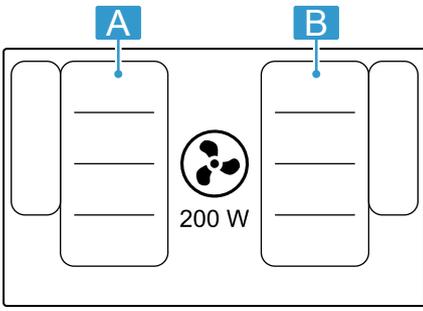


# CV492100

Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem



A / B	$I_2^1$	$P^1$
☐☐☐	2.200 W	3.700 W
☐	3.300 W	3.700 W
☐☐	2.600 W	3.700 W
☐☐	3.300 W	3.700 W

<sup>1</sup> IEC 60335-2-6

# Inhaltsverzeichnis

1	<b>Sicherheit</b> .....	3
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	6
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	6
4	<b>Entsorgen</b> .....	7
5	<b>Kochen mit Induktion</b> .....	7
6	<b>Kennenlernen</b> .....	9
7	<b>Betriebsarten</b> .....	11
8	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	11
9	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	12
10	<b>Flex Zone</b> .....	15
11	<b>FlexPlus-Kochzone</b> .....	16
12	<b>Timer-Funktion</b> .....	17
13	<b>Booster-Funktion</b> .....	18
14	<b>Bratsensor-Funktion</b> .....	18
15	<b>Automatische Abschaltung</b> .....	21
16	<b>Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren</b> .....	21
17	<b>Grundeinstellungen</b> .....	21
18	<b>Home Connect</b> .....	23
19	<b>Kochgeschirr-Test</b> .....	26
20	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	27
21	<b>FAQ</b> .....	30
22	<b>Störungen beheben</b> .....	32
23	<b>Kundendienst</b> .....	34
24	<b>Konformitätserklärung</b> .....	35



## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

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

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.
- um gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe abzusaugen.
- um Kleinteile oder Flüssigkeiten abzusaugen.

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

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Ge-

brauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

#### 1.4 Sicherer Gebrauch

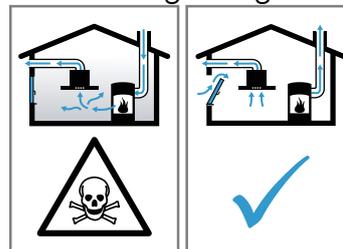
##### **⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
  - ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
  - ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

##### **⚠️ WARNUNG – Vergiftungsgefahr!**

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. 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.



- ▶ Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.
- ▶ 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. Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.
- ▶ 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 das Gerät ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

**⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

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

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

Die Kochfläche wird sehr heiß.

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

Das Gerät wird heiß.

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

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit den Bedienelementen ausschalten.
- ▶ Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Die Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- ▶ Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- ▶ Die Fettfilter regelmäßig reinigen.
- ▶ Nie in der Nähe des Geräts mit offenen Flammen arbeiten (z. B. flambieren).
- ▶ Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) installieren, wenn die Feuerstätte eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung hat. Es darf keinen Funkenflug geben.

**⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

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.
- ▶ Keine heißen Gegenstände auf das Lüftungsgitter legen.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Wenn heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, das Lüftungsgitter, den Fettfilter oder den Überlaufbehälter erst entfernen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 34

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

**⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

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

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

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

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

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

---

## 2 Sachschäden vermeiden

### ACHTUNG!

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zur Überhitzung der Elektronik führen.

- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente, die Anzeigen, den Kochfeldrahmen oder das Lüftungsgitter stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

### 2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

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

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.
Flecken	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmischung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.

---

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

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

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.

**Tipp:** Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel zu heben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

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

Frühzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen.

- Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.  
Die Intensivstufe nur bei Bedarf einsetzen.

Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen.

- Die Gerüche verteilen sich weniger im Raum.

Das Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.

■

Beim Kochen ausreichend lüften.

- Das Gerät arbeitet effizienter und mit geringeren Betriebsgeräuschen.

Die Filter in den angegebenen Abständen reinigen oder wechseln.

- Die Wirksamkeit der Filter bleibt erhalten.

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

## 4 Entsorgen

### 4.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

## 5 Kochen mit Induktion

### 5.1 Vorteile beim Kochen mit Induktion

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich grundlegend vom herkömmlichen Kochen, denn 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.
- Kontrolle der Wärmezufuhr und Sicherheit; das Kochfeld erhöht oder verringert die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Kochzone unterbricht die Wärmezufuhr, wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochzone nehmen, ohne dass Sie diese vorher ausschalten.

### 5.2 Kochgeschirr

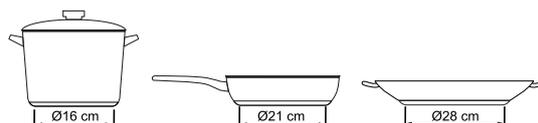
Nur ferromagnetisches Kochgeschirr eignet sich für das Kochen mit Induktion.

Zum Beispiel:

- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl
- Kochgeschirr aus Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Spezialkochgeschirr aus Edelstahl

Weitere Informationen zu Kochgeschirr, das sich zum Induktionskochen eignet, erhalten Sie unter → *"Kochgeschirr-Test"*, Seite 26.

Um ein gutes Kochergebnis zu erzielen, sicherstellen, dass der ferromagnetische Bereich des Kochgeschirrbodens der Größe der Kochzone entspricht. Wenn das Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, dieses auf eine Kochzone mit kleinerem Durchmesser stellen.

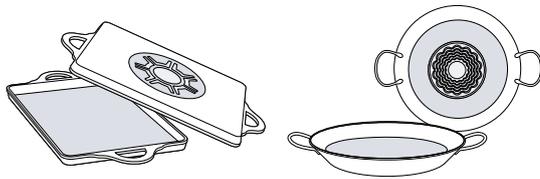


Wenn Sie die Flex-Zone als eine einzige Kochzone verwenden, können Sie größeres Kochgeschirr verwenden, das besonders für diesen Bereich geeignet sind.

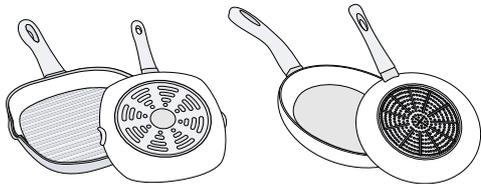
Weitere Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs erhalten Sie unter  
→ "Flex Zone", Seite 15.



Bei manchem Induktionskochgeschirr ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch: Bei großem Kochgeschirr mit einem kleineren ferromagnetischen Boden erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig. Deshalb kann die Temperatur des nicht ferromagnetischen Bereichs zu niedrig zum Kochen sein.



Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen verkleinern die ferromagnetische Fläche. Dadurch kann sich die Leistungsabgabe verringern und das Kochgeschirr wird nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.



### Nicht geeignetes Kochgeschirr

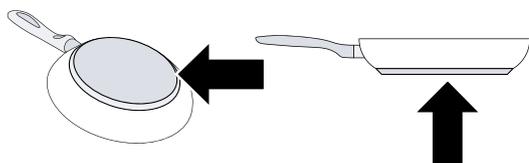
Nie Strömungsplatten oder Kochgeschirr verwenden aus:

- dünnbodiedem normalem Stahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens

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

Vorzugsweise Kochgeschirr mit flachem Boden verwenden, denn unebene Kochgeschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



### Fehlendes Kochgeschirr oder ungeeignete Größe

Wenn Sie kein Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone stellen oder das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die angemessene Größe hat, blinkt die Anzeige der Kochzone. Damit die Anzeige erlischt, ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen. Wenn Sie nicht innerhalb von 9 Minuten ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, schaltet sich diese automatisch aus.

### Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden. Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet. Dennoch kann sich leeres Kochgeschirr so schnell erhitzen, dass die Funktion "Automatische Abschaltung" nicht rechtzeitig reagiert und eine zu hohe Temperatur erreicht wird. Dadurch kann der Kochgeschirrboden schmelzen und die Glasplatte schädigen. In diesem Fall das Kochgeschirr nicht berühren und die Kochzone ausschalten. Wenn die Kochzone nach dem Erkalten nicht mehr funktioniert, den technischen Kundendienst kontaktieren.

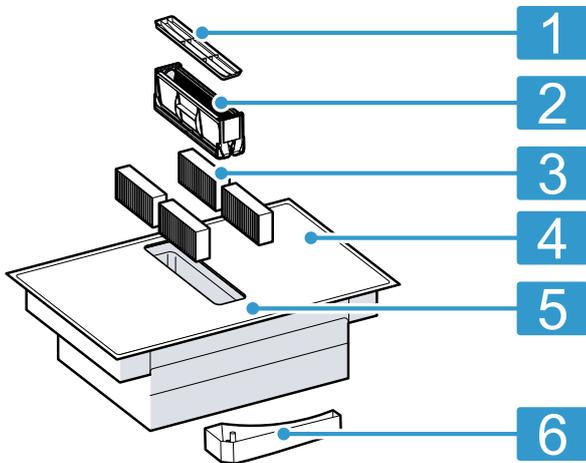
### Kochgeschirrerkennung

Jede Kochzone hat eine Mindestgrenze für die Kochgeschirrerkennung, die vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Kochgeschirrbodens abhängt. Daher die Kochzone verwenden, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

## 6 Kennenlernen

### 6.1 Ihr neues Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



Nr.	Bezeichnung
1	Lüftungsgitter
2	Fettfilter

Nr.	Bezeichnung
3	Geruchsfilter bei Umluftbetrieb oder Akustikfilter bei Abluftbetrieb
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Überlaufbehälter

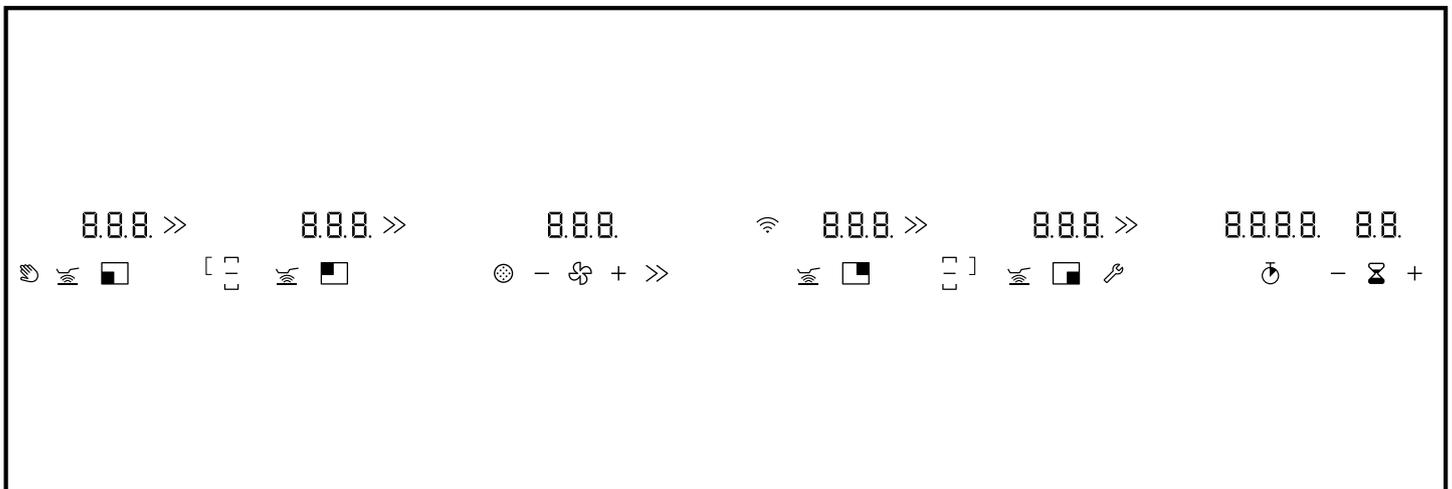
### 6.2 Sonderzubehör

Je nach Einbauvariante des Geräts ist unterschiedliches Zubehör erhältlich, das Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben können.

Geruchsfilter	CA 282 111
Akustikfilter	CA 084 010
Set geführte Umluft	CA 082 020
Set ungeführte Umluft	CA 082 010
Teppan Yaki aus Mehrschichtenmaterial	CA 051 300
Grillplatte aus Aluminiumguss	CA 052 300

### 6.3 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie einige Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



#### Touch-Felder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
	Bratsensor-Funktion einschalten
	Intensivstufe für die Lüftung aktivieren <sup>1</sup>
	Grundeinstellungen öffnen
	Auswahl Lüfterstufen / Timer-Funktion einstellen

<sup>1</sup> Das Symbol kann Orange oder Weiß leuchten.

	Sättigungsanzeige zurücksetzen <sup>1</sup>
	Stoppuhr einschalten
	Küchenwecker einstellen

<sup>1</sup> Das Symbol kann Orange oder Weiß leuchten.

#### Anzeigen auf dem Display

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

	Betriebszustand
--	-----------------

<sup>1</sup> Das Symbol kann Orange oder Weiß leuchten.

	Kochzone
1-12	Kochstufen
1-3	Lüfterstufen
	Bratsensor-Funktion
P	PowerBoost-Funktion für Kochzonen / Intensivstufe für Lüftung
H/h	Restwärme
00	Küchenwecker
00.00	Stoppuhr-Funktion
	Bedienfeld-Sperre zu Reinigungszwecken
	Flex-Funktion aktiviert
	Flex-Funktion deaktiviert
[/]	FlexPlus-Funktion aktiviert
	Lüftung ist eingeschaltet <sup>1</sup>
>>	Intensivstufe für die Lüftung <sup>1</sup>
	Intervallfunktion für Lüftung
R	Automatikbetrieb für Lüftung
	Temperaturanzeige des Bratsensors
	Lüfternachlauf
	Sättigungsanzeige von Geruchsfiltern <sup>1</sup>
	Heimnetzwerk

<sup>1</sup> Das Symbol kann Orange oder Weiß leuchten.

### Touch-Felder und Anzeigen

Beim Einschalten des Kochfelds leuchten die Symbole für die aktuell verfügbaren Touch-Felder. Die Anzeigen für die gewählten Kochzonen oder Funktionen leuchten orange.

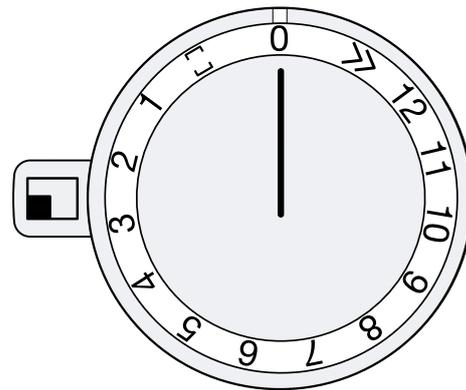
Um die entsprechende Funktion zu aktivieren, ein Symbol drücken. Ein Bestätigungssignal ertönt.

- Das Bedienfeld sauber und trocken halten. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

### Bedienknebel

Über die Bedienknebel stellen Sie einige Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Die Markierungen am Bedienknebel zeigen die Zuordnung zur jeweiligen Kochzone und die Einstellung von Kochstufe 1 bis 12 oder die PowerBoost-Funktion und die Flex-Funktion.



0 - 12	Kochstufe einstellen
>>	PowerBoost-Funktion aktivieren
	Flex-Funktion aktivieren
	Kochzone links vorne einstellen
	Kochzone links hinten einstellen
	Kochzone rechts hinten einstellen
	Kochzone rechts vorne einstellen

### Anzeigen an den Leuchtringen

Jeder Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten. Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet im Betrieb orange. Sie können zwischen zwei Farbtönen wählen. Falls Sie mehrere Geräte nebeneinander eingebaut haben, können Sie die Farbtöne in den Einstellungen der Geräte ändern, damit alle Leuchtringe im gleichen Farbton leuchten.

→ "Farbe des Leuchtrings ändern", Seite 14

Anzeige	Name
Aus	Gerät AUS
Leuchten: orange	Gerät EIN
Blinken: orange	Gerät AUS Restwärmeanzeige
Leuchten: blau	Home Connect
Blinken: blau	Home Connect, Gerät verbindet sich mit dem Heimnetzwerk
abwechselndes Blinken: orange und weiß	Sicherheitsabschaltung, Stromausfall
abwechselndes Blinken: gelb und magenta	Gerätefehler. Kundendienst rufen.
Leuchten: für einige Sekunden grün und dann gelb	Gerät initialisiert beim Erstanschluss oder nach einem Stromausfall

## 6.4 Kochzonen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochzonen. Weitere Informationen zum Kochgeschirr, das sich zum Induktionskochen eignet, erhalten Sie unter Kochen mit Induktion.

→ "Kochen mit Induktion", Seite 7

Symbol	Kochzonentyp	Zuschalten
	Einfache Kochzone	Ein Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
	Flexible Kochzone	Weitere Informationen erhalten Sie unter Flexible Kochzone. → Seite 15
	FlexPlus-Kochzone	Die FlexPlus-Kochzone schaltet sich immer in Verbindung mit einer der flexiblen Kochzonen ein. Weitere Informationen erhalten Sie unter FlexPlus Kochzone. → Seite 16

## 6.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine zweistufige Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochzone noch heiß ist. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochzone nicht berühren.

Abhängig von der Höhe der Restwärme wird

Folgendes angezeigt:

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

Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt.

Wenn die FlexPlus-Kochzone aktiviert war, leuchtet außerdem die Anzeige der FlexPlus-Kochzone.

Wenn Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs von der Kochzone nehmen, blinkt die Kochstufenanzeige und der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet orange.

Wenn Sie die Kochzone ausschalten, leuchtet die Restwärmeanzeige und der Leuchtring am Bedienknebel blinkt. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige solange die Kochzone noch warm ist.

# 7 Betriebsarten

Sie können Ihr Gerät im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb verwenden.

## 7.1 Abluftbetrieb

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



Die Luft darf nicht in einen Kamin abgeleitet werden, der für Abgase von Geräten verwendet wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (dies gilt nicht für Umluftgeräte).

- Soll die Abluft in einen Rauchkamin 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.

## 7.2 Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Geruchsfilter gereinigt und wieder in den Raum zurückgeführt.



Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Geruchsfilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie unserem Katalog oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

# 8 Vor dem ersten Gebrauch

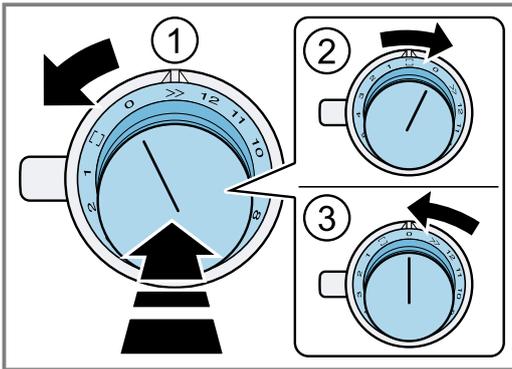
Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

## 8.1 Home Connect einstellen

1. Die folgenden Bedienschritte ohne Unterbrechung durchführen.
2. Den Bedienknebel eindrücken und nach links auf >> drehen.

3. Den Bedienknebel eingedrückt lassen.
- Den Bedienknebel nach rechts auf  drehen.
- Den Bedienknebel eingedrückt lassen.

4. Den Bedienknebel nach links auf 0 drehen.



- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet blau.
  - ✓ Das Home Connect Einstellmenü ist geöffnet.
5. Home Connect einstellen.

6. Das Home Connect Einstellmenü auf die gleiche Weise verlassen.

## 8.2 Betriebsart einstellen

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

- ▶ Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe Grundeinstellungen → Seite 21.

## 8.3 Farbtöne der Leuchtringe

Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet im Betrieb orange. Sie können zwischen zwei Farbtönen wählen. Sie können die Farbtöne ändern, damit alle Leuchtringe mehrerer Geräte im gleichen Farbton leuchten.  
→ "Farbe des Leuchtrings ändern", Seite 14

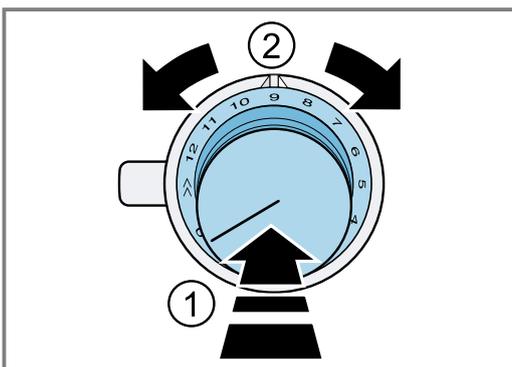
# 9 Grundlegende Bedienung

## 9.1 Kochfeld einschalten

### Hinweise

- Wenn das Gerät keine Verbindung zum Heimnetzwerk hergestellt hat oder die Verbindung unterbrochen wurde, aktiviert sich beim Einschalten des Kochfelds immer die Ersteinstellung der Netzwerkverbindung.
- Das Gerät nie ohne Filter und Überlaufbehälter verwenden.
- Wenn Sie ein Kochgeschirr auf eine flexible Kochzone stellen, erkennt das Kochfeld das Kochgeschirr und die Kochzone wird automatisch gewählt. Mehr Informationen erhalten Sie unter → "Flex Zone", Seite 15.
- Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht oder wenn das Gerät das Kochgeschirr nicht erkennt, blinkt die gewählte Kochstufe und der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet orange. Nach ca. 9 Minuten schaltet das Gerät die Kochzone aus. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt. Den Bedienknebel auf 0 drehen, der Leuchtring am Bedienknebel erlischt.

1. Kochgeschirr mit passendem Durchmesser verwenden.
  - Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs nicht über die markierten Kochzonen hinausragt.
2. Mit dem Bedienknebel die Kochzone wählen.
3. Den Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Kochstufe drehen.



- ✓ Die gewählte Kochstufe leuchtet in der Anzeige.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet.

### Hinweise

- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

## 9.2 Kochfeld ausschalten

- ▶ Alle Bedienknebel auf 0 drehen.
- ✓ Die Restwärmeanzeige leuchtet und der Leuchtring am Bedienknebel blinkt, bis die Kochzone abgekühlt ist.

## 9.3 Kochhinweise

Hier finden Sie eine Übersicht über nützliche Kochhinweise zu Gerichten oder zur Verwendung von Kochgeschirr.

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Kochstufe 10-12 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Kurzzeitwecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.

- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter  
→ "Energie sparen", Seite 6.

### Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier finden Sie eine Übersicht darüber, welche Kochstufen für welches Lebensmittel geeignet sind. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

Kochstufe	Garmethode	Beispiele
11-12	Ankochen	Wasser
	Anbraten	Fleisch
	Erhitzen	Fett/Öl, Flüssigkeiten
	Aufkochen	Suppen, Saucen
	Blanchieren	Gemüse
7-10	Braten	Fleisch, Kartoffeln
6-8	Braten	Fisch
8-9	Backen	Mehlspeisen, Eierspeisen, z. B. Pfannkuchen
	Fortkochen im geöffneten Kochgeschirr	Teigwaren, Flüssigkeiten
7-8	Bräunen	Mehl, Zwiebeln
	Rösten	Mandeln, Semmelbrösel
	Auslassen	Speck/ Schinkenspeck
	Reduzieren	Fonds, Saucen
6-7	Garziehen im geöffneten Kochgeschirr	Knödel, Klöße, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
5-6	Garziehen im geöffneten Kochgeschirr	Brühwürstchen
6-7	Dämpfen	Gemüse, Kartoffeln, Fisch
	Dünsten	Gemüse, Obst, Fisch
3-4	Schmoren	Roulade, Braten, Gemüse
	Schmoren	Gulasch
4-5	Kochen mit Deckel	Suppen, Saucen
3-4	Auftauen	Tiefkühlprodukte
	Quellen	Reis, Hülsenfrüchte, Gemüse
	Stocken	Eierspeisen, z. B. Omelett
1-2	Erwärmen / Warmhalten	Suppen, Gemüse in Sauce
1	Erwärmen / Warmhalten	Eintöpfe
	Schmelzen	Butter, Schokolade

## 9.4 Leistungsstufe der Lüftung einschalten

### Hinweise

- Bei hohen Kochgefäßen kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Sie können die Absaugleistung durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessern.
- Die Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen blockieren. Keine Gegenstände auf das Lüftungsgitter stellen. Andernfalls reduziert sich die Leistung der Lüftung.
- Die Leistungsstärke immer an die aktuellen Gegebenheiten anpassen. Bei starkem Küchendunst eine hohe Leistungsstufe einstellen.

**Voraussetzung:** Der Automatikbetrieb ist eingeschaltet.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 21

- ▶ Mit einem Bedienknebel eine Kochstufe wählen.
- ✓ Die Lüftung startet.

## 9.5 Leistungsstufe der Lüftung ändern

- ▶ Mit — oder + die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
- ✓ Die eingestellte Leistungsstufe leuchtet.

## 9.6 Leistungsstufe der Lüftung ausschalten

- ▶ Mit — die Leistungsstufe 0 einstellen.

## 9.7 Intensivstufe einschalten

Wenn sich besonders starker Geruch oder Dunst entwickelt, können Sie die Intensivstufe verwenden.

- ▶ >> drücken.
- ✓ Die Intensivstufe ist eingeschaltet.
- ✓ >> leuchtet.
- ✓ Nach circa 6 Minuten schaltet das Gerät auf die Leistungsstufe 3.

## 9.8 Intensivstufe ausschalten

- ▶ >> drücken.
- ✓ Die Intensivstufe ist ausgeschaltet.

## 9.9 Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung

Im Automatikbetrieb erkennt ein Sensor im Gerät die Intensität der Kochgerüche und Bratgerüche. Je nach Einstellung der Sensor-Empfindlichkeit wird automatisch die optimale Lüftergeschwindigkeit stufenlos eingeschaltet. Reagiert die Sensorsteuerung zu schwach oder zu stark, können Sie die Einstellung der Sensor-Empfindlichkeit ändern.

### Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung einschalten

- ▶ In den Grundeinstellungen die Einstellung für den Automatikbetrieb festlegen.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 21
- ✓ Die optimale Leistungsstufe wird mithilfe eines Sensors automatisch eingestellt.

### Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung ausschalten

- ▶ — drücken bis eine andere Leistungsstufe oder 0 leuchtet.
- ✓ Der Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung ist ausgeschaltet.

## 9.10 Lüfternachlauf

Der Lüfternachlauf startet nur, wenn mindestens eine Kochzone für mindestens eine Minute eingeschaltet war. Nachdem Sie die Kochzone ausschalten, läuft das Lüftungssystem einige Minuten weiter, um noch vorhandenen Küchendunst zu entfernen. Danach schaltet sich das Lüftungssystem automatisch aus.

Wenn Sie alle Kochzonen ausschalten, leuchten F und S. Der Lüfternachlauf ist eingeschaltet.

Wenn Sie eine Kochzone einschalten, schaltet sich der Lüfternachlauf aus.

### Lüfternachlauf ausschalten

- ▶ Mit — die Leistungsstufe 0 einstellen.
- ✓ Der Lüfternachlauf wird beendet.

## 9.11 Intervall-Lüftung einschalten

Bei der Intervall-Lüftung schaltet das Gerät die Lüftung für jeweils 6 Minuten pro Stunde ein.

**Voraussetzung:** Eine Kochstufe ist gewählt.

- ▶ + oder — so oft drücken bis 3 leuchtet.
- ✓ Die Intervall-Lüftung ist aktiviert.

**Hinweis:** Wenn Sie das Gerät ausschalten, bleibt die Intervall-Lüftung eingeschaltet.

## 9.12 Intervall-Lüftung ausschalten

- ▶ Mit — die Leistungsstufe 0 einstellen.
- ✓ Die Intervall-Lüftung ist ausgeschaltet.

## 9.13 Demomodus deaktivieren

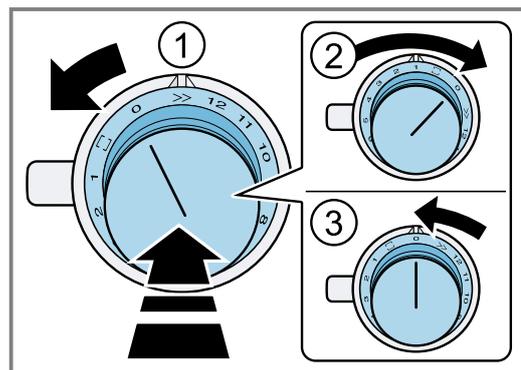
Im Demomodus heizt das Gerät nicht. Wenn **OFF** leuchtet, ist der Demomodus aktiviert.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. 30 Sekunden warten.
3. Das Gerät erneut anschließen.
  - Innerhalb der nächsten 3 Minuten den Demomodus deaktivieren.
4. Einen der Bedienknöpfe nach links auf >> drehen.
5. Den gleichen Bedienknopf nach rechts auf 1 drehen.
6. Den gleichen Bedienknopf nach links auf 0 drehen.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknopf leuchtet gelb.
7. Den gleichen Bedienknopf nach rechts auf 1 drehen.
- ✓ **OFF** leuchtet.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknopf leuchtet grün.
8. Ca. 5 Sekunden warten.
- ✓ **OFF** leuchtet.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknopf leuchtet gelb.
- ✓ Der Demomodus ist deaktiviert.

## 9.14 Farbe des Leuchtrings ändern

**Hinweis:** Der Leuchtring am Bedienknopf leuchtet im Betrieb orange. Sie können zwischen einem helleren und einem dunkleren Orange wählen.

1. Die folgenden Bedienschritte ohne Unterbrechung durchführen.
2. Den Bedienknopf eindrücken und nach links auf >> drehen.  
Den Bedienknopf eingedrückt lassen.
3. Den Bedienknopf nach rechts auf 1 drehen.  
Den Bedienknopf eingedrückt lassen.
4. Den Bedienknopf nach links auf 0 drehen.



- ✓ S leuchtet.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknopf leuchtet gelb.
- ✓ Das Menü zum Ändern von Orange ist geöffnet.
- 5. Den Bedienknopf eindrücken und nach rechts auf 1 drehen.
- ✓ Nach circa 5 Sekunden leuchtet der Leuchtring am Bedienknopf grün.
- ✓ Die Farbe ist geändert.

## Farbe zurück ändern

**Voraussetzung:** Sie befinden sich im Menü zum Ändern des Orange.

→ "Farbe des Leuchtrings ändern", Seite 14

- ▶ Um die Einstellung zurück zu ändern, den Bedienknebel eindrücken und nach links auf **0** und wieder auf  drehen.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet grün.

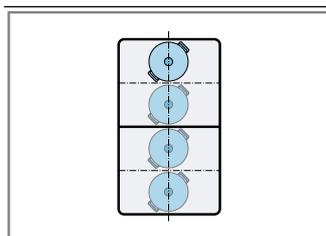
## 10 Flex Zone

Sie können die Flex-Kochzone als eine einzige Kochzone oder als zwei unabhängige Kochzonen verwenden. Die Flex-Kochzone besteht aus vier Induktoren. Die Induktoren funktionieren unabhängig voneinander und aktivieren nur den Bereich des Kochfelds, den das Kochgeschirr bedeckt.

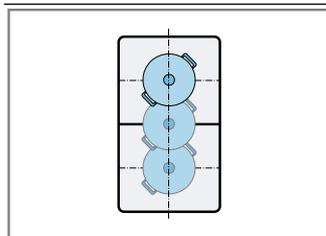
### 10.1 Kochgeschirrpositionen bei einer einzigen Kochzone

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Positionierung des Kochgeschirrs.

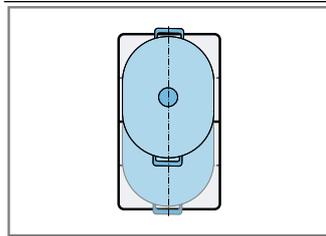
Um eine gute Topferkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, positionieren Sie das Kochgeschirr zentriert.



Bei einem Durchmesser bis 13 cm das Kochgeschirr in einer der vier Positionen gemäß Abbildung positionieren.



Bei einem Durchmesser über 13 cm das Kochgeschirr in einer der drei Positionen gemäß Abbildung positionieren.



Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochzone bedeckt, positionieren Sie das Kochgeschirr beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

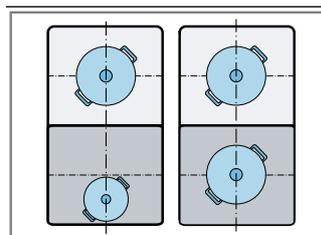
### 10.2 Kochgeschirrpositionen bei zwei unabhängigen Kochzonen

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Positionierung des Kochgeschirrs.

Sie können die vorderen und hinteren Kochzonen mit jeweils zwei Induktoren unabhängig voneinander verwenden. Stellen Sie für jede einzelne Kochzone die gewünschte Kochstufe ein.

### Menü verlassen und Einstellungen speichern

1. Den Bedienknebel eindrücken und nach links auf **>>** drehen.  
Den Bedienknebel eingedrückt lassen.
2. Den Bedienknebel nach rechts auf **1** drehen.  
Den Bedienknebel eingedrückt lassen.
3. Den Bedienknebel nach links auf **0** drehen.  
✓ Der Leuchtring am Bedienknebel erlischt.  
✓ Die Einstellungen sind gespeichert.



Auf jeder Kochzone nur ein Kochgeschirr verwenden.

### 10.3 Flex-Kochzone als einzige Kochzone verwenden

**Voraussetzung:** Die Kochzonen sind verbunden.

→ "Beide Kochzonen verbinden", Seite 15

- ▶ Die gesamte Kochzone verwenden.

#### Beide Kochzonen verbinden

1. Das Kochgeschirr aufstellen.
2. Einen der Bedienknebel auf  drehen.
3. Die Kochstufe mit dem anderen Bedienknebel wählen.  
✓  leuchtet.  
✓ Die Kochstufe leuchtet in den Anzeigen beider Kochzonen.  
✓ Die Flex-Kochzone ist aktiviert.

#### Kochstufe ändern

- ▶ Die Kochstufe mit dem Bedienknebel ändern, mit dem Sie die Kochstufe gewählt haben.

#### Neues Kochgeschirr hinzufügen

1. Das neue Kochgeschirr aufstellen.
2. Den Bedienknebel mit dem Sie die Flex-Kochzone gewählt haben, auf **0** und dann auf  drehen.  
✓ Das neue Kochgeschirr wird erkannt und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

**Hinweis:** Wenn Sie das Kochgeschirr auf der benutzten Kochzone verschieben oder anheben, startet das Kochfeld eine automatische Suche und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

#### Kochzonen trennen

- ▶ Den Bedienknebel, mit dem Sie die Flex-Kochzone gewählt haben, auf **0** drehen.  
✓ Die Anzeige  leuchtet.  
✓ Die Flex-Kochzone ist deaktiviert.  
✓ Die beiden Kochzonen funktionieren wie zwei unabhängige Kochzonen.

**Hinweis:** Wenn Sie das Kochfeld ausschalten und wieder einschalten, stellt sich die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochzonen um.

## 10.4 Flex-Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen verwenden

- ▶ Die Flex-Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen verwenden.  
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 12

# 11 FlexPlus-Kochzone

Das Kochfeld verfügt über zwei FlexPlus-Kochzonen, die sich neben den beiden flexiblen Kochzonen befinden und in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken Flex-Kochzone in Betrieb sind. Dadurch können Sie größeres Kochgeschirr verwenden und bessere Kochergebnisse erzielen.

Jede der beiden FlexPlus-Kochzonen aktiviert sich immer in Verbindung mit der jeweils rechten oder linken Flex-Kochzone. Sie können die FlexPlus-Kochzone und die Flex-Kochzone nicht getrennt aktivieren.

## 11.1 Hinweise zur Positionierung des Kochgeschirrs

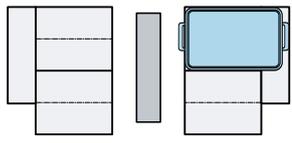
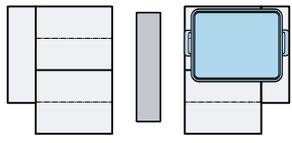
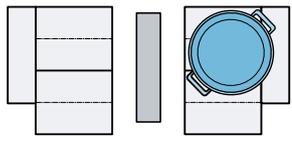
Hier erhalten Sie einen Überblick über die Positionierung des Kochgeschirrs.

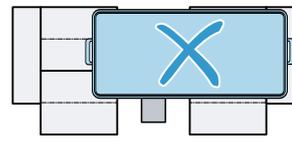
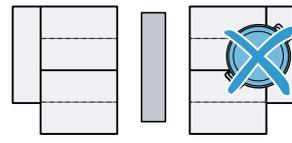
Abhängig von der Größe des Kochgeschirrs und der abgedeckten Kochfläche können Sie die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen oder als eine Kochzone aktivieren.

→ "Flex Zone", Seite 15

Um eine gute Topferkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, positionieren Sie das Kochgeschirr zentriert. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die seitliche Kochzone und die FlexPlus-Kochzone bedeckt.

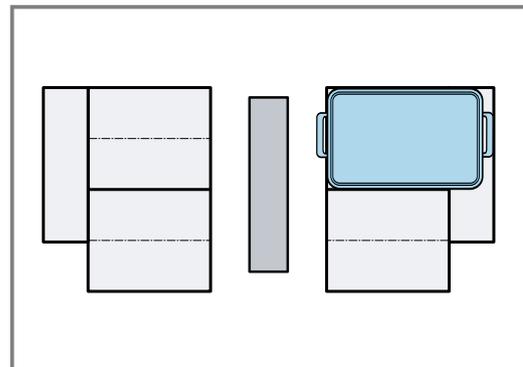
Verwenden Sie nicht die Teppan Yaki oder die Grillplatte mit der FlexPlus-Kochzone.

	<p>Längliches Kochgeschirr: Die flexible Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen aktivieren.</p>
	<p>Längliches Kochgeschirr: Die flexible Kochzone als eine einzige Kochzone aktivieren.</p>
	<p>Rundes Kochgeschirr: Die flexible Kochzone als eine einzige Kochzone aktivieren.</p>

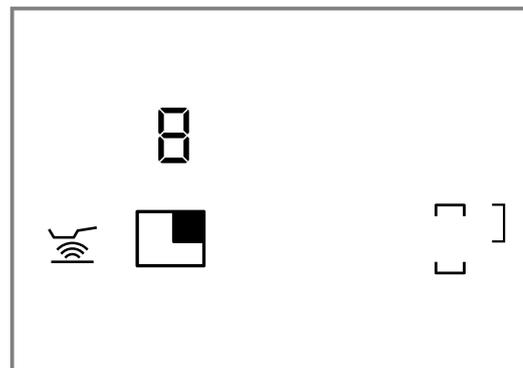
	<p>Das Kochgeschirr darf die beiden FlexPlus-Kochzonen nicht gleichzeitig abdecken.</p>
	<p>Kein rundes Kochgeschirr verwenden, das die FlexPlus-Kochzone nicht vollständig abdeckt.</p>

## 11.2 FlexPlus-Kochzone aktivieren

1. Das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. Sicherstellen, dass das Kochgeschirr die FlexPlus-Kochzone abdeckt.



3. Die Kochzone und die gewünschte Kochstufe wählen.
- ✓ Die Anzeigen der Kochzone und der FlexPlus-Kochzone leuchten.



- ✓ Die FlexPlus-Kochzone ist aktiviert.

## 11.3 FlexPlus-Kochzone deaktivieren

- ▶ Das Kochgeschirr von der Kochzone nehmen.
- ✓ *H* oder *h* leuchtet.

- ✓ Die Anzeige der FlexPlus-Kochzone leuchtet, bis die Restwärmeanzeige erlischt.

- ✓ Die FlexPlus-Kochzone ist ausgeschaltet.

## 12 Timer-Funktion

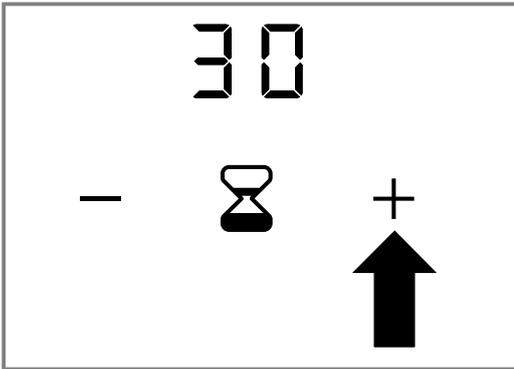
Ihr Gerät verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung.

### 12.1 Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Der Küchenwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen und schaltet eine Kochzone nicht automatisch aus.

#### Küchenwecker einstellen

1. ⌘ drücken.
- ✓ 00, – und + leuchten.
2. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Zeit mit – und + wählen.
  - Um die Zeit schneller einzustellen, – oder + gedrückt halten.



3. ⌘ drücken.
  - ✓ Die gewählte Zeit ist bestätigt.
  - ✓ Die Zeit beginnt abzulaufen.

#### Küchenwecker ändern

1. ⌘ drücken.
2. Mit – und + die Zeit ändern.
3. ⌘ drücken.
  - ✓ Die gewählte Zeit ist bestätigt.

#### Küchenwecker löschen

1. ⌘ drücken.

2. Mit – und + die Zeit auf 00 einstellen.
3. ⌘ drücken.
  - ✓ Die Zeit ist gelöscht.

#### Küchenwecker ausschalten

**Voraussetzung:** Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. 00 blinkt.

- ▶ ⌘ drücken.
- ✓ Die Anzeige erlischt.
- ✓ Der Signalton verstummt.

### 12.2 Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit in Minuten und Sekunden an (mm.ss) an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist. Die Stoppuhr-Funktion funktioniert unabhängig von allen anderen Einstellungen und schaltet eine Kochzone nicht automatisch aus. Die maximale Zeitdauer ist 99 Minuten und 59 Sekunden (99.59). Wenn dieser Wert erreicht ist, beginnt die Anzeige wieder bei 00.00.

#### Stoppuhr-Funktion aktivieren

1. Die Kochstufe wählen.
  - ✓ ⌚ leuchtet.
2. ⌚ drücken.
  - ✓ 00.00 leuchtet.
  - ✓ Die Zeit läuft ab.

#### Stoppuhr-Funktion unterbrechen

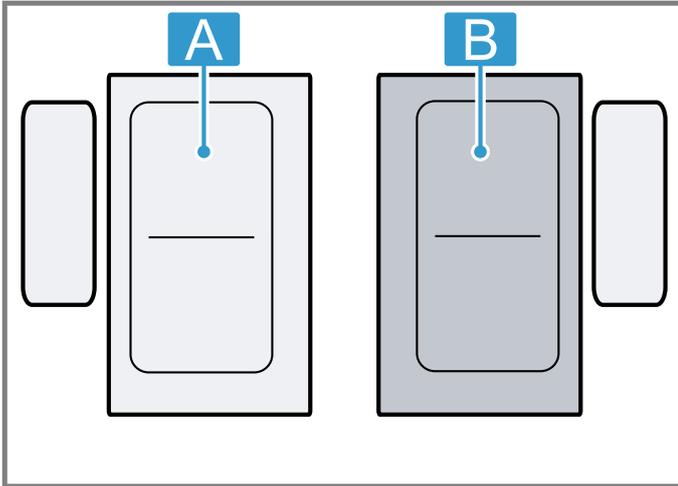
1. ⌚ drücken.
  - ✓ Die Stoppuhr-Funktion wird angehalten.
  - ✓ Die Stoppuhr-Anzeigen leuchten weiter.
2. ⌚ drücken.
  - ✓ Die Zeit in der Anzeige läuft weiter ab.

#### Stoppuhr-Funktion deaktivieren

- ▶ ⌚ gedrückt halten.
- ✓ Die Stoppuhr-Funktion wird angehalten.
- ✓ Die Stoppuhr-Anzeigen erlöschen.
- ✓ Die Stoppuhr-Funktion ist deaktiviert.

## 13 Booster-Funktion

Mit der Booster-Funktion können Sie große Wassermengen schneller erhitzen als mit der Kochstufe  $i2$ . Die Booster-Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone derselben Gruppe nicht in Betrieb ist.



**A** Gruppe für linkes Kochfeld

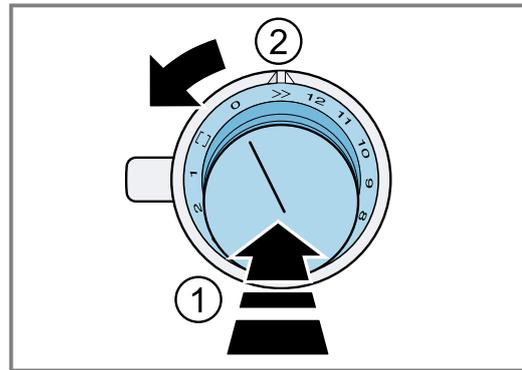
**B** Gruppe für rechtes Kochfeld

Wenn die andere Kochzone derselben Gruppe in Betrieb ist, blinken in der Anzeige der gewählten Kochzone  $P$  und  $i2$ . Das Gerät schaltet dann automatisch die Kochstufe  $i2$  ein, ohne die Booster-Funktion zu aktivieren. In diesem Fall den Bedienknobel der anderen Kochzone auf  $0$  drehen.

**Hinweis:** Bei der Flex-Zone können Sie die Funktion auch aktivieren, wenn Sie diese als eine einzige Kochzone verwenden.

### 13.1 Booster-Funktion aktivieren

- Den Bedienknobel eindrücken und auf  $\gg$  drehen.



- ✓  $P$  und  $\gg$  leuchten.
- ✓ Die Funktion ist aktiviert.

### 13.2 Booster-Funktion deaktivieren

- Den Bedienknobel eindrücken und auf die gewünschte Kochstufe drehen.
- ✓  $P$  und  $\gg$  erlöschen.
- ✓ Die gewählte Kochstufe leuchtet.
- ✓ Die Funktion ist deaktiviert.

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen schaltet sich die Booster-Funktion automatisch ab, um die Elektroniklemente im Inneren des Kochfelds zu schützen. In diesem Fall stellt das Gerät automatisch die Kochstufe  $i2$  ein.

→ "Booster-Funktion nach der Sicherheitsabschaltung deaktivieren", Seite 18

### 13.3 Booster-Funktion nach der Sicherheitsabschaltung deaktivieren

**Voraussetzung:** Das Gerät hat automatisch die Kochstufe  $i2$  eingestellt.

- Den Bedienknobel auf  $0$  oder eine gewünschte Kochstufe drehen.

## 14 Bratsensor-Funktion

Mit dieser Funktion behalten Sie beim Braten die geeignete Pfannentemperatur bei. Die Kochzonen mit dieser Funktion sind durch das Symbol der Bratsensor-Funktion ausgewiesen.

### 14.1 Vorteile beim Braten

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

### Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Um Fettspritzer zu vermeiden, einen Spritzschutz verwenden.
- Ein für Pfannengerichte geeignetes Öl oder Fett verwenden. Wenn Sie Butter, Margarine, kaltgepresstes Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, die Temperaturstufe  $1$  oder  $2$  einstellen.
- Nie unbeaufsichtigt eine Pfanne mit oder ohne Speisen erhitzen.
- Wenn die Kochzone eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr hat oder umgekehrt, wird der Bratsensor nicht richtig aktiviert.

## 14.2 Temperaturstufen

Stufen		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	niedrig - mittel	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 oder medium, Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln

## 14.3 Geeignetes Kochgeschirr

Die Kochzone wählen, die dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens am besten entspricht. Das Kochgeschirr mittig auf diese Kochzone stellen.

Für den Bratsensor können Sie speziell geeignete Pfannen erwerben. Dieses optionale Zubehör können Sie nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erwerben.

**Hinweis:** Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an. Weitere Informationen erhalten Sie unter Kundendienst.

→ "Kundendienst", Seite 34

### Sonderzubehör

Pfanne Ø 15 cm	Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.
Pfanne Ø 19 cm	Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.
Pfanne Ø 21 cm	Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor.
Pfanne Ø 28 cm	Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor. Nur für die 28-cm-Kochzone, die Dreieck-Kochzone oder die FlexPlus-Kochzone empfohlen.
Teppan Yaki-Kochgeschirr	Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor. Nur für die flexible Kochzone.
Grillplatte	Empfohlenes Zubehör für den Bratsensor. Nur für die flexible Kochzone.

Die Pfannen sind antihafbeschichtet, sodass Sie mit wenig Öl braten können.

### Hinweise

- Der Bratsensor wurde speziell auf diese Pfannenart eingestellt.

- Andere Pfannenarten können überhitzen. Die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe probieren und diese je nach Bedarf ändern.
- Auf der Flex-Kochzone kann es sein, dass der Bratsensor bei abweichender Pfannengröße oder schlecht positionierter Pfanne nicht aktiviert wird. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel → "Flex Zone", Seite 15.

## 14.4 Empfehlungen zum Kochen mit dem Bratsensor

Die Tabelle zeigt, welche Temperaturstufe 8 für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Bratzeit (⌚ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne. Leere Pfanne vorheizen. Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

	8	⌚ min
<b>Fleisch</b>		
Schnitzel, natur <sup>1</sup>	4	6-10
Schnitzel, paniert <sup>1</sup>	4	6-10
Filet <sup>2</sup>	4	6-10
Koteletts <sup>1</sup>	3	10-15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Wiener Schnitzel <sup>1</sup>	4	10-15
Steak, rare, 3 cm dick <sup>2</sup>	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dick <sup>2</sup>	5	8-12
Steak, well done 3 cm dick <sup>1</sup>	4	8-12
Geflügelbrust, 2 cm dick <sup>1</sup>	3	10-20
In Streifen geschnittenes Fleisch <sup>3</sup>	4	7-12
Gyros <sup>3</sup>	4	7-12
Speck <sup>1</sup>	2	5 - 8
Hackfleisch <sup>3</sup>	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dick <sup>1</sup>	3	6-10
Frikadellen, 2 cm dick <sup>1</sup>	3	10-20
Gefüllte Frikadellen <sup>1</sup>	3	10-20
Brühwürste <sup>1</sup>	3	8-20
FrISCHE Würstchen <sup>1</sup>	3	8-20
<b>Fisch</b>		
Fischfilet, natur <sup>1</sup>	4	10-20
Fischfilet, paniert <sup>1</sup>	3	10-20
Scampi <sup>1</sup>	4	4 - 8
Garnelen <sup>1</sup>	4	4 - 8
Fisch, gebraten, ganz <sup>1</sup>	3	10-20

<sup>1</sup> Häufig wenden.

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

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>4</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>5</sup> Dauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>6</sup> Wasser nach dem Signalton zugeben. Sobald das Wasser kocht, das Lebensmittel zugeben.

<sup>7</sup> Das Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

	⌘	⊖ min
<b>Eierspeisen</b>		
Spiegeleier in Butter <sup>4</sup>	2	2-6
Spiegeleier <sup>2</sup>	4	2-6
Rührei <sup>3</sup>	2	4-9
Omelett <sup>5</sup>	2	3-6
Pfannkuchen <sup>5</sup>	5	1,5-2,5
Arme Ritter <sup>5</sup>	3	4-8
Kaiserschmarrn <sup>5</sup>	3	10-15
<b>Gemüse und Hülsenfrüchte</b>		
Knoblauch <sup>3</sup>	2	2-10
Zwiebeln, gedünstet <sup>3</sup>	2	2-10
Zwiebelringe <sup>3</sup>	3	5-10
Zucchini <sup>1</sup>	3	4-12
Aubergine <sup>1</sup>	3	4-12
Paprika <sup>1</sup>	3	4-15
Grüner Spargel <sup>1</sup>	3	4-15
Pilze <sup>3</sup>	4	10-15
Gemüse, in Öl gedünstet <sup>3</sup>	1	10-20
Gemüse, glasiert <sup>3</sup>	3	6-10
<b>Kartoffeln</b>		
Bratkartoffeln, aus Pellkartoffeln <sup>3</sup>	5	6-12
Pommes frites (aus rohen Kartoffeln) <sup>3</sup>	4	15-25
Kartoffelpuffer <sup>5</sup>	5	2,5-3,5
Schweizer Rösti <sup>4</sup>	2	50-55
Glasierte Kartoffeln <sup>3</sup>	3	10-15
<b>Saucen</b>		
Tomatensauce mit Gemüse <sup>3</sup>	1	25-35
Béchamelsauce <sup>3</sup>	1	10-20
Käsesauce <sup>3</sup>	1	10-20
Sauce reduzieren <sup>3</sup>	1	25-35
Süße Saucen <sup>3</sup>	1	15-25
<b>Tiefkühl-Produkte</b>		
Schnitzel <sup>1</sup>	4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Geflügelbrust <sup>1</sup>	4	10-30
Chicken Nuggets <sup>1</sup>	4	10-15
Gyros <sup>3</sup>	4	10-15

<sup>1</sup> Häufig wenden.

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

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>4</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>5</sup> Dauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>6</sup> Wasser nach dem Signalton zugeben. Sobald das Wasser kocht, das Lebensmittel zugeben.

<sup>7</sup> Das Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

	⌘	⊖ min
Kebab <sup>3</sup>	4	10-15
Fischfilet, natur <sup>1</sup>	3	10-20
Fischfilet, paniert <sup>1</sup>	3	10-20
Fischstäbchen <sup>1</sup>	4	8-12
Pommes Frites, in der Pfanne <sup>3</sup>	5	4-6
Pfannengerichte <sup>3</sup>	3	6-10
Frühlingsrollen <sup>1</sup>	4	10-30
Camembert <sup>1</sup>	3	10-15
<b>Weitere</b>		
Gebratener Käse <sup>1</sup>	3	7-10
Croûtons <sup>3</sup>	3	6-10
Trocken-Fertiggerichte <sup>6</sup>	1	5-10
Mandeln, geröstet <sup>7</sup>	4	3-15
Nüsse, geröstet <sup>7</sup>	4	3-15
Pinienkerne, geröstet <sup>7</sup>	4	3-15

<sup>1</sup> Häufig wenden.

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

<sup>3</sup> Regelmäßig umrühren.

<sup>4</sup> Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

<sup>5</sup> Dauer pro Portion. Nacheinander braten.

<sup>6</sup> Wasser nach dem Signalton zugeben. Sobald das Wasser kocht, das Lebensmittel zugeben.

<sup>7</sup> Das Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

## 14.5 Bratsensor einschalten

- Die passende Bratstufe wählen.  
→ "Empfehlungen zum Kochen mit dem Bratsensor", Seite 19
- Das leere Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
- Mit dem Bedienknebel die gewünschte Temperaturstufe wählen.  
Für diese Funktion sind die Temperaturstufen 1 bis 5 verfügbar.  
→ "Temperaturstufen", Seite 19  
Wenn Sie eine Temperaturstufe über 5 wählen, stellt das Gerät die Temperaturstufe 5 ein.
-  drücken.
-  leuchtet orange.
-  und die gewählte Temperaturstufe leuchten.
- Die Funktion ist aktiviert.
- , = und ÷ leuchten, bis die gewählte Temperaturstufe erreicht ist. Dann ertönt ein Signal und die Temperaturanzeige erlischt.
- Wenn die Brattemperatur erreicht ist, das Öl und anschließend die Speisen in die Pfanne geben.
- Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

## 14.6 Bratsensor ausschalten

- Den Bedienknebel, mit dem Sie die Temperatur gewählt haben, auf 0 drehen.
- Die Kochzone schaltet sich aus.
- Die Restwärmeanzeige leuchtet.

## 15 Automatische Abschaltung

Wenn Sie eine Kochzone über längere Zeit betreiben und keine Einstellungsänderung vornehmen, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert. Je nachdem welche Leistungsstufe ausgewählt wurde, schaltet die Kochzone nach 1 bis 10 Stunden automatisch ab. Ein akustisches Signal gibt an, dass die Zeit abgelaufen ist. Der Leuchtring am aktivierten Bedienknebel blinkt. *FB* leuchtet. Die Kochzone hört auf zu heizen.

### 15.1 Gerät nach der automatischen Sicherheitsabschaltung wieder einschalten

1. Den Bedienknebel auf **0** drehen.
2. Den Bedienknebel der gewünschten Kochzone auf die Kochstufe drehen.

### 15.2 Einschaltdauer in Abhängigkeit zu den Kochstufen

Die folgende Übersicht zeigt die Anzahl der Stunden, nach der das Kochfeld sich in Abhängigkeit zu der gewählten Kochstufe ausschaltet.

Kochstufe	Anzahl der Stunden
<i>1</i>	10
<i>2</i> bis <i>4</i>	5
<i>5</i> bis <i>7</i>	4
<i>8</i>	3
<i>9</i> bis <i>10</i>	2
<i>11</i> bis <i>12</i>	1

Wenn Sie den Bratsensor aktivieren, schaltet sich das Kochfeld bei den Kochstufen *1* bis *5* nach 3 Stunden aus.

## 16 Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren

Mit dieser Funktion können Sie das Bedienfeld für kurze Zeit für die Reinigung sperren. Übergelaufene Flüssigkeiten können Sie entfernen ohne die gewählten Einstellungen am eingeschalteten Kochfeld zu ändern. Die Funktion hat keine Auswirkungen auf die Bedienknebel. Sie können das Gerät jederzeit ausschalten. Während der Sperre ist die Stromversorgung des Geräts unterbrochen. Die Kochzonen können noch heiß sein. Die Lüftung läuft weiter.

### 16.1 Sperrung des Bedienfelds zu Reinigungszwecken aktivieren

- ▶  drücken.
- ✓ Ein Signal ertönt.

- ✓ Die Anzeigen der zuvor aktivierten Funktionen blinken.
- ✓ Das Bedienfeld ist für 10 Minuten gesperrt.
- ✓ Das Gerät hört auf zu heizen.
- ✓ Die Lüftung läuft weiter.
- ✓ Der Timer pausiert.
- ✓ Das Gerät schaltet sich aus, wenn Sie innerhalb der nächsten 10 Minuten die Funktion nicht deaktivieren.

### 16.2 Sperrung des Bedienfelds zu Reinigungszwecken deaktivieren

- ▶  drücken.
- ✓ Die Funktion ist deaktiviert.

## 17 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 17.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

Anzeige	Auswahl
<i>c1</i>	Akustische Signale <i>ON</i> Alle Signaltöne sind eingeschaltet. <sup>1</sup> <i>OFF</i> Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.

<sup>1</sup> Werkseinstellung

Anzeige	Auswahl
<i>cc2</i>	Power-Management-Funktion. Die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. <i>OFF</i> Deaktiviert. <sup>1</sup> <i>1000</i> Niedrigste Stufe. <i>1500</i> <i>2000</i> ... <i>9500</i> Höchste Stufe des Kochfelds.
<i>cc3</i>	Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs → "Kochgeschirr-Test", Seite 26 <i>0</i> Nicht geeignet. <i>1</i> Nicht optimal. <i>2</i> Geeignet.

<sup>1</sup> Werkseinstellung

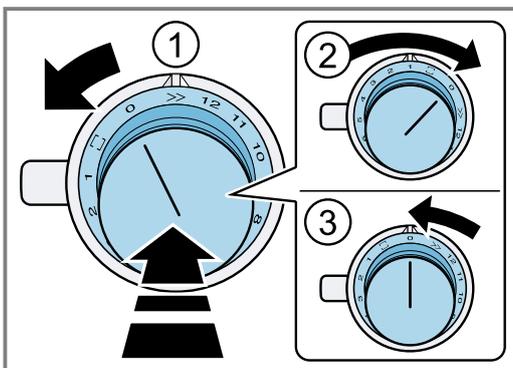
Anzeige	Auswahl
c4	Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen 0 Umluftbetrieb ist eingestellt. <sup>1</sup> 1 Abluftbetrieb ist eingestellt.
c5	Automatisches Starten der Lüftung OFF Ausgeschaltet. Die Lüftung muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. 1 Eingeschaltet mit Automatikbetrieb. <sup>1</sup> Die Lüftung schaltet sich beim Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. 2/3 Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Lüftung schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Lüfterstufe ein.
c6	Lüfternachlauf 1 Lüfternachlauf mit Automatikbetrieb. <sup>1</sup> 2 Lüfternachlauf mit zuletzt gewählter Einstellung. OFF Die Lüftung schaltet sich mit dem Kochfeld aus. Nicht empfohlen für Geräte mit Umluftbetrieb.
c7	Sensorempfindlichkeit für die Lüftung einstellen 1 Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit. 2 Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit. <sup>1</sup> 3 Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.
c8	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen OFF Individuelle Einstellungen beibehalten. <sup>1</sup> 0 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

<sup>1</sup> Werkseinstellung

## 17.2 Menü Grundeinstellungen öffnen

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Einen beliebigen Bedienknebel eindrücken. Bei gedrücktem Bedienknebel die folgenden Schritte ohne Unterbrechung ausführen:
  - Eine Rastung nach links auf die Position >> drehen ①.
  - Den Bedienknebel drei Rastungen nach rechts auf die Position 1 drehen ②.
  - Den Bedienknebel zwei Rastungen nach links auf die Position 0 drehen ③.



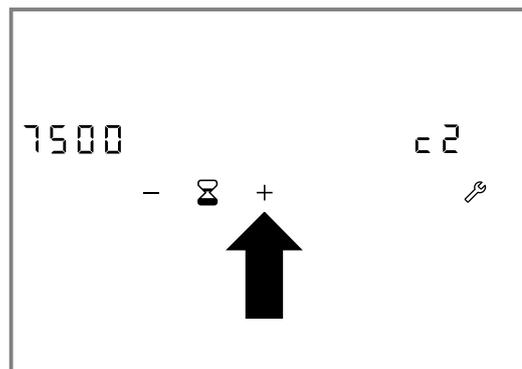
- ✓ Leuchtet.
  - ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet gelb.
2. Drücken.  
Die Anzeigen blenden die Produktinformationen ein.

Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	01
Fertigungsnummer 2	05

3. Erneut drücken.



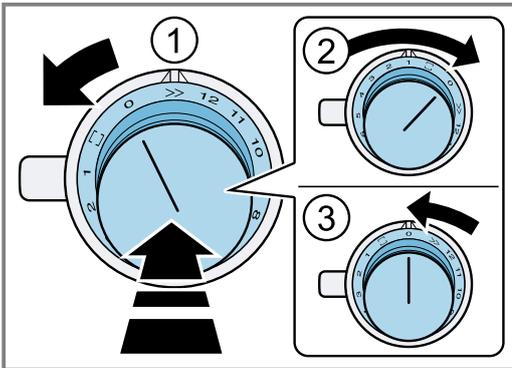
- ✓ Das Menü Grundeinstellungen ist geöffnet.
  - ✓ c1 und 00 leuchten.
4. So oft drücken, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
  5. Mit + und - die gewünschte Einstellung wählen.



6. Mindestens 4 Sekunden gedrückt halten.
7. Menü Grundeinstellungen verlassen. → Seite 23

## 17.3 Menü Grundeinstellungen verlassen

- ▶ Den Bedienknebel eindrücken. Bei gedrücktem Bedienknebel die folgenden Schritte ohne Unterbrechung ausführen:
  - Eine Rastung nach links auf die Position >> drehen ①.
  - Den Bedienknebel drei Rastungen nach rechts auf die Position 1 drehen ②.
  - Den Bedienknebel zwei Rastungen nach links auf die Position 0 drehen ③.



- ✓ Das Gerät speichert die geänderten Einstellungen.
- ✓ erlischt.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel erlischt.

**Hinweis:** Wenn Sie die Bedienschritte nicht durchführen, speichert das Gerät die geänderten Einstellungen nicht.

## 18 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

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

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

### Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.  
→ "Sicherheit", Seite 3
- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt. Der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

### 18.1 Home Connect einrichten

#### Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.



2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.

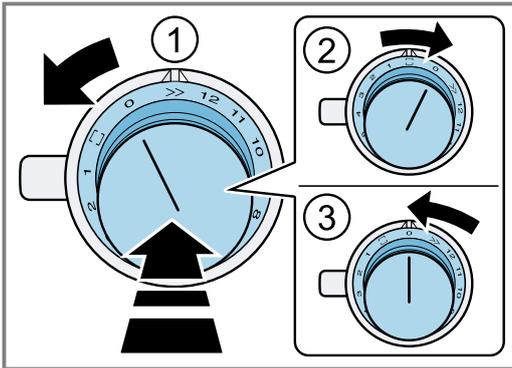


3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

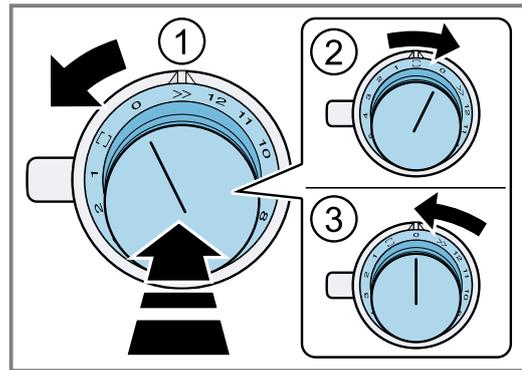
## 18.2 Home Connect Einstellungen ändern

Im Home Connect Einstellungenmenü können Sie Ihr Gerät mit Home Connect verbinden und Einstellung für die Verbindung mit dem WLAN-Heimnetzwerk vornehmen.

1. Einen beliebigen Bedienknebel eindrücken. Bei gedrücktem Bedienknebel die folgenden Schritte ohne Unterbrechung ausführen:
  - Eine Rastung nach links auf die Position >> drehen ①.
  - Den Bedienknebel zwei Rastungen nach rechts auf die Position □ drehen ②.
  - Den Bedienknebel eine Rastung nach links auf die Position 0 drehen ③.



2. Um eine Einstellung vorzunehmen, den Bedienknebel auf die gewünschte Position drehen.  
→ "Übersicht der Home Connect Einstellungen", Seite 24
3. Um die Einstellung zu speichern, das Home Connect Einstellungs Menü auf die gleiche Weise verlassen.
  - Eine Rastung nach links auf die Position >> drehen ①.
  - Den Bedienknebel zwei Rastungen nach rechts auf die Position □ drehen ②.
  - Den Bedienknebel eine Rastung nach links auf die Position 0 drehen ③.

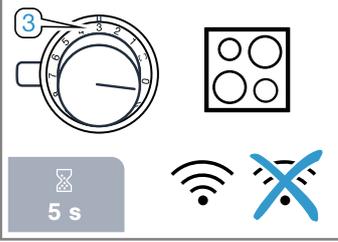
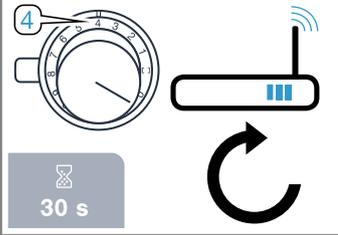


✓ Der Leuchtring des Bedienknebels leuchtet blau.

## 18.3 Übersicht der Home Connect Einstellungen

In den Home Connect Einstellungen können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Knebelposition	Einstellung	Verwendung
	Manuelle Anmeldung im WLAN-Heimnetzwerk	Für die manuelle Anmeldung benötigen Sie den Netzwerknamen (SSID) und das Passwort (Key) Ihres WLAN-Heimnetzwerks. Auf Ihrem mobilen Endgerät steht die WLAN-Verbindung Home Connect für ca. 20 Minuten zur Verfügung.
	Automatische Anmeldung im WLAN-Heimnetzwerk	Anmeldung im WLAN-Heimnetzwerk mit einem WPS-fähigen Router

Knebelposition	Einstellung	Verwendung
	WLAN einschalten oder ausschalten	Sie können jederzeit die WLAN-Verbindung an Ihrem Kochfeld ausschalten, z. B. um während des Urlaubs Energie zu sparen. Die Verbindungen zum Heimnetzwerk bleiben gespeichert. Wenn Sie das WLAN wieder einschalten, werden die gespeicherten Verbindungen übernommen.
	Home Connect Verbindung zurücksetzen	Sie können alle Einstellungen für Home Connect löschen, z. B. wenn Sie neue Zugangsdaten für Ihren Router haben.

## 18.4 WLAN einschalten oder ausschalten

- Das Home Connect Einstellungs Menü öffnen.  
→ "Home Connect Einstellungen ändern", Seite 24
- Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet blau.
  - ✓ Der Leuchtring am Bedeinknebel leuchtet grün.
  - ✓ Nach circa 5 Sekunden blinkt der Leuchtring am Bedienknebel blau.
  - ✓ Nach einigen Sekunden leuchtet der Leuchtring am Bedienknebel blau.
  - ✓ Die Symbole  und  auf dem Bedienfeld erlöschen. WLAN ist deaktiviert.
- Um die Einstellung zu speichern, das Einstellungs Menü auf demselben Weg verlassen.
- Wenn Sie das WLAN wieder einschalten möchten, führen Sie die gleiche Bedienfolge durch.
  - ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet blau.
  - ✓ Nach circa 5 Sekunden blinkt der Leuchtring am Bedienknebel blau und leuchtet dann grün.
- Das Bedienfeld zeigt  und .
- Um die Einstellung zu speichern, das Einstellungs Menü auf demselben Weg verlassen.

## 18.5 Verbindung zurücksetzen

Wenn Sie die Verbindung zurücksetzen, werden alle gespeicherten Verbindungen gelöscht.

- Das Home Connect Einstellungs Menü öffnen.  
→ "Home Connect Einstellungen ändern", Seite 24
- Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet blau.
  - ✓ Das Bedienfeld zeigt 
  - ✓ Nach circa 30 Sekunden leuchtet der Leuchtring am Bedienknebel grün. Das Bedienfeld zeigt .
  - ✓ Alle Home Connect Verbindungen sind zurückgesetzt. Das Gerät wird nicht mehr in der Home Connect App angezeigt.
- Um die Einstellung zu speichern, das Einstellungs Menü auf demselben Weg verlassen.
  - ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel geht aus.

## 18.6 Software Update

Mit der Funktion Software Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

### Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät 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.

## 18.7 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.

**Tipp:** 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)

## 18.8 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Geräteerkennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).

- Die aktuelle Softwareversion 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.

# 19 Kochgeschirr-Test

Mit dieser Funktion können Sie die Schnelligkeit und die Qualität des Kochvorgangs abhängig vom Kochgeschirr überprüfen. Das Ergebnis ist ein Referenzwert und hängt von den Eigenschaften des Kochgeschirrs und der verwendeten Kochzone ab.

Mehr Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter

- "Grundeinstellungen", Seite 21 und zur Art, Größe und Positionierung des Gefäßes unter
- "Kochen mit Induktion", Seite 7 und
- "Flex Zone", Seite 15.

## 19.1 Kochgeschirr prüfen

1. Bei Raumtemperatur das Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochzone setzen, die am besten zum Durchmesser des Kochgeschirrbodens passt.
  2. Das Menü Grundeinstellungen öffnen → Seite 22.
  3. Die Einstellung  $\Sigma 3$  wählen.
    - ✓  $\Sigma FF$  leuchtet.
  4.  $\pm$  oder  $-$  drücken.
    - ✓  $\Sigma 7$  leuchtet.
    - ✓ Ein Signalton ertönt.
    - ✓ Die Anzeigen der Kochzonen leuchten.
    - ✓ Die Funktion ist aktiviert.
    - ✓  $\Sigma 7$  leuchtet.
- Nach einigen Sekunden erscheint das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Garprozesses.

## Hinweise

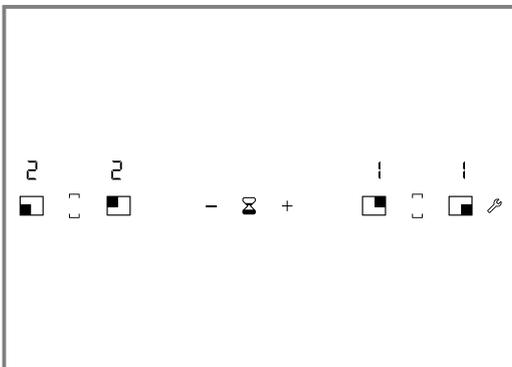
- Wenn die Kochzone viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich nur die Mitte des Kochgeschirrs. Das Garergebnis ist nicht optimal.
- Die flexible Kochzone ist als einzige Kochzone eingestellt, nur ein einziges Kochgeschirr prüfen.
- Verwenden Sie Wok und Wokzubehör nicht für diese Funktion.

## 19.2 Ergebnis prüfen

- ▶ Das Ergebnis der Qualität und der Schnelligkeit des Kochprozesses anhand der folgenden Übersicht prüfen.

Anzeige	Ergebnis
$\Sigma$	Das Kochgeschirr ist für die Kochzone ungeeignet und erwärmt sich deshalb nicht. <sup>1</sup>
$\Sigma$	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang verläuft nicht optimal. <sup>1</sup>
$\Sigma$	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

<sup>1</sup> Falls eine kleinere Kochzone vorhanden ist, das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochzone testen.



## 20 Reinigen und Pflegen

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

### 20.1 Reinigungsmittel

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

#### ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

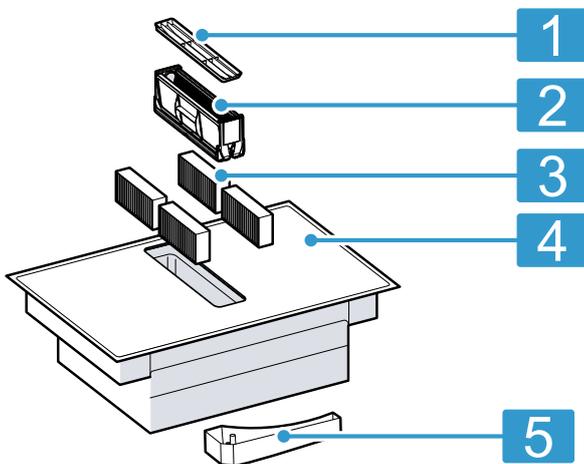
- ▶ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

#### Ungeeignete Reinigungsmittel

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

### 20.2 Zu reinigende oder auszutauschende Komponenten

Die folgende Übersicht zeigt die Komponenten des Geräts, die Sie entweder austauschen oder reinigen.



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Lüftungsgitter                   |
| 2 | Fettfilter                       |
| 3 | Geruchsfilter oder Akustikfilter |
| 4 | Glaskeramik                      |
| 5 | Überlaufbehälter                 |

### 20.3 Kochfeld reinigen

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

**Hinweis:** Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 27

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starren Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.

Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

**Tip:** Mit einem Spezielschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

### 20.4 Bedienknebel reinigen

**Hinweis:** Sie können die Knebel zur Reinigung nicht demontieren.

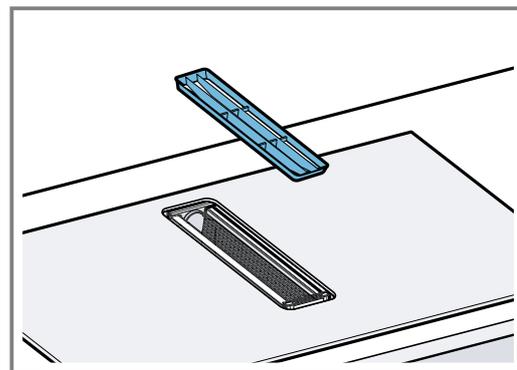
1. Den Bedienknebel mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
2. Bei der Reinigung nicht zu viel Wasser verwenden.

### 20.5 Geruchsfilter oder Akustikfilter wechseln

Tauschen Sie die Geruchsfilter regelmäßig aus. Wechseln Sie die Akustikfilter, falls sie verschmutzt sind.

**Hinweis:** Die Geruchsfilter oder Akustikfilter erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.

1. Nur Originalfilter, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.
2. Das Lüftungsgitter abnehmen.



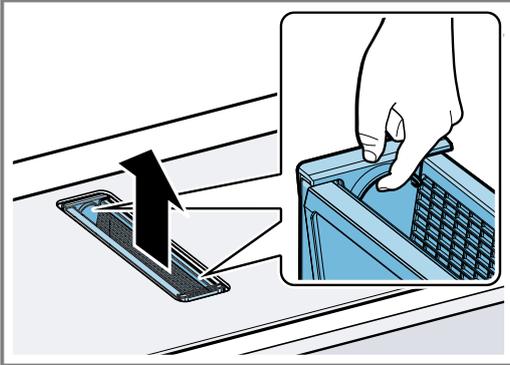
### 3. ACHTUNG!

Herabfallende Fettfilter können das darunterliegende Kochfeld beschädigen.

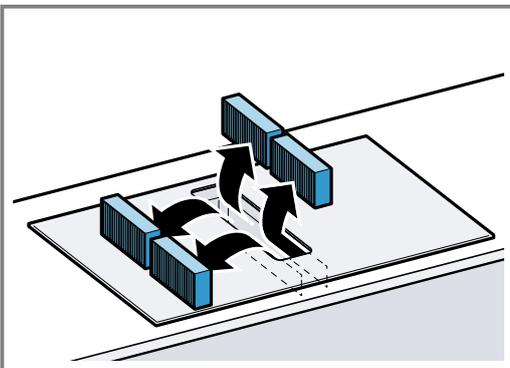
- ▶ Mit einer Hand unter den Fettfilter fassen.

Den Fettfilter herausnehmen.

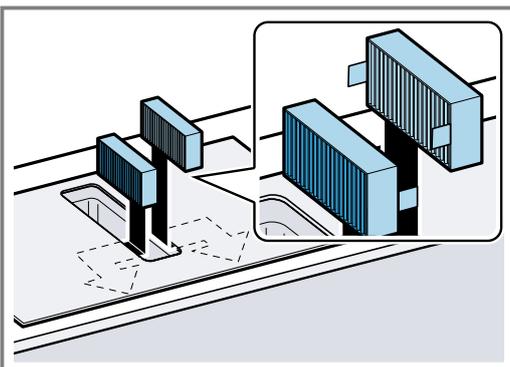
- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln.  
Den Fettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.



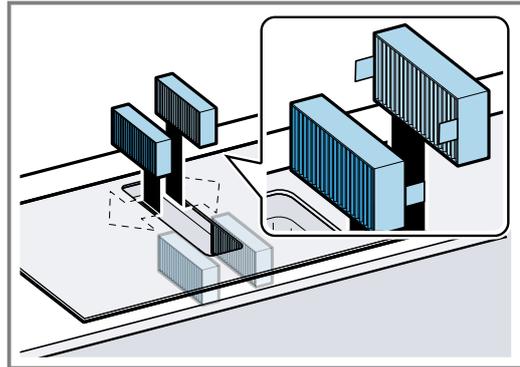
4. Die 4 Geruchsfilter oder Akustikfilter herausnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.



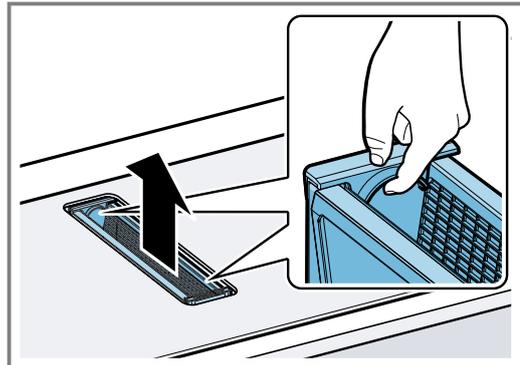
5. Die 2 Geruchsfilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen und nach vorne schieben.



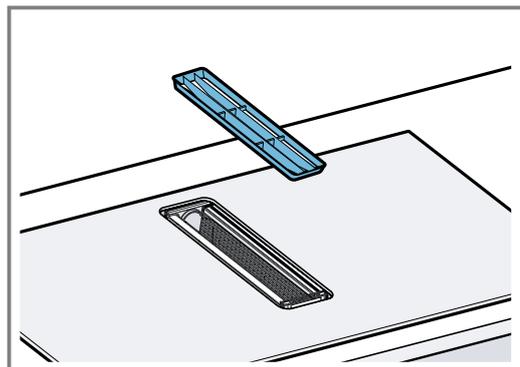
6. Die anderen Geruchsfilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen.



7. Den Fettfilter einsetzen.



8. Das Lüftungsgitter auflegen.



### Sättigungsanzeige zurücksetzen

**Voraussetzung:** Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet ☉.

1. Die Geruchsfilter wechseln. → Seite 27
  2. ☉ ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Anzeige ☉ hört auf zu leuchten. Die Sättigungsanzeige für die Geruchsfilter ist zurückgesetzt.

### 20.6 Fettfilter reinigen

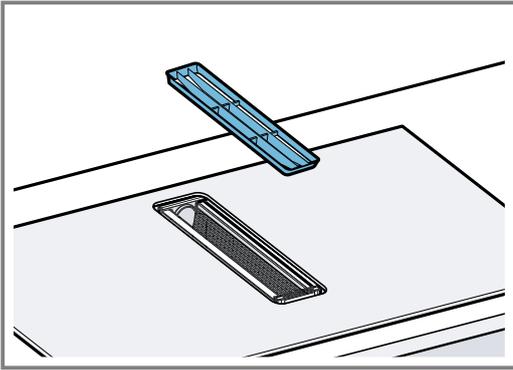
Fettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

#### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Die Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- ▶ Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- ▶ Die Fettfilter regelmäßig reinigen.
- ▶ Nie in der Nähe des Geräts mit offenen Flammen arbeiten (z. B. flambieren).

1. Das Lüftungsgitter abnehmen.



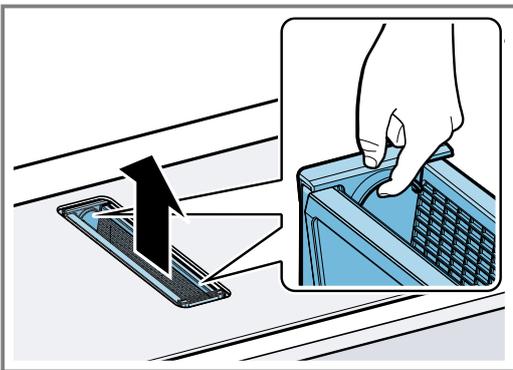
## 2. ACHTUNG!

Herabfallende Fettfilter können das darunterliegende Kochfeld beschädigen.

- ▶ Mit einer Hand unter den Fettfilter fassen.

Den Fettfilter herausnehmen.

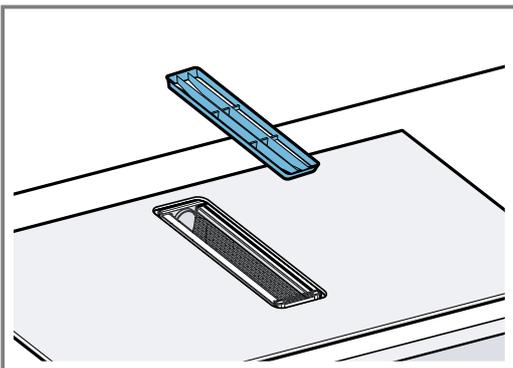
- Fett kann sich unten im Behälter ansammeln.
- Den Fettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.



3. Den Fettfilter reinigen.

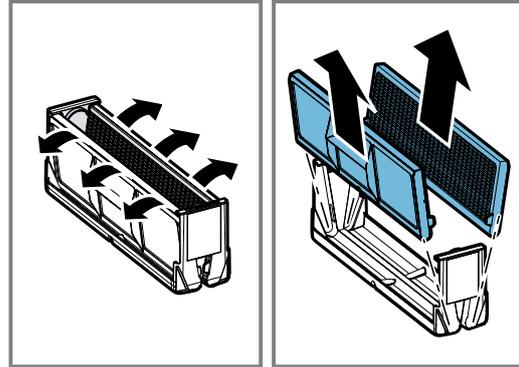
- → "Fettfilter von Hand reinigen", Seite 29
- → "Fettfilter im Geschirrspüler reinigen", Seite 29

4. Bei Bedarf die Geruchsfilter oder die Akustikfilter entnehmen und das Gerät von innen reinigen.  
→ "Geruchsfilter oder Akustikfilter wechseln", Seite 27
5. Falls Gegenstände in das Gerät gelangt sind, diese Gegenstände entfernen und sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.
6. Den Innenbereich des Geräts mit Spüllauge und einem Spültuch auswischen.
7. Nach dem Reinigen den getrockneten Fettfilter einsetzen.
8. Das Lüftungsgitter auflegen.



## Fettfilter von Hand reinigen

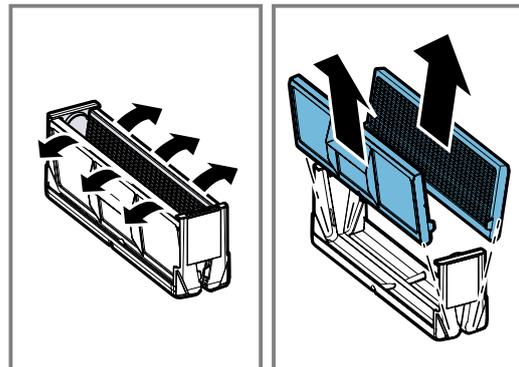
1. Den Fettfilter auseinanderbauen.



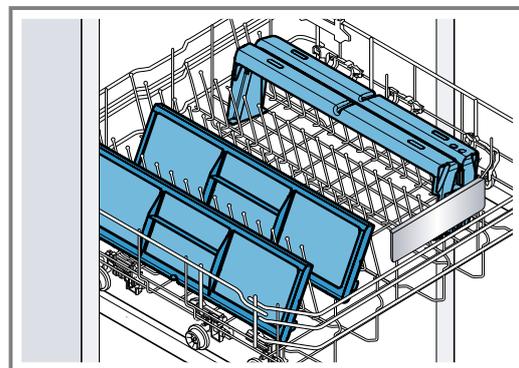
2. Den Fettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
3. Den Fettfilter mit einer Bürste reinigen.  
Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.  
Bei hartnäckigem Schmutz einen speziellen Fettlöser verwenden. Den Fettlöser über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft erwerben.
4. Den Fettfilter gut ausspülen.
5. Den Fettfilter abtropfen lassen.

## Fettfilter im Geschirrspüler reinigen

1. Für ein optimales Reinigungsergebnis den Fettfilter auseinanderbauen.



2. Die einzelnen Komponenten des Fettfilters locker in den Geschirrspüler stellen und nicht einklemmen.



Stark verschmutzte Fettfilter nicht mit Geschirr reinigen.

Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

3. Den Geschirrspüler starten.  
Bei der Temperatureinstellung maximal 70 °C wählen.
4. Den Fettfilter abtropfen lassen.

## 20.7 Lüftungsgitter reinigen

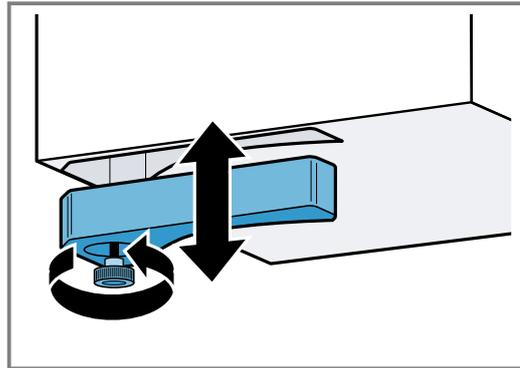
- Das Lüftungsgitter mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei der Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann sich die Oberfläche verfärben. Die Verfärbung hat keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

## 20.8 Überlaufbehälter reinigen

Der Überlaufbehälter sammelt Flüssigkeiten oder Gegenstände, die von oben in das Gerät gelangen.

**Voraussetzung:** Das Gerät ist abgekühlt und die Restwärmanzeige ist erloschen.

- Den Überlaufbehälter mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand abschrauben.
  - Den Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.



- Den Überlaufbehälter leeren und ausspülen.
- Bei Bedarf die Schraube abschrauben und den Überlaufbehälter ohne Schraube im Geschirrspüler reinigen.
- Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.
- Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist. Gegenstände, die in das Gerät gelangen, nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu den Fettfilter ausbauen. → Seite 28

# 21 FAQ

Hier finden Sie eine Übersicht über häufig gestellte Fragen zum Gebrauch, Geräuschen, Kochgeschirr und Reinigen.

## 21.1 Gebrauch

Frage	Antwort
Warum blinken die Leuchtanzeigen und warum ertönt ein Signalton?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Fläche des Bedienfelds von Flüssigkeiten oder Speiseresten reinigen. Alle Gegenstände entfernen, die das Bedienfeld abdecken können. Weitere Informationen bezüglich des Deaktivierens des Signaltons erhalten Sie unter → <i>"Grundeinstellungen"</i>, Seite 21.</li> </ul>
Die Lüftung läuft weiter, obwohl die Kochzonen ausgeschaltet sind.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Lüftung manuell ausschalten. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → <i>"Grundlegende Bedienung"</i>, Seite 12.</li> </ul>
Die Luftansaugung ist zu schwach.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicherstellen, dass der Fettfilter sauber ist. Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → <i>"Reinigen und Pflegen"</i>, Seite 27.</li> </ul>

## 21.2 Geräusche

Frage	Antwort
Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfelds entstehen. Diese Geräusche sind normal und gehören zur Induktionstechnologie. Sie weisen nicht auf einen Defekt hin.</li> </ul>
Mögliche Geräusche	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Ein tiefes Surren wie bei einem Transformator:</b> Entsteht beim Kochen mit hoher Kochstufe. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Kochstufe verringern.</li> <li>▪ <b>Ein leises Pfeifen:</b> Ertönt, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben.</li> <li>▪ <b>Knistern:</b> Entsteht bei Kochgeschirren aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder, wenn Sie Kochgeschirre unterschiedlicher Größe und aus unterschiedlichen Materialien verwenden. Die Lautstärke des Geräuschs kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.</li> <li>▪ <b>Hohe Pfeiftöne:</b> Können entstehen, wenn Sie zwei Kochzonen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betreiben. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden weniger, wenn Sie die Kochstufe verringern.</li> <li>▪ <b>Ventilatorgeräusche:</b> Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds laufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.</li> </ul>

## 21.3 Kochgeschirr

Frage	Antwort
Welches Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochfeld?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weitere Informationen zum Kochgeschirr, die sich zum Induktionskochen eignen, erhalten Sie unter → <i>"Kochen mit Induktion", Seite 7.</i></li> </ul>
Warum erwärmt sich die Kochzone nicht und die Kochstufe blinkt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Kochzone ist nicht eingeschaltet, auf der das Kochgeschirr steht. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht.</li> <li>▪ Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Kochgeschirr am besten entspricht. Mehr Informationen erhalten Sie unter → <i>"Kochen mit Induktion", Seite 7</i></li> </ul>
Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Kochgeschirr am besten entspricht. Mehr Informationen erhalten Sie unter → <i>"Kochen mit Induktion", Seite 7</i> → <i>"Kochgeschirr", Seite 7</i></li> </ul>

## 21.4 Reinigen

Frage	Antwort
Wie kann ich das Kochfeld reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Keine Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler bzw. Konzentrate oder Scheuerlappen verwenden. Mehr Informationen erhalten Sie unter → <i>"Reinigen und Pflegen", Seite 27.</i></li> </ul>
Im Schrank unterhalb des Kochfelds befindet sich Wasser.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prüfen, ob der Überlaufbehälter voll ist. Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie unter → <i>"Reinigen und Pflegen", Seite 27.</i></li> </ul>

Frage	Antwort
In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Überlaufbehälter reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Den Überlaufbehälter häufig reinigen.</li> </ul> Weitere Informationen zur Reinigung des Überlaufbehälters erhalten Sie unter → "Reinigen und Pflegen", Seite 27.
In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Fettfilter reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Den Fettfilter regelmäßig reinigen.</li> </ul> Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → "Reinigen und Pflegen", Seite 27.

## 22 Störungen beheben

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

### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

### 22.1 Warnhinweise

#### Hinweise

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

### 22.2 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.</li> </ul> Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul> Stromversorgung ist ausgefallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul>
keine Anzeige	Die Stromversorgung ist unterbrochen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.</li> </ul> Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.</li> </ul> Störung der Elektronik. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenn sich die Störung nicht beheben lässt, informieren Sie den Kundendienst.</li> </ul>
Ein Signal ertönt.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.</li> </ul>
Das Gerät hat die Kochzone ausgeschaltet. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt.	Der Bedienknebel wurde lange nicht gedreht. Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0.</li> <li>2. Schalten Sie die Kochzone erneut ein.</li> </ol> Das Gerät ist zu heiß. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beachten Sie die Fehlermeldung auf dem Bedienfeld.</li> </ul>

<b>Störung</b>	<b>Ursache und Störungsbehebung</b>
Die Anzeigen blinken.	Das Gerät erkennt das Kochgeschirr nicht. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sicherstellen, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist. → "Kochen mit Induktion", Seite 7</li> <li>2. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Geschirrbodes der Kochzone entspricht.</li> <li>3. Drehen Sie den Bedienknebel auf <b>0</b>.</li> <li>4. Schalten Sie die Kochzone erneut ein.</li> </ol>
Die gewählte Kochstufe blinkt. Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet orange. Nach ca. 9 Minuten schaltet das Gerät die Kochzone aus. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt.	Das Gerät erkennt das Kochgeschirr nicht oder auf der Kochzone steht kein Kochgeschirr. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sicherstellen, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist. → "Kochen mit Induktion", Seite 7</li> <li>2. Stellen Sie sicher, dass ein Kochgeschirr auf der gewählten Kochzone steht.</li> <li>3. Drehen Sie den Bedienknebel auf <b>0</b>.</li> <li>4. Schalten Sie die Kochzone erneut ein.</li> </ol>
<b>F2</b>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nehmen Sie die Küchenutensilien von der Kochzone.</li> <li>✓ Wenn die Fehleranzeige erlischt, ist die Kochzone ausreichend abgekühlt.</li> <li>2. Drehen Sie den Bedienknebel auf <b>0</b>.</li> <li>3. Stellen Sie die Kochstufe wie gewohnt ein.</li> </ol>
<b>F4</b>	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen wurden abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nehmen Sie die Küchenutensilien von der Kochzone.</li> <li>✓ Wenn die Fehleranzeige erlischt, ist die Kochzone ausreichend abgekühlt.</li> <li>2. Drehen Sie den Bedienknebel auf <b>0</b>.</li> <li>3. Stellen Sie die Kochstufe wie gewohnt ein.</li> </ol>
<b>F5</b> + Kochstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie das Kochgeschirr.</li> <li>2. Warten Sie einige Sekunden.</li> <li>✓ Die Fehleranzeige erlischt.</li> <li>3. Kochen Sie wie gewohnt weiter.</li> </ol>
<b>F5</b> + Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzonen abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie das Kochgeschirr.</li> <li>2. Warten Sie einige Sekunden.</li> <li>✓ Die Fehleranzeige erlischt.</li> <li>3. Kochen Sie wie gewohnt weiter.</li> </ol>
<b>F1 / F6</b>	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.</li> <li>2. Schalten Sie die Kochzone erneut ein.</li> </ol>
<b>F8</b>	Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. Die automatische Abschaltung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beachten Sie die Informationen zur automatischen Abschaltung → Seite 21.</li> </ul>
<b>F9</b>	Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie die Fehleranzeige, indem Sie eine beliebige Bedienfläche drücken.</li> <li>2. Kochen Sie mit den verbleibenden Kochzonen wie gewohnt weiter.</li> <li>3. Kontaktieren Sie den Kundendienst.</li> </ol>
<b>E9000 / E9010</b>	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktieren Sie den Stromanbieter.</li> </ul>
<b>U400</b>	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz.</li> <li>2. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gemäß dem Schaltbild angeschlossen ist.</li> </ol>
Die Leuchtringfarbe stimmt nicht mit der Leuchtringfarbe von anderen Geräten überein.	Die Leuchtringfarbe ist heller oder dunkler als die Leuchtringfarbe von anderen Geräten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ändern Sie die Leuchtringfarbe in den Grundeinstellungen → Seite 21.</li> </ul>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
<b>dE07</b> leuchtet. Das Gerät heizt nicht.	Demomodus ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie den Demomodus. → Seite 14
Die Touch-Felder für die Lüftungsfunktionen leuchten nicht.	Die Steuerung für den Motor funktioniert nicht. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 34
Die Lüftung funktioniert nicht.	Der Motor oder die Steuerung sind defekt. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 34
Die Symbolbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Steuereinheit ist defekt. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 34
☉ leuchtet.	Die Geruchsfilter sind gesättigt. ▶ Wechseln Sie die Geruchsfilter. → Seite 27
☉ leuchtet.	Die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Geruchsfilter gewechselt wurde. ▶ Setzen Sie die Sättigungsanzeige zurück. → Seite 28
<b>F2/E8207/E70 15</b>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochzone abgeschaltet. 1. Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. 2. Drücken Sie ein beliebiges Touch-Feld des Kochfelds.
<b>F4/E8208/E70 15</b>	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen wurden abgeschaltet. 1. Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. 2. Drücken Sie ein beliebiges Touch-Feld des Kochfelds.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▶ Setzen Sie die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zu Home Connect zurück. ▶ Gehen Sie auf <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
<b>E70 10</b>	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk herstellen. 1. Drücken Sie ein beliebiges Touch-Feld, um die Fehleranzeige zu bestätigen. 2. Kochen Sie wie gewohnt weiter ohne Verbindung zum Heimnetzwerk.

## 22.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

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

# 23 Kundendienst

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

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

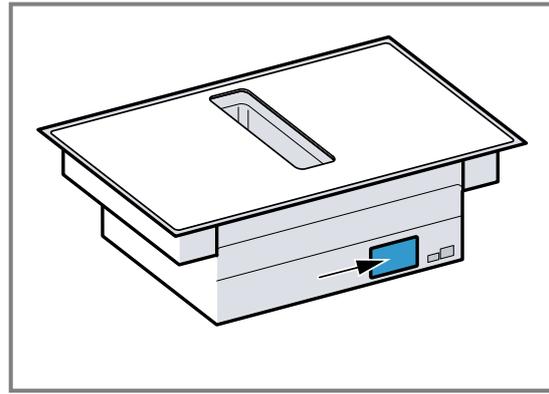
## 23.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

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

Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- vorne auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → *Seite 21* anzeigen lassen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

## 24 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH 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 Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz):  
max. 100 mW



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

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

**GAGGENAU**



9001603291 de (020520)