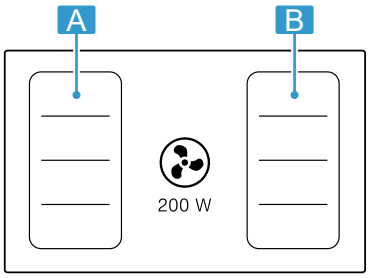
Gaggenau
de Gebrauchsanleitung

CV2821.1

Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem



A / B	9 [1]	b [1]
▤ ▤ ▤	2.200 W	3.700 W
▤	3.300 W	3.700 W

[1] IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit ... 3
2 Sachschäden vermeiden ... 6
3 Umweltschutz und Sparen ... 7
4 Entsorgen ... 7
5 Kochen mit Induktion ... 8
6 Kennenlernen ... 10
7 Betriebsarten ... 12
8 Vor dem ersten Gebrauch ... 12
9 Twist-Pad mit Twist-Knopf ... 12
10 Grundlegende Bedienung ... 13
11 Flex Zone ... 17
12 Einstellungen übernehmen ... 18
13 Profikoch-Funktion ... 19
14 Timer-Funktion ... 20
15 Booster-Funktion für Töpfe ... 21
16 Booster-Funktion für Pfannen ... 22
17 Warmhaltefunktion ... 22
18 Bratsensor-Funktion ... 22
19 Kochsensor-Funktion ... 25
20 Kindersicherung ... 31
21 Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren ... 31
22 Automatische Abschaltung ... 31
23 Kabelloser Kochsensor ... 32
24 Grundeinstellungen ... 34
25 Home Connect ... 35
26 Kochgeschirr-Test ... 38
27 Leistungsbegrenzung ... 38
28 Reinigen und Pflegen ... 38
29 FAQ ... 42
30 Störungen beheben ... 44
31 Kundendienst ... 46
32 Konformitätserklärung ... 47

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.

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

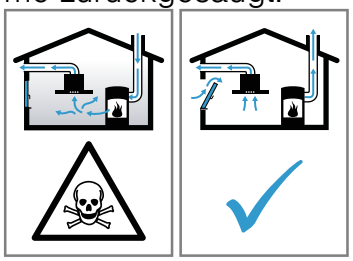
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus 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 – 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 dem Hauptschalter 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 46*

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.

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.

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 Glasschaber 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.
Ausmuschelung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber 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.

4.2 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.

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:

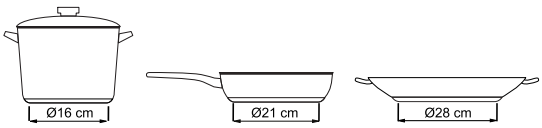
- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieersparnis.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Kontrolle der Wärmezufuhr und Sicherheit; das Kochfeld erhöht oder verringert die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Kochzone unterbricht die Wärmezufuhr, wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochzone nehmen, ohne dass Sie diese vorher ausschalten.

5.2 Kochgeschirr

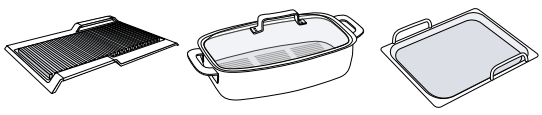
Nur ferromagnetisches Kochgeschirr eignet sich für das Kochen mit Induktion.
Zum Beispiel:

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

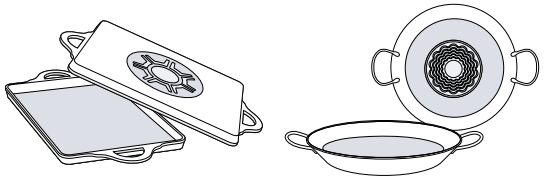
Weitere Informationen zu Kochgeschirr, das sich zum Induktionskochen eignet, erhalten Sie unter
→ *"Kochgeschirr-Test", Seite 38*.
Um ein gutes Kochergebnis zu erzielen, sicherstellen, dass der ferromagnetische Bereich des Kochgeschirrbodens der Größe der Kochzone entspricht. Wenn das Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, dieses auf eine Kochzone mit kleinerem Durchmesser stellen.



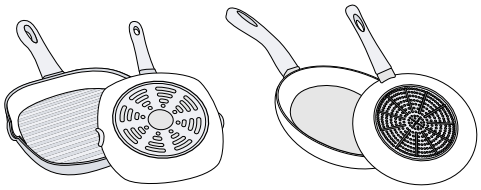
Wenn Sie die Flex-Zone als eine einzige Kochzone verwenden, können Sie größeres Kochgeschirr verwenden, das besonders für diesen Bereich geeignet sind. Weitere Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs erhalten Sie unter
→ *"Flex Zone", Seite 17*.



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.



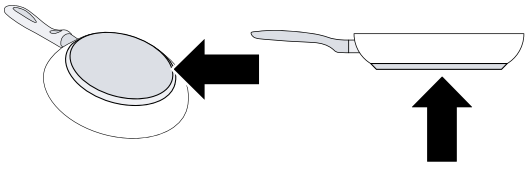
Nicht geeignetes Kochgeschirr

Nie Strömungsplatten oder Kochgeschirr verwenden aus:

- dünnbodigem 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 90 Sekunden 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.

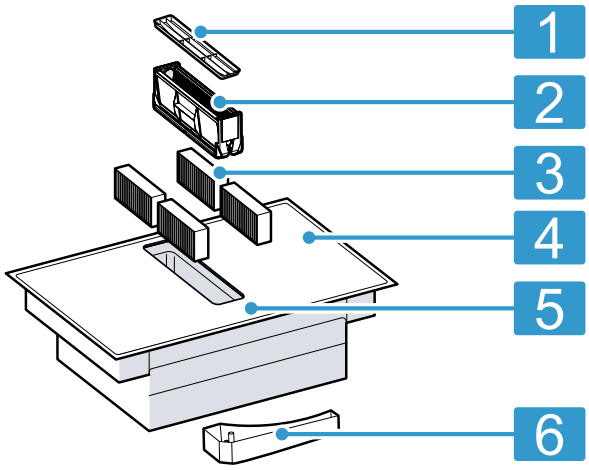
Kochgeschirrerkennung

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

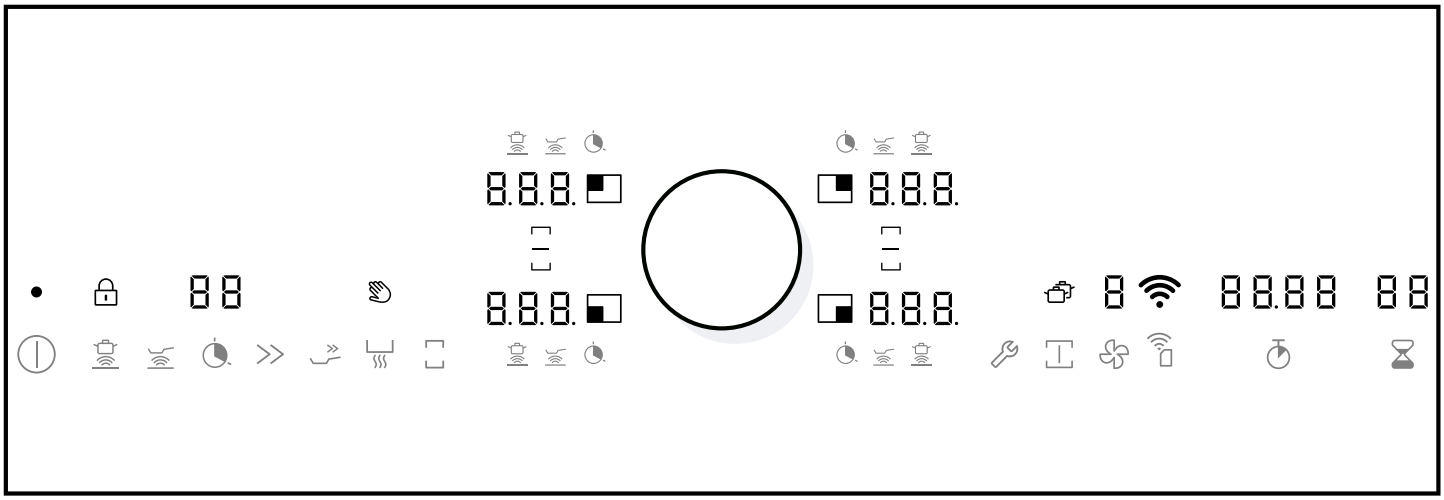
6.2 Sonderzubehör

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

Kochsensor	CA060300
Geruchsfilter	CA282112
Akustikfilter	CA084010
Set ungeführte Umluft	CA08201.
Set geführte Umluft, 60 cm Arbeitsplatte	CA08206.
Set geführte Umluft, 70 cm Arbeitsplatte	CA08207.
Teppan Yaki aus Mehrschichtenmaterial	CA051300
Grillplatte aus Aluminiumguss	CA052300

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.

⏻	Gerät einschalten und ausschalten
	Kochsensor-Funktion einschalten
	Bratsensor-Funktion einschalten
	Kochzeit-Automatik einstellen
»	Booster-Funktion für Töpfe aktivieren
	Booster-Funktion für Pfannen aktivieren
	Warmhalte-Funktion aktivieren
	Flex-Funktion aktivieren
	Grundeinstellungen öffnen
	Profikoch-Funktion aktivieren
	Zwischen Einstellbereich von Kochfeld und Lüftung wechseln / Lüftung einstellen / Intensivstufe, Automatikstart und Intervall-Funktion für Lüftung einschalten

	Stoppuhr einschalten
	Kurzzeitwecker einstellen
	Home Connect-Einstellung bestätigen

Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

0	Betriebszustand
	Kochzone
1-9	Kochstufen / Lüfterstufen
.5	Zwischenstufen der Kochstufen
	Kochsensor-Funktion
	Bratsensor-Funktion
	Kochzeit-Automatik
P	Booster-Funktion für Töpfe / Intensivstufe für Lüftung
b	Booster-Funktion für Pfannen
L	Warmhaltefunktion
H/h	Restwärme
00	Timer-Funktion
00.00	Stoppuhr-Funktion
	Display-Reinigungsschutz
	Kindersicherung
	Flex-Funktion aktiviert
	Flex-Funktion deaktiviert
	Transfer-Funktion
	Lüftung ist eingeschaltet
J	Intervallfunktion für Lüftung
A	Automatikbetrieb für Lüftung
F	Lüfternachlauf
F CHANGE	Sättigungsanzeige von Geruchsfiltern
	Heimnetzwerk

Touch-Felder und Anzeigen

Beim Einschalten des Kochfelds leuchten die Symbole für die aktuell verfügbaren Touch-Felder weiß. Die Anzeigen für die gewählten 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.

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 8*

Symbol	Kochzonentyp	Zuschalten
	Einfache Kochzone	Ein Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
	Flexible Kochzone	Weitere Informationen erhalten Sie unter Flexible Kochzone. → *Seite 17*

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

Wenn Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs von der Kochzone nehmen, blinken die Restwärmeanzeige und die ausgewählte Kochstufe abwechselnd.
Wenn Sie die Kochzone ausschalten, leuchtet die Restwärmeanzeige. 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.

Hinweis: Bei intensivem und lang andauerndem Kochen wird Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben. Wenn Sie das Gerät im Umluftbetrieb betreiben, empfehlen wir die Küche angemessen zu lüften, z. B. durch kurzzeitiges Öffnen eines Fensters, um die überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

8 Vor dem ersten Gebrauch

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

8.1 Betriebsart einstellen

Voraussetzung: Das Gerät ist bei Auslieferung auf Umluftbetrieb eingestellt.

- Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe Grundeinstellungen → *Seite 34*.

8.2 Home Connect einrichten

1. Beim ersten Einschalten des Geräts wird die Einstellung des Heimnetzwerkes aufgerufen. Auf dem Anzeigefeld leuchtet für einige Sekunden schwach auf. Um die Anschlusseinstellung zu starten, auf drücken.
2. Home Connect einrichten.
   → *"Home Connect ", Seite 35*
   Um die Ersteinstellung zu verlassen, ein beliebiges Symbol drücken.

9 Twist-Pad mit Twist-Knopf

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

9.1 Twist-Knopf auflegen

- Den Twist-Knopf mittig auf den markierten Bereich des Twist-Pads legen.
  - Sicherstellen, dass sich der Twist-Knopf in der Mitte der Anzeigen befindet, die den Twist-Pad-Bereich eingrenzen.

9.2 Kochzone mit dem Twist-Knopf aktivieren

Voraussetzung: Der Twist-Knopf ist mittig auf den markierten Bereich des Twist-Pads aufgelegt.

- Um eine Kochzone zu aktivieren, den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochzone kippen.

9.3 Kochstufe mit dem Twist-Knopf einstellen

Voraussetzung: Der Twist-Knopf ist mittig auf den markierten Bereich des Twist-Pads aufgelegt.

- Um die gewünschte Kochstufe zu wählen, den Twist-Knopf drehen.

9.4 Twist-Knopf entfernen

Sie können den Twist-Knopf während des Kochens entfernen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Kochfeld kann weiter erhitzen. Wenn sich während der 10 Minuten nach dem Entfernen des Twist-Knopfes ein metallischer Gegenstand im Bereich des Twist-Pads befindet, kann das Kochfeld weiter erhitzen.

- Das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten.
- Den Twist-Knopf vom Twist-Pad nehmen.
- ✔ Die Funktion Wisch-Schutz aktiviert sich für 10 Minuten.

✔ Wenn Sie nach Ablauf dieser Zeit den Twist-Knopf nicht wieder in seine Position bringen, schaltet sich das Kochfeld aus.

9.5 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. → *Seite 42*

10 Grundlegende Bedienung

10.1 Kochfeld

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.
- 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 17*.

Kochfeld einschalten

1. Den Twist-Knopf auf den Einstellbereich legen.
2. ⏻ drücken.

✔ Die zu den Kochzonen gehörigen Symbole und die Funktionen leuchten, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen.

✔ Neben den Kochzonen leuchtet 0.

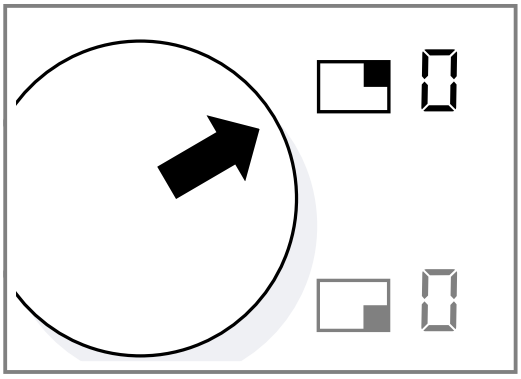
✔ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Kochzone und Leistungsstufe wählen

Hinweis: Wenn vor dem Einschalten des Geräts ein Kochgeschirr auf der Kochzone steht, erkennt das Gerät das Kochgeschirr spätestens 20 Sekunden nach dem Drücken des Hauptschalters und wählt die Kochzone automatisch aus. Stellen Sie in den nächsten 10 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet das Gerät die Kochzone nach 20 Sekunden wieder aus. Wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, erkennt das Gerät nur ein Kochgeschirr.

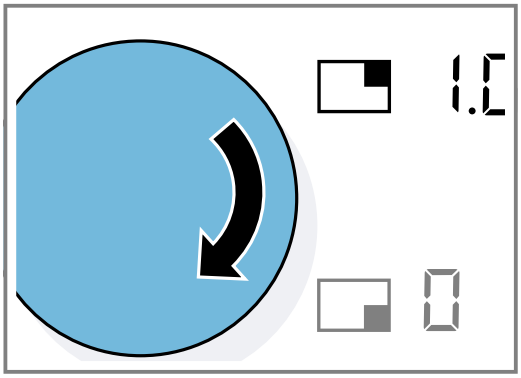
Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Die Kochzone wählen.



Dazu den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochzone berühren.

2. In den folgenden 10 Sekunden den Twist-Knopf drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Leistungsstufe aufleuchtet.



Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht, blinkt die Anzeige der Leistungsstufe. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochzone aus.

3. Beim Aufsetzen des Kochgeschirrs auf die flexible Kochzone, sicherstellen, dass das Kochgeschirr der Größe entsprechend korrekt positioniert ist. → *"Flex Zone", Seite 17*

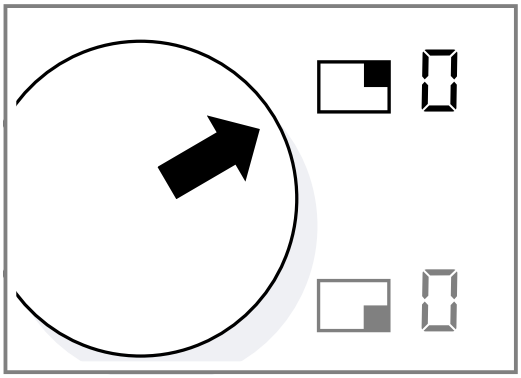
✔ Das Kochgeschirr wird erkannt und das Gerät wählt die Kochzone automatisch aus.

4. Wenn die Anzeigen nach dem Vornehmen der Einstellungen blinken, prüfen, ob das Kochgeschirr für das Kochen mit Induktion geeignet ist. → *"Kochgeschirr-Test", Seite 38*

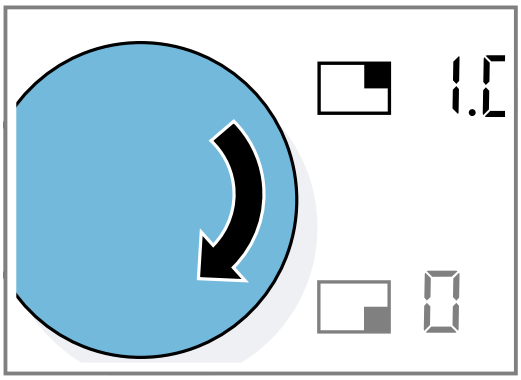
Hinweise
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

Leistungsstufe ändern

1. Die Kochzone wählen.



2. Den Twist-Knopf drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Leistungsstufe aufleuchtet.



Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Den Twist-Knopf drehen, bis in der Anzeige die Leistungsstufe 0 aufleuchtet.
   – Die Lüftung separat ausschalten.
   → *"Lüftung ausschalten", Seite 14*

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

Kochfeld ausschalten

▸ ⏻ drücken, bis die Anzeige erlischt.
✔ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
✔ Die Restwärme-Anzeige leuchtet, bis die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Die gewählten Einstellungen bleiben für 5 Sekunden nach dem Ausschalten der Kochzone gespeichert. Wenn Sie in diesem Zeitraum das Kochfeld wieder einschalten, blinken die vorher eingestellten Leistungsstufen. Tippen Sie innerhalb der nächsten 5 Sekunden auf den Twist-Knopf, um die Einstellungen zu übernehmen.
  Wenn Sie den Twist-Knopf nicht antippen, oder wenn Sie ein anderes Touch-Feld drücken, löscht das Gerät alle vorherigen Einstellungen.
- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochzonen und die Lüftung für mehr als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

10.2 Lüftung

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
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.

Betreiben Sie das Gerät nie ohne Überlaufbehälter, Fettfilter und Lüftungsgitter.
Schalten Sie die Lüftung bei Kochbeginn ein und erst einige Minuten nach dem Kochende wieder aus. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten beseitigt.
Passen Sie die Leistungsstärke immer an die aktuellen Gegebenheiten an. Wählen Sie bei starkem Küchendunst eine hohe Leistungsstufe.
Bei hohem Kochgeschirr kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Sie verbessern die Absaugleistung durch einen schräg aufgelegten Deckel.
Blockieren Sie die Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Lüftungsgitter. Andernfalls wird die Leistung der Lüftung reduziert.

Lüftung einschalten

1. drücken.

✔ leuchtet orange.
✔ Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe 2.
✔ Die Leistungsstufe der Lüftung leuchtet.

2. Während einem Zeitraum von einigen Sekunden können Sie eine Leistungsstufe für die Lüftung auswählen. Solange orange leuchtet, mit dem Twist-Knopf die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
   Hinweis: Sie können die Leistungsstufen für die Kochzonen während der Einstellung der Leistungsstufen der Lüftung nicht ändern.
   leuchtet weiß, sobald der Twist-Knopf wieder für die Einstellung der Kochstufen verfügbar ist.

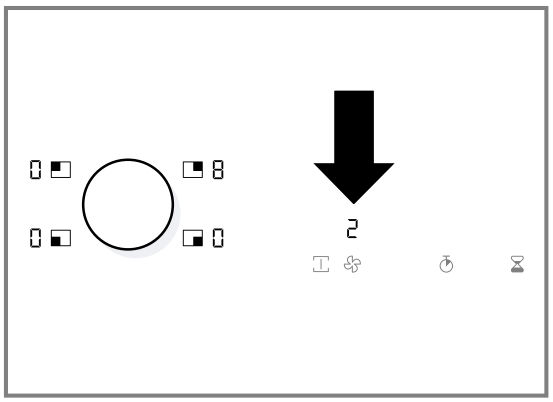
✔ Die eingestellte Leistungsstufe leuchtet.

Leistungsstufe der Lüftung ändern

Voraussetzung: Die Lüftung ist eingeschaltet.

1. drücken.
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

✔ Die eingestellte Leistungsstufe leuchtet.



Lüftung ausschalten

1. drücken.
2. Mit dem Twist-Knopf die Leistungsstufe 0 einstellen.

3. Um zum Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln, drücken.

10.3 Intensivstufe

Wenn sich besonders starker Geruch oder Dunst entwickelt, können Sie die Intensivstufe verwenden. In der Intensivstufe arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung. Nach kurzer Zeit schaltet sie selbstständig auf eine niedrige Stufe zurück.

Intensivstufe einschalten

1. drücken.
2. Den Twist-Knopf drehen, bis *P* angezeigt wird.
- ✔ Die Intensivstufe ist aktiviert.
- ✔ Nach 6 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe *3* zurück.

Intensivstufe ausschalten

1. drücken.
2. Den Twist-Knopf drehen, bis die Leistungsstufe *0* angezeigt wird.
3. Um zum Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln, drücken.

10.4 Automatikstart

Beim Automatikstart legen Sie in den Grundeinstellungen fest, ob und in welcher Leistungsstufe das Gerät die Lüftung einschaltet, sobald Sie eine Leistungsstufe einer Kochzone auswählen.
In den Grundeinstellungen → *Seite 34* können Sie die folgenden Optionen einstellen, sobald eine Leistungsstufe einer Kochzone ausgewählt wird:
- Die Lüftung startet nicht.
- Die Lüftung startet in der Leistungsstufe, die der Sensor auswählt.
- Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.

In den Grundeinstellungen können Sie außerdem die Sensorempfindlichkeit anpassen.

10.5 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

1. drücken.
- ✔ Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe *2*.
2. Den Twist-Knopf nach rechts drehen, bis *A* angezeigt wird.
3. drücken.
- ✔ Die optimale Leistungsstufe der Lüftung wird mit Hilfe eines Sensors automatisch eingestellt.

Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung ausschalten

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

10.6 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.
Falls die Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf in den Grundeinstellungen aktiviert ist, schaltet sich der Lüfternachlauf automatisch nach dem Abschalten des Geräts ein.
Wenn Sie das Gerät oder alle Kochzonen ausschalten, leuchten *r* und weiß. Der Lüfternachlauf ist eingeschaltet.
Das Gerät schaltet den Lüfternachlauf aus, falls Sie das Gerät einschalten und wieder eine Kochzone einschalten.

Lüfternachlauf ausschalten

1. drücken.
- ✔ leuchtet orange.
2. Mit dem Twist-Knopf die Leistungsstufe *0* auswählen.
3. drücken.
- ✔ Der Lüfternachlauf ist ausgeschaltet.

10.7 Intervall-Lüftung

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

Intervall-Lüftung einschalten

1. drücken.
2. Den Twist-Knopf drehen, bis *J* angezeigt wird.
3. drücken.
- ✔ Die Intervallfunktion ist aktiviert.

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

Intervall-Lüftung ausschalten

1. drücken.
2. Den Twist-Knopf drehen, bis *0* leuchtet
3. Um zum Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln, drücken.
- ✔ Die Intervall-Lüftung ist ausgeschaltet.

10.8 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 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 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 7*.

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.

Garmethode	Leistungsstufe	Garzeit in 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
Gar ziehen, Simmern		
Kartoffelklöße[1]	4.5-5.5	20-30
Fisch[1]	4-5	10-15
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1-2	3-6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollondaise	3-4	8-12
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5-3.5	15-30
Milchreis[2]	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[2]	3-4	50-60
Schmoren oder Braten mit wenig Öl[1]		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	6-12
Koteletts, natur oder paniert[3]	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12

[1] Ohne Deckel
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8-8.5
[3] Häufig wenden.

Garmethode	Leistungsstufe	Garzeit in Min.
Geflügelbrust, 2 cm dick[3]	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt[3]	5-6	10-30
Frikadellen, 3 cm dick[3]	4.5-5.5	20-30
Hamburger, 2 cm dick[3]	6-7	10-20
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-15
Garnelen und Krabben	7-8	4-10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7-8	10-20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7-8	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6.5-7.5	-
Omelett, nacheinander braten	3.5-4.5	3-10
Spiegelei	5-6	3-6
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	-
Kleingegäck, z. B. Krapfen oder Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

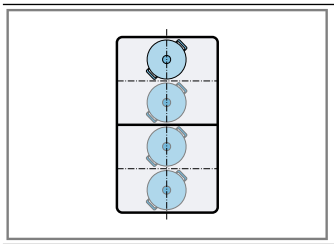
[1] Ohne Deckel
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8-8.5
[3] Häufig wenden.

11 Flex Zone

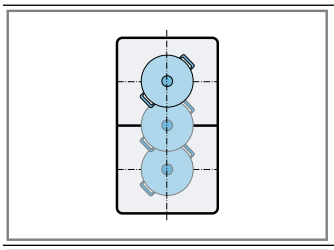
Sie können die Flex-Kochzone als eine einzige Kochzone oder als zwei unabhängige Kochzonen verwenden. Die Flex-Kochzone besteht aus vier Induktoren. Die Induktoren funktionieren unabhängig voneinander und aktivieren nur den Bereich des Kochfelds, den das Kochgeschirr bedeckt.

11.1 Kochgeschirrpositionen bei einer einzigen Kochzone

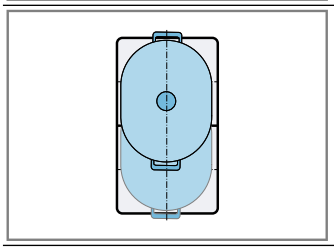
Hier erhalten Sie einen Überblick über die Positionierung des Kochgeschirrs.
Um eine gute Topferkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, positionieren Sie das Kochgeschirr zentriert.



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



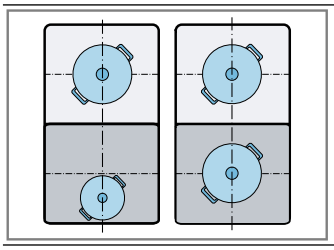
Bei einem Durchmesser über 13 cm das Kochgeschirr in einer der drei Positionen gemäß Abbildung positionieren.



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

11.2 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.



Auf jeder Kochzone nur ein Kochgeschirr verwenden.

11.3 Flex-Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen verwenden

- Die Flex-Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen verwenden.
  → *"Grundlegende Bedienung", Seite 13*

11.4 Flex-Kochzone als einzige Kochzone verwenden

Voraussetzung: Die Kochzonen sind verbunden.
→ *"Beide Kochzonen verbinden", Seite 18*

- Die gesamte Kochzone verwenden.

Beide Kochzonen verbinden

1. Das Kochgeschirr aufstellen.
2. Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochzonen wählen.
3. Auf ⌷ drücken.

✔ ⌷ leuchtet.
✔ Die Flex-Kochzone ist aktiviert.
✔ Die Kochstufe leuchtet in den Anzeigen beider Kochzonen.

Hinweise

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

Kochstufe ändern

1. Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochzonen wählen.
2. Die Kochstufe mit dem Bedienknebel ändern, mit dem Twist-Knopf einstellen.

Neues Kochgeschirr hinzufügen

1. Das neue Kochgeschirr aufstellen.

✔ Bei richtiger Positionierung wird das Kochgesschirr erkannt und die Kochzone wird automatisch ausgewählt.
✔ ⌷ blinkt.

2. Mit dem Twist-Knopf die Einstellung innerhalb von 90 Sekunden bestätigen.

✔ Die Anzeigen hören auf zu blinken und das Gerät erhitzt das Kochgeschirr.

Hinweise

- Wenn die Anzeigen weiterhin blinken, überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr für das Kochen mit Induktion geeignet ist.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf der verwendeten Kochzone verschieben oder anheben, startet das Kochfeld eine automatische Suche und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

Kochzonen trennen

1. Eine der zwei zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochzonen wählen.
2. Auf ⌷ drücken.

✔ ⌷ leuchtet in der Kochzonenanzeige.
✔ 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.

12 Einstellungen übernehmen

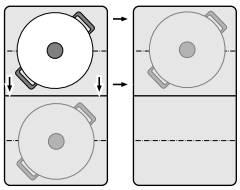
Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen von einer Kochzone auf eine andere übertragen.
Die Funktion Einstellungen übernehmen steht auf den flexiblen Kochzonen zur Verfügung.
Zusätzliche Informationen zur richtigen Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie unter
→ *"Flex Zone", Seite 17*

12.1 Einstellungen übernehmen aktivieren

1. Das Kochgeschirr anheben.

✔ Die Anzeige der Kochzone beginnt zu blinken.
✔ Die Kochzone heizt nicht.

2. Innerhalb der nächsten 90 Sekunden das Kochgeschirr auf einer flexiblen Kochzone absetzen.



Das Kochgeschirr auf eine Kochzone verschieben, die nicht eingeschaltet ist, auf der Sie noch keine Voreinstellungen vorgenommen haben, und auf der Sie zuvor noch kein anderes Kochgeschirr abgestellt haben.

✔ Die neue Kochzone wird erkannt.
✔ leuchtet
✔ In der Anzeige blinkt die übernommene Leistungsstufe.

3. Innerhalb von 90 Sekunden mit den Twist-Knopf die neue Kochzone auswählen.

✔ Die Einstellungen wurde übertragen.

Hinweis: Wenn beim Verschieben eines Kochgeschirrs auf der flexiblen Kochzone die Flex-Funktion aktiviert ist, übernimmt das Gerät die Einstellungen automatisch.
Eine eingestellte Garzeit überträgt das Gerät ebenfalls auf die neue Kochzone. Die Bratsensor-Funktion überträgt das Gerät nicht.
Sie können die Booster-Funktionen nur dann von links nach rechts oder rechts nach links umgestellen, wenn keine Kochzone aktiv ist.
Wenn Sie ein neues Kochgeschirr auf eine andere Kochzone stellen, bevor Sie die Einstellungen bestätigt haben, ist diese Funktion für beide Kochgefäße einsatzbereit. Die gewünschte Kochzone bestätigen.
Wenn Sie mehrere Kochgefäße umstellen, ist die Funktion nur für das letzte der umgestellten Kochgefäße einsatzbereit.
Innerhalb der Einstellzeit können Sie das Kochgeschirr wieder auf die vorherige Kochzone zurückstellen. Die Kochzone heizt dann mit der vorherigen Einstellung weiter, ohne dass eine Bestätigung nötig ist.

13 Profikoch-Funktion

Mit der Profikoch-Funktion werden für jede Kochzone voreingestellten Kochstufen angezeigt.

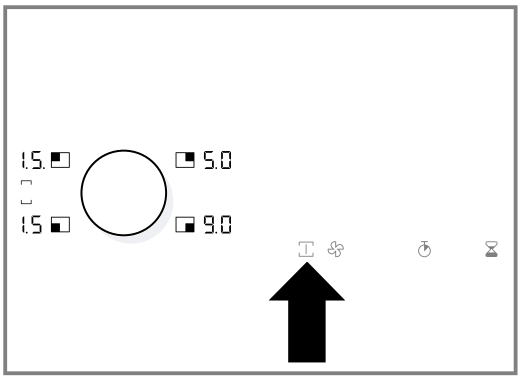
Hinweise

- Die Vorschlagswerte können in den Grundeinstellungen → *Seite 34* geändert werden.
- Im Profikoch-Modus können Sie nur die Warmhaltefunktion und die Flex-Funktion einstellen.
- Wenn Sie ein ungeeignetes Kochgeschirr aufsetzen, z. B. Aluminiumgeschirr, blinkt die Kochstufenanzeige so lange, bis Sie das Kochgeschirr wieder entfernen. Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, beachten Sie diese Informationen: → *"Kochgeschirr-Test", Seite 38*

13.1 Profikoch-Funktion aktivieren

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. drücken.



✔ In den Kochstellenanzeige leuchten die voreingestellten Leistungsstufen auf.
✔ Die Kochzonen auf der linken Seite sind verbunden.

2. Innerhalb von 8 Minuten geeignetes Kochgeschirr aufsetzen.

✔ Sobald das Kochgeschirr erkannt wird, ist die jeweilige Kochzone ausgewählt.

3. Bei Bedarf die Leistungsstufe mit dem Twist-Knopf anpassen.

✔ Wenn die Einstellzeit abgelaufen ist, beginnen die Kochstufenanzeigen der unbesetzten Kochzonen zu blinken. Wenn Sie nicht berühren, schalten sich die nicht verwendeten Kochzonen ab.

13.2 Profikoch-Funktion verlängern

Voraussetzungen

- Die Profikoch-Funktion ist aktiviert.
- Die Einstellzeit ist abgelaufen.

▸ Innerhalb von 90 Sekunden erneut drücken.

13.3 Profikoch-Funktion deaktivieren

▸ drücken.
✔ Alle Kochstellen schalten auf die Leistungsstufe *0*.
✔ leuchtet weiß.

13.4 Profikoch-Funktion automatisch deaktivieren

Wenn Sie nach 8 Minuten auf eine oder mehrere Kochstellen kein passendes Kochgeschirr aufgesetzt haben, beginnen und die entsprechenden Kochstellenanzeigen zu blinken. Sie können die Profikoch-Funktion deaktivieren oder sie wird nach 90 Sekunden automatisch beendet.

▸ Um die Profikoch-Funktion zu deaktivieren, zweimal drücken.
Wenn Sie nicht drücken, schaltet sich die Profikoch-Funktion nach 90 Sekunden automatisch ab.

✔ leuchtet weiß.
✔ Kochzonen ohne Kochgeschirr schalten auf Leistungsstufe *0*. Kochzonen, die in Betrieb sind, behalten die eingestellte Leistungsstufe.

14 Timer-Funktion

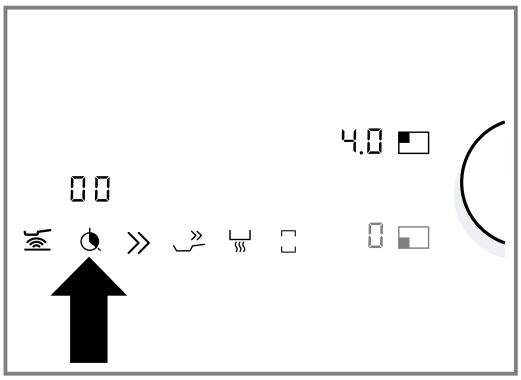
Ihr Gerät verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung.

14.1 Kochzeit-Automatik

Die Kochzone schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus. Sie können eine Dauer von 1 Minute bis zu 99 Minuten einstellen.

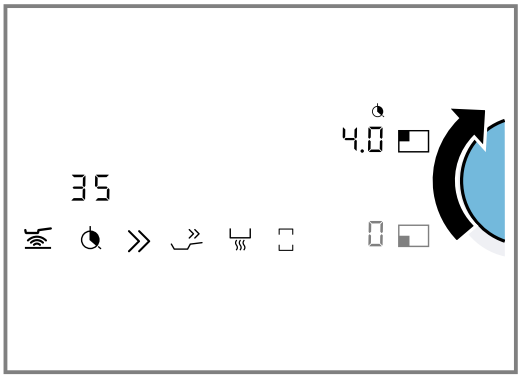
Kochzeit-Automatik einstellen

1. Die Kochzone wählen.
2. Die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
3. ◔ drücken.



✔ ◔ leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.

4. Die gewünschte Garzeit mit dem Twist-Knopf einstellen.
5. Um die gewählte Garzeit zu bestätigen, ◔ drücken.



✔ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
✔ Nach dem Ablaufen der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus.
✔ Ein Signal ertönt.
✔ Die Leistungsstufe zeigt 0 und in der Timer-Anzeige blinkt 00.

6. Ein beliebiges Symbol drücken oder den Twist-Knopf betätigen.

✔ Der Signalton verstummt.
✔ Die Anzeigen erlöschen.

Hinweise

- Die Garzeit läuft in der Timer-Anzeige in Minuten ab, die letzten 30 Sekunden werden in Sekunden angezeigt.
- Um die verbleibende Garzeit abzufragen, die entsprechende Kochzone wählen. Die Garzeit erscheint für 10 Sekunden.
- Wenn Sie eine Garzeit für mehrere Kochzonen einstellen, erscheint in der Timer-Anzeige die am frühesten endende Kochzeit. Die Anzeige ◔ der Kochzone leuchtet orange.
- Wenn Sie die Flex-Zone als eine einzige Kochzone wählen, ist die eingestellte Garzeit für die gesamte Kochzone gleich.
- Wenn Sie für eine Kochzone eine Garzeit programmieren und der Bratsensor aktiviert ist, beginnt die Garzeit sofort abzulaufen, nicht erst wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Kochzeit-Automatik ändern

1. Die Kochzone wählen.
2. ◔ drücken.
3. Die Garzeit mit dem Twist-Knopf einstellen.

Kochzeit-Automatik löschen

1. Die Kochzone wählen.
2. ◔ drücken.
3. Die Garzeit mit dem Twist-Knopf auf 00 einstellen.

14.2 Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen, nach deren Ablauf ein Signalton für 3 Minuten ertönt. Der Kurzzeitwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen und schaltet eine Kochzone nicht automatisch aus.

Kurzzeitwecker einstellen

1. ⧖ drücken.

✔ In der Kurzzeitwecker-Anzeige erscheint 00.

2. Die gewünschte Zeit mit dem Twist-Knopf einstellen.
3. Um die gewählte Garzeit zu bestätigen, ⧖ drücken.

✔ Die Zeit beginnt abzulaufen.

Kurzzeitwecker ändern

1. ⧖ drücken.
2. Die gewünschte Zeit mit dem Twist-Knopf einstellen.

Kurzzeitwecker löschen

1. ⧖ drücken.
2. Die Zeit mit dem Twist-Knopf auf 00 einstellen.

Kurzzeitwecker ausschalten

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

▸ ⧖ drücken.

✔ Die Anzeige erlischt.
✔ Der Signalton verstummt.

14.3 Wecker Plus

Mit dem Wecker Plus können Sie eine Stoppuhr-Funktion aktivieren. Die Stoppuhr-Funktion zeigt Ihnen die abgelaufene Zeit seit dem Ende der eingestellten Weckerzeit.

Wecker Plus einstellen

▸ ⧖ einige Sekunden gedrückt halten, bevor der Signalton verstummt.

✔ In der Anzeige für die Stoppuhr erscheint die abgelaufene Zeit seit dem Ende der eingestellten Zeit.

✔ In der Wecker-Anzeige blinkt die vorher eingestellte Zeit.

Wecker Plus beenden

▸ ⧖ gedrückt halten.
✔ Die Stoppuhr-Funktion wird angehalten.
✔ Die Anzeigen erlöschen.

14.4 Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit in Minuten und Sekunden (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

▸ ⏱ drücken.
✔ In der Stoppuhr-Anzeige erscheint 00.00.
✔ Die Zeit läuft ab.

Stoppuhr-Funktion unterbrechen

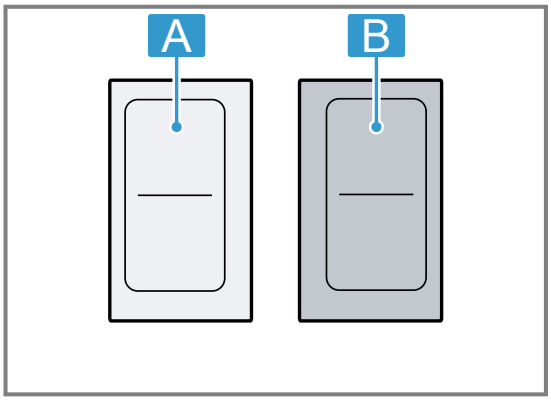
1. ⏱ drücken.
✔ Die Stoppuhr-Funktion wird angehalten.
✔ Die Stoppuhr-Anzeigen leuchten weiter.
2. ⏱ drücken.
✔ Die Zeit in der Anzeige läuft weiter ab.

Stoppuhr-Funktion deaktivieren

▸ ⏱ gedrückt halten.
✔ Die Stoppuhr-Funktion wird angehalten.
✔ Die Stoppuhr-Anzeigen erlöschen.
✔ Die Stoppuhr-Funktion ist deaktiviert.

15 Booster-Funktion für Töpfe

Mit der Booster-Funktion für Töpfe können Sie große Wassermengen schneller erhitzen als mit der Leistungsstufe 9.
Die Booster-Funktion für Töpfe erhöht kurzzeitig die Höchstleistung der ausgewählten Kochzone.
Die Booster-Funktion für Töpfe ist für eine Kochzone verfügbar, sofern die andere Kochzone derselben Gruppe nicht in Betrieb ist.



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

15.1 Booster-Funktion für Töpfe aktivieren

1. Die Kochzone auswählen.
2. » drücken.
✔ P leuchtet.
✔ Die Funktion ist aktiviert.

15.2 Booster-Funktion für Töpfe deaktivieren

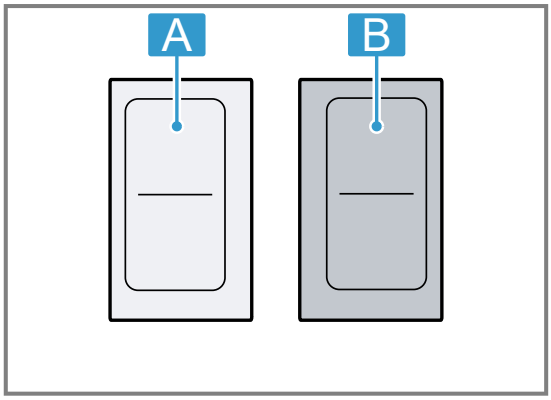
1. Die Kochzone auswählen.
2. » drücken.
3. Den Twist-Knopf betätigen oder eine andere Funktion auswählen.
✔ P erlischt.
✔ Die Kochzone schaltet auf die Leistungsstufe 9 zurück.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweise

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

16 Booster-Funktion für Pfannen

Mit der Booster-Funktion für Pfannen können Sie das Kochgeschirr schneller erhitzen als mit der Leistungsstufe 9.
Die Booster-Funktion für Pfannen ist für eine Kochzone verfügbar, sofern die andere Kochzone derselben Gruppe nicht in Betrieb ist.



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

16.1 Empfehlungen zur Anwendung

Beachten Sie folgende Empfehlungen zur Anwendung der Booster-Funktion von Pfannen:
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das vorher nicht erwärmt wurde.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden.
- Erhitzen Sie niemals unbeaufsichtigt leeres Kochgeschirr, Öl, Butter oder Schmalz.
- Legen Sie keinen Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens der Kochzonengröße entspricht.
- Beachten Sie diese Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs:
  → *"Kochen mit Induktion", Seite 8*

16.2 Booster-Funktion für Pfannen aktivieren

1. Die Kochzone auswählen.
2. drücken.

✔ leuchtet.
✔ Die Funktion ist aktiviert.

16.3 Booster-Funktion für Pfannen deaktivieren

1. Die Kochzone auswählen.
2. drücken.
3. Den Twist-Knopf betätigen oder eine andere Funktion auswählen.

✔ erlischt.
✔ Die Kochzone schaltet auf die Leistungsstufe 9 zurück.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweise
- Nach 30 Sekunden schaltet sich die Booster-Funktion für Pfannen automatisch ab.
  Anschließend die geeignete Leistungsstufe für die Speise wählen.
- Wenn vor der Aktivierung der Funktion eine Leistungsstufe eingestellt war, wird diese nach der Deaktivierung der Funktion automatisch wieder übernommen.

17 Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie Schokolade oder Butter schmelzen sowie Speisen oder Geschirr warmhalten.

17.1 Warmhaltefunktion aktivieren

1. Die Kochzone auswählen.
2. In den nächsten 10 Sekunden auf drücken.

✔ Die Anzeige leuchtet.

17.2 Warmhaltefunktion deaktivieren

1. Die Kochzone auswählen.
2. Auf drücken, den Twist-Knopf drehen oder eine andere Funktion wählen.

✔ Die Anzeiget erlischt.
✔ Die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige leuchtet.

18 Bratsensor-Funktion

Mit der Bratsensor-Funktion wird beim Braten die geeignete Pfannentemperatur beibehalten. Diese Funktion steht für alle Kochzonen zur Verfügung.
Unter dem Kochfeld befinden sich Temperatursensoren. Sie kontrollieren die Temperatur des Pfannenbodens.

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

18.1 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.
- Ein Signalton ertönt, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur für die Zugabe des Öls und das 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.
- Für das Braten mit einer großen Menge Öl immer die Kochsensor-Funktion verwenden. “Mit einer großen Menge Öl in einem Topf frittieren”, Einstellung 170-180 °C.

18.2 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 46*

Sonderzubehör	
Pfanne Ø 15 cm	GP900001
Pfanne Ø 19 cm	GP900002
Pfanne Ø 21 cm	GP900003

Sonderzubehör	
Teppan Yaki-Kochgeschirr	CA051300, nur für die flexible Kochzone.
Grillplatte	CA052300, nur für die flexible Kochzone.

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet, 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 17*.

18.3 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

18.4 Bratsensor-Funktionen

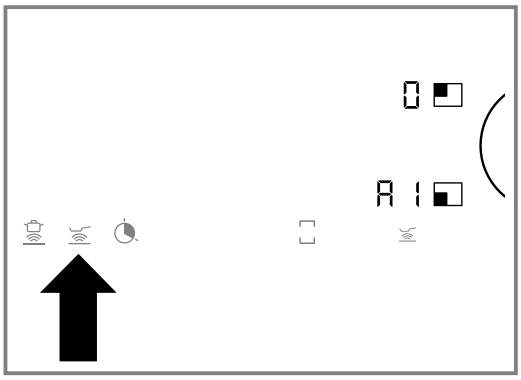
Die Übersicht zeigt die verfügbaren Funktionseinstellungen für die Bratsensor-Funktion.

Bratsensor-Funktion	**Temperaturstufen**	**Kochgeschirr**	**Verfügbarkeit**	**Zuschaltung**
Mit wenig Öl braten	1, 2, 3, 4, 5		Alle Kochzonen	

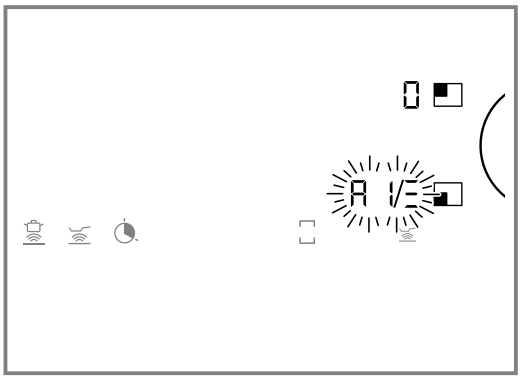
18.5 Bratsensor-Funktion einschalten

1. Aus der Übersicht die passende Kochstufe wählen.
2. Das leere Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
3. Die Kochzone auswählen.

4. drücken.



✔ leuchtet.
✔ Die Brattemperatur A1 leuchtet.
5. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe mit dem Twist-Knopf einstellen.



✔ In der Anzeige blinkt der Verlauf des Aufheizvorgang von _ bis ¯ abwechselnd mit der eingestellten Kochstufe. Wenn die eingestellte Brattemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und die Aufheizanzeige erlischt. Die Temperaturstufe leuchtet.
6. Wenn die Brattemperatur erreicht ist, erst das Öl und anschließend das Bratgut in die Pfanne geben.

Hinweis: Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

18.6 Bratsensor-Funktion ausschalten

1. Die Kochzone auswählen.
2. drücken oder mit dem Twist-Knopf die Temperaturstufe 0 einstellen.
✔ Ein Signalton ertönt.
✔ erlischt.
✔ Die Funktion ist deaktiviert.

18.7 Empfehlungen zum Kochen mit dem Bratsensor

Die Tabelle zeigt, welche Temperaturstufe 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.

		min
Fleisch		
Schnitzel, natur [1]	4	6-10
Schnitzel, paniert [1]	4	6-10
Filet [2]	4	6-10
Koteletts [1]	3	10-15
Cordon bleu [1]	4	10 - 15
Wiener Schnitzel [1]	4	10-15
Steak, rare, 3 cm dick [2]	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dick [2]	5	8-12
Steak, well done 3 cm dick [1]	4	8-12
Geflügelbrust, 2 cm dick [1]	3	10-20
In Streifen geschnittenes Fleisch [3]	4	7-12
Gyros [3]	4	7-12
Speck [1]	2	5 - 8
Hackfleisch [3]	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dick [1]	3	6-10
Frikadellen, 2 cm dick [1]	3	10-20
Gefüllte Frikadellen [1]	3	10-20
Brühwürste [1]	3	8-20
Frische Würstchen [1]	3	8-20
Fisch		
Fischfilet, natur [1]	4	10-20
Fischfilet, paniert [1]	3	10-20
Scampi [1]	4	4 - 8
Garnelen [1]	4	4 - 8
Fisch, gebraten, ganz [1]	3	10-20
Eierspeisen		
Spiegeleier in Butter [4]	2	2-6
Spiegeleier [2]	4	2-6
Rührei [3]	2	4-9
Omelett [5]	2	3-6
Pfannkuchen [5]	5	1,5-2,5
Arme Ritter [5]	3	4-8
Kaiserschmarrn [5]	3	10-15
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Knoblauch [3]	2	2-10
Zwiebeln, gedünstet [3]	2	2-10
Zwiebelringe [3]	3	5-10
Zucchini [1]	3	4-12
Aubergine [1]	3	4-12
Paprika [1]	3	4-15
Grüner Spargel [1]	3	4-15

[1] Häufig wenden.
[2] Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.
[3] Regelmäßig umrühren.
[4] Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.
[5] Dauer pro Portion. Nacheinander braten.
[6] Wasser nach dem Signalton zugeben. Sobald das Wasser kocht, das Lebensmittel zugeben.
[7] Das Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

		min
Pilze [3]	4	10-15
Gemüse, in Öl gedünstet [3]	1	10-20
Gemüse, glasiert [3]	3	6-10
Kartoffeln		
Bratkartoffeln, aus Pellkartoffeln [3]	5	6-12
Pommes frites (aus rohen Kartoffeln) [3]	4	15-25
Kartoffelpuffer [5]	5	2,5-3,5
Schweizer Rösti [4]	2	50-55
Glasierte Kartoffeln [3]	3	10-15
Saucen		
Tomatensauce mit Gemüse [3]	1	25-35
Béchamelsauce [3]	1	10-20
Käsesauce [3]	1	10-20
Sauce reduzieren [3]	1	25-35
Süße Saucen [3]	1	15-25
Tiefkühl-Produkte		
Schnitzel [1]	4	15-20
Cordon bleu [1]	4	10 - 30
Geflügelbrust [1]	4	10-30
Chicken Nuggets [1]	4	10-15
Gyros [3]	4	10-15
Kebab [3]	4	10-15
Fischfilet, natur [1]	3	10-20
Fischfilet, paniert [1]	3	10-20
Fischstäbchen [1]	4	8-12
Pommes Frites, in der Pfanne [3]	5	4-6
Pfannengerichte [3]	3	6-10
Frühlingsrollen [1]	4	10-30
Camembert [1]	3	10-15
Weitere		
Gebratener Käse [1]	3	7-10
Croûtons [3]	3	6-10
Trocken-Fertiggerichte [6]	1	5-10
Mandeln, geröstet [7]	4	3-15
Nüsse, geröstet [7]	4	3-15
Pinienkerne, geröstet [7]	4	3-15

[1] Häufig wenden.
[2] Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.
[3] Regelmäßig umrühren.
[4] Butter und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.
[5] Dauer pro Portion. Nacheinander braten.
[6] Wasser nach dem Signalton zugeben. Sobald das Wasser kocht, das Lebensmittel zugeben.
[7] Das Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

19 Kochsensor-Funktion

Mit der Kochsensor-Funktion können Sie Lebensmittel erwärmen, garen, kochen, im Schnellkochtopf zubereiten oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren. Diese Funktion stehen für alle Kochzonen zur Verfügung.
Für die Kochsensor-Funktion ist ein kabelloser Temperatursensor notwendig.
Der kabellose Kochsensor wird am Kochtopf angebracht, misst während des gesamten Kochvorgangs die Temperatur des Kochgeschirrs und leitet die Informationen zur Temperatur des Kochgeschirrs an das Bedienfeld weiter.
Dadurch wird die Kochleistung mit hoher Genauigkeit reguliert, um die richtige Temperatur beizubehalten und perfekte Kochergebnisse zu erzielen.
Bei Bedarf können Sie einen kabellosen Kochsensor nachträglich im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erwerben.
Informationen zum kabellosen Kochsensor finden Sie im Abschnitt
→ *"Kabelloser Kochsensor", Seite 32*

19.1 Vorteile der Kochsensor-Funktion

- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So wird Energie gespart. Öl oder Fett überhitzen nicht.
- Die Temperatur wird kontinuierlich kontrolliert. Ein Überlaufen der Speisen wird verhindert. Sie müssen die Temperatur nicht nachregulieren.
- Ein Signalton ertönt, wenn das Wasser oder Öl die optimale Temperatur erreicht hat, um die Speise hinzuzugeben. Ausnahmen für Speisen, die gleich zu Beginn zugefügt werden, finden Sie in der Übersicht → *Seite 28*.

Hinweise

- Kochgeschirr mit vollständig ebenem und dickem Boden verwenden. Kein Kochgeschirr mit dünnem oder verformtem Boden verwenden.
- Das Kochgeschirr so auffüllen, dass der Inhalt die Höhe erreicht, um den Silikonpatch des Kochsensors abzudecken.
- Zum Braten mit wenig Öl immer die Bratsensor-Funktion verwenden.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfelds zeigt.
- Den Kochsensor während des Garvorgangs nicht vom Kochgeschirr entfernen.

- Nach dem Garen den kabellosen Kochsensor vom Kochgeschirr entfernen. Vorsicht, der Kochsensor kann sehr heiß sein.

19.2 Geeignetes Kochgeschirr

Die Kochzone wählen, die dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens am besten entspricht. Das Kochgeschirr mittig auf diese Kochzone stellen.
Für die Kochfunktionen Kochgeschirr verwenden, die so hoch sind, dass die benötigte Wassermenge über dem Silikonpatch des kabellosen Kochsensors liegt.
Für die Kochfunktionen ist jedes Kochgeschirr geeignet, das Sie für Induktionskochen verwenden können.
Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie unter
→ *"Kochen mit Induktion", Seite 8*.

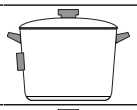
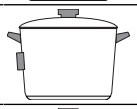
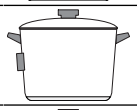
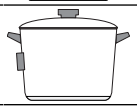
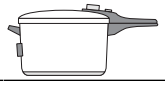
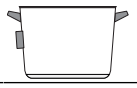
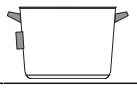
In der Übersicht → *Seite 26* ist für jede Funktion das geeignete Kochgeschirr aufgeführt.

19.3 Temperaturstufen

Kochfunktionen	Temperaturbereich	Geeignet für
Erwärmen, Warmhalten	60 - 70 °C	Z. B. Suppen, Punsch
Garziehen	80 - 90 °C	Z. B. Reis, Milch
Kochen	90 - 100 °C	Z. B. Nudeln, Gemüse
Garen im Schnellkochtopf	110 - 120 °C	Z. B. Hähnchen, Eintopf.
Mit viel Öl im Topf frittieren	170 - 180 °C	Z. B. Donuts, Hackbällchen

19.4 Kochsensor-Funktion

Die Übersicht zeigt die verfügbaren Funktionseinstellungen für die Kochsensor-Funktion.

Kochsensor-Funktion	Temperaturstufen	Kochgeschirr	Verfügbarkeit	Zuschaltung
Erwärmen, Warmhalten	70°°C		Alle Kochzonen	
In Milch garziehen	85°°C		Alle Kochzonen	
In Wasser garziehen	90°°C		Alle Kochzonen	
Kochen	100°°C		Alle Kochzonen	
Kochen im Schnellkochtopf	115°°C		Alle Kochzonen	
Frittieren bei geringer Temperatur	160°°C		Alle Kochzonen	
Frittieren bei mittlerer Temperatur	170°°C		Alle Kochzonen	
Frittieren bei hoher Temperatur	180°°C		Alle Kochzonen	

19.5 Tipps für das Kochen mit der Kochsensor-Funktion

- Funktion Erwärmen/Warmhalten: Portionierte Tiefkühlprodukte, z. B. Spinat. Das Tiefkühlprodukt in das Kochgeschirr geben. Die vom Hersteller angegebene Wassermenge zugeben. Das Kochgeschirr abdecken und 70 °C einstellen. Zwischendurch umrühren.
- Funktion Garziehen: Speisen eindicken, z. B. Saucen. Die Speise mit der empfohlenen Temperatur ankochen. Nach dem Andicken bei 85 °C ausquellen lassen.
  Wenn der Signalton ertönt, die Speise auf dieser Temperatur für die erforderliche Zeit warmhalten.
- Funktion Aufkochen: Wasser mit geschlossenem Deckel erhitzen, ohne dass es überläuft. 100 °C einstellen.

- Funktion Kochen im Schnellkochtopf: Die Empfehlungen des Herstellers beachten. Nach dem Signalton die empfohlene Zeit weiter garen. 115 °C einstellen.
- Funktion Mit viel Öl im Topf frittieren: Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. 175 °C einstellen.

Hinweise
- Vor dem Kochen sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist.
- Immer mit geschlossenem Deckel kochen, außer bei Verwendung der Funktion Mit viel Öl im Topf braten. Dann 170 °C einstellen.
- Wenn kein Signalton ertönt, sicherstellen, dass sich ein Deckel auf dem Kochgeschirr befindet. Für einen optimalen Gebrauch der Kochfunktionen immer einen Deckel verwenden, außer wenn Sie die Funktion Mit viel Öl im Topf braten verwenden.
- Öl nie unbeaufsichtigt erhitzen. Öl oder Fett verwenden, das zum Frittieren geeignet ist. Keine Mischung aus verschiedenen Frittierfetten verwenden, z. B. Öl mit Schmalz, da heiße Fettmischungen aufschäumen können.
- Wenn das Kochergebnis nicht zufriedenstellend ist, z. B. beim Kochen von Kartoffeln, das nächste Mal mehr Wasser verwenden und die empfohlene Temperaturstufe beibehalten.

19.6 Siedepunkt einstellen

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

1. Die Grundeinstellung c5 wählen.
   → *"Grundeinstellungen", Seite 34*
2. Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 3 eingestellt. Wenn der Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 Meter über dem Meeresspiegel liegt, müssen Sie den Siedepunkt nicht einstellen. Andernfalls die Einstellung wählen, die der Höhe des Wohnortes über dem Meeresspiegel entspricht.
   → *"Übersicht über die Einstellwerte des Siedepunktes", Seite 27*

Hinweis: Die Temperaturstufe 100 °C ist für effizientes Kochen ausreichend, wenn auch das Wasser dabei nicht allzu stark sprudelt. Wenn Sie jedoch mit dem Kochergebnis nicht zufrieden sind, können Sie die Einstellung des Kochpunktes ändern.

Übersicht über die Einstellwerte des Siedepunktes

Der Einstellwerte für den Siedepunkt hängt von der Höhe Ihres Wohnortes ab.

Höhe	Einstellwert c5
0-100 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

19.7 Kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden

1. Grundeinstellung c5 wählen.
   → *"Grundeinstellungen", Seite 34*
✔ leuchtet weiß.
2. drücken.
✔ Ein Signalton ertönt.
✔ leuchtet orange.
✔ Die Anzeigen leuchten weiß und die Kochsensoranzeigen an den Kochzonen blinken.
3. In den nächsten 30 Sekunden kurz auf dem kabellosen Kochsensor drücken.
   Erfassung erfolgreich: Innerhalb von wenigen Sekunden wird der kabellose Temperatursensor erkannt. Drei kurze Pieptöne sind zu hören und wechselt von Orange nach Weiß. Die Kochsensoranzeigen an den Kochzonen erlöschen.
   Erfassung fehlgeschlagen: Fünf Pieptöne sind zu hören. wechselt von Orange nach Weiß. Die Kochsensoranzeigen an den Kochzonen erlöschen.
   Hinweis:
   Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des kabellosen Kochsensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
   - Bluetooth-Kommunikationsfehler
   - Sie haben das Symbol am Kochsensor nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochzone gedrückt.
   - Die Batterie des Kochsensors ist verbraucht.
4. Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge einer Störung, den Kochsensor zurücksetzen → *Seite 27* und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
5. Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers, den Verbindungsvorgang erneut durchführen.
6. Wenn keine Verbindung zustande kommt, den Kundendienst benachrichtigen.

✔ Sobald der Kochsensor mit dem Bedienfeld verbunden ist, steht die Kochsensor-Funktion zur Verfügung.

19.8 Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

1. für 8-10 Sekunden drücken.
   Währenddessen leuchtet die LED-Anzeige des Kochsensors dreimal.

✔ Das Zurücksetzen startet beim dritten Aufleuchten der LED.

2. nicht mehr drücken.

✔ Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Kochsensor zurückgesetzt.

3. Den Verbindungsvorgang ab Schritt 2 wiederholen.
   → *Seite 27*

19.9 Kochsensor-Funktion aktivieren

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Die Verbindung zwischen dem kabellosem Kochsensor und dem Bedienfeld ist hergestellt.
  → *"Kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden", Seite 27*

1. Den Kochsensor am Kochgeschirr anbringen.
2. Das Kochgeschirr mit ausreichend Flüssigkeit auf die Mitte der gewünschten Kochzone stellen und immer mit einem Deckel schließen.
3. Die gewünschte Kochzone mit dem Twist-Knopf auswählen.

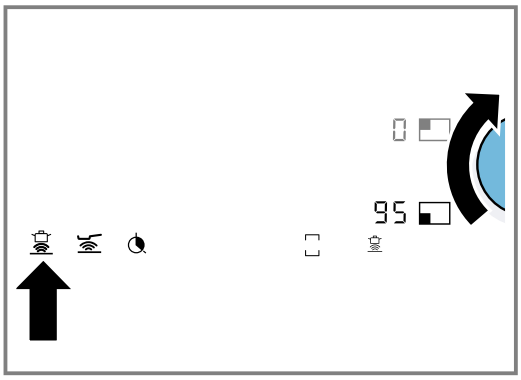
✔ In der Anzeige der Kochzone erscheint 0.

4. Im Bedienfeld auf drücken.

✔ Ein Signalton ertönt.

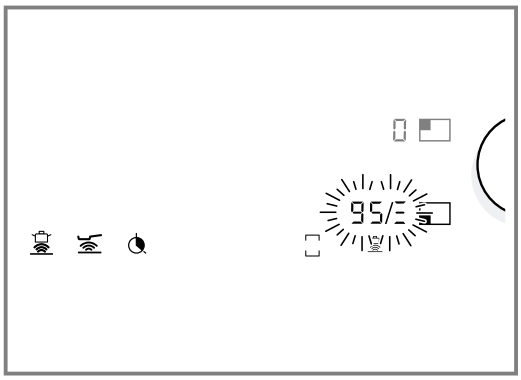
✔ In der Anzeige der Kochzone leuchtet .

5. Auf dem kabellosen Kochsensor auf drücken.



✔ Sobald der Kochsensor erkannt wurde, leuchtet die vorgeschlagene Temperatur 95 °C in der Anzeige.

6. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Temperatur einstellen.



Sie können die Temperatur in Schritten von 5 °C ändern.

✔ In der Anzeige leuchtet der Verlauf des Aufheizvorgang von _ bis ‾. Die Anzeige des Aufheizvorgangs blinkt abwechselnd mit der eingestellten Temperatur.

✔ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und die Aufheizanzeige erlischt. Die gewählte Temperatur leuchtet wieder.

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

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

19.10 Kochsensor-Funktion deaktivieren

Sie haben mehrere Möglichkeiten, die Kochsensor-Funktion zu deaktivieren.

▸ Die Kochzone auswählen und drücken.
Die Kochzone auswählen und die Leistungsstufe 0 einstellen.
auf dem kabellosen Kochsensor drücken.

✔ Ein Signalton ertönt.

✔ erlischt in der Anzeige.

19.11 Empfehlungen zum Kochen mit der Kochsensor-Funktion

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

Fleisch	Temperatur in °C	Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.
Garziehen		
Würstchen[1]	90	10-20
Kochen		
Fleischklöße[1]	100	20-30
Suppenhuhn[1]	100	60-90
Tafelspitz[1]	100	60-90
Kochen im Schnellkochtopf		
Huhn im Schnellkochtopf[2]	115	15-25
Rind im Schnellkochtopf[2]	115	15-25
Mit viel Öl frittieren		

[1] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[2] Das Gargut zu Beginn zugeben.
[3] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Fleisch	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Hähnchenteile frittieren[3]	170	10-15
Hackbällchen frittieren[3]	170	10-15

[1] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[2] Das Gargut zu Beginn zugeben.
[3] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Fisch	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Garziehen		
Fisch dünsten[1]	90	15-20
Mit viel Öl frittieren		
Fisch im Bierteig frittieren[2]	170	10-15
Panierten Fisch frittieren[2]	170	10-15

[1] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[2] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Eierspeisen	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Kochen		
Eier kochen[1]	100	5-10

[1] Das Gargut zu Beginn zugeben.

Gemüse und Hülsenfrüchte	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Kochen		
Brokkoli[1]	100	10-20
Blumenkohl[1]	100	10-20
Rosenkohl[1]	100	30-40
Grüne Bohnen[1]	100	15-30
Kichererbsen[2]	100	60-90
Erbsen[1]	100	15-20
Linsen[2]	100	45-60
Kochen im Schnellkochtopf		
Gemüse im Schnellkochtopf[2]	115	3-6
Kichererbsen im Schnellkochtopf[2]	115	25-35
Weiße Bohnen im Schnellkochtopf[2]	115	25-35
Linsen im Schnellkochtopf[2]	115	10-20
Mit viel Öl frittieren		
Paniertes Gemüse frittieren[3]	170	4-8
Gemüse im Bierteig frittieren[3]	170	4-8
Panierte Pilze frittieren[3]	170	4-8
Pilze im Bierteig frittieren[3]	170	4-8

[1] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[2] Das Gargut zu Beginn zugeben.
[3] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Kartoffeln	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Garziehen		
Kartoffelklöße garen[1]	85	30-40
Kochen		
Kartoffeln kochen[2]	100	30-45

[1] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[2] Das Gargut zu Beginn zugeben.

Kartoffeln	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Kochen im Schnellkochtopf		
Kartoffeln im Schnellkochtopf[2]	115	10-20

[1] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[2] Das Gargut zu Beginn zugeben.

Nudeln und Getreide	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Garziehen		
Reis[1]	90	25-35
Polenta[2]	85	3-8
Grießbrei[2]	85	5-10
Kochen		
Nudeln[2]	100	7-10
Teigtaschen[2]	100	6-15
Kochen im Schnellkochtopf		
Reis im Schnellkochtopf[3]	115	5-8

[1] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[2] Regelmäßig umrühren.
[3] Das Gargut zu Beginn zugeben.

Suppen	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Garziehen		
Instant-Cremesuppen[1]	90	10-15
Kochen		
Hausgemachte Brühen[2]	100	60-90
Instantsuppen[1]	100	5-10
Kochen im Schnellkochtopf		
Hausgemachte Brühe im Schnellkochtopf[2]	115	20-30

[1] Regelmäßig umrühren.
[2] Das Gargut zu Beginn zugeben.

Dessert	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Garziehen		
Milchreis[1]	85	40-50
Haferbrei[1]	85	10-15
Schokoladenpudding[1]	85	3-5
Kochen		
Kompott[2]	100	15-25
Mit viel Öl frittieren		
Berliner frittieren[3]	160	5-10
Donuts frittieren[3]	160	5-10
Buñuelos frittieren[3]	160	5-10

[1] Regelmäßig umrühren.
[2] Das Gargut zu Beginn zugeben.
[3] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Tiefkühlprodukte	**Temperatur in °C**	**Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.**
Warmhalten, Erwärmen		
Gemüse in Sahnesauce[1]	70	15-20

[1] Regelmäßig umrühren.
[2] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[3] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Tiefkühlprodukte	Temperatur in °C	Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.
Kochen		
Grüne Bohnen[2]	100	15-30
Mit viel Öl frittieren		
Pommes frites frittieren[3]	180	4-8

[1] Regelmäßig umrühren.
[2] Vorwärmen und Garen mit Deckel. Nach dem Signalton das Gargut dazugeben.
[3] Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nacheinander und ohne Deckel braten.

Sonstiges	Temperatur in °C	Gesamtgarzeit ab Signalton in Min.
Warmhalten, Erwärmen		
Gulaschsuppe erwärmen[1]	70	10-20
Glühwein erwärmen[1]	70	5-15
Garziehen		
Milch erhitzen[1]	85	3-10

[1] Das Gargut zu Beginn zugeben.

20 Kindersicherung

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

20.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- ▸ Den Twist-Knopf vom Kochfeld entfernen.
- ✔ Ein Signal ertönt.
- ✔ 🔒 leuchtet 10 Sekunden.
- ✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

Hinweis: Wenn das Kochfeld beim Entfernen des Twist-Knopfs eingeschaltet ist, sperrt sich das Gerät für 10 Minuten. Wenn Sie nach 10 Minuten den Twist-Knopf nicht wieder auflegen, schaltet sich das Kochfeld ab und aktiviert die Kindersicherung.

20.2 Kindersicherung deaktivieren

- ▸ Den Twist-Knopf auf das Twist-Pad auflegen.

21 Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren

Mit dieser Funktion können Sie das Bedienfeld für kurze Zeit für die Reinigung sperren. Sie können über die Oberfläche des Bedienfelds wischen, ohne die Einstellungen zu verändern.

21.1 Sperrung des Bedienfelds zu Reinigungszwecken aktivieren

- ▸ Den Twist-Knopf vom Kochfeld entfernen.
- ✔ Ein Signal ertönt.
- ✔ Die Anzeige und die Kochfeldeinstellungen blinken.
- ✔ Das Gerät hört auf zu heizen.
- ✔ Wenn eine Kochzeit-Automatik programmiert ist, wird diese pausiert.
- ✔ Das Bedienfeld ist für 10 Minuten gesperrt.

21.2 Sperrung des Bedienfeld zu Reinigungszwecken deaktivieren

- ▸ Innerhalb von 10 Minuten den Twitst-Knopf wieder auflegen.
- ✔ Das Bedienfeld ist entsperrt.
- ✔ Das Kochfeld heizt mit den vorherigen Einstellungen weiter.

22 Automatische Abschaltung

Wenn Sie eine Kochzone über längere Zeit betreiben und keine Einstellungsänderung vornehmen, aktiviert das Gerät die automatische Abschaltung. Je nachdem welche Leistungsstufe Sie ausgewählt haben, schaltet die Kochzone nach 1 bis 10 Stunden automatisch ab. Die Kochzone hört auf zu heizen. Ein Signalton ertönt und in der Anzeige der Kochzone erscheint die Restwärmeanzeige h oder H.

Sie können die Kochzone jederzeit wieder auswählen und erneut einstellen.

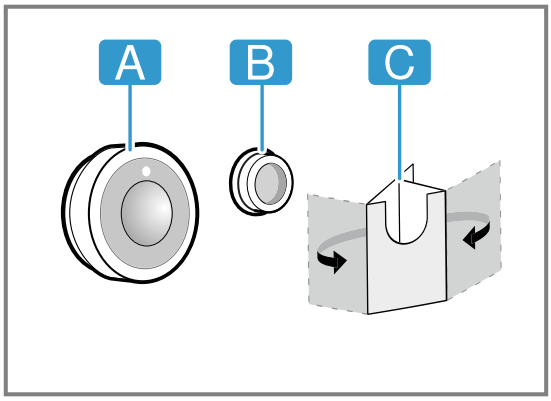
23 Kabelloser Kochsensor

Um die Kochsensor-Funktion 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.

23.1 Lieferumfang

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

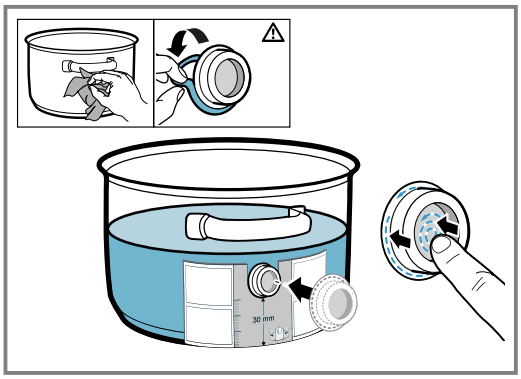
- A Kabelloser Kochsensor
- B Silikonpatch
- C Schablone



23.2 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.



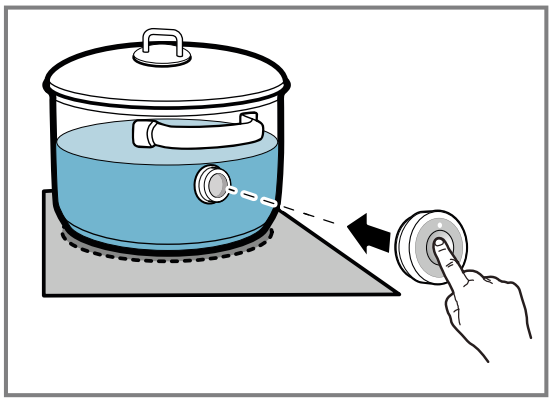
3. Die gesamte Oberfläche und den inneren Bereich des Silikonpatchs andrücken.
4. Den Kleber eine Stunde lang trocknen lassen. In dieser Zeit das Kochgeschirr nicht verwenden oder abwaschen.

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.

23.3 Den kabellosen Kochsensor anbringen

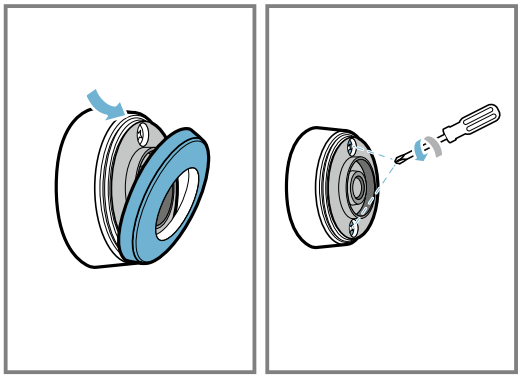
1. Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor Sie den Kochsensor anbringen.
2. Den Kochsensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



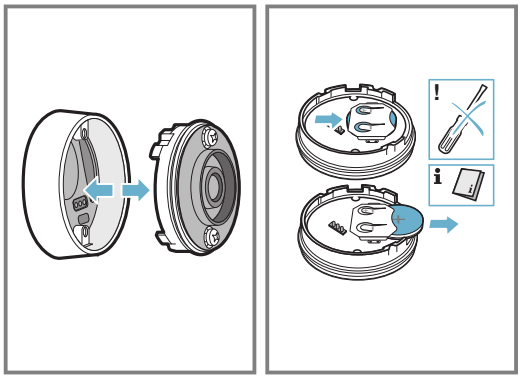
23.4 Batterie auswechseln

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

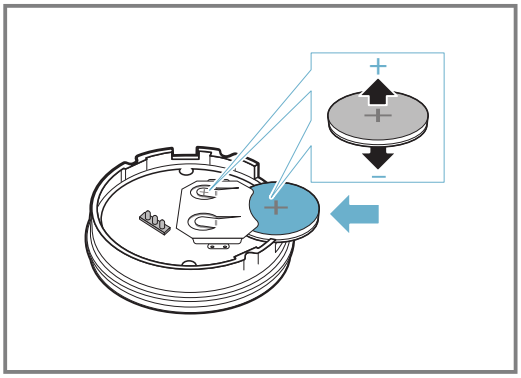
1. Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil des Kochsensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubenzieher entfernen.



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

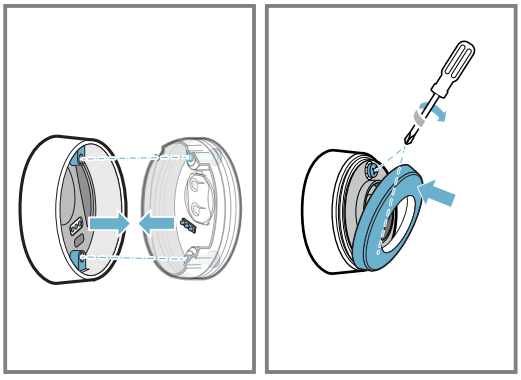


3. Eine neue Batterie einsetzen und dabei die Anweisungen zu den Batteriepolen beachten. Nur hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden.



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

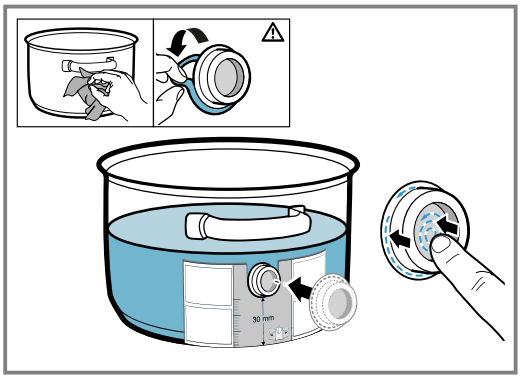
4. Den Verschluss des Kochsensors schließen. Die Aussparungen für die Schrauben am Verschluss müssen sich mit den Vertiefungen am Gehäuseunterteil decken. Die Schrauben mit einem Schraubendreher festziehen und die Silikonabdeckung am Gehäuseunterteil des Kochsensors befestigen.



23.5 Silikonpatch aufkleben

Der Silikonpatch fixiert den Kochsensor am Kochgeschirr. Wenn Sie ein Kochgeschirr zum ersten Mal mit den Kochfunktionen verwenden, den Silikonpatch auf diesem Kochgeschirr anbringen.

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



4. Die gesamte Oberfläche des Silikonpatches andrücken, auch den inneren Bereich.
5. Den Kleber eine Stunde lang trocknen lassen. In dieser Zeit das Kochgeschirr nicht verwenden oder abwaschen.

Hinweise

- Das Kochgeschirr mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spüllauge legen.
- Wenn sich der Silikonpatch ablöst, einen neuen verwenden.

23.6 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.

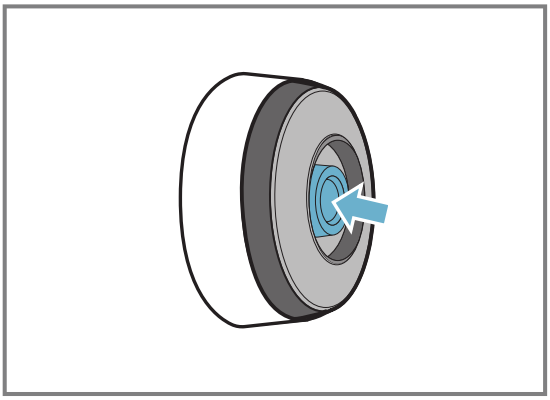
Silikonpatch

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.

23.7 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.

24 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

24.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

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

Anzeige	Auswahl
c1	Akustische Signale ON Alle Signaltöne sind eingeschaltet.[1] OFF Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.
c2	Auswahlzeit der Kochzone Die Kochzone bleibt 5 Sekunden lang ausgewählt. Die Kochzone bleibt 10 Sekunden lang ausgewählt.[1] Die Kochzone bleibt 15 Sekunden lang ausgewählt. OFF Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochzone bleibt ausgewählt.
c3	Leistungsbegrenzung. Die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. OFF Deaktiviert. Maximalleistung des Kochfelds.[12] 1 1000 W Mindestleistung. 1. 1500 W ... 3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere. 3. 3500 W Empfohlen für 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 oder 9. Maximalleistung des Kochfelds.[2]
c4	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen OFF Individuelle Einstellungen beibehalten.[1] ON Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
c5	Kochsensor-Funktion Den kabellosen Temperatursensor mit dem Kochfeld verbinden. Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel: 1-2 Verringerung. 3 Grundeinstellung. 4-9 Erhöhung.

[1] Werkseinstellung
[2] Die Maximalleistung des Kochfelds wird im Typenschild angezeigt.

Anzeige	Auswahl
c6	Profikoch-Funktion Einzelne Kochzone auswählen um Kochstufe für Profikoch-Funktion voreinzustellen. Voreingestellte Werte[1]: Linke flexible Zone: 1.5 Obere rechte Kochzone: 5.0 Untere rechte Kochzone: 9.0
c7	Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs 0 Nicht geeignet. 1 Nicht optimal. 2 Geeignet.
c9	Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen 0 Umluftbetrieb ist eingestellt.[1] 1 Abluftbetrieb ist eingestellt.
cA	Automatikstart einstellen A Eingeschaltet.[1] Die Lüftung startet in der vom Sensor gewählten Leistungsstufe. 1/2/3 Eingeschaltet. Die Lüftung startet in der Leistungsstufe 1, 2 oder 3. OFF Ausgeschaltet.
cb	Sensorempfindlichkeit für die Lüftung einstellen 1 Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit. 2 Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit.[1] 3 Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.
cc	Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf einstellen OFF Ausgeschaltet. ON Eingeschaltet.[1]
cd	Home Connect → *"Übersicht der Home Connect Einstellungen", Seite 36*

[1] Werkseinstellung
[2] Die Maximalleistung des Kochfelds wird im Typenschild angezeigt.

24.2 Menü Grundeinstellungen öffnen

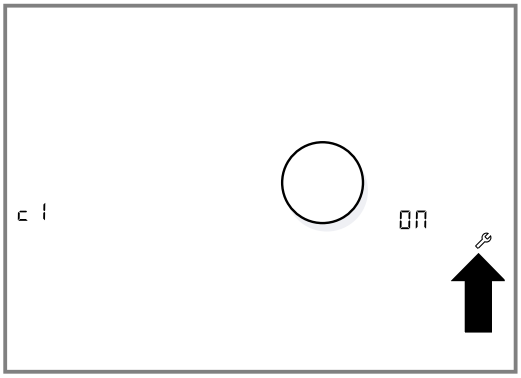
Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden auf 🔧 drücken.
   – Um die einzelnen Anzeigen zu sehen, den Twist-Knopf drehen.

   Die ersten vier Anzeigen blenden die Produktinformationen ein.

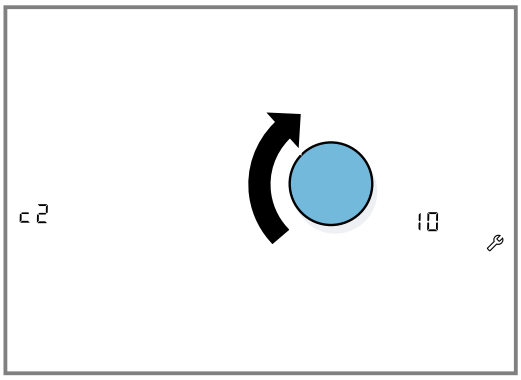
Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	95.
Fertigungsnummer 2	05

3. erneut drücken.



✔ Das Menü Grundeinstellungen ist geöffnet.
✔ c1 und on leuchten.

4. so oft drücken, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Einstellung wählen.



6. mindestens 4 Sekunden gedrückt halten.
✔ Die Einstellungen sind gespeichert.
7. → *"Menü Grundeinstellungen verlassen", Seite 35*

24.3 Menü Grundeinstellungen verlassen

▸ Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

25 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 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.

25.1 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.

JETZT BEI Google Play
Laden im App Store
[1]

[1] Apple App Store und das Apple App Store Logo sind Markenzeichen von Apple Inc. Google Play und das Google Play Logo sind Markenzeichen von Google LLC.

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

3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

25.2 Home Connect Einstellungen ändern

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden auf drücken.
   Die Anzeigen blenden die Produktinformationen ein.

Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	95.
Fertigungsnummer 2	0.5

3. erneut drücken.
   ✔ Das Menü Grundeinstellungen ist geöffnet.
   ✔ c1 und on leuchten.
4. so oft drücken, bis cd angezeigt wird.
5. Um eine Home Connect Einstellung zu ändern, so oft drücken, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
   → *"Übersicht der Home Connect Einstellungen", Seite 36*
6. Mit dem Twist-Knopf den gewünschten Wert für die Einstellung auswählen.
7. mindestens 4 Sekunden gedrückt halten.
   ✔ Die Einstellungen sind gespeichert.
8. → *"Menü Grundeinstellungen verlassen", Seite 35*

25.3 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	Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN) oFF – Nicht verbunden/Netzwerkverbindung trennen Co1 – Automatisch verbinden Co2 – Manuell verbinden on – Verbunden	Kochfeld im WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden oder Netzwerkverbindung trennen.
HC 2 / PA1	Verbindung mit App oFF – Nicht verbunden oder Anmeldevorgang abgeschlossen on – Verbindung herstellen	HC 2 / PA1 wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
HC 3 / Con	Verbindung mit Heimnetzwerk (WLAN) oFF – Funkmodul ausgeschaltet on – Funkmodul eingeschaltet	Wenn WLAN aktiviert ist, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen. HC 3 / Con wird nur angezeigt, wenn das Kochfeld schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
HC 4 / 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.
HC 5 / UPd	Software Update dEF – Update verfügbar und bereit zur Installation InS – Installation starten	HC 5 / UPd wird nur angezeigt, wenn ein Software-Update verfügbar ist.
HC 6 / rEd	Fernzugriff durch Kundendienst oFF – Nicht erlaubt on – Erlaubt	HC 6 / rEd wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Kochfeld zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.
HC 7 / Str	WLAN-Signalstärke nA – Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden 1 – Signalstärke 1 (schwach) 2 – Signalstärke 2 (mittel) 3 – Signalstärke 3 (gut)	HC 7 / Str wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN besteht.
HC 8 / SEr	Verbindung zu Home Connect Server oFF – Nicht verbunden on – Verbunden	HC 8 / SEr wird nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN besteht.

[1] Werkseinstellung

25.4 WLAN einschalten

1. Grundeinstellung cd öffnen.
2. sooft berühren, bis die Einstellung HC 3 und Con abwechselnd blinken.
   ✔ oFF leuchtet.
3. Mit dem Twist-Knopf den Wert on einstellen.
   ✔ leuchtet.
   ✔ WLAN ist aktiviert.

25.5 WLAN ausschalten

Hinweise
- Wenn WLAN aktiviert ist, können Sie die Home Connect Funktionaltät nutzen.
- Im vernetzen Bereitschaftsbetreig benötigt Ihr Gerät maximal 2 W.

1. Grundeinstellung *cd* öffnen.
2. ⏱ sooft berühren, bis die Einstellung *HC 3* und *CON* abwechselnd blinken.

✔ *ON* leuchtet.

3. Mit dem Twist-Knopf den Wert *OFF* einstellen.

✔ Im Bedienfeld erlischt .

✔ WLAN ist deaktiviert.

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

25.6 Netzwerkverbindung trennen

Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

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

1. Grundeinstellung *cd* öffnen.
2. ⏱ sooft berühren, bis die Einstellung *HC 1* und *NEt* abwechselnd blinken.

✔ *ON* leuchtet.

3. Mit dem Twist-Knopf den Wert *OFF* einstellen.

✔ Im Bedienfeld erlischt .

✔ Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt.

25.7 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.
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
- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
  – Im ersten Schritt der Download.
  – Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

25.8 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.

25.9 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.

26 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.

Hinweis: Mehr Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter Grundeinstellungen → *Seite 34* und zur Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs unter → *"Kochen mit Induktion", Seite 8* und → *"Flex Zone", Seite 17*.

26.1 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. → *"Menü Grundeinstellungen öffnen", Seite 34*.
3. Die Einstellung c7 wählen.
4. Den Einstellbereich berühren.

✔ — blinkt.

✔ Die Funktion ist aktiviert.

✔ Nach 10 Sekunden erscheint das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.

5. Das Ergebnis anhand der Übersicht der → *"Kochgeschirrergebnisse", Seite 38* prüfen.
6. Um bei Bedarf die Funktion erneut zu aktivieren, den Twist-Knopf erneut drehen.

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.

26.2 Kochgeschirrergebnisse

In der folgenden Übersicht finden Sie die möglichen Ergebnisse zur Qualität und der Schnelligkeit des Kochprozesses mit dem getesteten Kochgeschirr.

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

[1] Falls eine kleinere Kochzone vorhanden ist, das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochzone testen.

27 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. Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist und die Leistungsbegrenzung erreicht wird, leuchtet für kurze Zeit _. Das Gerät reguliert und wählt die höchst mögliche Leistungsstufe selbsttätig.

Wie Sie dabei vorgehen, erfahren Sie unter Grundeinstellungen → *Seite 34*.

28 Reinigen und Pflegen

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

28.1 Reinigungsmittel

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

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

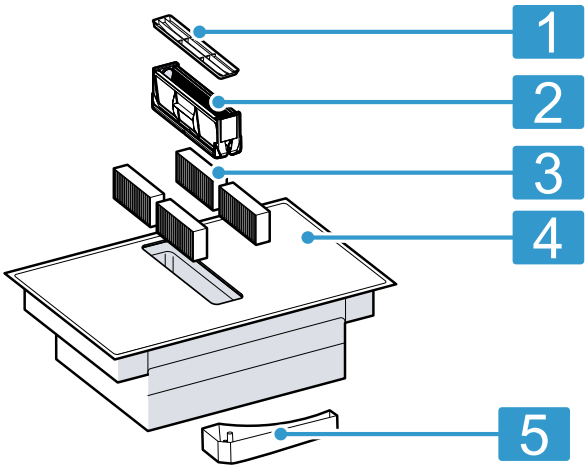
- Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

28.2 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

28.3 Kochfeldrahmen reinigen

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

Hinweise

- Die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 38*
- Keine Glasschaber verwenden.

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

28.4 Kochfeld reinigen

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

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 38*

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist abgekühlt.
- Den Fettfilter während der Reinigung des Kochfelds im Gerät lassen, um Speisereste im Fettfilter aufzufangen.

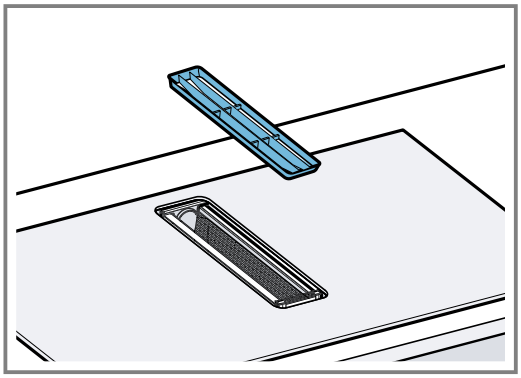
1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.
   Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

28.5 Geruchsfilter oder Akustikfilter wechseln

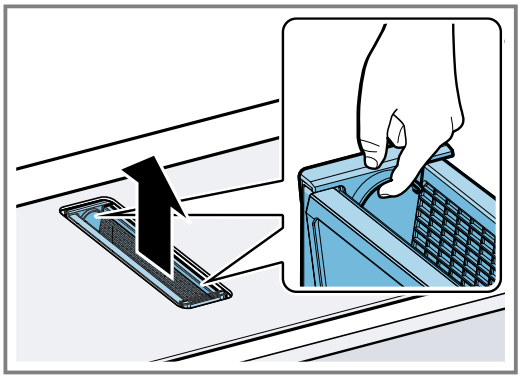
Tauschen Sie die Geruchsfilter regelmäßig aus. Wechseln Sie die Akustikfilter, falls sie verschmutzt sind.

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

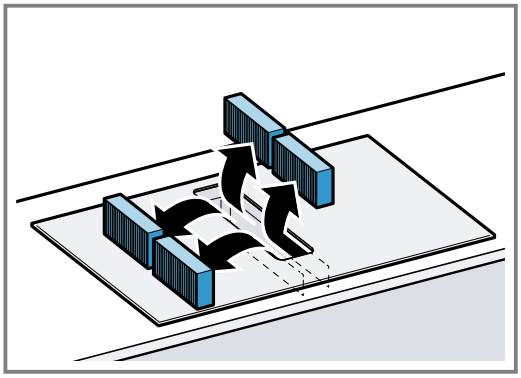
1. Nur Originalfilter, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.
2. Das Lüftungsgitter abnehmen.



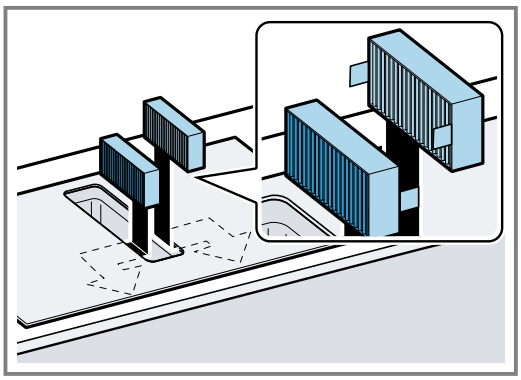
3. **ACHTUNG!**
   Herabfallende Fettfilter können das darunterliegende Kochfeld beschädigen.
   ▸ Mit einer Hand unter den Fettfilter fassen.
   Den Fettfilter herausnehmen.
   – Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Den Fettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.



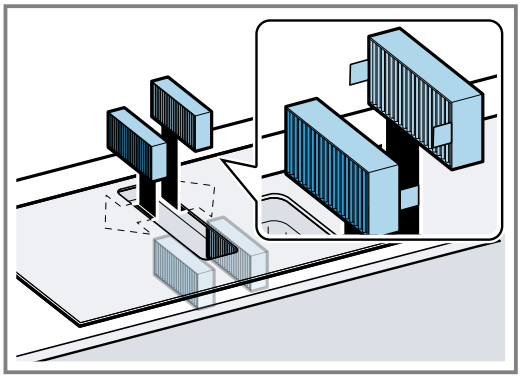
4. Die 4 Geruchsfilter oder Akustikfilter herausnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.



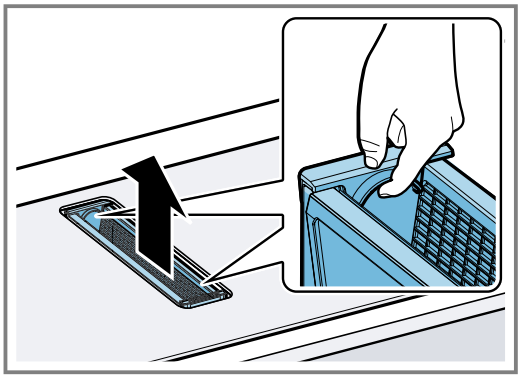
5. Die 2 Geruchsfilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen und nach vorne schieben.



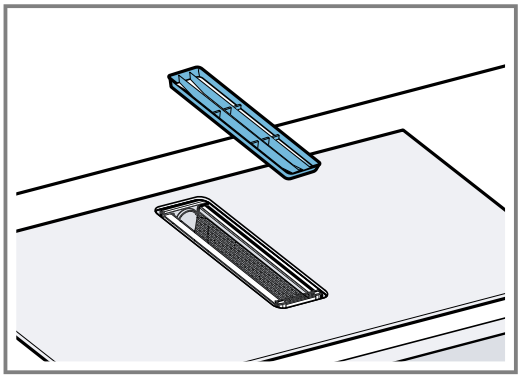
6. Die anderen Geruchsfilter oder Akustikfilter links und rechts in das Gerät einsetzen.



7. Den Fettfilter einsetzen.



8. Das Lüftungsgitter auflegen.



Sättigungsanzeige zurücksetzen

Voraussetzung: Nach dem Ausschalten des Geräts ertönt ein Signalton und F CHANGE leuchtet.

1. Die Geruchsfilter wechseln. → *Seite 39*
2. Das Gerät ausschalten.

✔ F CHANGE leuchtet.

3. gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

✔ Die Sättigungsanzeige ist zurückgesetzt.

28.6 Fettfilter reinigen

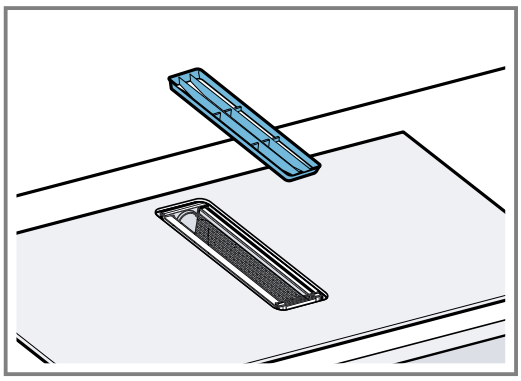
Fettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

⚠ **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.



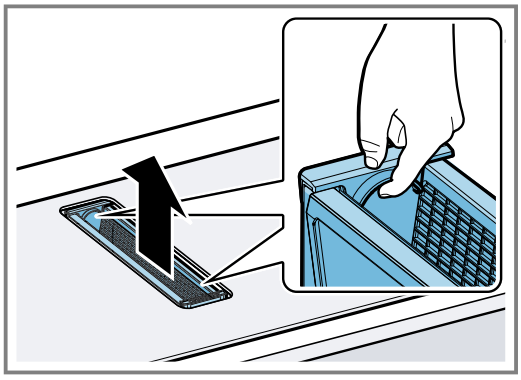
2. **ACHTUNG!**

   Herabfallende Fettfilter können das darunterliegende Kochfeld beschädigen.

   - Mit einer Hand unter den Fettfilter fassen.

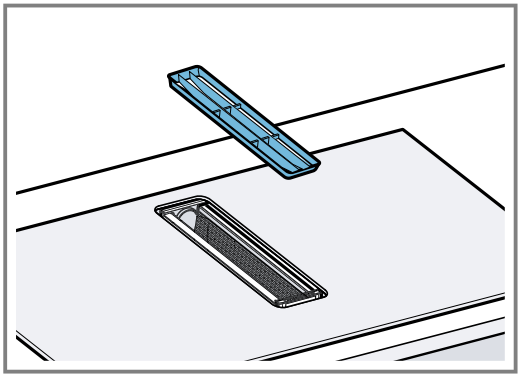
   Den Fettfilter herausnehmen.

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



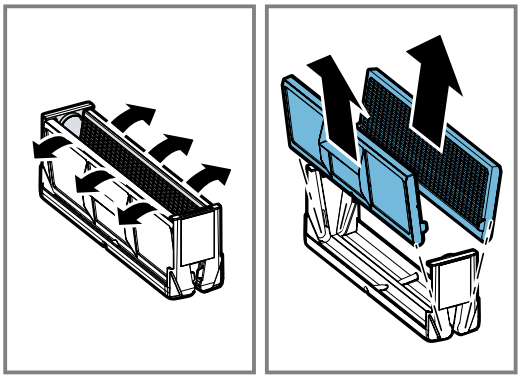
3. Den Fettfilter reinigen.
   – → *"Fettfilter von Hand reinigen", Seite 41*
   – → *"Fettfilter im Geschirrspüler reinigen", Seite 41*
4. Bei Bedarf die Geruchsfilter oder die Akustikfilter entnehmen und das Gerät von innen reinigen.
   → *"Geruchsfilter oder Akustikfilter wechseln", Seite 39*
5. Falls 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

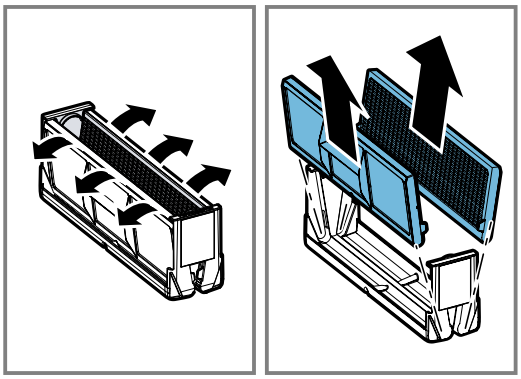
1. Den Fettfilter auseinanderbauen.



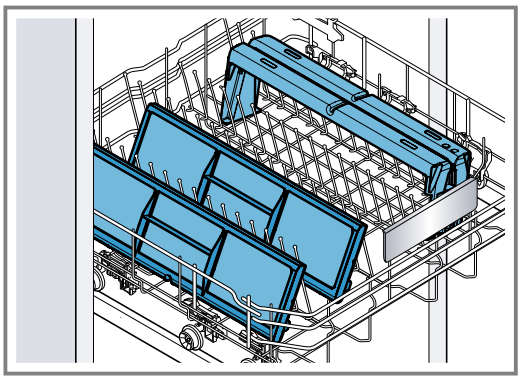
2. Den Fettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
3. Den Fettfilter mit einer Bürste reinigen.
   Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
   Bei hartnäckigem Schmutz einen speziellen Fettlöser verwenden. Den Fettlöser über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder 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.
   Eine Temperatureinstellung unter 70 °C wählen.
4. Den Fettfilter abtropfen lassen.

28.7 Lüftungsgitter reinigen

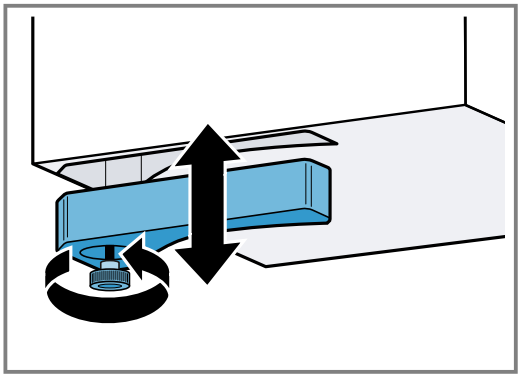
- Das Lüftungsgitter mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen
  Bei der Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann sich die Oberfläche verfärben. Die Verfärbung hat keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

28.8 Überlaufbehälter reinigen

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

Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt und die Restwärmeanzeige ist erloschen.

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



2. Den Überlaufbehälter leeren und ausspülen.
3. Bei Bedarf die Schraube abschrauben und den Überlaufbehälter ohne Schraube im Geschirrspüler reinigen.
4. Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.
5. 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 40*

28.9 Twist-Knopf reinigen

Reinigen Sie den Twist-Knopf bei Bedarf.

Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 38*
- Keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Twist-Knopf nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Den Twist-Knopf nicht in Spülwasser eintauchen.

▸ Den Twist-Knopf mit lauwarmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

29 FAQ

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

29.1 Gebrauch

Frage	Antwort
Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet die Anzeige Kindersicherung?	■ Die Kindersicherung ist aktiv. Weitere Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie unter → *"Kindersicherung", Seite 31*.
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 34*.
Die Lüftung schaltet sich nicht ein, obwohl der Automatikstart aktiviert ist.	■ Die Lüftung manuell aktivieren oder die Konfiguration des Automatikstarts prüfen. Weitere Informationen erhalten Sie in Kapitel → *"Grundeinstellungen", Seite 34*.
Die Lüftung läuft zu stark oder zu schwach im Sensorsteuerungsmodus.	■ Die Sensorempfindlichkeit für die Lüftung ist nicht richtig konfiguriert. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie unter → *"Grundeinstellungen", Seite 34*.
Die Lüftung läuft weiter, obwohl die Kochzonen ausgeschaltet sind.	■ Die Lüftung manuell ausschalten. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel → *"Grundlegende Bedienung", Seite 13*.
Die Lüftung schaltet sich ein, obwohl das Gerät ausgeschaltet ist.	■ Die Einstellung Nachlauf-Funktion mit Sensorsteuerung ist gewählt. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie unter → *"Grundeinstellungen", Seite 34*.
Die Luftansaugung ist zu schwach.	■ Sicherstellen, dass der Fettfilter sauber ist. Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen und Pflegen", Seite 38*.

29.2 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.

29.3 Kochgeschirr

Frage	Antwort
Welches Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochfeld?	■ Weitere Informationen zum Kochgeschirr, die sich zum Induktionskochen eignen, erhalten Sie unter → *"Kochen mit Induktion", Seite 8*.
Warum erwärmt sich die Kochzone nicht und die Kochstufe blinkt?	■ Die Kochzone ist nicht eingeschaltet, auf der das Kochgeschirr steht. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht. ■ 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 → *"Kochen mit Induktion", Seite 8*
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 → *"Kochen mit Induktion", Seite 8* → *"Kochgeschirr", Seite 8*

29.4 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 38*.
Im Schrank unterhalb des Kochfelds befindet sich Wasser.	■ Prüfen, ob der Überlaufbehälter voll ist. Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie unter → *"Reinigen und Pflegen", Seite 38*.

Frage	Antwort
In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Überlaufbehälter reinigen?	■ Den Überlaufbehälter häufig reinigen. Weitere Informationen zur Reinigung des Überlaufbehälters erhalten Sie unter → *"Reinigen und Pflegen", Seite 38*.
In welchen zeitlichen Abständen muss ich den Fettfilter reinigen?	■ Den Fettfilter regelmäßig reinigen. Wie Sie den Filter reinigen und wechseln, erfahren Sie in Kapitel → *"Reinigen und Pflegen", Seite 38*.

30 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.
  → *"Kundendienst", Seite 46*

⚠ **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.

30.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
Die Touch-Felder für die Lüftungsfunktionen leuchten nicht.	Die Steuerung für den Motor funktioniert nicht. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 46*
Die Lüftung funktioniert nicht.	Der Motor oder die Steuerung sind defekt. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 46*
Die Symbolbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Steuereinheit ist defekt. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 46*
F CHANGE	Die Geruchsfilter sind gesättigt. ▸ Wechseln Sie die Geruchsfilter. → *Seite 39*
	Die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Geruchsfilter gewechselt wurde. ▸ Setzen Sie die Sättigungsanzeige zurück. → *Seite 40*
keine Anzeige	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▸ Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.
	Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▸ Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
	Störung der Elektronik. ▸ Wenn sich die Störung nicht beheben lässt, informieren Sie den Kundendienst.
Ein Signal ertönt.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▸ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
F2/E8207/E7015	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.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F4/E8208/E7015	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.
F5 + Kochstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen. **1.** Entfernen Sie das Kochgeschirr. **2.** Warten Sie einige Sekunden. ✔ Die Fehleranzeige erlischt. **3.** Kochen Sie wie gewohnt weiter.
F5 + Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzonen abgeschaltet. **1.** Entfernen Sie das Kochgeschirr. **2.** Warten Sie einige Sekunden. ✔ Die Fehleranzeige erlischt. **3.** Kochen Sie wie gewohnt weiter.
F1 / F6	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche abgeschaltet **1.** Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. **2.** Schalten Sie die Kochzone erneut ein.
F8	Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. Die automatische Abschaltung ist aktiviert. ▸ Beachten Sie die Informationen zur automatischen Abschaltung → *Seite 31*.
F9	Die FlexPlus-Kochzone lässt sich nicht aktivieren. **1.** Überprüfen Sie die Fehleranzeige, indem Sie eine beliebige Bedienfläche drücken. **2.** Kochen Sie mit den verbleibenden Kochzonen wie gewohnt weiter. **3.** Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E7010	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen. **1.** Drücken Sie ein beliebiges Touch-Feld, um die Fehleranzeige zu bestätigen. **2.** Kochen Sie wie gewohnt weiter ohne Verbindung zum Heimnetzwerk. **3.** Leuchtet E7010 erneut, kontatkieren Sie den Kundendienst → *Seite 46*.
E8202	Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochzone ist ausgeschaltet. ▸ Warten Sie bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist und aktivieren Sie die Funktion erneut.
E8203	Der Kochsensor ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet. ▸ Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, nehmen Sie diesen vom Kochgeschirr und bewahren Sie ihn fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen auf. Schalten Sie die Kochzonen ein.
E8204	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. ▸ Wechseln Sie die Batterie 3V CR2032 aus. Weitere Informationen erhalten Sie unter Batterie auswechseln → *Seite 32*.
E8205	Die Verbindung zum Kochsensor ist unterbrochen. ▸ Schalten Sie die Funktion aus und aktivieren Sie die Funktion wieder. → *"Kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden", Seite 27*
E8206	Der Kochsensor ist kaputt oder defekt. ▸ Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst → *Seite 46*.
Die Anzeige des kabellosen Kochsensors leuchtet nicht.	Der kabellose Kochsensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht. ▸ Wechseln Sie die Batterie 3V CR2032 aus. Weitere Informationen erhalten Sie unter Batterie auswechseln → *Seite 32*. ▸ Wenn das Problem bestehen bleibt, halten Sie das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt und verbinden den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld. Weitere Informationen erhalten Sie unter → *"Kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld verbinden", Seite 27* ▸ Wenn das Problem bestehen bleibt, benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst → *Seite 46*.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Die Anzeige am Kochsensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. ▸ Wechseln Sie die Batterie 3V CR2032 aus. Weitere Informationen erhalten Sie unter Batterie auswechseln → *Seite 32*.
Die Anzeige am Kochsensor blinkt dreimal.	Die Verbindung zum Kochsensor ist unterbrochen. **1.** Halten Sie das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt. **2.** Verbinden Sie den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld. → *"Kabellosen Kochsensor zurücksetzen", Seite 27*
E9000 / E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ▸ Den Energieversorger kontaktieren.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
dE	Der Demo-Modus ist aktiviert. **1.** Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. **2.** 30 Sekunden warten und das Kochfeld anschließen. **3.** In den nächsten 3 Minuten ein beliebiges Touch-Feld drücken. ✔ Der Demo-Modus ist deaktiviert.

30.2 Fehlercode anzeigen

▸ Wenn E leuchtet, die betreffende Kochzone wählen und den Twist-Knopf gedrückt halten, um den Fehlercode abzulesen.

30.3 Standby-Modus bei Fehlermeldung

Falls das Gerät eine Fehlermeldung anzeigt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.

30.4 Bei erneuter Fehlermeldung den Kundendienst informieren

Voraussetzung: Die Fehlermeldung ist nicht in der Übersicht → *Seite 44* aufgeführt.

1. Das Gerät vom Strom trennen.
2. 30 Sekunden warten.
3. Das Gerät erneut anschließen.
4. Wenn die Anzeige die Fehlermeldung erneut anzeigt, den Kundendienst informieren und die genaue Fehlermeldung angeben.

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.

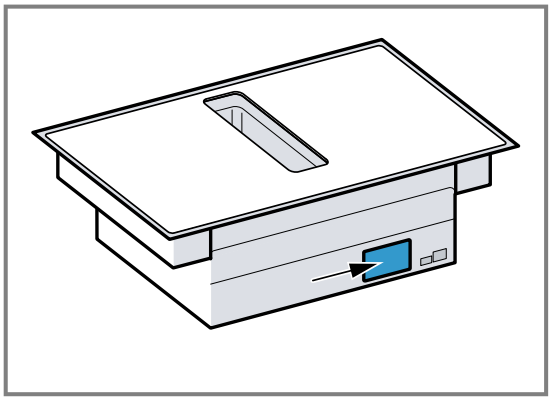
Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

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 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 34* anzeigen lassen.



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

32 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. 100 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.							

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

GAGGENAU

9001832435 de (030315)de