Gaggenau
de Gebrauchsanleitung

CI 283

Induktionskochfeld

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Geeignetes Kochgeschirr ... 6
5 Kennenlernen ... 7
6 Bedienelement TwistPad ... 8
7 Vor dem ersten Gebrauch ... 8
8 Grundlegende Bedienung ... 9
9 Flex Zone ... 10
10 Zeitfunktionen ... 11
11 Profikoch-Funktion ... 12
12 Booster für Töpfe ... 12
13 Booster für Pfannen ... 13
14 Warmhaltefunktion ... 13
15 Einstellungen übernehmen ... 13
16 Gerichte-Assistent ... 14
17 Kabelloser Kochsensor ... 18
18 Kindersicherung ... 19
19 Wisch-Schutz ... 20
20 Individuelle Sicherheitsabschaltung ... 20
21 Grundeinstellungen ... 20
22 Kochgeschirr-Test ... 21
23 Leistungsbegrenzung ... 22
24 Home Connect ... 22
25 Kochfeldbasierte Haubensteuerung ... 24
26 Reinigen und Pflegen ... 25
27 FAQ ... 26
28 Störungen beheben ... 27
29 Entsorgen ... 29
30 Konformitätserklärung ... 30
31 Kundendienst ... 30

⚠ 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:

- 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.

Wenn Sie die Kochsensorfunktion verwenden, stellen Sie die Kochstelle ein, auf der der Topf mit dem Temperatursensor steht.
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 Gebrauchs 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 – 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 dem Hauptschalter ausschalten.

- Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ 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.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

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.

⚠ 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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung 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.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → *Seite 30*

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.

Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ 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.

Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet, die beschädigt werden kann, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt wird.
- Den Sensor vom Kochgeschirr nehmen und fern von jeglicher Wärmequelle aufbewahren.

Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein.
- Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und 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.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Das abnehmbare Bedienelement ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.
- Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zu dem magnetischen Bedienelement einhalten. Nie das Bedienelement in den Taschen der Bekleidung tragen.

Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen.
- Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zu dem magnetischen Bedienelement einhalten.
- Nie das Bedienelement in den Taschen der Bekleidung tragen.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

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

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Kratzer	Materialreste zwischen dem Kochfeld und dem Drehknopf.	Die Drehkopf-Auflagefläche sauber halten.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

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

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 anzuheben.

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 Leistungsstufe zurückschalten.
- ■ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

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

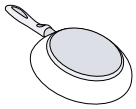
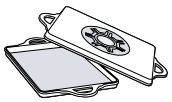
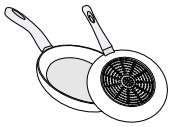
4 Geeignetes Kochgeschirr

Ein für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben, also von einem Magneten angezogen werden. Weiterhin muss der Boden der Größe der Kochzone entsprechen.

Wenn ein Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, stellen Sie dieses auf die Kochzone mit dem nächstkleineren Durchmesser.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, berücksichtigen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.
Mit dem Kochgeschirr-Test prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Weitere Informationen erhalten Sie unter
→ *"Kochgeschirr-Test", Seite 21*.

Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr 	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen, oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
Geeignet  	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese verkleinern die ferromagnetische Fläche, dadurch kann weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben werden. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.	

Hinweise
- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da dieses sich sehr stark erhitzen kann.

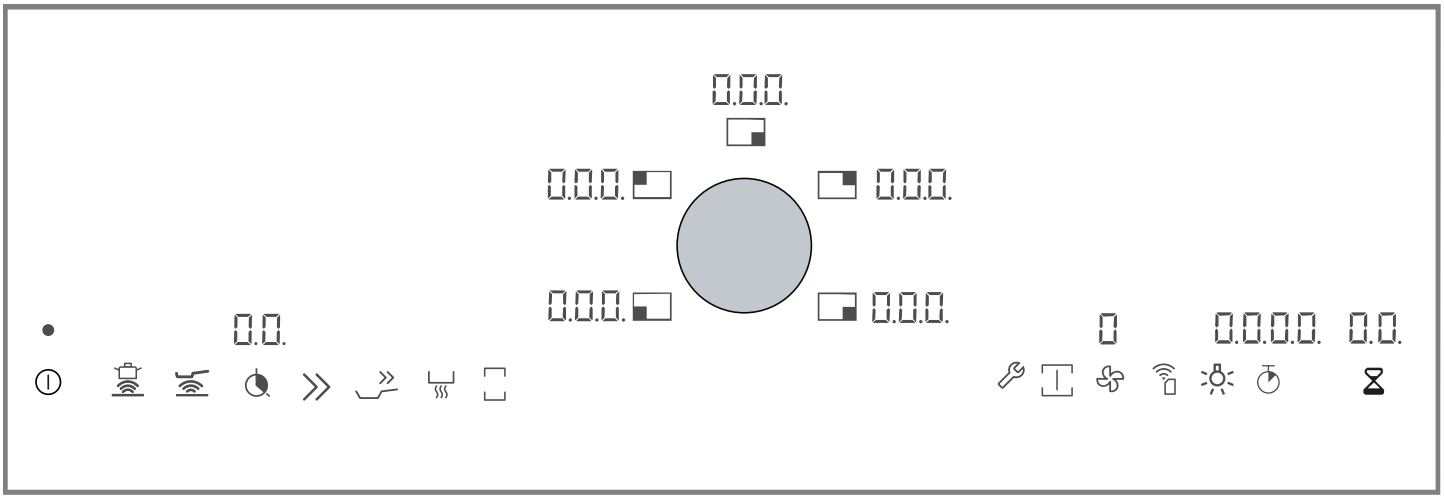
5 Kennenlernen

5.1 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

5.2 Bedienfeld

Einzelne Details, wie Farbe und Form, können von der Abbildung abweichen.



Tipps

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Tasten stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Auswahlsensoren

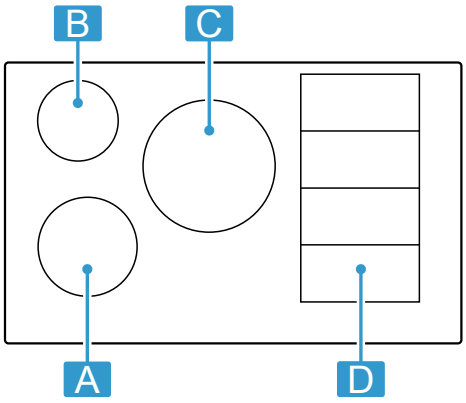
Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchten die Symbole der Tasten weiß auf, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind. Wenn eine Funktion eingeschaltet ist, leuchtet ihre Anzeige orange.

Sensor	Funktion
	Hauptschalter
	Bratsensor
	Kochsensor
	Abschalt-Timer
	Booster für Töpfe
	Booster für Pfannen
	Warmhaltefunktion
	Flex Zone
	Grundeinstellungen
	Profimodus
	Kochfeldbasierte Haubensteuerung
	Konnektivität
	Haubenbeleuchtung
	Stoppuhr
	Wecker

Abhängig vom Status des Kochfelds leuchten außerdem die Anzeigen für die Kochzonen und die verschiedenen eingeschalteten und verfügbaren Funktionen auf.

5.3 Verteilung der Kochzonen

Die angegebene Leistung wurde mit den Normtöpfen gemessen, die in der IEC/EN 60335-2-6 beschrieben sind. Die Leistung kann je nach Kochgeschirrgröße oder Kochgeschirrmaterial variieren.



Bereich	Höchste Kochstufe	
A Ø 18 cm	Leistungsstufe 9 Booster für Töpfe	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Leistungsstufe 9 Booster für Töpfe	1.400 W 2.200 W
C Ø 24 cm	Leistungsstufe 9 Booster für Töpfe	2.200 W 3.700 W

Bereich	Höchste Kochstufe	
D	Leistungsstufe 9 Booster für Töpfe	2.200 W 3.700 W
D	Leistungsstufe 9 Booster für Töpfe	3.300 W 3.700 W

5.4 Kochzone

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs zur Kochzone passt, mit der Sie kochen:

Bereich	Kochzonentyp
	Flex-Zone → *"Flex Zone", Seite 10*

Bereich	Kochzonentyp
	Einkreis-Kochzone

5.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochzone nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochzone ist heiß.
h	Die Kochzone ist warm.

6 Bedienelement TwistPad

Der Drehknopf, mit dem Sie die Kochzonen und Leistungsstufen wählen, ist entnehmbar. Da der Drehknopf magnetisch ist, zentriert er sich automatisch in seiner speziellen Programmierzone.

6.1 TwistPad positionieren und bedienen

Den Drehknopf so positionieren, dass er zentriert auf die Programmierzone in Bezug auf die Anzeigen ausgerichtet ist, die diese Zone begrenzen.
Um eine Kochzone einzuschalten, den Drehknopf auf Höhe der gewünschten Kochzone drücken. Um die Kochstufe zu wählen, den Drehknopf drehen.

Hinweis: Auch wenn der Drehknopf nicht genau zentriert ist, funktioniert er trotzdem korrekt.
Den Drehknopf immer sauber halten. Verschmutzungen können die Funktion beeinträchtigen.

6.2 Gebrauchshinweise

- Im Innern des Drehknopfs befindet sich ein starker Magnet. Den Drehknopf nicht in die Nähe magnetischer Datenträger wie Kreditkarten oder Karten mit Magnetstreifen bringen. Sie können beschädigt werden. Ebenso können Störungen an Fernsehgeräten und Bildschirmen auftreten.
- Der Drehknopf ist magnetisch. An der Unterseite haftende Metallpartikel können die Oberfläche des Kochfelds verkratzen. Den Twist-Knopf immer gründlich reinigen.

6.3 TwistPad entfernen

Sie können den Drehknopf während des Kochvorgangs auf der Kochzone entfernen.
Wenn Sie den Drehknopf entfernen, wird die Funktion Wisch-Schutz für 10 Minuten eingeschaltet. Wenn Sie den Drehknopf nach Ablauf dieser Zeit nicht in seine Position zurücksetzen, schaltet sich das Kochfeld aus.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Das Kochfeld kann weiter erhitzen. Wenn Sie während dieser 10 Minuten einen metallischen Gegenstand im Bereich des Twistpads ablegen, kann die Kochzone weiter erhitzen.
- Das Kochfeld immer am Hauptschalter ausschalten.

7 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

7.1 Home Connect einstellen

Beim ersten Einschalten des Geräts wird die Einstellung des Heimnetzwerkes aufgerufen. Auf dem Anzeigefeld leuchtet für einige Sekunden das Symbol .
Um die Anschlusseinstellung zu starten, den Sensor berühren und die Angaben in Kapitel
→ *"Home Connect ", Seite 22* beachten. Um die Ersteinstellung zu verlassen, einen beliebigen Sensor berühren.

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Kochfeld einschalten

- ⏻ berühren.
  Die Symbole der Kochzonen und die momentan verfügbaren Funktionen leuchten. Neben den Kochzonen leuchtet 0. Den Drehknopf auf den Einstellbereich stellen.
- ✔ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Reaktivieren

- Wenn Sie das Gerät innerhalb von 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

8.2 Kochfeld ausschalten

- ⏻ berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
- ✔ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn alle Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

8.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

Das Induktionskochfeld hat 17 Leistungsstufen, die von 1 bis 9 mit Zwischenwerten angezeigt werden. Für das Gargut und den geplanten Garprozess die am besten geeignete Leistungsstufe wählen.

1. Die Kochzone wählen. Dazu den Drehknopf auf Höhe der gewünschten Kochzone berühren.
- ✔ 0 leuchtet heller.
2. Den Drehknopf drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Leistungsstufe aufleuchtet.
- ✔ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

Hinweis: Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht oder der Topf nicht geeignet ist, blinkt die gewählte Leistungsstufe. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus.

QuickStart

- Wenn Sie vor dem Einschalten Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen, wird dieses beim Einschalten erkannt und die entsprechende Kochzone automatisch ausgewählt. Anschließend in den nächsten 20 Sekunden die Leistungsstufe wählen, sonst schaltet sich das Kochfeld aus.

Leistungsstufe ändern oder Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
2. Die gewünschte Leistungsstufe wählen oder mit dem Drehknopf auf 0 einstellen.
- ✔ Die Kochstufe der Kochzone ändert sich oder die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

8.4 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 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 Wecker 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 5*

Empfehlungen zum Kochen

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe (▁▬☰) für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit (◷ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

	▁▬☰	◷ min
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch[1]	1.5 - 2.5	-
Brühwürstchen[1]	3 - 4	-
Auftauen und erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch [1]	4 - 5	10 - 15

[1] Ohne Deckel

	⎓	◷ min
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Nudeln [1]	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
Schmoren/Braten mit wenig Fett [1]		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Koteletts, natur oder paniert	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)	5 - 6	10 - 20

[1] Ohne Deckel

	⎓	◷ min
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6.5 - 7.5	-
Omelett (nacheinander ausbacken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren[1]		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

[1] Ohne Deckel

9 Flex Zone

Die flexible Kochzone ermöglicht Ihnen, Kochgeschirr jeglicher Form oder Größe beliebig zu platzieren. Sie besteht aus vier Induktoren, die unabhängig voneinander funktionieren. Wenn die flexible Kochzone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

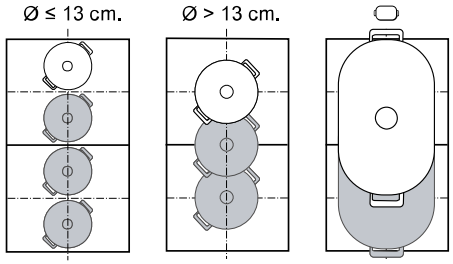
9.1 Platzieren des Kochgeschirrs

Die flexible Kochzone kann auf zwei Arten konfiguriert werden, je nachdem welches Kochgeschirr verwendet wird. Um eine gute Wärmeerkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, das Kochgeschirr zentriert platzieren, wie auf den Abbildungen dargestellt.

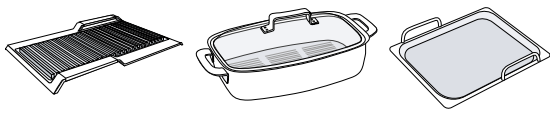
Als eine zusammenhängende Kochzone

Empfohlen für das Kochen mit nur einem Kochgeschirr.

- Platzieren des Kochgeschirrs abhängig von der Größe:

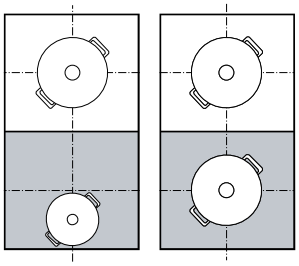


- Empfohlenes längliches Kochgeschirr ⬭:



Als zwei getrennte Kochzonen

Empfohlen für das Kochen mit zwei Kochgeschirren. Sie können die vordere und hintere Zone getrennt voneinander verwenden, und für jede eine eigene Leistungsstufe einstellen.



9.2 Flex Zone verbinden

Standardmäßig ist die flexible Zone als zwei getrennte Kochzonen aufgeteilt. Um die Kochzonen zu verbinden, folgende Funktion einschalten:

1. Eine der beiden Kochzonen wählen.
2. Auf ⬚ drücken.
✔ Die Anzeige leuchtet. Die Zone ist verbunden.

Hinweis: Wenn Sie das Kochgeschirr aus einer aktiven verbundenen Kochzone verschieben oder anheben, startet eine automatische Suche. Jedes Kochgeschirr, das bei dieser Suche innerhalb der Kochzone gefunden wird, wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe beheizt.

9.3 Flex Zone trennen

▸ ⬚ berühren.
✔ Die Kochzonen sind getrennt und funktionieren unabhängig voneinander.

10 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker
- Stoppuhr

10.1 Abschalt-Timer

Ermöglicht die Programmierung einer Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Abschalt-Timer einschalten

1. Die Kochzone und die Leistungsstufe wählen.
2. ◔ berühren.
✔ In der Kochzone leuchtet ◔ auf.
3. Die Garzeit mit dem Drehknopf wählen.
✔ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
✔ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

Hinweise

- Wenn Sie für eine Kochzone eine Garzeit programmieren und der Bratsensor aktiviert ist, beginnt die eingestellte Garzeit erst abzulaufen, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.
- Wenn Sie für eine Kochzone eine Garzeit programmieren und der Kochsensor aktiviert ist, beginnt die eingestellte Garzeit erst abzulaufen, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. Die Kochzone wählen und anschließend ◔ berühren.
2. Die Garzeit mit TwistPad ändern oder auf 00 einstellen, um die Garzeit zu löschen.

10.2 Wecker

Ermöglicht die Aktivierung eines Weckers von 0 bis 99 Min. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet das Kochfeld nicht automatisch aus.

Wecker einschalten

1. ⧗ berühren.
2. Die gewünschte Zeit mit dem Drehknopf wählen.
3. Mit ⧗ die Einstellung bestätigen.
✔ Die Zeit beginnt abzulaufen.
✔ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeigen blinken.

Wecker ändern oder ausschalten

1. ⧗ berühren.
2. Die Laufzeit mit dem Drehknopf ändern oder auf 00 einstellen, um die Laufzeit zu löschen.
3. Mit ⧗ bestätigen.

Zeitschaltuhr Plus

Wenn Sie ⧗ vor dem Ende des akustischen Signals für einige Sekunden drücken, wird die Funktion Stoppuhr eingeschaltet. Auf dem Display erscheint die verstrichene Zeit seit dem Ende der für die Funktion Wecker programmierten Zeit. Die zuvor eingestellte Zeit blinkt in der Funktionsanzeige Wecker.

▸ ⧗ einige Sekunden lang gedrückt halten.
✔ Stoppuhr stoppt und die Anzeigen erlöschen.
✔ Die Funktion ist ausgeschaltet.

10.3 Stoppuhr

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die seit der Aktivierung verstrichen ist.

Stoppuhr einschalten

- ⏱ berühren.
- ✔ 00 leuchten.
- ✔ Die Zeit beginnt abzulaufen.

Stoppuhr ausschalten

1. ⏱ berühren.
- ✔ Die Funktion stoppt. Die Anzeigen leuchten weiter.
2. Wenn Sie ⏱ erneut drücken, solange es noch orange aufleuchtet, läuft die Zeit weiter.
3. Wenn Sie ⏱ lange drücken, erlöschen die Anzeigen.
- ✔ Die Funktion ist deaktiviert.

11 Profikoch-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie für jede Kochzone eine voreingestellte Leistungsstufe festlegen.
Innerhalb von 9,5 Minuten ein geeignetes Kochgeschirr aufsetzen, um den Vorschlagswert zu übernehmen.

11.1 Profikoch-Funktion aktivieren

1. Das Kochfeld einschalten.
2. ⌶ drücken.
- ✔ In den Kochzonen-Anzeigen leuchten die voreingestellten Leistungsstufen auf.
3. Innerhalb von 8 Minuten geeignetes Kochgeschirr aufsetzen. Sobald das Kochgeschirr erkannt wird, ist die jeweilige Kochzone ausgewählt. Sie können die Leistungsstufe mit dem Drehknopf anpassen.
- ✔ Wenn die Einstellzeit abgelaufen ist, beginnen die Leistungsstufen-Anzeigen der unbesetzten Kochzonen zu blinken.
4. Innerhalb von 90 Sekunden ⌶ erneut berühren, um die Profikoch-Funktion zu verlängern. Wenn Sie das Symbol nicht berühren, schalten sich die unbesetzten Kochzonen ab.

Hinweise

- Im Profikoch-Modus können Sie auch die Warmhalte-Funktion einstellen.
- Wenn Sie ein ungeeignetes Kochgeschirr, z. B. Aluminiumgeschirr, aufsetzen, blinkt die Leistungsstufenanzeige solang, bis Sie das Kochgeschirr entfernen. Ob Ihr Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, prüfen Sie im Kapitel "Überprüfung des Kochgeschirrs". → *Seite 21*

11.2 Profikoch-Funktion ausschalten

Die Funktion können Sie auf zwei Arten ausschalten:

Sofort ausschalten

- ⌶ drücken.
- ✔ Alle Kochzonen schalten auf die Leistung 0 um.
- ✔ Das Symbol leuchtet weiß.

Automatisches Abschalten

Die Funktion endet automatisch: Wenn Sie nach 8 Minuten kein passendes Kochgeschirr auf eine oder mehrere Kochzonen aufgesetzt haben, beginnen ⌶ und die entsprechenden Kochzonenanzeigen für 90 Sekunden zu blinken.

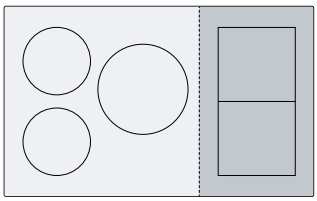
- Zum Ausschalten der Funktion ⌶ zweimal drücken. Wenn Sie ⌶ nicht berühren, schaltet sich die Funktion nach 90 Sekunden automatisch ab.
- ✔ ⌶ leuchtet weiß und die Kochzonen ohne Kochgeschirr schalten auf Leistungsstufe 0 um.
- ✔ Die Kochzonen in Betrieb behalten die eingestellte Leistungsstufe.

11.3 Einstellungen ändern

- Die Vorschlagswerte können Sie im Menü Grundeinstellungen ändern → *Seite 20*.

12 Booster für Töpfe

Mit dieser Funktion erhitzen Sie große Wassermengen schneller als mit 9.
Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Seite nicht in Betrieb ist.



12.1 Booster für Töpfe einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf » tippen. Die Anzeige P leuchtet.
- ✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammengeschalteter Flexzone einschalten.

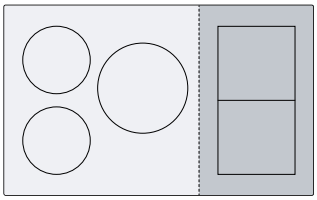
12.2 Booster für Töpfe ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf » tippen. Die Anzeige P erlischt und die Kochzone schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.
- ✔ Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich diese Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfelds zu schützen.

13 Booster für Pfannen

Mit dieser Funktion erhitzen Sie Pfannen schneller als mit 9.
Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone der gleichen Seite nicht in Betrieb ist.



13.1 Anwendungsempfehlungen

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen.
- Nie leere Pfannen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Nur kalte Pfannen verwenden.
- Pfannen mit vollkommen ebenem Boden verwenden. Keine Pfannen mit dünnem Boden verwenden.

13.2 Booster für Pfannen einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf tippen. Die Anzeige b leuchtet.

✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

Hinweis: Diese Funktion können Sie auch beim Kochen mit zusammengeschalteter Flexzone einschalten.

13.3 Booster für Pfannen ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
2. Auf tippen. Die Anzeige b erlischt und die Kochzone schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.

✔ Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Um hohe Temparturen zu vermeiden schaltet sich diese Funktion nach 30 Sekunden automatisch ab.

14 Warmhaltefunktion

Diese Funktion können Sie verwenden, um Schokolade oder Butter zu schmelzen und Speisen warmzuhalten.

14.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Die gewünschte Kochzone wählen.
2. In den folgenden 10 Sekunden berühren.
   L leuchtet.

✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

14.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf tippen.
   L erlischt.

✔ Die Funktion ist deaktiviert.

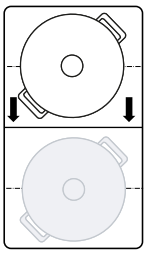
15 Einstellungen übernehmen

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

15.1 Einstellungen übernehmen

Voraussetzung: Das Kochgeschirr auf eine Kochzone verschieben, die nicht eingeschaltet und noch nicht voreingestellt ist und auf der zuvor kein anderes Kochgeschirr stand.

1. Das Kochgeschirr innerhalb von 90 Sekunden bewegen.



   Das Kochgeschirr wird erkannt und in der Anzeige der neuen Kochzone blinkt die zuvor gewählte Leistungsstufe.
   leuchtet.
2. Um die Einstellungen zu übernehmen, mit dem Drehknopf die neue Kochzone wählen.
   Das Gerät stellt die Leistungsstufe der ursprünglichen Kochzone auf 0.

✔ Die Einstellungen sind auf die neue Kochzone übertragen.

16 Gerichte-Assistent

Der Kochassistent ist der Garant für einfaches Kochen und verspricht ausgezeichnete Kochergebnisse.
Wenn Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, messen die Sensoren kontinuierlich die Temperatur des Kochgeschirrs und halten diese während des Garvorgangs konstant.

Vorteile

- Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, wird diese automatisch konstant gehalten, was Energie spart.
- Das Öl wird nicht überhitzt und die Speisen kochen nicht über.

16.1 Bratsensor

Eignet sich zum Zubereiten oder Reduzieren von Soßen, Pfannkuchen oder zum Braten von Eiern mit Butter, zum Braten von Gemüse oder Steaks bis zum gewünschten Gargrad und dabei die Temperatur unter Kontrolle halten.
Diese Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar, die mit gekennzeichnet sind.

Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
1	120 °C	Kochen und Reduzieren von Soßen, Braten von Gemüse	
2	140 °C	In Olivenöl oder Butter anbraten	
3	160 °C	Braten von Fisch und groben Lebensmitteln	
4	180 °C	Frittieren von Panier-tem, Gefrorenem und Gegrilltem	
5	215 °C	Hochtemperatur-Grill und Grillplatte	

Empfohlenes Kochgeschirr

Für diese Funktion wurde spezielles Kochgeschirr entwickelt, das optimale Ergebnisse liefert.

Kochgeschirr	Empfohlene Kochzone
Pfanne Ø 15 cm	Einzelne Kochzone
Pfanne Ø 19 cm	Einzelne Kochzone
Pfanne Ø 21 cm	Einzelne Kochzone
Teppanyaki	Flex-Zone
Grillplatte	Flex-Zone

Das empfohlene Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst, den Fachhandel oder unseren Online-Shop www.gaggenau.com.

Hinweis: Grundsätzlich kann anderes Kochgeschirr verwendet werden. Je nach Beschaffenheit des Kochgeschirrs kann die erzielte Temperatur von der gewählten Temperaturstufe abweichen.

Bratsensor einschalten

1. Das leere Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
2. Die Kochzone wählen und berühren.
✔ In der Kochzonen-Anzeige leuchtet .
✔ Die Temperaturstufe A1 wird angezeigt.
3. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Drehknopf die gewünschte Temperaturstufe wählen.
✔ Die Anzeige für die Kochzonen zeigt den Verlauf des Aufheizens einer Kochzone von _ auf ‾ an und blinkt abwechselnd mit der gewählten Temperatur.
✔ Wenn die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, ertönt ein Signal und die Aufheizanzeige erlischt. Die Temperaturstufe wird angezeigt.
4. Das Bratfett und dann das Gargut in die Bratpfanne geben.

Hinweis: Wenn Sie mehr als 250 ml Öl zum Kochen benötigen, das Öl hinzufügen und ein paar Sekunden warten, bevor Sie das Gargut hinzufügen.

Bratsensor ausschalten

▸ Die Kochzone wählen und berühren.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

Empfehlungen zum Kochen mit Bratsensor

In der Tabelle finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die jeweils geeignete Temperaturstufe 🌡. Die angegebene Garzeit ◷ min kann variieren je nach Menge, Zustand und Qualität der Lebensmittel.

- Bratpfanne
- Teppanyaki
- Grillplatte

	Kochgeschirr	🌡	◷ min
Fleisch			
Schnitzel		4	6-10
Schnitzel, paniert		4	6-10
Filet		4	6-10
Koteletts		3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm dick		5	6-8
Steak, medium, 3 cm dick		5	8-12
Steak, well done, 3 cm dick		4	8-12
T-Bone-Steak, rare, 4,5 cm dick		5	10-15
T-Bone-Steak, medium, 4,5 cm dick		5	20-30
Geflügelbrust, 2 cm dick		3	10-20
Speck		2	5-8
Hackfleisch		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dick		3	6-15
Fleischklößchen, 2 cm dick		3	10-20
Würstchen		3	8-20
Chorizo, frische Wurst		3	10-20
Spieße, Kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12

	Kochgeschirr	🌡	◷ min
Fisch und Meeresfrüchte			
Fischfilet		4	10-20
Fischfilet, paniert		4	10-20
Fisch, gebraten, ganz		3	10-20
Sardinen		4	6-12
Scampi, Garnelen		4	4-8
Tintenfisch, Sepia		4	6-12
Eierspeisen			
Spiegeleier in Butter		2	2-6
Spiegeleier		4	2-6
Rührei		2	4-9
Omelett		2	3-6
French Toast		3	4-8
Crêpes, Blini, Tortitas, Tacos		5	1-3
Gemüse			
Bratkartoffeln		5	6-12
Pommes Frites		4	15-25
Kartoffelpuffer		5	2-4
Zwiebeln, gebratener Knoblauch		2	2-10
Zwiebelringe		3	5-10
Zucchini, Auberginen, Paprika		2	4-12
Grüner Spargel		3	4-15
Pilze		4	10-15
Gemüse, in Öl gedünstet		1	10-20
Gemüse im Tempurateig		4	5-10
Tiefkühl-Produkte			
Chicken Nuggets		4	10-15
Fischstäbchen		4	8-12
Pommes Frites		5	4-8
Pfannengerichte		3	6-10
Frühlingsrollen		4	10-30
Pasteten, Kroketten		5	3-8
Saucen			
Tomatensoße		1	25-35
Béchamelsauce		1	10-20
Käsesauce		1	10-20
Süße Saucen		1	15-25
Saucen, reduziert		1	25-35
Weitere			
Gebratener Käse		3	7-10
Croutons		3	6-10
Geröstetes Brot		4	4-8
Trocken-Fertiggerichte		1	5-10
Mandeln, Walnüsse, Pinienkerne, geröstet		4	3-15
Popcorn		5	3-4

16.2 Kochsensor

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut erwärmen, köcheln, kochen, garen, mit dem Schnellkochtopf kochen oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren.
Um diese Funktionen zu verwenden, benötigen Sie den kabellosen Kochsensor für kabelloses Kochen.
Diese Funktion ist bei allen Kochzonen mit dem kabellosen Kochsensor auf dem normalen Kochgeschirr verfügbar.

Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
1	70 °C	Erwärmen und Warmhalten	
2	90 °C	Garen	
3	100 °C	Aufkochen	
4	120 °C	Kochen im Schnellkochtopf	
5	180 °C	Frittieren	

Tipps Kochsensor

- Der kabellose Kochsensor misst die Temperatur der Flüssigkeit durch den Silikonboden, der am Behälter angebracht ist. Für eine korrekte Messung muss der Silikonboden vollständig von der zu messenden Flüssigkeit bedeckt sein.
- Der Rahmen des kabellosen Kochsensors und der auf dem Kochgeschirr angebrachte Silikonboden müssen vollständig trocken sein, bevor Sie mit dem Kochen beginnen können.
- Den kabellosen Kochsensor nicht während eines laufenden Garvorgangs entfernen. Nach dem Garvorgang den Sensor vorsichtig entfernen, denn der Sensor kann heiß sein.
- Um Energie zu sparen, einen Deckel verwenden.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der kabellose Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfelds zeigt.
- Nie den kabellosen Kochsensor auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausrichten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Kochsensor einschalten

Voraussetzung: Den kabellosen Kochsensor verbinden.

1. Den kabellosen Kochsensor am Kochgeschirr anbringen.
2. Ein Kochgeschirr mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochzone stellen und mit einem Deckel schließen.

3. Die Kochzone wählen, auf der sich das Kochgeschirr mit dem kabellosen Kochsensor befindet, und berühren.
✔ In der Kochzonen-Anzeige leuchtet .
4. Mit dem Drehknopf die entsprechende Temperaturstufe für das zu kochende Gargut wählen.
✔ Die Anzeige für die Kochzonen zeigt den Verlauf des Aufheizens einer Kochzone von auf an und blinkt abwechselnd mit der gewählten Temperatur.
✔ Wenn die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, ertönt ein Signal und die Aufheizanzeige erlischt. Die Temperaturstufe wird angezeigt..
5. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und das Gargut zugeben. Während des Garvorgangs den Deckel darauf lassen.

Kochsensor ausschalten

▸ Die Kochzone mit dem Drehknopf auswählen und auf 0 stellen.
✔ Die Funktionen sind ausgeschaltet.

Hinweis: Um die Kochfunktionen erneut zu aktivieren, ca. 10 Sekunden warten.

Empfehlungen zum Kochen mit dem Kochsensor

Die nachfolgende Tabelle enthält die ideale Temperaturstufe für eine Auswahl von Gerichten. Die Temperatur °C und die Garzeit min hängen von der Menge, dem Zustand und der Qualität der Lebensmittel ab.

Erwärmen und Warmhalten

	°C	min
Gulasch erwärmen	70	10-20
Glühwein erwärmen	70	5-15

Garziehen

	°C	min
Fleisch		
Würstchen	90	10-20
Fisch		
Gedünsteter Fisch	90	15-20
Eierspeisen		
Pochierte Eier	90	2-5
Kartoffeln		
Kartoffelklöße	90	30-40
Nudeln und Getreide		
Reis	90	25-35
Parboiled Reis	90	25-35
Vollkornreis	90	45-55
Reis, Basmati, Thailändisch	90	8-12
Wildreis	90	20-30
Polenta	90	3-8
Grießbrei	90	5-10
Suppen		
Instant-Cremes	90	10-15
Desserts		
Milchreis	90	40-50
Haferbrei	90	10-15
Schokoladenpudding	90	3-5
Weitere		
Milch	90	3-10

Aufkochen

	°C	min
Fleisch		
Fleischklops	100	20-30
Hähnchen	100	60-90
Kalb	100	60-90
Eierspeisen		
Gekochte Eier	100	5-10
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Brokkoli	100	10-20
Blumenkohl	100	10-20
Rosenkohl	100	30-40
Grüne Bohnen	100	15-30
Kichererbsen	100	60-90
Erbsen	100	15-20
Tellerlinsen	100	45-60
Kartoffeln		
Gnocchi	100	3-6
Kartoffeln, gekocht	100	30-45
Süßkartoffeln	100	30-45
Nudeln und Getreide		
Hartweizennudeln	100	7-10
Frische Teigwaren	100	3-5
Vollkornnudeln	100	7-10
Hartweizennudeln, gefüllt	100	15-20
Frische Nudeln, gefüllt	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Suppen		
Hausgemachte Brühen	100	60-90
Instant-Suppen	100	5-10
Desserts		
Kompott	100	15-25
Tiefkühl-Produkte		
Grüne Bohnen	100	15-30

Kochen im Schnellkochtopf

	°C	min
Fleisch		
Hähnchen	120	15-25
Kalb	120	15-25
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Gemüse	120	3-6
Kichererbsen	120	25-35
Tellerlinsen	120	10-20
Bohnen	120	25-35
Kartoffeln		

	°C	min
Kartoffeln	120	10-20
Süßkartoffeln	120	10-20
Nudeln und Getreide		
Reis	120	6-8
Vollkornreis	120	12-18
Suppen		
Hausgemachte Brühe	120	20-30

Mit viel Öl frittieren
Den Deckel verwenden, um das Öl zu erhitzen, und abnehmen, um das Gargut zu braten.

	°C	min
Fleisch		
Hähnchenteile	180	10-15
Fleischklops	180	10-15
Fisch		
Fisch in Bierteig, paniert	180	10-15
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Gemüse im Bierteig, paniert	180	4-8
Champignons, paniert oder im Bierteig	180	4-8
Desserts		
Berliner, Donuts und Krapfen	180	5-10
Tiefkühl-Produkte		
Pommes Frites	180	4-8

16.3 Kabelloser Kochsensor

Um Kochsensor zu verwenden, müssen Sie einen kabellosen Kochsensor erwerben.
Sie können den kabellosen Kochsensor über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft www.gaggenau.com erwerben.

Kabellosen Kochsensor verbinden

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

1. cS wählen. Grundeinstellungen → *Seite 20*
✔ leuchtet weiß.
2. berühren
✔ Ein Signal ertönt und leuchtet orange. Die Kochzonen-Anzeigen leuchten weiß und die Kochsensor-Anzeigen an den Kochzonen blinken.
3. Innerhalb von 30 Sekunden kurz auf die Mitte des kabellosen Kochsensors drücken.
✔ Registrierung erfolgreich: Der drahtlose Kochsensor wird innerhalb weniger Sekunden erkannt. Drei kurze Signaltöne ertönen wechselt die Farbe von Orange zu Weiß. Die Kochsensor-Anzeigen an den Kochzonen erlöschen.
✔ Erfassung fehlgeschlagen: Fünf Pieptöne ertönen. wechselt die Farbe sofort von Orange zu Weiß. Die Kochsensor-Anzeigen an den Kochzonen erlöschen.

Hinweise

- Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des kabellosen Kochsensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
  – Bluetooth-Kommunikationsfehler.
  – Sie haben nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochzone auf die Mitte des kabellosen Kochsensors gedrückt.
  – Die Batterie des kabellosen Kochsensors ist leer.

  Den kabellosen Kochsensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
- Fehlerhafte Verbindung aufgrund eines Übertragungsfehlers. Den Verbindungsvorgang wiederholen. Wenn die Verbindung weiterhin fehlerhaft ist, den Kundendienst benachrichtigen.

Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

1. Für ca. 8 - 10 Sekunden auf die Mitte des Kochsensors drücken.
✔ Während dieses Vorgangs leuchtet die LED-Anzeige des kabellosen Kochsensors dreimal auf.
✔ Das Zurücksetzen startet beim dritten Aufleuchten der LED.
2. Jetzt nicht mehr auf die Mitte des Funk-Kochsensors drücken.
✔ Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Kochsensor zurückgesetzt.
3. Den Verbindungsvorgang ab Punkt 2 wiederholen.

Siedepunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, können Sie den Siedepunkt einstellen. Dafür:
c S wählen. Grundeinstellungen → *Seite 20*

Höhe	Einstellwert c S
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3[1]
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Über 1400 m	9

[1] Grundeinstellung

Hinweis: Die Temperatur von 3/100 °C reicht aus, um effizient zu kochen, um aber ein intensiveres Kochen einstellen möchten, kann eine niedrigere Stufe gewählt werden.

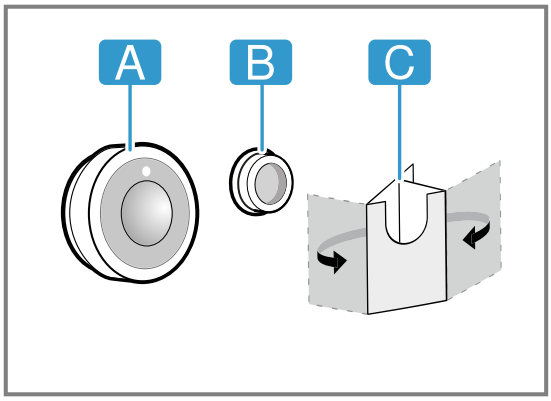
17 Kabelloser Kochsensor

Um Kochsensor zu verwenden, müssen Sie einen kabellosen Kochsensor erwerben.
Sie können den kabellosen Kochsensor über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft www.gaggenau.com erwerben.

17.1 Lieferumfang

Nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung prüfen.

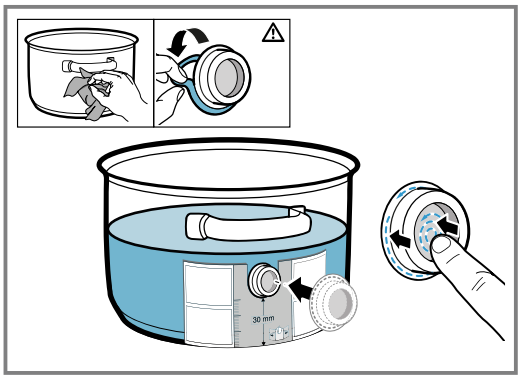
- A Kabelloser Kochsensor
- B Silikonpatch
- C Schablone



17.2 Anbringen des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Kochsensor am Gefäß.
Zum Aufsetzen auf dem Kochgeschirr:

1. Die Klebestelle am Kochgeschirr muss fettfrei sein. Das Gefäß reinigen, gut abtrocknen und die Klebestelle z. B. mit Alkohol abreiben.
2. Die Schutzfolie vom Silikonpatch entfernen. Mithilfe der mitgelieferten Schablone den Silikonpatch in entsprechender Höhe außen auf das Kochgeschirr kleben.



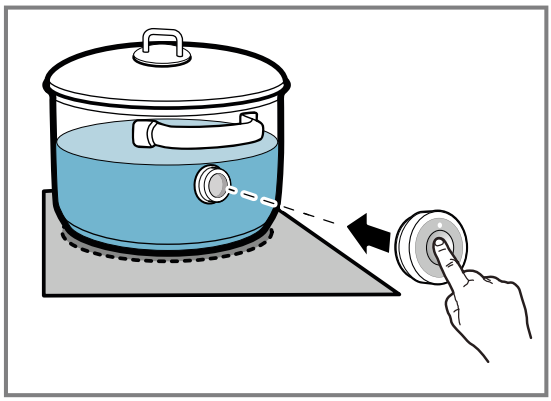
3. Die gesamte Oberfläche und den inneren Bereich des Silikonpatchs andrücken.
4. Den Kleber eine Stunde lang trocknen lassen. In dieser Zeit das Kochgeschirr nicht verwenden oder abwaschen.

Hinweis: Wenn sich der Silikonpatch löst, einen neuen verwenden. Bei Bedarf können Sie ein Set mit fünf Silikonpatchs im Fachhandel, bei unserem Kundendienst oder auf unserer offiziellen Website www.gaggenau.com unter Angabe der Artikelnummer 17007119 erwerben.

Alle Klebstoffe bauen mit der Zeit ab, wenn sie gelagert werden. Um dies zu vermeiden, die Silikonböden sofort nach Erhalt auf ihre Behälter legen.

17.3 Den kabellosen Kochsensor anbringen

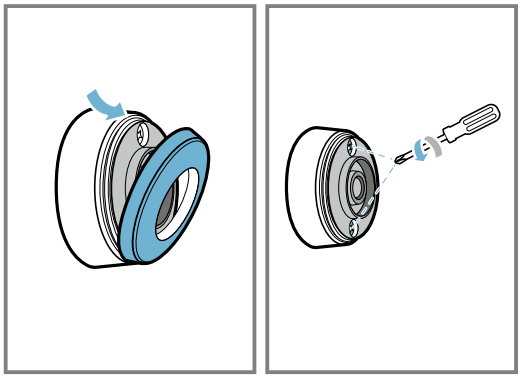
1. Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor Sie den Kochsensor anbringen.
2. Den Kochsensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



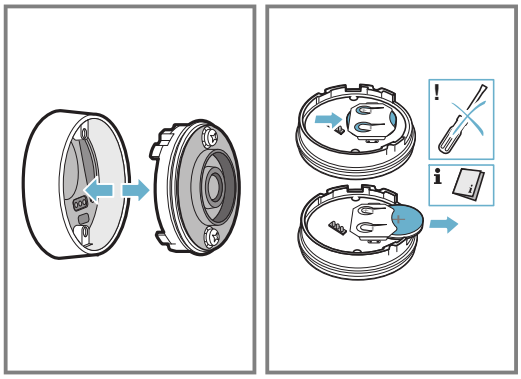
17.4 Batterie auswechseln

Wenn die LED am kabellosen Kochsensor beim Drücken nicht aufleuchtet, ist die Batterie entladen.
Auswechseln der Batterie:

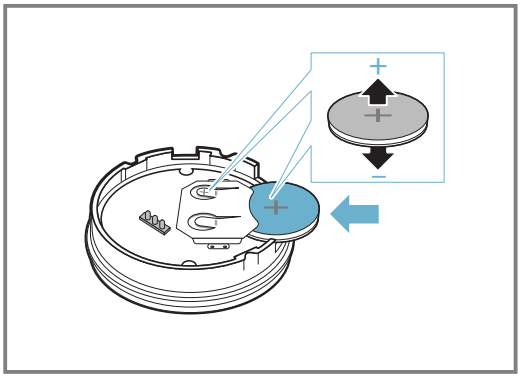
1. Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil des Kochsensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubenzieher entfernen.



2. Den Deckel des Kochsensors öffnen und die Batterie aus dem Sockel nehmen.

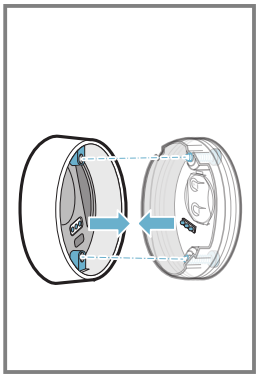


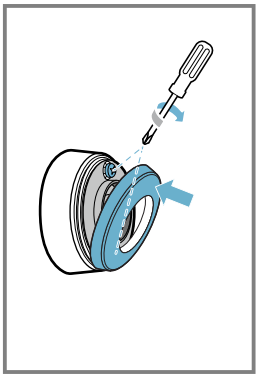
3. Eine neue Batterie einsetzen und dabei die Anweisungen zu den Batteriepolen beachten. Nur hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden.



Hinweis: Keine Gegenstände aus Metall verwenden, um die Batterie zu entfernen. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.

4. Den Verschluss des Kochsensors schließen. Die Aussparungen für die Schrauben am Verschluss müssen sich mit den Vertiefungen am Gehäuseunterteil decken. Die Schrauben mit einem Schraubendreher festziehen und die Silikonabdeckung am Gehäuseunterteil des Kochsensors befestigen.





17.5 Reinigung

Kochsensor

Mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in die Spülmaschine stellen und nicht nass machen.
Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Kochgeschirr entfernen und an einem sauberen, sicheren Ort, fern von Wärmequellen aufbewahren.

Silikonpatch

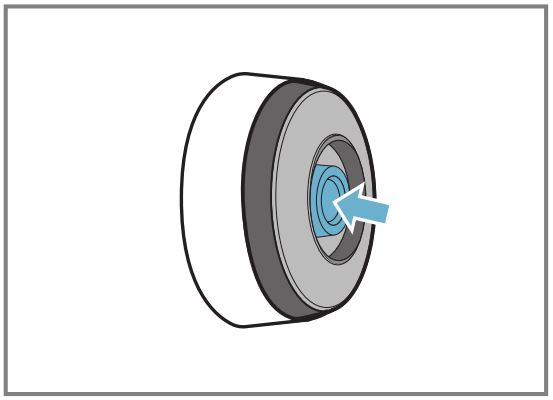
Vor dem Anbringen des Kochsensors reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

Fenster des kabellosen Kochsensors

Das Fenster sauber und trocken halten. Wichtig dafür:

1. Regelmäßig die Verschmutzungen und Fettspritzer entfernen.
2. Zur Reinigung einen Lappen oder ein Wattestäbchen und Fensterputzmittel verwenden.



Hinweise

- Keine harten und rauen Objekte wie Borstenbürsten oder Scheuerschwämme und keine Scheuermittel verwenden, um das Kochfeld zu reinigen.
- Um das Fenster des kabellosen Kochsensors nicht zu beschmutzen oder zu verkratzen, diesen nicht mit den Fingern berühren.

17.6 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Kochsensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche Konformitätserklärung gemäß der Richtlinie RED finden Sie auf www.gaggenau.com auf der Produktseite Ihres Gerätes unter der Rubrik Zusätzliche Dokumente.
Die Logos und die Marke Bluetooth® sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch BSH Hausgeräte GmbH erfolgt unter Lizenz. Alle anderen Marken und Handelsnamen sind Eigentum der jeweiligen Firmen.

18 Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Damit verhindern Sie, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

18.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

- ▸ Wenn Sie den Drehknopf entfernen, leuchtet 🔒 10 Sekunden lang auf.
- ✔ Ein Signal ertönt.
- ✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

18.2 Kindersicherung ausschalten

- ▸ Den Drehknopf aufsetzen.
- ✔ Die Sperre ist aufgehoben.

Hinweis: Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie den Drehknopf herausziehen, wird die Funktion Wisch-Schutz eingeschaltet. Wenn Sie den Drehknopf nicht innerhalb von 10 Minuten verwenden, schaltet sich das Kochfeld aus und die Funktion Kindersicherung wird eingeschaltet.

19 Wisch-Schutz

Ermöglicht die Sperre des Bedienfelds zum Reinigen, damit die Einstellungen nicht ungewollt verstellt werden.
Die Sperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter.

19.1 Wisch-Schutz einschalten

- Den Drehknopf entfernen. leuchtet.
  - Der Garvorgang wird fortgesetzt.
- ✔ Das Bedienfeld ist für 10 Minuten gesperrt.

19.2 Wisch-Schutz ausschalten

Zum vorzeitigen Ausschalten der Funktion:

- Den Drehknopf aufsetzen.
- ✔ Das Bedienfeld ist entsperrt. Die Garvorgänge werden fortgesetzt.

20 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsfunktion wird aktiviert, wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern. Die Kochzone zeigt F8 an und schaltet sich ab.
Die Zeit von 1 bis 10 Stunden hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.

Um die Kochzone einzuschalten, eine beliebige Taste drücken.

21 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

21.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Anzeige	Einstellung	Wert
c 1	Akustische Signale	ON – Alle Signaltöne sind eingeschaltet [1]. OFF - Die meisten Signale sind ausgeschaltet.
c 2	Auswahlzeit der Kochzone	5 - Die Kochzone bleibt 5 Sekunden lang ausgewählt.* 10 - Die Kochzone bleibt 10 Sekunden lang ausgewählt.[1] 15 - Die Kochzone bleibt 15 Sekunden lang ausgewählt. OFF - Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochzone bleibt ausgewählt.
c 3	Leistungsbegrenzung Ermöglicht bei Bedarf die Begrenzung der Gesamtleistung des Kochfelds, falls erforderlich, aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab (siehe Typenschild). Wenn die Funktion aktiv ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird _ angezeigt und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.	0 – Ausgeschaltet. Maximalleistung des Kochfelds [1]. 1 - 1000 W. Niedrigste Leistung. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Empfohlen für 13 Ampere 3.5 - 3500 W. Empfohlen für 16 Ampere. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 - Maximalleistung des Kochfelds.
c 4	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	OFF - Individuelle Einstellungen.[1]. ON - Werkseinstellungen.
c 5	Kabelloser Kochsensor Den kabellosen Kochsensor mit der Kochzone verbinden. Die Einstellung entsprechend der Höhe über dem Meeresspiegel wählen:	1-2 - Verringerung. 3 - Grundeinstellung. 4-9 - Erhöhung.

[1] Werkseinstellung

Anzeige	Einstellung	Wert
c 6	Profikoch-Funktion	Eine einzelne Kochzone wählen um die Leistungsstufe für die Profikoch-Funktion voreinzustellen.
c 7	Kochgeschirr-Test Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.	0 - Nicht geeignet. 1 - Nicht optimal. 2 - Geeignet.
C 9	Home Connect	→ *"Übersicht der Home Connect Einstellungen", Seite 22*

[1] Werkseinstellung

21.2 Zu den Grundeinstellungen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Um das Kochfeld einzuschalten, ⏻ berühren.
2. In den folgenden 10 Sekunden 🔧 drücken.

Produktinformation	Anzeige
Verzeichnis des Technischen Kundendienstes (TK)	0 1
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	02.
Fertigungsnummer 2	0.5

✔ Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Um jede einzelne Anzeige aufzurufen, den Drehknopf drehen.

3. Um zu den Grundeinstellungen zu gelangen, 🔧 berühren.

✔ c 1 und 0n leuchten als Voreinstellung.

4. 🔧 so lange wiederholt berühren, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
5. Die gewünschte Einstellung mit dem Drehknopf wählen.
6. 🔧 für 4 Sekunden berühren.

✔ Die Einstellungen sind gespeichert.

21.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

▸ ⏻ berühren.

✔ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

22 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen großen Einfluss auf die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochprozesses.
Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.
Vor der Prüfung vergewissern, dass die Größe des Kochgeschirrbodens mit der Größe der verwendeten Kochzone übereinstimmt.
Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.
→ *Seite 20*

22.1 Kochgeschirr-Test durchführen

Die flexible Kochzone ist als einzige Kochzone so eingestellt, dass sie nur ein einziges Kochgeschirr prüft.

1. Das Kochgeschirr bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser zentriert auf die Kochzone setzen, die am besten zur Größe des Kochgeschirrbodens passt.
2. Die Grundeinstellungen aufrufen und c 7 wählen.
3. Den Drehknopf drehen. In den Kochzonen blinkt —.

✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

✔ Nach 20 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.

22.2 Ergebnis prüfen

Der folgenden Tabelle können Sie entnehmen, was das Ergebnis für Qualität und Schnelligkeit des Kochprozesses bedeutet.

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

Hinweis: In Fällen mit ungünstigen Ergebnissen das Kochgeschirr erneut auf eine kleinere Kochzone setzen, falls vorhanden.

Um die Funktion erneut einzuschalten, den Drehknopf drehen.

23 Leistungsbegrenzung

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds einstellen.
Das Kochfeld ist werkseitig eingestellt. Die Maximalleistung des Kochfelds finden Sie auf dem Typenschild.
Mit dieser Funktion passen Sie die Konfiguration an die Anforderungen jeder elektrischen Installation an.
Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die verfügbare Leistung automatisch und bedarfsgerecht auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange diese Funktion aktiviert ist, kann die Leistung von jeder Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die verfügbare Leistung automatisch und bedarfsgerecht auf die eingeschalteten Kochzonen _. Das Gerät reguliert und wählt die höchst mögliche Leistungsstufe selbsttätig.
Wie Sie dabei vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → *Seite 20*

24 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.
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 2*
- 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.

24.1 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.

24.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen

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

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Zusatzinformationen
HC 1 / nEt	Netzwerkverbindung OFF – Nicht verbunden/Netzwerkverbindung trennen C01 – Automatisch verbinden C02 – Manuell verbinden ON – Verbunden	Kochfeld im WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden oder Netzwerkverbindung trennen.

[1] Werkseinstellung

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Zusatzinformationen
HC2 / PAI	Verbindung mit App OFF – Nicht verbunden ON – Verbindung herstellen	HC2 / PAI wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
HC3 / CON	Verbindung mit WLAN OFF – Funkmodul ausgeschaltet ON – Funkmodul eingeschaltet	Wenn WLAN aktiviert ist, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen. HC3 / CON wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
HC4 / rES	Einstellung über App OFF – Ausgeschaltet ON – Eingeschaltet[1]	Wenn die Einstellung ausgeschaltet ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.
HC5 / UPd	Software Update dEF – Update verfügbar und bereit zur Installation INS – Installation starten	HC5 / UPd wird nur angezeigt, wenn ein Software-Update verfügbar ist.
HC6 / rEd	Fernzugriff durch Kundendienst steuern OFF – Nicht erlaubt ON – Erlaubt	HC6 / rEd wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Kochfeld zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
HC7 / SEr	WLAN-Signalstärke anzeigen lassen nA – Nicht mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden 1 – Signalstärke 1 (schlecht) 2 – Signalstärke 2 (mittel) 3 – Signalstärke 3 (gut)	HC7 / SEr wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) besteht.
HC8 / Str	Verbindung zu Home Connect Server OFF – Nicht verbunden ON – Verbunden	HC8 / Str wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) besteht.

[1] Werkseinstellung

24.3 Einstellungen über die Home Connect App ändern

Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für die Kochzonen ändern und an das Kochfeld senden.

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
- Um das Kochfeld über die Home Connect App einstellen zu können, muss in den Grundeinstellungen HC4 eingeschaltet sein. Im Auslieferungszustand ist HC4 eingeschaltet. Wenn die Übertragung von Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

1. Die Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Kochfeld senden.
   Den Anweisungen in der Home Connect App folgen. Einstellungen, die Sie aus der Home Connect App an das Kochfeld senden, müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
   ✔ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, beginnt je nach Einstellung die Kochstellen-Anzeige zu blinken.
2. Um die Einstellung zu bestätigen, auf das blinkende Symbol tippen.
3. Um die Einstellung abzulehnen, auf ein beliebiges anderes Touch-Feld des Kochfelds tippen.

24.4 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.

24.5 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 Website: www.home-connect.com.

24.6 Datenschutz

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

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

25 Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Wenn das Kochfeld und die Dunstabzugshaube Home Connect-fähig sind, verbinden Sie die Geräte in der Home Connect App. Verbinden Sie dazu beide Geräte mit Home Connect und folgen Sie den Anweisungen in der App.

Hinweise

- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist eine Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Die Verbindung zur Dunstabzugshaube können Sie nur über die Home Connect App herstellen. Andere Verbindungswege werden nicht mehr unterstützt.

25.1 Home Connect Einstellungen zurücksetzen

Wenn es zu Verbindungsproblemen Ihres Geräts mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) kommt oder Sie Ihr Gerät in einem anderen WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden möchten, können Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen.

Hinweis: Wenn Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen, wird auch die Verbindung zu einer möglicherweise verbundenen Dunstabzugshaube getrennt.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Um die Grundeinstellungen zu öffnen, auf 🔧 drücken.
3. 🔧 gedrückt halten bis die Einstellung cE erscheint.
4. Mit dem Twist-Knopf den Wert OFF einstellen.
5. Die Grundeinstellungen verlassen.

25.2 Steuerung der Dunstabzugshaube über das Kochfeld

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.
Über die Bedienelemente des Kochfelds können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Lüfter einstellen

1. Auf ✇ tippen.
2. Mit dem Twist-Knopf eine Einstellung wählen.
   Sie können folgende Einstellungen wählen:

0	Lüfter ein
A	Automatikbetrieb
1, 2, 3	Intensivstufen: niedrig, mittel, hoch
P	PowerBoost
J	Intervallüftung
r	Lüfternachlauf

Lüfter ausschalten

1. Auf ✇ tippen.
2. Mit dem Twistknopf die Lüfterstufe 0 einstellen.

Beleuchtung der Haube einstellen

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

1. Um die Beleuchtung einzuschalten, auf ☼ tippen.
2. Um die Beuleuchtung auszuschalten, erneut auf ☼ tippen.

Hinweis: Je nach gewählter Grundeinstellung schaltet das Licht automatisch ein oder aus, wenn Sie das Kochfeld einschalten oder ausschalten.

25.3 Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Einstellung[1]	Auswahl	Beschreibung
cE	Verbindung Kochfeld - Dunstabzugshaube OFF – nicht verbunden / Verbindung trennen 1 – Verbindung starten 2 – mit WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) verbunden On – mit Dunstabzugshaube verbunden	-
cA	Automatisches Starten des Lüfters OFF – Ausgeschaltet. Die Dunstabzugshaube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. A – Eingeschaltet mit Automatikbetrieb[2]. Die Dunstabzugshaube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. 1 – Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit der niedrigsten Stufe ein. 2 – Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit der mittleren Stufe ein. 3 – Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit der höchsten Stufe ein.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
cb	Lüfternachlauf OFF – Lüfter schaltet mit Kochfeld aus. A – Eingeschaltet mit Automatikbetrieb[2] On – Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf no – Keine Änderung der Einstellungen	Einstellung, ob und wie der Lüfter nach Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
cc	Automatisches Einschalten der Beleuchtung OFF – Ausgeschaltet[2] On – Eingeschaltet Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.
cd	Automatisches Ausschalten der Beleuchtung OFF – Ausgeschaltet[2] On – Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfeld aus.	Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.

[1] Je nach Geräteausstattung
[2] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

26 Reinigen und Pflegen

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

26.1 Reinigungsmittel

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

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 die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

26.2 Kochfeld reinigen

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

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.

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

Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Tipps

- Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
- Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

26.3 Kochfeldrahmen reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf dem Kochfeldrahmen befinden, diesen reinigen.

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

26.4 TwistPad reinigen

Um den Twist-Knopf zu reinigen, lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel verwenden.
Keine scheuernden oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen, da sonst Schäden entstehen können.

27 FAQ

27.1 Gebrauch

Frage	Antwort
Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?	■ Die Kindersicherung ist aktiv. Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter → *"Kindersicherung", Seite 19*.
Warum blinken die Leuchtanzeigen und warum ertönt ein Signalton?	■ 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 → *"Grundeinstellungen", Seite 20*.
Warum kann ich die Kochassistenzfunktionen nicht aktivieren?	■ Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ist erreicht oder die Funktion PowerManager ist aktiviert. Die Kochstufen der aktiven Kochzonen ausschalten oder verringern. Mehr Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter → *"Leistungsbegrenzung", Seite 22*.

27.2 Geräusche

Frage	Antwort
Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?	■ 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.
Mögliche Geräusche	■ **Ein tiefes Surren wie bei einem Transformator:** Entsteht beim Kochen mit hoher Kochstufe. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Kochstufe verringern. ■ **Ein leises Pfeifen:** Ertönt, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben. ■ **Knistern:** 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. ■ **Hohe Pfeiftöne:** Können entstehen, wenn Sie zwei Kochzonen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betreiben. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden weniger, wenn Sie die Kochstufe verringern. ■ **Ventilatorgeräusche:** 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. ■ **Gleichmäßige Töne, ähnlich dem Uhrticken:**. Diese Geräusche entstehen nur, wenn alle drei Kochzonen auf der linken Seite eingeschaltet sind. Sie verschwinden oder werden schwächer, wenn Sie eine Kochzone ausschalten.

27.3 Gefäße

Frage	Antwort
Welches Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochfeld?	■ Weitere Informationen zum Kochgeschirr, die sich zum Induktionskochen eignen, erhalten Sie unter → *"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6*.
Warum erwärmt sich die Kochzone nicht und die Kochstufe blinkt?	■ 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 → *"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6* → *"Flex Zone", Seite 10*. ■ Es ist nicht die Kochzone eingeschaltet, auf der das Kochgeschirr steht. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht.
Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist?	■ 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 → *"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6* → *"Flex Zone", Seite 10*.

27.4 Reinigen

Frage	Antwort
Wie kann ich das Kochfeld reinigen?	■ Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Keine Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler bzw. Konzentrate oder Scheuerlappen verwenden. Mehr Informationen erhalten Sie unter → *"Reinigen und Pflegen", Seite 25*.

28 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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

28.1 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.

28.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine Anzeige leuchtet.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▸ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
	Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▸ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.
	Störung in der Elektronik ▸ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▸ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. ▸ Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend eine beliebige Taste des Bedienfelds berühren.
F5 + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Dadurch kann die Elektronik überhitzen. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Warten Sie einige Sekunden. Eine beliebige Taste berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
F1/F6	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet. ▸ Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und anschließend die Kochzone erneut einschalten.
F0	Einstellungen übernehmen wird nicht aktiviert. ▸ Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Wie gewohnt kochen, ohne die Funktion Einstellungen übernehmen zu verwenden. Den Kundendienst kontaktieren.
F8	Die Kochzone war für einen längeren Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. ▸ Individuelle Sicherheitsabschaltung ist eingeschaltet. Zum Einstellen der Kochzone eine beliebige Taste berühren und die Anzeige ausschalten.
E8202	Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochzone ist ausgeschaltet. ▸ Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist, und die Funktion aktivieren.
E8203	Der Kochsensor ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet. ▸ Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Gefäß nehmen und fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen aufbewahren. Die Kochzonen einschalten.
E8204	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Batterie auswechseln", Seite 18*
E8205	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. ▸ Die Funktion ausschalten und wieder aktivieren.
E8206	Der Kochsensor ist kaputt/defekt. ▸ Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige des kabellosen Kochsensors leuchtet nicht.	Der kabellose Kochsensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Batterie auswechseln", Seite 18*. ▸ Wenn das Problem bestehen bleibt, das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt . ▸ Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Batterie auswechseln", Seite 18*.
Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal.	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. ▸ Das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt .
E 9000/E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ▸ Den Energieversorger kontaktieren.
U400/E9011	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
d E	Der Demo-Modus ist aktiviert. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und das Kochfeld anschließen. In den nächsten 3 Minuten einen beliebigen Sensor berühren. Der Demo-Modus ist deaktiviert.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf www.home-connect.com.

28.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

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

29 Entsorgen

29.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. 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.

29.2 Akkus/Batterien entsorgen

Akkus/Batterien sollen einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Akkus/Batterien nicht in den Hausmüll werfen.

▸ Akkus/Batterien umweltgerecht entsorgen.

Gemäß der europäischen Richtlinie 2006/66/EG müssen defekte oder verbrauchte Akkus/Batterien getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwendung zugeführt werden.

30 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 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. 50 mW

CE

	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.							

31 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 Kundendiensts 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 Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

31.1 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 dem Gerätepass.
- 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 20* anzeigen lassen.
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU

9001725921 de (030609)