | <b>28</b> |
| Restwärmeanzeige                            | 14        | Aktivieren                                   | 28        |
| Betriebsarten                               | 14        | Deaktivieren                                 | 28        |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>              | <b>15</b> | <b>Automatik-Funktionen</b>                  | <b>29</b> |
| Erste Inbetriebnahme                        | 15        | Arten von Automatik-Funktionen               | 29        |
| Home Connect einstellen                     | 15        | Geeignetes Kochgeschirr                      | 30        |
| <b>Twist-Pad mit Twist Knopf</b>            | <b>15</b> | Sensoren und Sonderzubehör                   | 30        |
| Den Twist-Knopf entfernen                   | 15        | Funktionen und Kochstufen                    | 30        |
| Den Twist-Knopf aufbewahren                 | 15        | Empfohlene Gerichte                          | 34        |
| <b>Gerät bedienen</b>                       | <b>16</b> | <b>Kindersicherung</b>                       | <b>40</b> |
| Kochfeld ein- und ausschalten               | 16        | Kindersicherung aktivieren und deaktivieren  | 40        |
| Kochstelle einstellen                       | 16        | <b>Display-Reinigungsschutz</b>              | <b>40</b> |
| Lüftung ein- und ausschalten                | 17        | <b>Automatische Abschaltung</b>              | <b>40</b> |
| Intensivstufe                               | 18        | <b>Kabelloser Kochsensor</b>                 | <b>41</b> |
| Automatikstart                              | 18        | Vorbereitung und Pflege des kabellosen       |           |
| Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung        | 18        | Kochsensors                                  | 41        |
| Nachlauf-Funktion                           | 19        | Den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld |           |
| Intervall-Lüftung                           | 19        | verbinden                                    | 42        |
| Kochempfehlungen                            | 19        | Reinigen                                     | 42        |
| <b>Flex-Funktion</b>                        | <b>22</b> | Auswechseln der Batterie                     | 43        |
| Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs | 22        | Konformitätserklärung                        | 43        |
| Als zwei unabhängige Kochstellen            | 22        | <b>Grundeinstellungen</b>                    | <b>44</b> |
| Als eine einzige Kochstelle                 | 22        | So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen    | 45        |
| <b>Transfer-Funktion</b>                    | <b>23</b> | <b>Home Connect</b>                          | <b>46</b> |
| <b>Profikoch-Funktion</b>                   | <b>24</b> | Einrichten                                   | 46        |
| Aktivieren                                  | 24        | Home Connect Einstellungen                   | 48        |
| Deaktivieren                                | 25        | Software Update                              | 49        |
| Einstellungen ändern                        | 25        | Ferndiagnose                                 | 50        |
|   |           | Hinweis zum Datenschutz                      | 50        |
|   |           | Konformitätserklärung                        | 50        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Geschirrtest</b>                                      | <b>51</b> |
| <b>Power-Manager</b>                                     | <b>52</b> |
| <b>Reinigen</b>  | <b>52</b> |
| Reinigungsmittel   | 52        |
| Zu reinigende oder auszutauschende Komponenten           | 53        |
| Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit<br>Kochfeldrahmen)   | 54        |
| Kochfeld   | 54        |
| Lüftung  | 54        |
| Überlaufbehälter reinigen                                | 56        |
| Twist-Knopf  | 56        |
| Kabelloser Temperatursensor                              | 56        |
| <b>Häufige Fragen und Antworten (FAQ)</b>                | <b>57</b> |
| <b>Störungen, was tun?</b>                               | <b>59</b> |
| <b>Kundendienst</b>                                      | <b>61</b> |
| Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer<br>(FD-Nr.) | 61        |

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. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung 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 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

Darauf achten, dass keine Kleinteile oder Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

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.

Bei Verwendung der Kochfunktionen muss die eingestellte Kochstelle mit der Kochstelle übereinstimmen, auf der sich der Topf 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 bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

## ⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

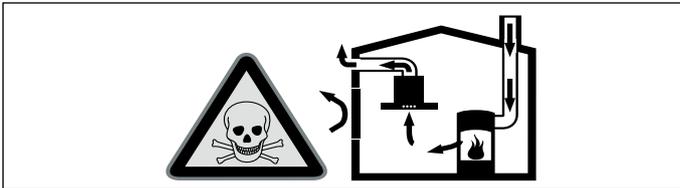
### ⚠ Warnung – Erstickungsgefahr!

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

### ⚠ Warnung – Lebensgefahr!

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.

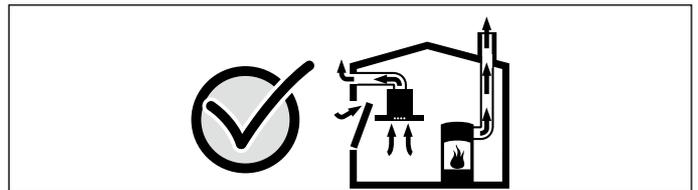


Raumluftabhängige Feuerstätten (z. B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z. B. Kamin) ins Freie.

In Verbindung mit einer eingeschalteten Dunstabzugshaube wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen - ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.

- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z. B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann.



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt. Wird die Dunstabzugshaube ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

### ⚠ 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.
  - Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
  - Bei eingeschalteter Lüftung können sich die Fettablagerungen im Fettfilter entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.
- ⚠ 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.
  - Das Lüftungsgitter wird auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie das Lüftungsgitter auf dem Kochfeld ablegen. Keine Töpfe auf das Lüftungsgitter stellen oder andere heiße Gegenstände auf das Lüftungsgitter legen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.
  - Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
  - Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen des Lüftungsgitters, des Metallfettfilters oder des Überlaufbehälters das Gerät abkühlen lassen.
- ⚠ 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 – Elektromagnetische Gefahren!**

- Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.
- Der kabellose Temperatursensor und der Twist-Knopf sind magnetisch. Die magnetischen Elemente können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen. Träger von elektronischen Implantaten sollten daher den Temperatursensor oder den Twist-Knopf 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 – Verletzungsgefahr!**

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.
- Kochgeschirr und Kochfelder werden sehr heiß. Nie über das heiße Kochfeld oder heißes Kochgeschirr greifen.
- 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.
- Ungeeignete Wokpfannen können zu Unfällen führen. Nur die vom Hersteller als Sonderzubehör enthaltene Wokpfanne benutzen.

---

## Ursachen für Schäden

---

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Beschädigungsgefahr durch harte und spitze Gegenstände. Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
- Beschädigungsgefahr durch Leerkochen von Kochgeschirr. Kochgeschirr nie leerkochen lassen.
- Beschädigungsgefahr durch heiße Töpfe oder Pfannen. Heiße Töpfe oder Pfannen nie auf das Bedienfeld, die Anzeigen, den Kochfeldrahmen oder das Lüftungsgitter stellen.
- Beschädigungsgefahr durch Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter. Aluminiumfolie und Kunststoffbehälter nie auf heißen Kochstelle ablegen. Keine Herdschutzfolie verwenden.
- Oberflächenbeschädigung, Verfärbung und Flecken durch ungeeignete Reinigungsmittel. Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
- Oberflächenbeschädigung und Verfärbung durch Topfabrieb. Töpfe und Pfannen anheben und nicht verschieben.
- Oberflächenbeschädigung und Flecken durch eingebraunte Speisen. Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
- Oberflächenbeschädigung durch Salz, Zucker und Sand. Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Oberflächenbeschädigung durch raue Geschirrböden. Kochgeschirr vor der Verwendung prüfen.
- Oberflächenbeschädigung oder sogenannte Ausmuschelung durch Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

---

## Umweltschutz

---

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

### 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.
- Beim Kochen ausreichend Zuluft sicherstellen, damit die Lüftung effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen. Die Intensivstufe nur nach Bedarf einsetzen. Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.
- Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste machen einen längeren Betrieb der Lüftung erforderlich.
- Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.
- Filter in den angegebenen Abständen reinigen bzw. wechseln, um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden.

## 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.

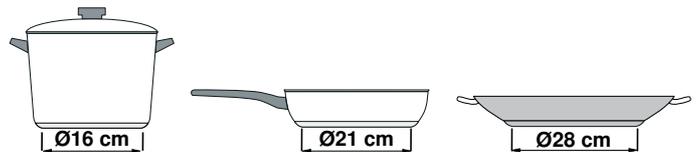
### Kochgeschirr

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, schlagen Sie im Kapitel → "Flex-Funktion" nach.

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

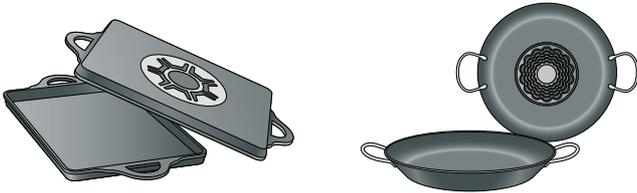


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex-Funktion" auf Seite 22.



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

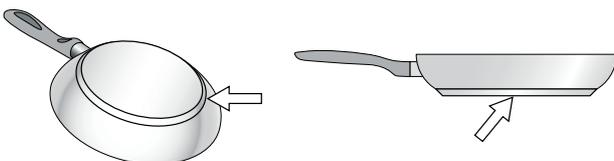
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- 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.

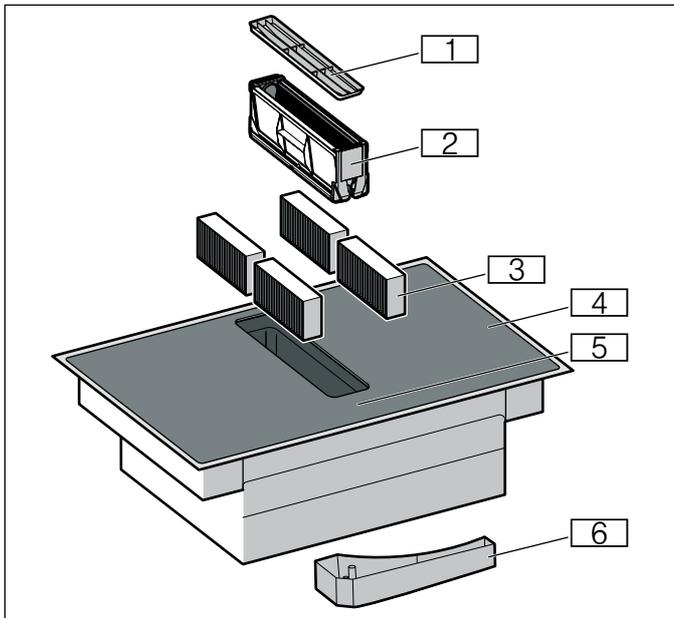
### Topferkennung

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

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

### Ihr neues Gerät



| Nr. | Bezeichnung   |
|-----|---|
| 1   | Lüftungsgitter  |
| 2   | Metallfettfilter  |
| 3   | Aktivkohlefilter bei Umluftbetrieb oder Akustikfilter bei Abluftbetrieb |
| 4   | Kochfeld  |
| 5   | Bedienfeld  |
| 6   | Überlaufbehälter  |

### Sonderzubehör

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Temperatursensor                     | CA 060 300 |
| Aktivkohlefilter                     | CA 282 111 |
| Akustikfilter                        | CA 084 010 |
| Set geführte Umluft                  | CA 082 020 |
| Set ungeführte Umluft                | CA 082 010 |
| TeppanYaki aus Mehrschichtenmaterial | CA 051 300 |
| Grillplatte aus Aluminiumguss        | CA 052 300 |

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

### Geeignetes Kochgeschirr

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

---

|   |           |
|---|-----------|
| kleines Gefäß mit einem Durchmesser von 15 cm | GP 900001 |
|---|-----------|

---

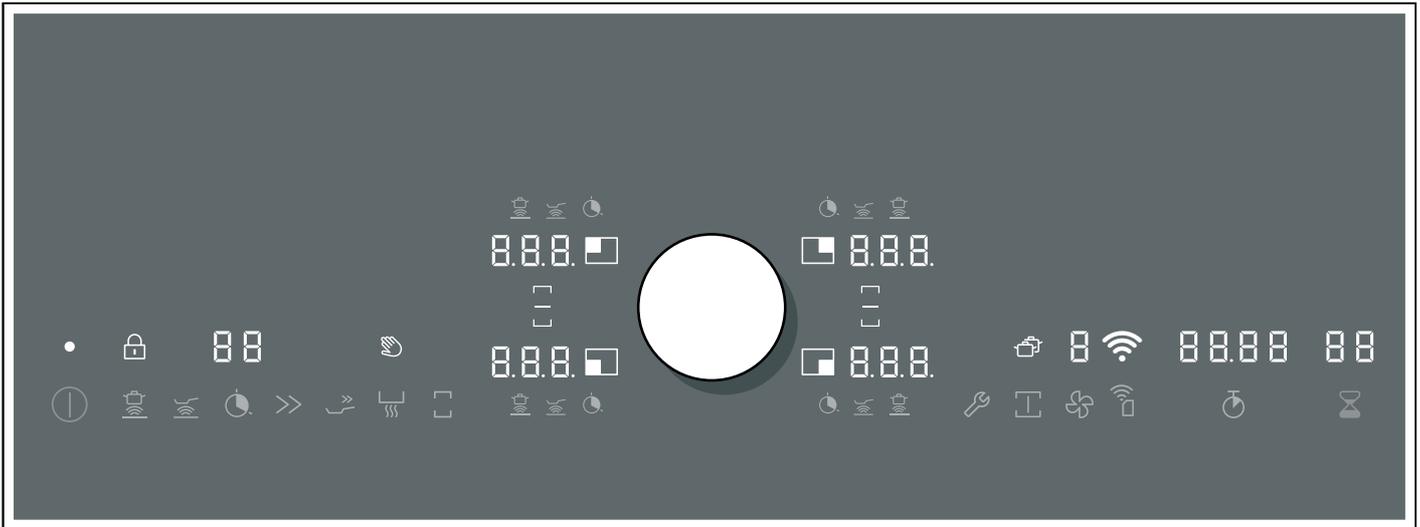
|   |           |
|---|-----------|
| mittleres Gefäß mit einem Durchmesser von 18 cm | GP 900002 |
|---|-----------|

---

|  |           |
|--|-----------|
| großes Gefäß mit einem Durchmesser von 21 cm | GP 900003 |
|--|-----------|

---

## Bedienfeld



### Sensortasten

|  |  |
|--|--|
|  | Gerät ein- und ausschalten   |
|  | Kochsensor-Funktion einschalten  |
|  | Bratsensor-Funktion einschalten  |
|  | Kochzeit-Automatik einstellen  |
|  | Booster-Funktion für Töpfe aktivieren  |
|  | Booster-Funktion für Pfannen aktivieren  |
|  | Warmhalte-Funktion aktivieren  |
|  | Flex-Funktion aktivieren   |
|  | Grundeinstellungen öffnen  |
|  | Profikoch-Funktion aktivieren  |
|  | Zwischen Einstellbereich von Kochfeld und Lüftung wechseln / Lüftung einstellen / Intensivstufe, Automatikstart und Intervall-Funktion für Lüftung einschalten |
|  | Stoppuhr einschalten   |
|  | Kurzzeitwecker einstellen  |
|  | Home Connect-Einstellung bestätigen  |

### Anzeigen

|  |  |
|--|--|
|  | Betriebszustand  |
|  | Kochstelle   |
|  | Kochstufen / Lüfterstufen                              |
|  | Kochsensor-Funktion                                    |
|  | Bratsensor-Funktion                                    |
|  | Kochzeit-Automatik                                     |
|  | Booster-Funktion für Töpfe / Intensivstufe für Lüftung |
|  | Booster-Funktion für Pfannen                           |
|  | Warmhalte-Funktion                                     |
|  | Restwärme  |
|  | Timer-Funktion   |
|  | Stoppuhr-Funktion                                      |
|  | Display-Reinigungsschutz                               |

### Anzeigen

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | Kindersicherung                    |
|  | Flex-Funktion aktiviert            |
|  | Flex-Funktion deaktiviert          |
|  | Transfer-Funktion                  |
|  | Lüftung ist eingeschaltet          |
|  | Intervallfunktion für Lüftung      |
|  | Automatikbetrieb für Lüftung       |
|  | Nachlauf-Funktion für Lüftung      |
|  | Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter |
|  | Heimnetzwerk                       |

### 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

### Kochzone

|                     |  |
|---------------------|--|
| ☐ Einfache Kochzone | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden |
| ☐ Flex-Zone         | Siehe Kapitel → "Flex-Funktion"            |

Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr, siehe Kapitel → "Kochen mit Induktion"

## Restwärmanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmanzeige 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 Restwärmanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

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

## Betriebsarten

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

### Abluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und durch ein Rohrsystem ins Freie geleitet.

**Hinweis:** Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

- Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.
- Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, sollte ein Teleskop-Mauerkasten verwendet werden.

### Umluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und die Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in die Küche zurückgeführt.

**Hinweis:** Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Aktivkohlefilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie der Prospektur oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das dafür notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

## Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie den folgenden Hinweis, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:

Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen.

### Erste Inbetriebnahme

**Hinweis:** Das Gerät ist bei Auslieferung auf Umluftbetrieb eingestellt.

Mögliche Einstellungen:

- Bei Umluftbetrieb ist bei der Anzeige  der Wert  (Werkseinstellung) eingestellt.
- Bei Abluftbetrieb ist bei der Anzeige  der Wert  eingestellt.

Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe → "Grundeinstellungen" auf Seite 44.

### Home Connect einstellen

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, das Symbol  berühren und die Angaben in Kapitel → "Home Connect" beachten. Um die Ersteinstellung zu verlassen, ein beliebiges Symbol berühren.

## Twist-Pad mit Twist Knopf

Das Twist-Pad ist der Einstellbereich, in dem Sie mit dem Twist-Knopf die Kochstellen und die Kochstufen wählen können.

Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird mittig auf den markierten Bereich des Twist-Pads aufgelegt. Um eine Kochstelle zu aktivieren, kippen 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.

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

Das Lüftungsgitter wird auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie das Lüftungsgitter auf dem Kochfeld ablegen. Keine Töpfe auf das Lüftungsgitter stellen oder andere heiße Gegenstände auf das Lüftungsgitter legen.

**Hinweis:** Schalten Sie die Lüftung bei Kochbeginn ein und erst einige Minuten nach Kochende wieder aus. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten beseitigt.

**Hinweis:** Gerät nie ohne Behälter, Metallfettfilter und Lüftungsgitter betreiben.

## 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, das Symbol  berühren und die Angaben in Kapitel → "Home Connect" beachten. Um die Ersteinstellung zu verlassen, ein beliebiges Symbol 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 und die Lüftung 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.

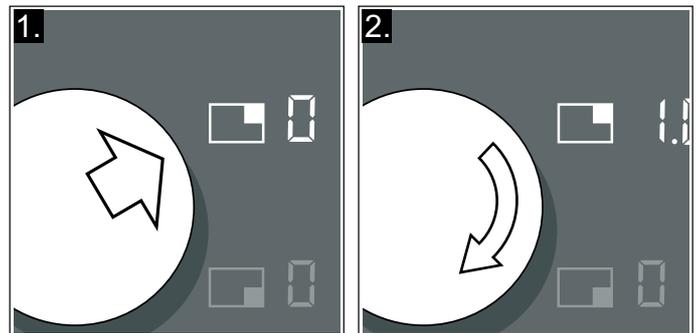
### **Hinweise**

- 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 In den folgenden 10 Sekunden 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" auf Seite 22. 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 → "Geschirrtest" auf Seite 51.

### 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.
- Die Lüftung muss separat ausgeschaltet werden.  
→ "Lüftung ausschalten" auf Seite 17

## Lüftung ein- und ausschalten

**Hinweis:** Passen Sie die Leistungsstärke immer an die aktuellen Gegebenheiten an. Wählen Sie bei starkem Küchendunst eine hohe Leistungsstufe.

**Hinweis:** Bei hohem Kochgeschirr kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Die Absaugleistung kann durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessert werden.

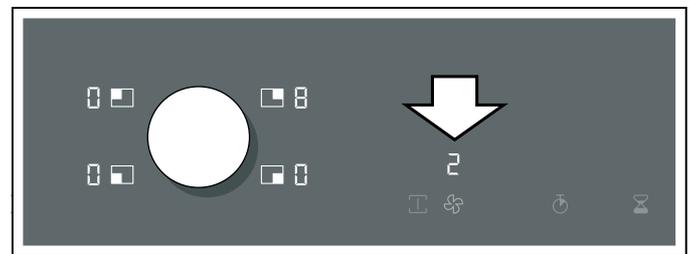
**Hinweis:** Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen blockieren. Keine Gegenstände auf das Lüftungsgitter stellen. Andernfalls wird die Leistung der Lüftung reduziert.

## Lüftung einschalten

- 1 Symbol  berühren.  
Das Symbol  leuchtet orange. Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe . Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld angezeigt.

### Hinweise

- Kochstufen können während der Einstellung der Leistungsstufen der Lüftung nicht geändert werden.
  - Während einem Zeitraum von einigen Sekunden kann eine Leistungsstufe für die Lüftung ausgewählt werden. Das Symbol  leuchtet weiß, sobald der Twist-Knopf wieder für die Einstellung der Kochstufen verwendet werden kann.
- 2 Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Leistungsstufe einstellen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld angezeigt.



- 3 Um eine andere Leistungsstufe einzustellen, Symbol  berühren und mit dem Twist-Knopf die gewünschte Leistungsstufe einstellen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld angezeigt.

## Lüftung ausschalten

Falls Sie das Gerät ausschalten möchten, berühren Sie das Symbol . Falls Sie nur die Lüftung ausschalten möchten, gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit dem Twist-Knopf die Leistungsstufe  einstellen.
- 3 Symbol  berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

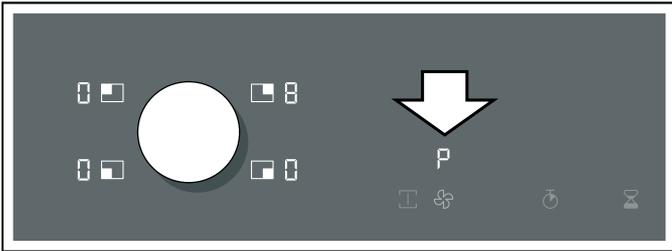
## Intensivstufe

Aktivieren Sie bei starker Geruchs- oder Dunstentwicklung die Intensivstufe. Hierbei arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung. Nach kurzer Zeit schaltet sie selbstständig auf eine niedrige Stufe zurück.

### Einschalten

- 1 Symbol  berühren.
- 2 Twist-Knopf drehen, bis **P** angezeigt wird.

Die Intensivstufe ist aktiviert.



**Hinweis:** Nach 6 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe **3** zurück.

### Ausschalten

- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit dem Twist-Knopf die Leistungsstufe **0** einstellen.
- 3 Symbol  berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

## Automatikstart

Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen sind folgende Optionen möglich, sobald eine Leistungsstufe einer Kochzone ausgewählt wird:

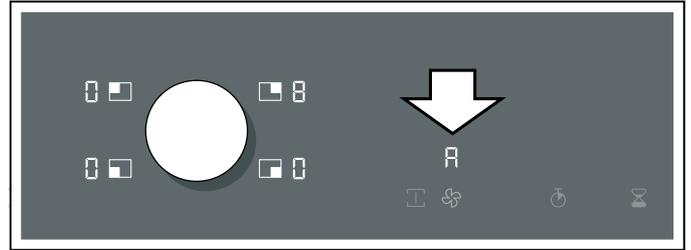
- Die Lüftung startet nicht.
- Die Lüftung startet in der Leistungsstufe, die der Sensor auswählt.
- Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.

In den Grundeinstellungen wählen Sie die gewünschte Option aus. Außerdem können Sie in den Grundeinstellungen die Sensorempfindlichkeit anpassen.

## Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung

### Einschalten

- 1 Symbol  berühren.  
Die Lüftung startet in Leistungsstufe **2**.
- 2 Twist-Knopf nach rechts drehen, bis **A** angezeigt wird.
- 3 Symbol  berühren.  
Die optimale Leistungsstufe wird mit Hilfe eines Sensors automatisch eingestellt.



### Ausschalten

- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit dem Twist-Knopf eine andere Leistungsstufe einstellen oder den Twist-Knopf drehen, bis **0** angezeigt wird.  
Im Anzeigefeld wird die eingestellte Leistungsstufe angezeigt. Der Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung ist ausgeschaltet.

## Nachlauf-Funktion

**Hinweis:** Die Nachlauffunktion startet nur, wenn mindestens eine Kochzone für mindestens eine Minute eingeschaltet wurde.

Die Nachlauffunktion lässt das Lüftungs-System nach dem Abschalten einige Minuten weiterlaufen. So wird noch vorhandener Küchendunst entfernt. Danach schaltet sich das Lüftungs-System automatisch aus.

Falls die Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf in den Grundeinstellungen aktiviert ist, schaltet sich der Nachlauf automatisch nach dem Abschalten des Geräts ein.

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird oder alle Kochzonen ausgeschaltet werden, wird im Anzeigefeld  angezeigt.  leuchtet weiß. Die Nachlauffunktion ist eingeschaltet.

### Ausschalten

- 1 Symbol  berühren.  
Das Symbol  leuchtet orange.
- 2 Mit dem Twist-Knopf die Leistungsstufe  auswählen.
- 3 Symbol  berühren.  
Die Nachlauffunktion wird beendet.

Die Nachlauffunktion wird ausgeschaltet, falls das Gerät eingeschaltet wird und wieder eine Kochzone eingeschaltet wird.

## Intervall-Lüftung

### Einschalten

Bei der Intervall-Lüftung schaltet sich die Lüftung automatisch für jeweils 6 Minuten pro Stunde ein.

- 1 Symbol  berühren.
- 2 Twist-Knopf drehen, bis  angezeigt wird.
- 3 Symbol  berühren.  
Die Intervallfunktion ist aktiviert.

**Hinweis:** Nach dem Ausschalten des Geräts leuchten die Symbole  und  weiß.

### Ausschalten

- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit dem Twist-Knopf die Leistungsstufe  einstellen.
- 3 Symbol  berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.  
Die Intervall-Lüftung ist ausgeschaltet.

## 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" auf Seite 9.

**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.

|  | Leistungs-<br>stufe | 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

|  | Leistungs-<br>stufe | 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

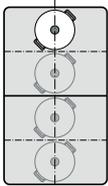
Die flexible Kochzone kann je nach Bedarf als einzelne Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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.

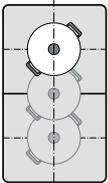
## Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

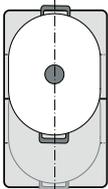
### Als eine einzige Kochstelle



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

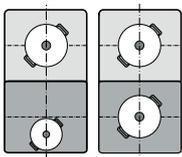


Durchmesser über 13 cm  
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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.

## Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.

### Aktivieren

Siehe Kapitel → "Gerät bedienen" auf Seite 16

## 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

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

### Trennen der beiden Kochstellen

- 1 Eine der beiden zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen.
- 2 Das Symbol  berühren.
- 3 In der Kochzonen-Anzeige erscheint das Symbol .

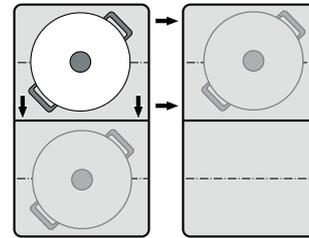
Die flexible Kochzone ist deaktiviert. Die beiden Kochstellen funktionieren weiterhin als zwei unabhängige Kochstellen.

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

## Transfer-Funktion

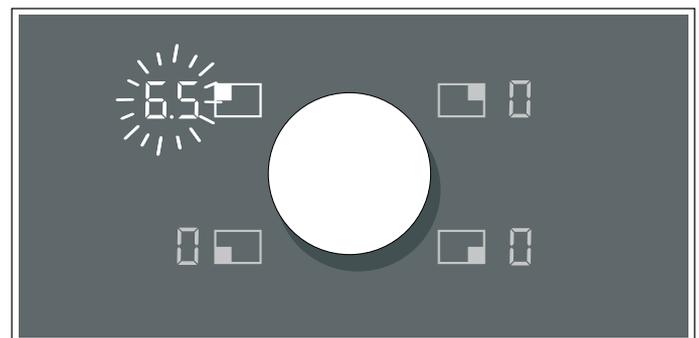
Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen einer Kochstelle auf eine andere Kochstelle übertragen.

Diese Funktion steht auf den flexiblen Kochzonen zur Verfügung.

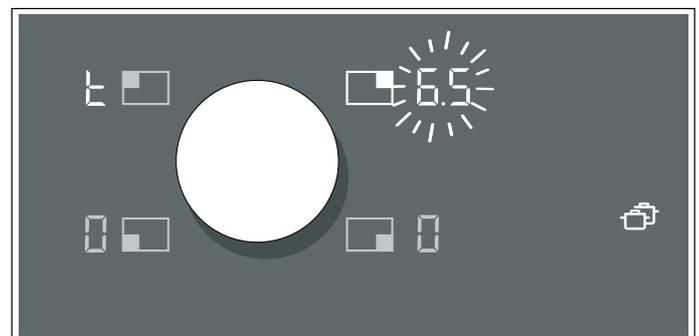


**Hinweis:** Zusätzliche Informationen zur richtigen Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex-Funktion" auf Seite 22.

- 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

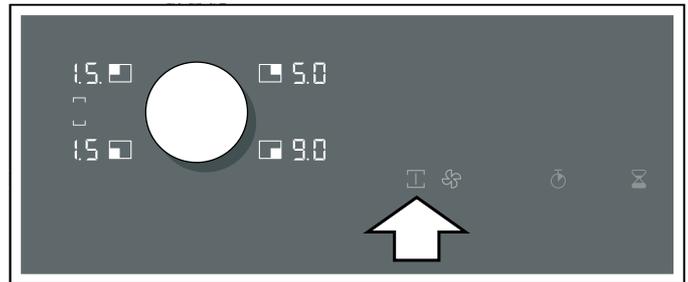
- Das Kochgeschirr auf eine Kochstelle verschieben die nicht eingeschaltet ist, auf der noch keine Voreinstellungen gemacht wurden, und auf der zuvor noch kein anderes Kochgeschirr abgesetzt wurde.
- Wenn beim Verschieben eines Kochgeschirrs auf der flexiblen Kochzone die Flex-Funktion aktiviert ist, werden die Einstellungen automatisch übernommen.
- Eine eingestellte Garzeit, oder Kochsensor-Funktion werden ebenfalls auf die neue Kochstelle übertragen. Die Bratsensor-Funktion wird nicht übertragen.
- Die Booster-Funktionen können nur dann von links nach rechts oder rechts nach links umgestellt werden, wenn keine Kochstelle aktiv ist.
- Wird ein neues Kochgeschirr auf eine andere Kochstelle gestellt, bevor die Einstellungen bestätigt wurden, ist diese Funktion für beide Kochgefäße einsatzbereit. Die gewünschte Kochstelle bestätigen.
- Werden mehrere Gefäße umgestellt, ist die Funktion nur für das letzte der umgestellten Gefäße einsatzbereit.
- Innerhalb der Einstellzeit kann das Kochgeschirr wieder auf die vorherige Kochstelle zurückgestellt werden. Die Kochstelle heizt dann mit der vorherigen Einstellung weiter, ohne dass eine Bestätigung nötig ist.

## Profikoch-Funktion

Mit der Profikoch-Funktion werden für jede Kochstelle voreingestellten Kochstufen angezeigt. Setzen Sie innerhalb von 8 Minuten ein geeignetes Kochgeschirr auf, um den Vorschlagswert zu übernehmen.

### Aktivieren

- 1 Kochfeld einschalten.
- 2 Das Symbol  berühren.  
In den Kochstellen-Anzeigen leuchten die voreingestellten Kochstufen auf. Die Kochzonen auf der linken Seite sind verbunden.



- 3 Innerhalb von 8 Minuten geeignetes Kochgeschirr aufsetzen. Sobald das Kochgeschirr erkannt wird, ist die jeweilige Kochstelle ausgewählt. Die Kochstufe kann mit dem Twist-Knopf angepasst werden.  
Wenn die Einstellzeit abgelaufen ist, beginnen die Kochstufen-Anzeigen der unbesetzten Kochstellen zu blinken.
- 4 Innerhalb 90 Sekunden das Symbol  erneut berühren um die Profikoch-Funktion zu verlängern. Wird das Symbol nicht berührt schalten sich die nicht verwendeten Kochstellen ab.

### Hinweise

- Im Profikoch-Modus können nur die Warmhalte-Funktion und die Flex-Funktion eingestellt werden.
- Wenn ein ungeeignetes Kochgeschirr aufgesetzt wird (z. B. Aluminiumgeschirr), blinkt die Kochstufenanzeige solange, bis das Kochgeschirr wieder entfernt wird. Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, schlagen Sie im Kapitel → "Geschirrttest" nach.

## Deaktivieren

**Funktion sofort beenden:** Das Symbol  berühren. Alle Kochstellen schalten auf Kochstufe . 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 . Kochstellen, die in Betrieb sind, behalten die eingestellte Kochstufe.

## Einstellungen ändern

Die Vorschlagswerte können im Menü Grundeinstellungen geändert werden. Siehe Kapitel → "Grundeinstellungen" auf Seite 44

## 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 von 1 Minute bis zu 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  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .



- 3 Die gewünschte Garzeit mit dem Twist-Knopf auswählen.
- 4 Das Symbol  berühren, um die gewählte Zeit zu bestätigen.



Die Garzeit beginnt abzulaufen.

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

### Bratsensor-/Kochsensor-Funktion

Wird für eine Kochstelle eine Kochzeit programmiert und die Bratsensor- oder Kochsensor-Funktion ist aktiviert, beginnt die Kochzeit sofort abzulaufen, 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 von 1 Minute 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 Kurzzeitwecker-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.

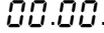
Die Funktion wurde deaktiviert.

## 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.

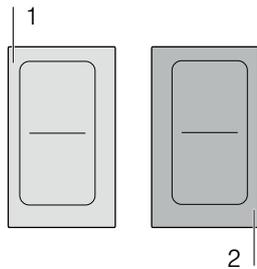
Wenn das Symbol  lange berührt wird erlöschen die Anzeigen.

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

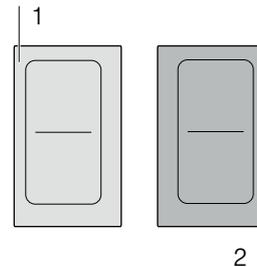
- Unter bestimmten Umständen kann sich diese Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.
- Wenn vor der Aktivierung der Funktion eine Kochstufe eingestellt war, wird diese nach der Deaktivierung der Funktion automatisch wieder übernommen.

## 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 **b** 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.

---

## Warmhaltefunktion

---

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.

## Automatik-Funktionen

Mit den Automatik-Funktionen wird das Kochen ganz einfach und Sie erhalten immer ein optimales Kochergebnis. Die empfohlenen Temperaturstufen sind für jede Kochart geeignet.

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

Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes oder der Pfanne. Dabei wird die Leistung permanent reguliert und die richtige Temperatur gehalten.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, kann die Speise zugegeben werden. Die Speisen werden nicht überhitzt, nichts kocht über.

Die Bratsensor-Funktion steht für alle Kochstellen zur Verfügung.

Die Kochsensor-Funktion steht für alle Kochstellen zur Verfügung, sofern ein kabelloser Temperatursensor vorhanden ist.

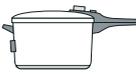
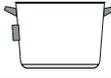
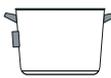
In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

- Funktionsarten Automatik-Funktionen
- Geeignetes Kochgeschirr
- Sensoren und Sonderzubehör
- Funktionen und Kochstufen
- Empfohlene Gerichte

### Arten von Automatik-Funktionen

Mit den Automatik-Funktionen wählen Sie für jedes Gericht die am besten geeignete Zubereitungsart.

Die Tabelle zeigt die verschiedenen verfügbaren Funktionseinstellungen für den die Automatik-Funktionen:

| Automatik-Funktionen                | Temperaturstufen | Kochgeschirr   | Verfügbarkeit  | Aktivieren  |
|-------------------------------------|------------------|--|----------------|---|
| <b>Bratsensor-Funktion</b>          |                  |  |                |   |
| Mit wenig Öl braten                 | 1, 2, 3, 4, 5    |    | Alle Kochzonen |    |
| <b>Kochsensor-Funktion</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 Temperatursensor hat, können Sie diesen nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben.

## Geeignetes Kochgeschirr

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

Verwenden Sie für die Kochfunktionen Geschirr, das so hoch ist, dass die benötigte Wassermenge über dem Silikonpatch des kabellosen Kochsensors liegt.

Es gibt Pfannen, die für die Bratsensor-Funktion optimal geeignet sind. Diese können Sie nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Website erwerben. Stets die entsprechende Referenznummer angeben:

- **GP900001** kleines Gefäß (15 cm Durchmesser)
- **GP900002** mittleres Gefäß (18 cm Durchmesser)
- **GP900003** großes Gefäß (21 cm Durchmesser)
- **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 Bratsensor-Funktion wurde speziell für diese Pfannenart und -größe eingestellt.
- Auf den flexiblen Kochzonen kann es sein, dass der die Bratsensor-Funktion bei einer abweichenden Pfannengröße oder schlecht positionierten Pfannen nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel → *"Flex-Funktion" auf Seite 22.*
- Andere Pfannenarten können überhitzen und die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst die niedrigste Temperaturstufe ausprobieren und je nach Bedarf ändern.

Für die Kochfunktionen ist jedes Kochgeschirr geeignet, das für Induktionskochen verwendet werden kann. Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel → *"Kochen mit Induktion" auf Seite 10.*

In der Tabelle zu den Automatik-Funktionen ist für jede Funktion das geeignete Kochgeschirr aufgeführt.

## Sensoren und Sonderzubehör

Die Sensoren messen während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Topfes oder der Pfanne. Dadurch wird die Leistung mit hoher Genauigkeit reguliert und die richtige Temperatur gehalten:

Ihr Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Systeme zur Temperaturmessung:

- **Bratsensor-Funktion:** Unter dem Kochfeld befinden sich Temperatursensoren. Sie kontrollieren die Temperatur des Pfannenbodens.
- **Kochsensor-Funktion:** Ein kabelloser Temperatursensor leitet die Temperatur des Kochtopfes an das Bedienfeld weiter. Er wird am Kochtopf angebracht.

Für die Kochsensor-Funktion ist ein kabelloser Temperatursensor notwendig. Sie können diesen im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder unsere offizielle Website unter Angabe der Referenznummer **CA060300** erwerben.

Informationen zum kabellosen Temperatursensor finden Sie im Abschnitt → *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors" auf Seite 41.*

## Funktionen und Kochstufen

### Bratsensor-Funktion

Mit der Bratsensor-Funktion können Sie Speisen in der Pfanne mit wenig Öl zubereiten.

Diese Funktion steht für alle Kochstellen zur Verfügung.

### Vorteile

- Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Dies spart Energie. Öl und Fett überhitzen nicht.
- Hat die leere Pfanne die optimale Temperatur für die Zugabe von Öl und Speise erreicht, ertönt ein Signal.

### Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Es kann ein Spritzschuttsieb verwendet werden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, kaltgepresstes Olivenöl oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl nie unbeaufsichtigt.
- Hat die Kochstelle eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Temperatursensor nicht richtig aktiviert.
- Für das Braten mit einer großen Menge Öl immer die Kochsensor-Funktion verwenden. "Mit einer großen Menge Öl in einem Topf frittieren", Einstellung 170-180° C.

## Temperaturstufen

| Temperaturstufe    | Geeignet für   |
|--------------------|--|
| 1 sehr niedrig     | Zubereiten 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 mittel - niedrig | Braten von Fisch und dickem Bratgut, wie z. B. Frikadellen und Würstchen.  |
| 4 mittel - hoch    | Braten von Steaks, well done, panierten Tiefkühlprodukten, dünnem Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse.                |
| 5 hoch             | Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig) oder medium, 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.

### Bratsensor-Funktion ausschalten

Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren, oder mit dem Twist-Kopf Temperaturstufe  einstellen. Es ertönt ein Signal und das Symbol  erlischt. Die Funktion ist deaktiviert.

### Kochsensor-Funktion (optional)

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

Diese Funktion steht für alle Kochstellen zur Verfügung.

### Vorteile

- Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Dies spart Energie. Öl oder Fett überhitzen nicht.
- Die Temperatur wird kontinuierlich kontrolliert. Ein Überlaufen der Speisen wird verhindert. Die Temperatur muss nicht nachreguliert werden.
- Ein Signal meldet, wenn das Wasser oder Öl die optimale Temperatur erreicht hat, um die Speise einzulegen. Falls eine Speise gleich von Anfang an zugefügt werden soll, sehen Sie das in der Tabelle.

### Hinweise

- Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden verwenden. Keine Töpfe und Pfannen mit dünnem oder verformtem Boden verwenden.
- Füllen Sie den Topf so hoch, dass die Höhe der Flüssigkeit über dem Silikonpatch außen am Topf liegt.
- Verwenden Sie zum Braten mit wenig Öl die Bratsensor-Funktion.
- Stellen Sie den Kochtopf so auf, dass der Temperatursensor nicht auf einen anderen Topf zeigt.
- Entfernen Sie den Temperatursensor während des Garvorgangs nicht vom Topf.
- Nehmen Sie nach dem Garen den Temperatursensor vom Topf. Vorsicht, der Temperatursensor kann sehr heiß sein.

## Temperaturbereiche

| Kochfunktionen                 | 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. Nudeln, Gemüse       |
| Garen im Schnellkochtopf       | 110 - 120 °C      | Z. B. Hähnchen, Eintopf.   |
| Mit viel Öl im Topf frittieren | 170 - 180 °C      | Z. B. Donuts, Hackbällchen |

## Tipps für das Kochen mit der Kochsensor-Funktion

- Erwärmen /Warmhalten: Portionierte Tiefkühlprodukte, z. B. Spinat. Das Tiefkühlprodukt in das Kochgeschirr geben. Die vom Hersteller angegebene Wassermenge zugeben. Das Kochgeschirr abdecken und 70 °C einstellen. Zwischendurch umrühren.
- Garen: Speisen eindicken, z. B. Saucen. Die Speise mit der empfohlenen Temperatur ankochen. Nach dem Andicken bei 85 °C ausquellen lassen. Wenn das Signal ertönt, die Speise auf dieser Temperatur für die erforderliche Zeit warmhalten.
- Kochen: Wasser mit geschlossenem Deckel erhitzen. Es kocht nicht über. 100 °C einstellen.
- Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weitergaren. 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. 175 °C einstellen.

## Hinweise

- Vor dem Kochen sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist.
- Immer mit geschlossenem Deckel kochen. Ausnahme: "Mit viel Öl im Topf frittieren", Temperatur 170 °C.
- Erfolgt kein akustisches Signal, sicherstellen, dass sich der Deckel auf dem Kochtopf befindet.
- Öl nie unbeaufsichtigt erhitzen. Ein zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett verwenden. Keine Mischung aus verschiedenen Frittierfetten verwenden, z. B. Öl mit Schmalz. Heiße Fettmischungen können aufschäumen.
- Ist das Kochergebnis nicht zufriedenstellend, z. B. beim Kochen von Kartoffeln, das nächste Mal mehr Wasser verwenden, aber die empfohlene Temperaturstufe beibehalten.

## Kochpunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe Ihres Wohnortes über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, kann der Kochpunkt eingestellt werden. Dabei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Grundeinstellung **5** wählen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen" auf Seite 44.
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 3 eingestellt. Liegt Ihr Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 m ü. M., ist kein Einstellen des Kochpunktes nötig, andernfalls die Einstellung wählen, die in der folgenden Tabelle für die entsprechende Höhe angegeben ist:

| Höhe           | Einstellwert <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 ist für effizientes Kochen ausreichend, wenn auch das Wasser dabei nicht allzu stark sprudelt. Wenn Sie jedoch mit dem Kochergebnis nicht zufrieden sind, können Sie die Einstellung des Kochpunktes ändern.

## Den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld verbinden

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

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

- 1 Grundeinstellung **5** aufrufen, siehe Kapitel → "Grundeinstellungen" auf Seite 44. Das Symbol  leuchtet weiß.
- 2 Das Symbol  drücken. Ein Signal ertönt, das Symbol  leuchtet orange. Die Kochstellen-Anzeigen leuchten weiß und Kochsensor-Anzeigen an den Kochstellen blinken. Innerhalb von 30 Sekunden kurz das Symbol  auf dem kabellosen Temperatursensor drücken.

- 3 Erfassung erfolgreich:** Innerhalb von wenigen Sekunden wird der drahtlose Temperatursensor erkannt. Drei kurze Pieptöne sind zu hören und das Symbol  wechselt von orange nach weiß. Die Kochsensor-Anzeigen an den Kochstellen erlöschen.
- Erfassung fehlgeschlagen:** Es sind fünf Pieptöne zu hören. Das Symbol  wechselt sofort von orange nach weiß und die Kochsensor-Anzeigen an den Kochstellen erlöschen.
- Sobald der Kochsensor fehlerfrei mit dem Bedienfeld verbunden ist, steht die Kochsensor-Funktion zur Verfügung.
  - Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des Kochsensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
    - Bluetooth-Kommunikationsfehler.
    - Das Symbol  am Kochsensor wurde nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochstelle gedrückt.
    - Die Batterie des 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, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

#### Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

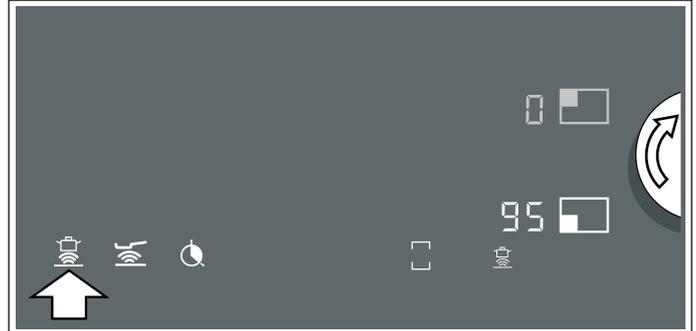
- 1 Symbol  für ca. 8-10 Sekunden berühren. Währenddessen leuchtet die LED-Anzeige des Kochsensors dreimal. Beim dritten Aufleuchten der LED startet die Rücksetzung. In diesem Moment den Finger vom Symbol nehmen. Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Kochsensor zurückgesetzt.
- 2 Verbindungsprozedur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

#### Programmierung

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Temperatursensor am Kochgeschirr anbringen, siehe Kapitel → "Vorbereitung und Pflege des kabellosen Kochsensors" auf Seite 41.
- 2 Das Kochgeschirr mit ausreichend Flüssigkeit auf die Mitte der gewünschten 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 Auf das Symbol  auf dem kabellosen Temperatursensor am Kochgeschirr drücken. Sobald der Temperatursensor 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.

Sie können die Kochsensor-Funktion auf über den kabellosen Temperatursensor aktivieren. Gehen Sie wie folgt vor:

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

| Fleisch                                   | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                |                     |                 |                                   |
| Schnitzel, natur <sup>1</sup>             | Bratsensor-Funktion | 4               | 6 - 10                            |
| Schnitzel, paniert <sup>1</sup>           | Bratsensor-Funktion | 4               | 6 - 10                            |
| Filet <sup>2</sup>                        | Bratsensor-Funktion | 4               | 6 - 10                            |
| Koteletts <sup>1</sup>                    | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 15                           |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                  | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 15                           |
| Wiener Schnitzel <sup>1</sup>             | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 15                           |
| Steak, rare (3 cm dick) <sup>2</sup>      | Bratsensor-Funktion | 5               | 6 - 8                             |
| Steak, medium (3 cm dick) <sup>2</sup>    | Bratsensor-Funktion | 5               | 8 - 12                            |
| Steak, well done (3 cm dick) <sup>1</sup> | Bratsensor-Funktion | 4               | 8 - 12                            |
| Geflügelbrust (2 cm dick) <sup>1</sup>    | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 20                           |
| Geschnetzeltes <sup>3</sup>               | Bratsensor-Funktion | 4               | 7 - 12                            |
| Gyros <sup>3</sup>                        | Bratsensor-Funktion | 4               | 7 - 12                            |
| Speck <sup>1</sup>                        | Bratsensor-Funktion | 2               | 5 - 8                             |
| Hackfleisch <sup>3</sup>                  | Bratsensor-Funktion | 4               | 6 - 10                            |
| Hamburger (1,5 cm dick) <sup>1</sup>      | Bratsensor-Funktion | 3               | 6 - 15                            |
| Frikadellen (2 cm dick) <sup>1</sup>      | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 20                           |
| Gefüllte Frikadellen <sup>1</sup>         | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 20                           |
| Brühwürste <sup>1</sup>                   | Bratsensor-Funktion | 3               | 8 - 20                            |
| Würstchen, roh <sup>1</sup>               | Bratsensor-Funktion | 3               | 8 - 20                            |
| <b>Garziehen</b>                          |                     |                 |                                   |
| Würstchen <sup>4</sup>                    | Kochsensor-Funktion | 90 °C           | 10 - 20                           |
| <b>Kochen</b>                             |                     |                 |                                   |
| Fleischklöße <sup>4</sup>                 | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 20 - 30                           |
| Suppenhuhn <sup>4</sup>                   | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 60 - 90                           |
| Tafelspitz <sup>4</sup>                   | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 60 - 90                           |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>          |                     |                 |                                   |
| Huhn im Schnellkochtopf <sup>5</sup>      | Kochsensor-Funktion | 115 °C          | 15 - 25                           |
| Rind im Schnellkochtopf <sup>5</sup>      | Kochsensor-Funktion | 115 °C          | 15 - 25                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>             |                     |                 |                                   |
| Hähnchenteile frittieren <sup>6</sup>     | Kochsensor-Funktion | 170 °C          | 10 - 15                           |
| Hackbällchen frittieren <sup>6</sup>      | Kochsensor-Funktion | 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                                     | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                |                     |                 |                                   |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>            | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 20                           |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>          | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 20                           |
| Garnelen <sup>1</sup>                     | Bratsensor-Funktion | 4               | 4 - 8                             |
| Scampi <sup>1</sup>                       | Bratsensor-Funktion | 4               | 4 - 8                             |
| Fisch gebraten, ganz <sup>1</sup>         | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 20                           |
| <b>Garziehen</b>                          |                     |                 |                                   |
| Fisch dünsten <sup>2</sup>                | Kochsensor-Funktion | 90 °C           | 15 - 20                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>             |                     |                 |                                   |
| Fisch im Bierteig frittieren <sup>3</sup> | Kochsensor-Funktion | 170 °C          | 10 - 15                           |
| Panierten Fisch frittieren <sup>3</sup>   | Kochsensor-Funktion | 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                        | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>         |                     |                 |                                   |
| Spiegeleier in Butter <sup>1</sup> | Bratsensor-Funktion | 2               | 2 - 6                             |
| Spiegeleier <sup>2</sup>           | Bratsensor-Funktion | 4               | 2 - 6                             |
| Rührei <sup>3</sup>                | Bratsensor-Funktion | 2               | 4 - 9                             |
| Omelett <sup>4</sup>               | Bratsensor-Funktion | 2               | 3 - 6                             |
| Pfannkuchen <sup>4</sup>           | Bratsensor-Funktion | 5               | 1,5 - 2,5                         |
| Arme Ritter <sup>4</sup>           | Bratsensor-Funktion | 3               | 4 - 8                             |
| Kaiserschmarrn <sup>4</sup>        | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 15                           |
| <b>Kochen</b>                      |                     |                 |                                   |
| Eier kochen <sup>5</sup>           | Kochsensor-Funktion | 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                      | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                    |                     |                 |                                   |
| Knoblauch <sup>1</sup>                        | Bratsensor-Funktion | 2               | 2 - 10                            |
| Zwiebeln, gedünstet <sup>1</sup>              | Bratsensor-Funktion | 2               | 2 - 10                            |
| Röstzwiebeln <sup>1</sup>                     | Bratsensor-Funktion | 3               | 5 - 10                            |
| Zucchini <sup>2</sup>                         | Bratsensor-Funktion | 3               | 4 - 12                            |
| Auberginen <sup>2</sup>                       | Bratsensor-Funktion | 3               | 4 - 12                            |
| Paprika <sup>1</sup>                          | Bratsensor-Funktion | 3               | 4 - 15                            |
| Grünen Spargel braten <sup>2</sup>            | Bratsensor-Funktion | 3               | 4 - 15                            |
| Pilze <sup>1</sup>                            | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 15                           |
| Gemüse in Öl dünsten <sup>1</sup>             | Bratsensor-Funktion | 1               | 10 - 20                           |
| Glasiertes Gemüse <sup>1</sup>                | Bratsensor-Funktion | 3               | 6 - 10                            |
| <b>Kochen</b>                                 |                     |                 |                                   |
| Brokkoli <sup>3</sup>                         | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 10 - 20                           |
| Blumenkohl <sup>3</sup>                       | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 10 - 20                           |
| Rosenkohl <sup>3</sup>                        | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 30 - 40                           |
| Grüne Bohnen <sup>3</sup>                     | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 15 - 30                           |
| Kichererbsen <sup>4</sup>                     | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 60 - 90                           |
| Erbsen <sup>3</sup>                           | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 15 - 20                           |
| Linsen <sup>4</sup>                           | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 45 - 60                           |
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>              |                     |                 |                                   |
| Gemüse im Schnellkochtopf <sup>4</sup>        | Kochsensor-Funktion | 115 °C          | 3 - 6                             |
| Kichererbsen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>  | Kochsensor-Funktion | 115 °C          | 25 - 35                           |
| Weißer Bohnen im Schnellkochtopf <sup>4</sup> | Kochsensor-Funktion | 115 °C          | 25 - 35                           |
| Linsen im Schnellkochtopf <sup>4</sup>        | Kochsensor-Funktion | 115 °C          | 10 - 20                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>                 |                     |                 |                                   |
| Paniertes Gemüse frittieren <sup>5</sup>      | Kochsensor-Funktion | 170 °C          | 4 - 8                             |
| Gemüse im Bierteig frittieren <sup>5</sup>    | Kochsensor-Funktion | 170 °C          | 4 - 8                             |
| Panierte Pilze frittieren <sup>5</sup>        | Kochsensor-Funktion | 170 °C          | 4 - 8                             |
| Pilze im Bierteig frittieren <sup>5</sup>     | Kochsensor-Funktion | 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   | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>                         |                     |                 |                                   |
| Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln <sup>1</sup>     | Bratsensor-Funktion | 5               | 6 - 12                            |
| Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln) <sup>1</sup> | Bratsensor-Funktion | 4               | 15 - 25                           |
| Kartoffelpuffer <sup>2</sup>                       | Bratsensor-Funktion | 5               | 2,5 - 3,5                         |
| Schweizer Rösti <sup>3</sup>                       | Bratsensor-Funktion | 2               | 50 - 55                           |
| Glasierte Kartoffeln <sup>1</sup>                  | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 15                           |

|                                   |                     |       |         |
|-----------------------------------|---------------------|-------|---------|
| <b>Garziehen</b>                  |                     |       |         |
| Kartoffelklöße garen <sup>4</sup> | Kochsensor-Funktion | 85 °C | 30 - 40 |

|                                |                     |        |         |
|--------------------------------|---------------------|--------|---------|
| <b>Kochen</b>                  |                     |        |         |
| Kartoffeln kochen <sup>5</sup> | Kochsensor-Funktion | 100 °C | 30 - 45 |

|  |                     |        |         |
|--|---------------------|--------|---------|
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>           |                     |        |         |
| Kartoffeln im Schnellkochtopf <sup>5</sup> | Kochsensor-Funktion | 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 | Automatik-Funktion | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---------------------|--------------------|-----------------|-----------------------------------|
|---------------------|--------------------|-----------------|-----------------------------------|

|                        |                     |       |         |
|------------------------|---------------------|-------|---------|
| <b>Garziehen</b>       |                     |       |         |
| Reis <sup>1</sup>      | Kochsensor-Funktion | 90 °C | 25 - 35 |
| Polenta <sup>2</sup>   | Kochsensor-Funktion | 85 °C | 3 - 8   |
| Grießbrei <sup>2</sup> | Kochsensor-Funktion | 85 °C | 5 - 10  |

|                          |                     |        |        |
|--------------------------|---------------------|--------|--------|
| <b>Kochen</b>            |                     |        |        |
| Nudeln <sup>2</sup>      | Kochsensor-Funktion | 100 °C | 7 - 10 |
| Teigtaschen <sup>2</sup> | Kochsensor-Funktion | 100 °C | 6 - 15 |

|                                      |                     |        |       |
|--------------------------------------|---------------------|--------|-------|
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>     |                     |        |       |
| Reis im Schnellkochtopf <sup>3</sup> | Kochsensor-Funktion | 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 | Automatik-Funktion | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|--------|--------------------|-----------------|-----------------------------------|
|--------|--------------------|-----------------|-----------------------------------|

|                                  |                     |       |         |
|----------------------------------|---------------------|-------|---------|
| <b>Garziehen</b>                 |                     |       |         |
| Instant-Cremesuppen <sup>1</sup> | Kochsensor-Funktion | 90 °C | 10 - 15 |

|                                  |                     |        |         |
|----------------------------------|---------------------|--------|---------|
| <b>Kochen</b>                    |                     |        |         |
| Hausgemachte Brühen <sup>2</sup> | Kochsensor-Funktion | 100 °C | 60 - 90 |
| Instantsuppen <sup>1</sup>       | Kochsensor-Funktion | 100 °C | 5 - 10  |

|  |                     |        |         |
|--|---------------------|--------|---------|
| <b>Kochen im Schnellkochtopf</b>                   |                     |        |         |
| Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf <sup>2</sup> | Kochsensor-Funktion | 115 °C | 20 - 30 |

<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.

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

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

<sup>1</sup> Regelmäßig umrühren.

| Dessert                         | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Garziehen</b>                |                     |                 |                                   |
| Milchreis <sup>1</sup>          | Kochsensor-Funktion | 85 °C           | 40 - 50                           |
| Haferbrei <sup>1</sup>          | Kochsensor-Funktion | 85 °C           | 10 - 15                           |
| Schokoladenpudding <sup>1</sup> | Kochsensor-Funktion | 85 °C           | 3 - 5                             |

| Kochen               | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|----------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Kompott <sup>2</sup> | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 15 - 25                           |

| Mit viel Öl frittieren           | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|----------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Berliner frittieren <sup>3</sup> | Kochsensor-Funktion | 160 °C          | 5 - 10                            |
| Donuts frittieren <sup>3</sup>   | Kochsensor-Funktion | 160 °C          | 5 - 10                            |
| Buñuelos frittieren <sup>3</sup> | Kochsensor-Funktion | 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                  | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-----------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>        |                     |                 |                                   |
| Schnitzel <sup>1</sup>            | Bratsensor-Funktion | 4               | 15 - 20                           |
| Cordon bleu <sup>1</sup>          | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 30                           |
| Geflügelbrust <sup>1</sup>        | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 30                           |
| Chicken Nuggets <sup>1</sup>      | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 15                           |
| Gyros <sup>2</sup>                | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 15                           |
| Kebab <sup>2</sup>                | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 15                           |
| Fischfilet, natur <sup>1</sup>    | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 20                           |
| Fischfilet, paniert <sup>1</sup>  | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 20                           |
| Fischstäbchen <sup>1</sup>        | Bratsensor-Funktion | 4               | 8 - 12                            |
| Pommes Frites braten <sup>2</sup> | Bratsensor-Funktion | 5               | 4 - 6                             |
| Pfannengerichte <sup>2</sup>      | Bratsensor-Funktion | 3               | 6 - 10                            |
| Frühlingsrollen <sup>1</sup>      | Bratsensor-Funktion | 4               | 10 - 30                           |
| Camembert <sup>1</sup>            | Bratsensor-Funktion | 3               | 10 - 15                           |
| <b>Warmhalten, Erwärmen</b>       |                     |                 |                                   |
| Gemüse in Sahnesauce <sup>2</sup> | Kochsensor-Funktion | 70 °C           | 15 - 20                           |

<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                      | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|---------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Kochen</b>                         |                     |                 |                                   |
| Grüne Bohnen <sup>3</sup>             | Kochsensor-Funktion | 100 °C          | 15 - 30                           |
| <b>Mit viel Öl frittieren</b>         |                     |                 |                                   |
| Pommes frites frittieren <sup>4</sup> | Kochsensor-Funktion | 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                           | Automatik-Funktion  | Temperaturstufe | Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.) |
|-------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Mit wenig Öl braten</b>          |                     |                 |                                   |
| Camembert <sup>1</sup>              | Bratsensor-Funktion | 3               | 7 - 10                            |
| Croûtons <sup>2</sup>               | Bratsensor-Funktion | 3               | 6 - 10                            |
| Trocken-Fertiggerichte <sup>3</sup> | Bratsensor-Funktion | 1               | 5 - 10                            |
| Mandeln rösten <sup>4</sup>         | Bratsensor-Funktion | 4               | 3 - 15                            |
| Nüsse rösten <sup>4</sup>           | Bratsensor-Funktion | 4               | 3 - 15                            |
| Pinienkerne rösten <sup>4</sup>     | Bratsensor-Funktion | 4               | 3 - 15                            |
| <b>Warmhalten, Erwärmen</b>         |                     |                 |                                   |
| Gulaschsuppe erwärmen <sup>5</sup>  | Kochsensor-Funktion | 70 °C           | 10 - 20                           |
| Glühwein erwärmen <sup>5</sup>      | Kochsensor-Funktion | 70 °C           | 5 - 15                            |
| <b>Garziehen</b>                    |                     |                 |                                   |
| Milch erhitzen <sup>5</sup>         | Kochsensor-Funktion | 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.

---

## Kindersicherung

---

Sie können die Kochplatte gegen unbeabsichtigtes Anschalten sichern.

### 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 *h* oder *H*.

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).

## 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:

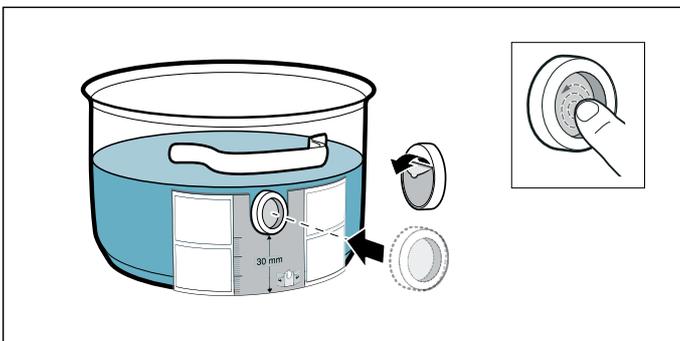
00577921 Set mit 5 Silikonpatches  
CA060300 Kochsensor und Set mit 5 Silikonpatches

#### 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.

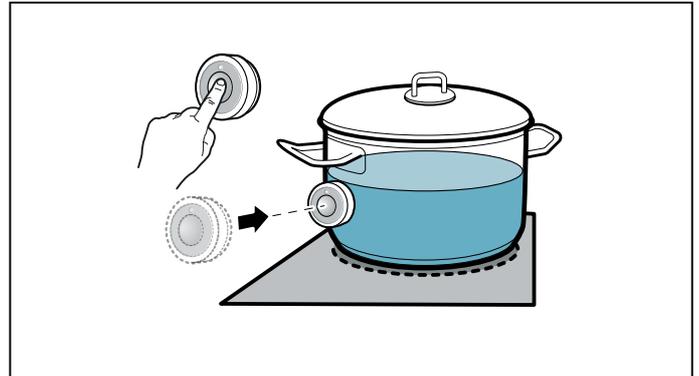
Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Den Topf während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

#### 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  $\epsilon$  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

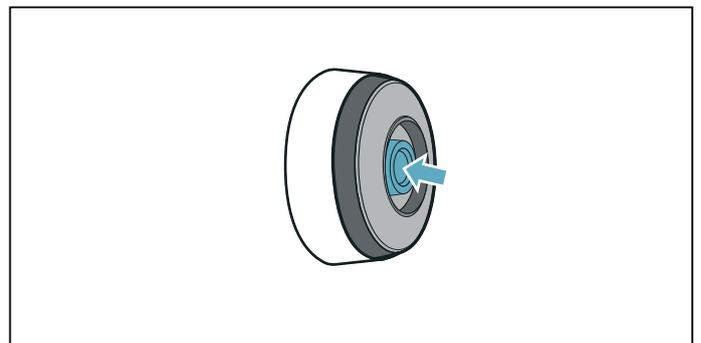
Vor dem Anbringen am Kochsensor reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

**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

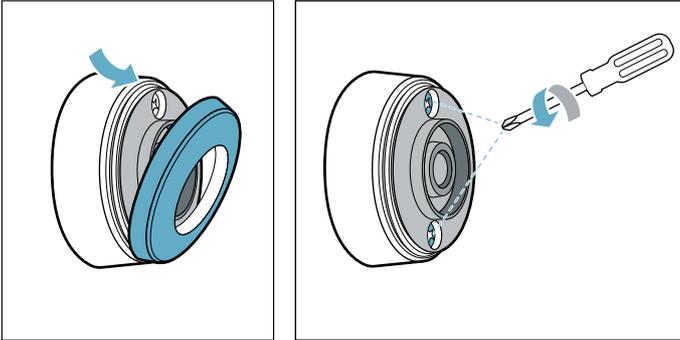
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten oder Reinigungsmilch.
- Berühren Sie das Sensorfenster nicht mit den Fingern. Es könnte verschmutzt werden oder verkratzen.

## Auswechseln der Batterie

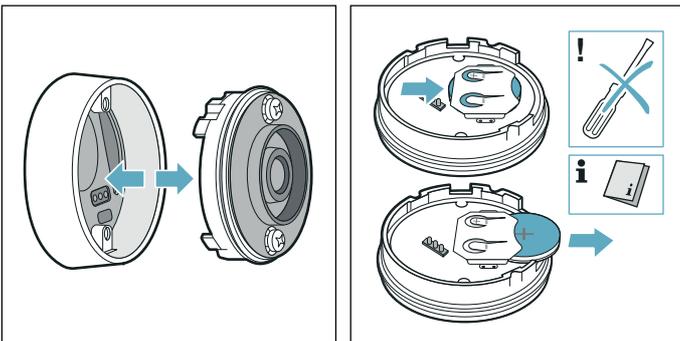
Leuchtet der Kochsensor nicht auf, wenn das Symbol gedrückt wurde, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

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

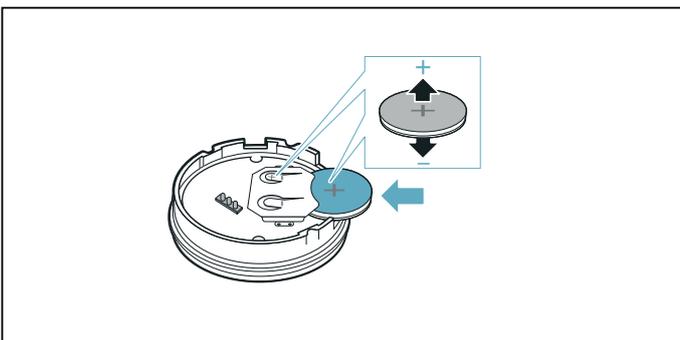


- 2 Den Verschluss des Kochsensors öffnen. Die Batterie aus dem Gehäuseunterteil herausnehmen und eine neue Batterie einsetzen (dabei auf die richtige Ausrichtung der Batteriepole achten).

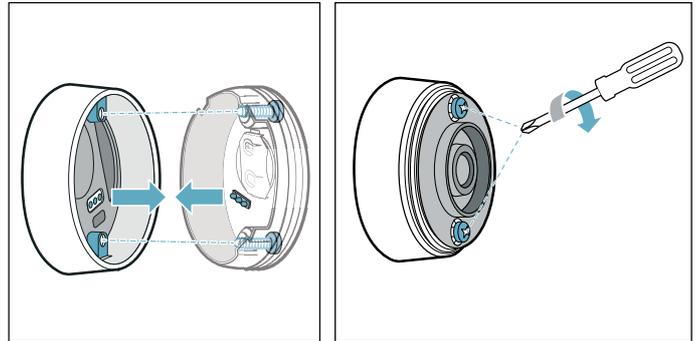


### Achtung!

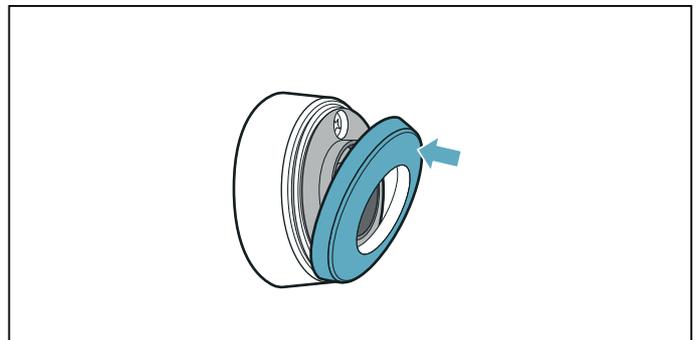
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.



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



- 4 Die Siliconabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Kochsensors anbringen.



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

## Konformitätserklärung

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

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

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

## Grundeinstellungen

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

| Anzeige    | Funktion  |
|------------|---|
|            | <b>Signaltöne</b>   |
| <i>c 1</i> | <i>0n</i> Alle Signale sind eingeschaltet.*<br><i>0FF</i> Die meisten Signale sind ausgeschaltet.   |
|            | <b>Auswahlzeit der Kochstelle</b>   |
| <i>c 2</i> | <i>5</i> Die Kochstelle bleibt 5 Sekunden lang ausgewählt.<br><i>10</i> Die Kochstelle bleibt 10 Sekunden lang ausgewählt.*<br><i>15</i> Die Kochstelle bleibt 15 Sekunden lang ausgewählt.<br><i>0FF</i> Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt ausgewählt.  |
|            | <b>Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen</b><br><b>Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab.</b>   |
| <i>c 3</i> | <i>0FF</i> Deaktiviert. Maximalleistung des Kochfelds. */**<br><i>1</i> 1000 W Mindestleistung.<br><i>1.</i> 1500 W<br>...<br><i>3</i> 3000 W Empfohlen für 13 Ampere.<br><i>3.</i> 3500 W Empfohlen für 16 Ampere.<br><i>4</i> 4000 W<br><i>4.</i> 4500 W Empfohlen für 20 Ampere.<br>...<br><i>9</i> oder <i>9.</i> Maximalleistung des Kochfeldes.** |
|            | <b>Auf Werkseinstellungen zurücksetzen</b>  |
| <i>c 4</i> | <i>0FF</i> Individuelle Einstellungen beibehalten.*<br><i>0n</i> Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.   |
|            | <b>Kochsensor-Funktion</b>  |
| <i>c 5</i> | Den kabellosen Temperatursensor mit dem Kochfeld verbinden<br>Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel:<br><i>1-2</i> Verringerung<br><i>3</i> Grundeinstellung<br><i>4-9</i> Erhöhung   |
|            | <b>Profikoch-Funktion.</b>  |
| <i>c 6</i> | Einzelne Kochstelle auswählen um Kochstufe für Profikoch-Funktion vor einzustellen.<br>Voreingestellte Werte*:<br>Linke flexible Zone: <i>1.5</i><br>Obere rechte Kochstelle: <i>5.0</i><br>Untere rechte Kochstelle: <i>9.0</i>  |
|            | <b>Kochgeschirr, Ergebnis des Garvorgangs prüfen</b>  |
| <i>c 7</i> | <i>0</i> Nicht geeignet<br><i>1</i> Nicht optimal<br><i>2</i> Geeignet  |

|           |   |
|-----------|---|
|           | <b>Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen</b>  |
| <i>c9</i> | <i>0</i> Umluftbetrieb ist eingestellt.*<br><i>1</i> Abluftbetrieb ist eingestellt.   |
|           | <b>Automatikstart einstellen</b>  |
| <i>cA</i> | <i>A</i> Eingeschaltet. Die Lüftung startet in der vom Sensor gewählten Leistungsstufe.*<br><i>1, 2</i> oder <i>3</i> Eingeschaltet. Die Lüftung startet in der Leistungsstufe <i>1, 2</i> oder <i>3</i> .<br><i>OFF</i> Ausgeschaltet. |
|           | <b>Sensorempfindlichkeit für die Lüftung einstellen</b>   |
| <i>cb</i> | <i>1</i> Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.<br><i>2</i> Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit.*<br><i>3</i> Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.  |
|           | <b>Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf einstellen</b>  |
| <i>cc</i> | <i>OFF</i> Ausgeschaltet.<br><i>ON</i> Eingeschaltet.*  |
|           | <b>Home Connect</b>   |
| <i>cd</i> | → "Home Connect Einstellungen"  |
| *         | Werkseinstellung  |
| **        | Die Maximalleistung des Kochfeldes wird im Typenschild angezeigt.   |

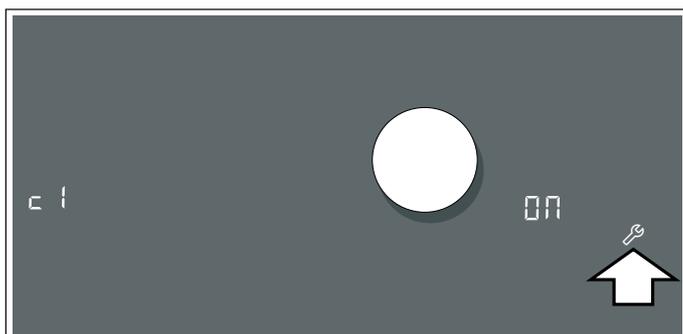
## So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen

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.

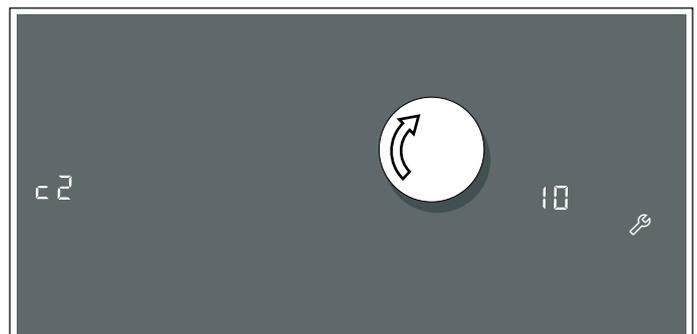
| Produktinformationen   | Anzeige    |
|------------------------|------------|
| Kundendienstindex (KI) | <i>01</i>  |
| Fertigungsnummer       | <i>Fd</i>  |
| Fertigungsnummer 1     | <i>95.</i> |
| Fertigungsnummer 2     | <i>05</i>  |

- 3 Bei erneutem Berühren des Symbols  gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.  
In den Anzeigen leuchten *c 1* und *0n* 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.

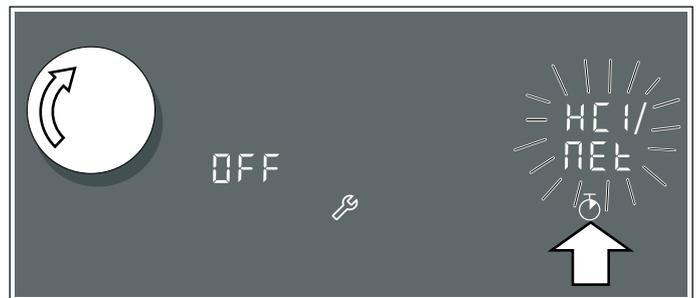
- 4 Starten Sie die App und richten Sie Ihren Home Connect Zugang ein. Die App führt Sie dabei durch den Anmeldeprozess. Notieren Sie Ihre E-Mail-Adresse und Ihr Passwort.

### 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".

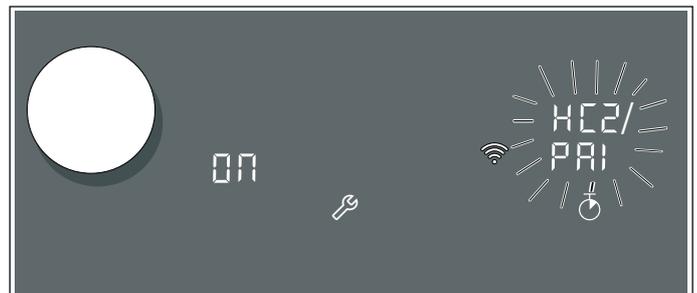
- 1 Grundeinstellungen öffnen.
- 2 Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **CO** erscheint.
- 3 Symbol  berühren um die Home Connect-Einstellungen zu öffnen.  
Im Einstellbereich blinken abwechselnd **HC 1** und **NET**. In der Kochstellenanzeige leuchtet **OFF**.



- 4 Mit dem Twist-Knopf den Wert **CO 1** einstellen. In der Kochstellenanzeige blinkt **CO 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 **CO 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 *00* nicht mehr blinkt und der Wert *OFF* wieder aufleuchtet.

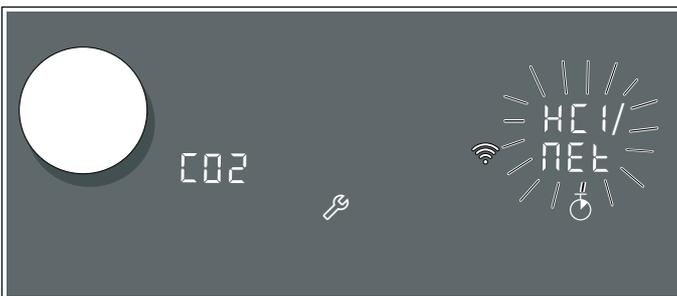
### Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

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

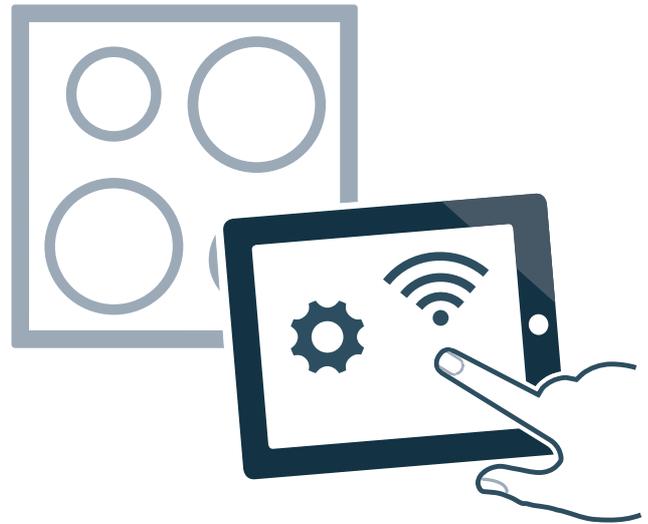
- 1 Grundeinstellungen öffnen. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung *cd* erscheint.
- 2 Symbol  berühren um die Home Connect-Einstellungen zu öffnen. Im Einstellbereich blinken abwechselnd *HC 1* und *NEE*. In der Kochstellenanzeige leuchtet *OFF*.



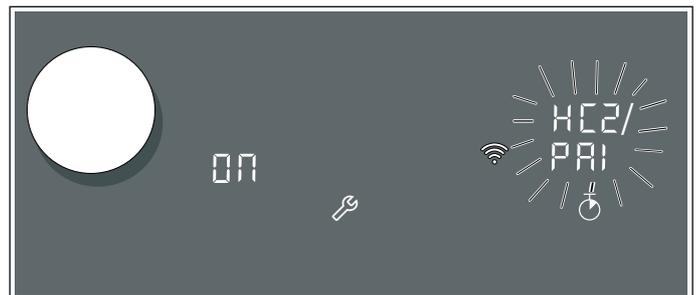
- 3 Mit dem Twist-Knopf den Wert *002* einstellen. In der Kochstellenanzeige blinkt *002* und das Symbol .



- 4 In das allgemeine Einstellmenü des mobilen Endgeräts wechseln und die WLAN-Einstellungen aufrufen.



- 5 Mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID "HomeConnect" mit dem Key "HomeConnect" anmelden. Der Verbindungsaufbau kann bis zu 60 Sekunden dauern.
- 6 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.
- 7 Die Eingabe in der App bestätigen.
- 8 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 *PRI*. In der Kochstellenanzeige blinkt der Wert *00*.

Der Anmeldevorgang ist erst abgeschlossen, wenn in der Kochstellenanzeige der Wert *00* nicht mehr blinkt und der Wert *OFF* wieder aufleuchtet. Der Anmeldevorgang kann bis zu zwei Minuten dauern.

## 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>      |
| OFF            | Nicht verbunden/Netzwerkverbindung trennen   |
| CD1            | Automatisch verbinden                        |
| CD2            | Manuell verbinden                            |
| ON             | Verbunden                                    |
| <b>HC2/PA1</b> | <b>Verbindung mit App</b>                    |
| OFF            | Nicht verbunden/Anmeldevorgang abgeschlossen |
| ON             | Verbindung herstellen                        |
| <b>HC3/CON</b> | <b>Verbindung mit Heimnetzwerk (WLAN)</b>    |
| OFF            | Funkmodul ausgeschaltet                      |
| ON             | Funkmodul eingeschaltet                      |
| <b>HC4/FES</b> | <b>Einstellungen über App</b>                |
| OFF            | Ausgeschaltet                                |
| ON             | Eingeschaltet*                               |
| <b>HC5/UPd</b> | <b>Software Update</b>                       |
| dEF            | Update verfügbar und bereit zur Installation |
| INS            | Starten der Installation                     |
| <b>HC6/FEd</b> | <b>Fernzugriff durch Kundendienst</b>        |
| OFF            | Nicht erlaubt                                |
| ON             | Erlaubt                                      |
| <b>HC7/SEr</b> | <b>WLAN Signalstärke</b>                     |
| NR             | Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden  |
| 1              | Signalstärke 1 (schwach)                     |
| 2              | Signalstärke 2 (mittel)                      |
| 3              | Signalstärke 3 (gut)                         |
| <b>HC8/SEr</b> | <b>Verbindung zu Home Connect Server</b>     |
| NR             | Nicht verbunden                              |
| ON             | 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.

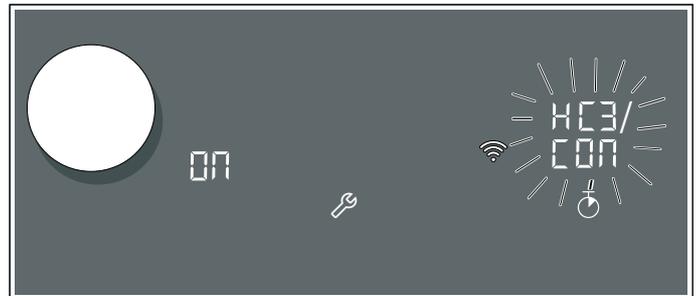
- Die Einstellung **HC5** wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung **HC6** wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Gerät zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
- Die Einstellungen **HC7** und **HC8** werden nur angezeigt, 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 **CD** 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 **CD** 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 **cd** öffnen.
- 2 Symbol  sooft berühren, bis die Einstellungen **HC 1** 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.

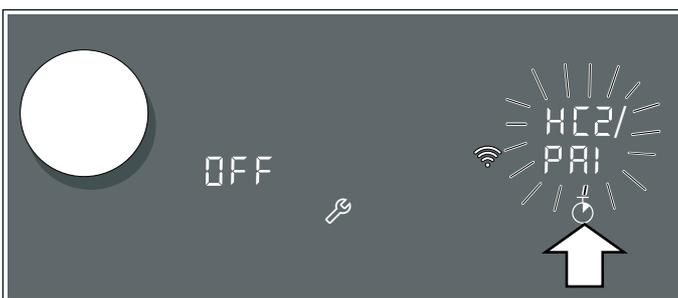
## Mit App verbinden

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.

- 1 Grundeinstellung **cd** 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 **ON** 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 **ON** nicht mehr blinkt und der Wert **OFF** wieder aufleuchtet.

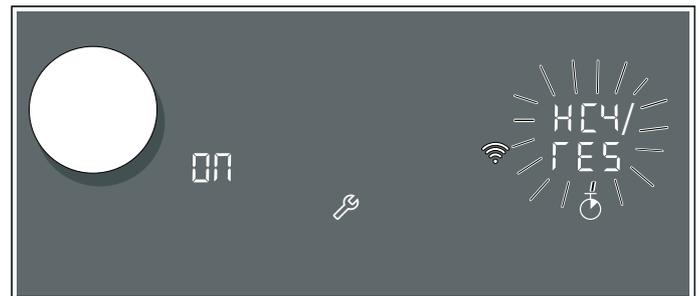
## Einstellungen über App

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 Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

- 1 Grundeinstellung **cd** 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 **ON** 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 *cd*, Einstellung *HCS/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

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

**Hinweis:** Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Webseite: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Hinweis zum Datenschutz

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

- Eindeutige Gerätekennung (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

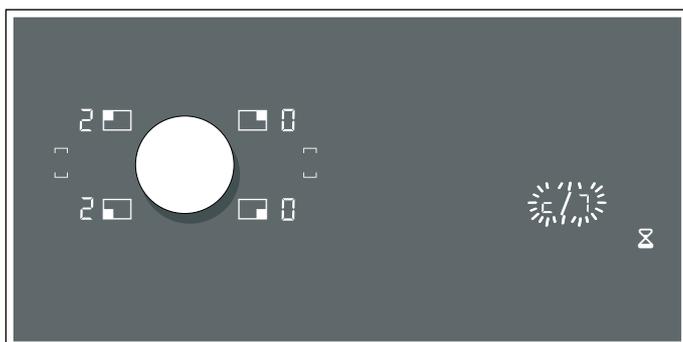
## Geschirrtest

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

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

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

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

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

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

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

### Hinweise

- Die flexible Kochzone ist eine einzige Kochstelle; verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr.
- Wenn die verwendete Kochstelle viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich voraussichtlich nur die Gefäßmitte und das Ergebnis kann nicht bestmöglich oder zufriedenstellend ausfallen.
- Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen" auf Seite 44
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion" auf Seite 10.

---

## 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

---

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen des Lüftungsgitters, des Metallfettfilters oder des Überlaufbehälters das Gerät abkühlen lassen.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Vor der Reinigung Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

### Hinweise

- Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.
- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

## Reinigungsmittel

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

Beachten Sie alle Anweisungen und Warnungen, die den Reinigungsmitteln beiliegen.

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

### **Achtung!**

#### **Oberflächenschaden**

Verwenden Sie:

- kein unverdünntes Geschirrspülmittel
- kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel
- keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler
- keinen Backofenreiniger

- keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger
- keine stark alkoholhaltigen Reiniger
- keine harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen

### Achtung! Oberflächenschaden

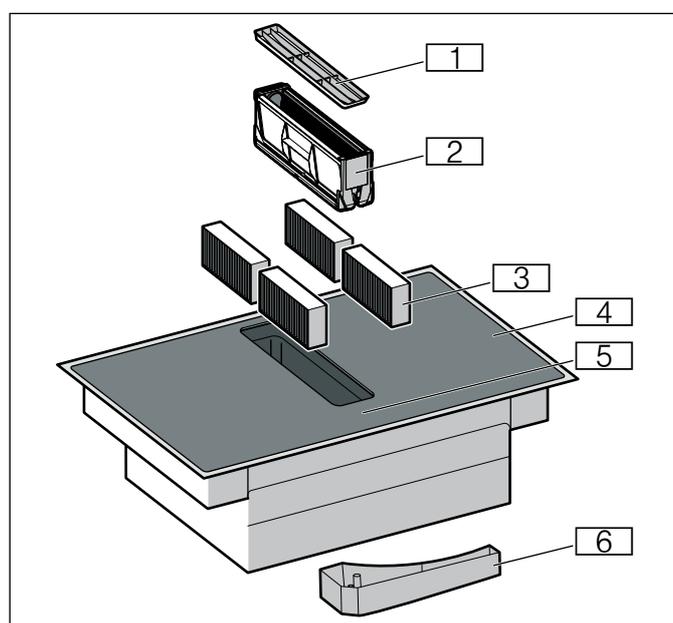
Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

| Bereich     | Reinigungsmittel   |
|-------------|--|
| Glaskeramik | <p>Glasreiniger bei Flecken durch Kalk- und Wasserreste:<br/>Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder oder Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499) verwendet werden.</p> <p>Glasschaber (Artikel-Nr. 17000334) bei Flecken durch Zucker, Reisstärke oder Plastik:<br/>Sofort reinigen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.</p> <p>Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.</p> <p><b>Hinweis:</b><br/>Kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine verwenden.</p>  |
| Edelstahl   | <p>Heiße Spüllauge:<br/>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen.</p> <p>Eingetrocknete Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen, nicht wegscheuern.</p> <p>Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen.</p> <p>Beim Kundendienst, bei unserem e-Shop oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich (Artikel-Nr. 00311499). Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p> <p><b>Hinweis:</b><br/>Benutzen Sie für die Reinigung des Kochfeldrahmens keinen Glasschaber.</p> |

| Bereich        | Reinigungsmittel   |
|----------------|--|
| Kunststoff     | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem weichen Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.  |
| Lüftungsgitter | <p>Heiße Spüllauge:<br/>Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Sie können das Lüftungsgitter auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Dabei können sich die Oberflächen hell verfärben. Das hat keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.</p> |

## Zu reinigende oder auszutauschende Komponenten



| Nr. | Bezeichnung                         |
|-----|-------------------------------------|
| 1   | Lüftungsgitter                      |
| 2   | Metallfettfilter                    |
| 3   | Aktivkohlefilter oder Akustikfilter |
| 4   | Kochfeld                            |
| 5   | Bedienfeld                          |
| 6   | Überlaufbehälter                    |

## Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit 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.
- Benutzen Sie keine harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen.

## Kochfeld

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmanzeige erloschen ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste eintrocknen.

Belassen Sie den Metallfettfilter während der Reinigung des Kochfelds im Gerät. Schmutz und Essensreste sammeln sich im Metallfettfilter und nicht im Geräteinnenraum. Den Metallfettfilter können Sie in der Spülmaschine reinigen.

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

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

Geeignete Glasschaber (Artikel-Nr. 17000334) erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

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

## Lüftung

Um den Geruchs- und Fettabscheidegrad zu gewährleisten, müssen die Filter regelmäßig ausgetauscht oder gereinigt werden.

### Metallfettfilter

Der Metallfettfilter muss regelmäßig gereinigt werden.

#### **Warnung – Brandgefahr!**

Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. Fettfilter regelmäßig reinigen. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

### Aktivkohlefilter bei Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter binden die Geruchsstoffe aus dem Küchendunst. Sie werden nur im Umluftbetrieb eingesetzt.

Die Aktivkohlefilter müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

### Akustikfilter bei Abluftbetrieb

Akustikfilter werden im Abluftbetrieb eingesetzt. Wechseln Sie die Akustikfilter falls sie verschmutzt sind.

### Sättigungsanzeige

Bei Sättigung der Aktivkohlefilter ertönt nach dem Ausschalten des Geräts ein Signal.

Im Anzeigefeld leuchtet *F CHANGE*.

Spätestens jetzt sollten Sie die Aktivkohlefilter austauschen.

Wenn Sie die Aktivkohlefilter ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeige *F CHANGE* aufhört zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet *F CHANGE*.

Symbol  gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

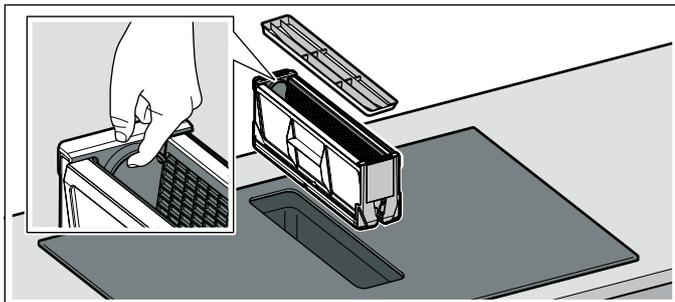
Die Sättigungsanzeige für die Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

### Aktivkohlefilter oder Akustikfilter wechseln

#### Hinweise

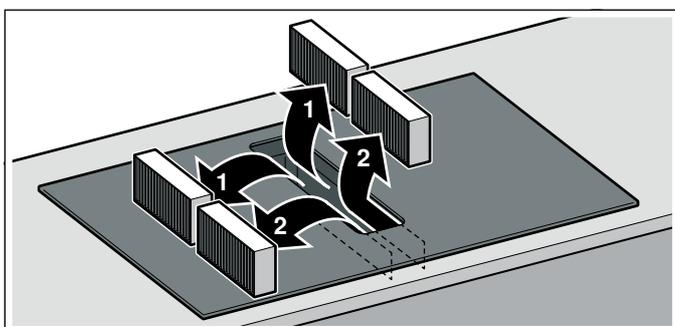
- Für den Ersatzbedarf erhalten Sie die Aktivkohlefilter oder Akustikfilter im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Die Aktivkohlefilter und Akustikfilter können nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

- 1 Das Lüftungsgitter abnehmen. Den Metallfettfilter herausnehmen.

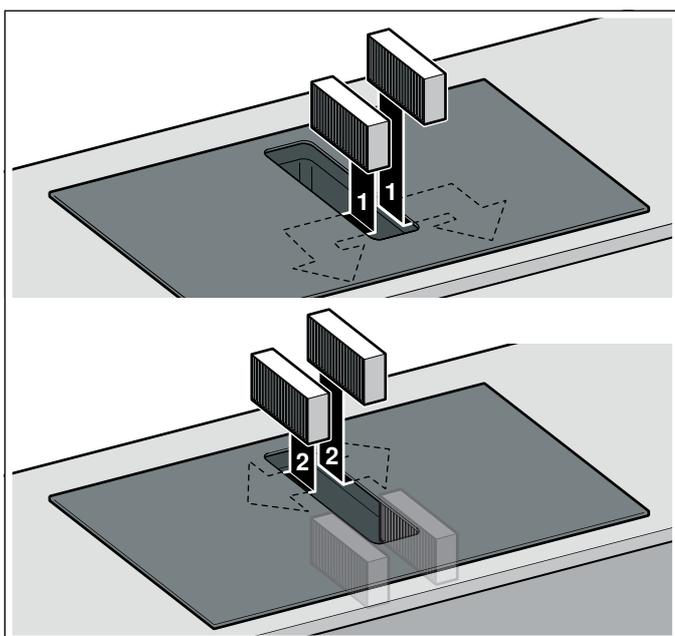


#### Hinweise

- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.
  - Sicherstellen, dass der Metallfettfilter nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.
- 2 Die vier Aktivkohlefilter oder Akustikfilter herausnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.



- 3 Zwei Aktivkohlefilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen und nach vorne schieben.



- 4 Die anderen Aktivkohlefilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen.
- 5 Den Metallfettfilter einsetzen.
- 6 Das Lüftungsgitter auflegen.

#### Sättigungsanzeigen zurücksetzen

Wenn Sie die Aktivkohlefilter ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeige **F CHANGE** aufhört zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F CHANGE**.

Symbol  gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

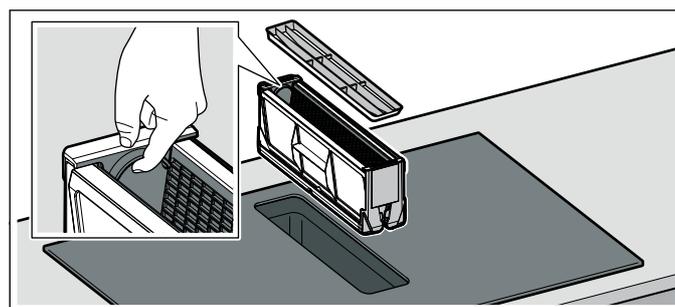
Die Sättigungsanzeige für die Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

#### Metallfettfilter ausbauen

Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, muss der Metallfettfilter regelmäßig gereinigt werden.

Reinigen Sie auch den Innenbereich der Muldenlüftung regelmäßig. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden (Artikel-Nr. 00311908).

- 1 Das Lüftungsgitter abnehmen. Den Metallfettfilter herausnehmen.



#### Hinweise

- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.
  - Sicherstellen, dass der Metallfettfilter nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.
- 2 Den Metallfettfilter in der Geschirrspülmaschine oder mit heißer Spüllauge reinigen. → "Metallfettfilter reinigen" auf Seite 55
  - 3 Bei Bedarf nach der Demontage des Metallfettfilters die Aktivkohlefilter entnehmen und das Gerät von innen reinigen.
  - 4 Nach dem Reinigen den getrockneten Metallfettfilter wieder einsetzen.
  - 5 Das Lüftungsgitter auflegen.

#### Metallfettfilter reinigen

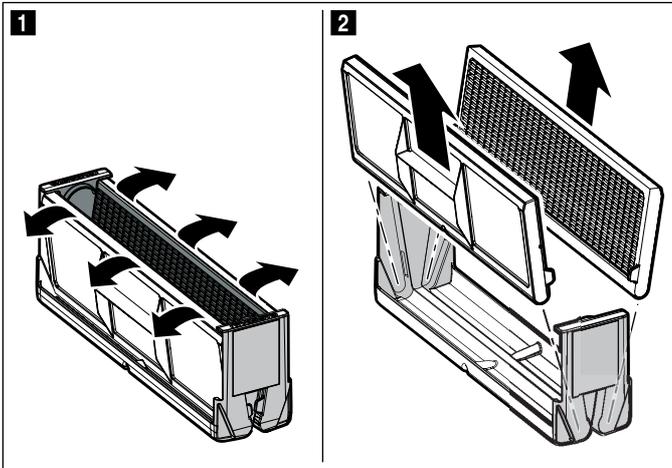
##### Hinweise

- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Metallfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.

**Von Hand:**

**Hinweis:** Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser (Artikel-Nr. 00311908) verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

- Den Metallfettfilter demontieren.



- Den Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung des Metallfettfilters eine Bürste verwenden und den Metallfettfilter danach gut ausspülen.
- Metallfettfilter abtropfen lassen.

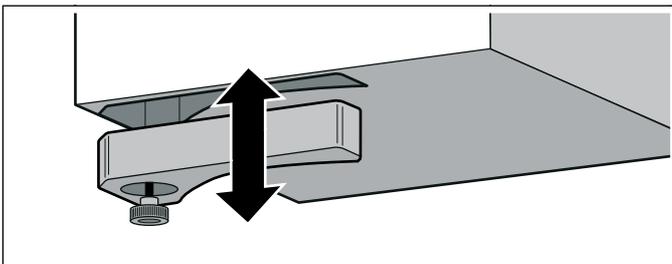
**In der Geschirrspülmaschine:**

- Einen stark verschmutzten Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Den Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Den Metallfettfilter nicht einklemmen.
- Für ein optimales Reinigungsergebnis den Metallfettfilter auf der Filterseite liegend in die Geschirrspülmaschine stellen.

## Überlaufbehälter reinigen

- 1 Den Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.

**Hinweis:** Den Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.



- 2 Den Überlaufbehälter ausleeren und ausspülen.
- 3 Bei Bedarf die Schraube abschrauben und den Überlaufbehälter ohne Schraube in der Spülmaschine reinigen.
- 4 Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.

**Hinweise**

- Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist. Falls Gegenstände in das Gerät gelangen, diese nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu das Lüftungsgitter abnehmen und den Metallfettfilter entnehmen.
- Falls Flüssigkeit von oben in das Gerät gelangt, wird diese im Überlaufbehälter gesammelt. Den Überlaufbehälter abschrauben und ausleeren.

## Twist-Knopf

Zur Reinigung des Twist-Knopfes verwenden Sie am besten lauwarme 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.

## Kabelloser Temperatursensor

**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 Temperatursensors**

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

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

**Hinweise**

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

## Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

---

### Gebrauch

---

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

Die Kindersicherung ist aktiviert.

Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie in Kapitel → "*Kindersicherung*".

---

#### Warum blinken die Leuchtanzeigen und warum ertönt ein Signal?

Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld entfernen. Alle Gegenstände vom Bedienfeld entfernen.

Wie Sie den Signalton deaktivieren, erfahren Sie in Kapitel → "*Grundeinstellungen*".

---

#### Die Lüftung schaltet sich nicht ein, obwohl der Automatikstart eingestellt ist.

Die Lüftung manuell einschalten oder die Konfiguration des Automatikstarts überprüfen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → "*Grundeinstellungen*".

---

#### Die Lüftung läuft zu stark oder zu schwach im Sensorsteuerungsmodus.

Die Sensorempfindlichkeit für die Lüftung ist nicht richtig konfiguriert.

Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → "*Grundeinstellungen*".

---

#### Die Lüftung läuft weiter, obwohl die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Die Lüftung manuell ausschalten.

Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → "*Gerät bedienen*".

---

#### Die Lüftung schaltet sich ein, obwohl das Gerät ausgeschaltet ist.

Die Einstellung Nachlauf-Funktion mit Sensorsteuerung ist gewählt.

Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → "*Grundeinstellungen*".

---

#### Die Luftansaugung ist zu schwach.

Sicherstellen, dass der Metallfettfilter sauber ist.

Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → "*Reinigen*".

### 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.

## Geräusche

### 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?

Lesen Sie die Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist.

---

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

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

Vergewissern Sie sich, dass die dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

---

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

Lesen Sie die Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs.

---

### 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.

Lesen Sie die Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs.

## Reinigung

### Wie kann ich das Induktionskochfeld reinigen?

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

Wie Sie das Kochfeld reinigen und pflegen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

---

### Im Schrank unterhalb des Kochfeldes befindet sich Wasser.

Überprüfen, ob der Überlaufbehälter voll ist.

Wie Sie den Überlaufbehälter reinigen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

---

### In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Überlaufbehälter reinigen?

Den Überlaufbehälter häufig reinigen.

Wie Sie den Überlaufbehälter reinigen, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen"*.

---

### In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Metallfettfilter reinigen?

Den Metallfettfilter häufig reinigen.

Wie Sie den Filter reinigen und pflegen, erfahren Sie in 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.

### **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.

| Störung / Anzeige                                     | Mögliche Ursache  | Lösung   |
|---|---|--|
| Gerät funktioniert nicht                              | Stecker ist nicht eingesteckt   | Gerät am Stromnetz anschließen   |
|   | Stromausfall  | Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren   |
|   | Sicherung defekt  | Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist  |
| Die Tasten für die Lüftungsfunktionen leuchten nicht. | Die Steuerung für den Motor funktioniert nicht.   | Kundendienst rufen.  |
| Die Lüftung funktioniert nicht.                       | Der Motor oder die Steuerung sind defekt.   | Kundendienst rufen.  |
| Die Symbolbeleuchtung funktioniert nicht.             | Die Steuereinheit ist defekt.   | Kundendienst rufen.  |
| <b>F CHANGE</b>                                       | Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.   | Aktivkohlefilter wechseln. → <i>"Reinigen" auf Seite 52</i>  |
| <b>F CHANGE</b>                                       | Die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Filter gereinigt bzw. gewechselt wurde.                              | Sättigungsanzeige zurücksetzen. → <i>"Sättigungsanzeigen zurücksetzen" auf Seite 55</i>  |
| keine Anzeige   | Die Stromversorgung ist unterbrochen.   | Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.  |
|   | Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.   | Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.   |
|   | Störung der Elektronik.   | Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst.  |
| Ein Signal ertönt                                     | Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.  | Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.   |
| <b>F2 / E8207 / E 70 15</b>                           | Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.                               | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.  |
| <b>F4 / E8208 / E 70 15</b>                           | Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.  |  |
| <b>F5</b> + Kochstufe und Signalton                   | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.                          | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.  |
| <b>F5</b> und Signalton                               | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.                               |
| <b>F1 / F6</b>  | Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.                             | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.   |
| <b>F8</b>   | Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.                                 | Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel → <i>"Automatische Abschaltung" auf Seite 40.</i>   |
| <b>F9</b>   | Die Flex-Funktion kann nicht aktiviert werden.  | Die Fehleranzeige überprüfen, dazu eine beliebige Bedienfläche berühren. Mit den verbleibenden Kochstellen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst kontaktieren. |

Keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld stellen.

| Störung / Anzeige                                | Mögliche Ursache   | Lösung   |
|--|--|--|
| <i>E 10 10</i>                                   | Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen.  | Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt, ohne Verbindung, gekocht werden.<br>Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst kontaktieren.   |
| <i>E 8202</i>                                    | Der Temperatursensor ist überhitzt und die Kochstelle wurde abgeschaltet.  | Warten, bis der Temperatursensor ausreichend abgekühlt ist und die Funktion erneut aktivieren.   |
| <i>E 8203</i>                                    | Der Temperatursensor ist überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.   | Wird der Temperatursensor nicht verwendet, vom Kochgeschirr entfernen und fern von anderen Kochstellen oder Wärmequellen aufbewahren. Kochstellen wieder einschalten.  |
| <i>E 8204</i>                                    | Die Batterie des Temperatursensors ist leer.   | Auswechseln der Batterie 3V CR2032. Siehe Abschnitt "Batterie wechseln".   |
| <i>E 8205</i>                                    | Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.  | Funktion aus- und anschließend wieder einschalten.   |
| <i>E 8206</i>                                    | Der Temperatursensor ist kaputt/defekt.  | Den technischen Kundendienst kontaktieren.   |
| Die Anzeige des Temperatursensors leuchtet nicht | Der Temperatursensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht auf.  | Auswechseln der Batterie 3V CR2032. Siehe Abschnitt "Batterie wechseln".<br><br>Bleibt das Problem bestehen, das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden.<br><br>Bleibt das Problem weiterhin bestehen, den technischen Kundendienst kontaktieren. |
| Die Anzeige am Temperatursensor blinkt zweimal.  | Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. | Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt "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.   |
| <i>E 9000</i><br><i>E 90 10</i>                  | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.  | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.   |
| <i>U 400</i>                                     | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen   | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.  |
| <i>dE</i>  | Der Demo-Modus ist aktiviert   | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. Berühren Sie in den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche. Der Demo-Modus ist deaktiviert.   |

Keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld stellen.

### Hinweise

- Wenn in der Anzeige **E** erscheint, die betreffende Kochzone auswählen und den Twist-Knopf gedrückt halten, um den Fehlercode abzulesen.
- 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

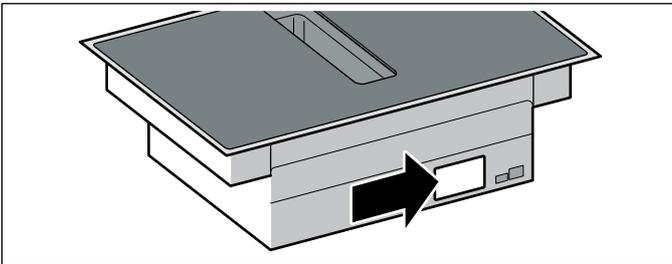
Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

### 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)

9001463988 (000701)  
de

**GAGGENAU**

