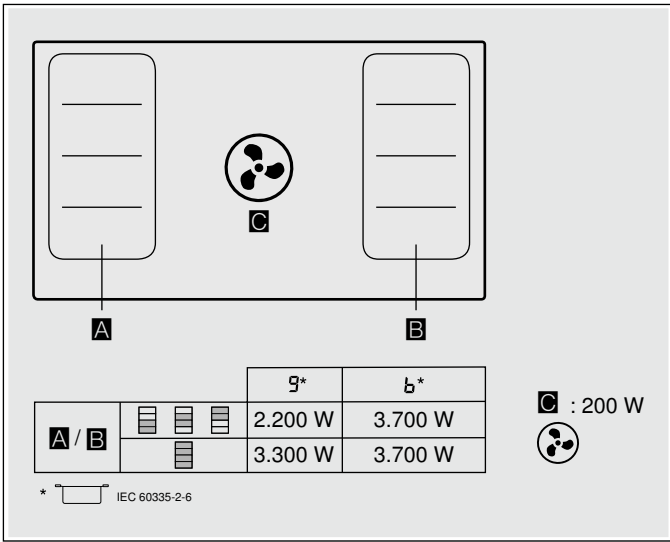


# CV 282

Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungs-System



# Inhaltsverzeichnis

<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>4</b>	<b>Timer-Funktionen</b>	<b>24</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>	Kochzeit-Automatik	24
<b>Ursachen für Schäden</b>	<b>8</b>	Der Kurzzeitwecker	24
<b>Umweltschutz</b>	<b>9</b>	Stoppuhr-Funktion	25
Energiesparen	9	<b>Booster-Funktion für Töpfe</b>	<b>25</b>
Umweltgerecht entsorgen	9	Aktivieren	25
<b>Kochen mit Induktion</b>	<b>10</b>	Deaktivieren	25
Vorteile beim Kochen mit Induktion	10	<b>Booster-Funktion für Pfannen</b>	<b>26</b>
Kochgeschirr	10	Empfehlungen zur Anwendung	26
<b>Gerät kennen lernen</b>	<b>12</b>	Aktivieren	26
Ihr neues Gerät	12	Deaktivieren	26
Sonderzubehör	12	<b>Warmhaltefunktion</b>	<b>27</b>
Bedienfeld	13	Aktivieren	27
Restwärmanzeige	14	Deaktivieren	27
Betriebsarten	14	<b>Automatik-Funktionen</b>	<b>27</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>15</b>	Arten von Automatik-Funktionen	28
Erste Inbetriebnahme	15	Geeignetes Kochgeschirr	28
<b>Twist-Pad mit Twist Knopf</b>	<b>15</b>	Sensoren und Sonderzubehör	29
Den Twist-Knopf entfernen	15	Funktionen und Kochstufen	29
Den Twist-Knopf aufbewahren	15	Empfohlene Gerichte	33
<b>Gerät bedienen</b>	<b>16</b>	Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors	37
Kochfeld ein- und ausschalten	16	Konformitätserklärung	38
Kochstelle einstellen	16	<b>Kindersicherung</b>	<b>39</b>
Lüftung ein- und ausschalten	17	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren	39
Intensivstufe	17	<b>Display-Reinigungsschutz</b>	<b>39</b>
Automatikstart	18	<b>Automatische Abschaltung</b>	<b>39</b>
Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung	18	<b>Grundeinstellungen</b>	<b>40</b>
Nachlauf-Funktion	18	So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:	41
Intervall-Lüftung	18	<b>Geschirrtest</b>	<b>42</b>
Kochempfehlungen	19	<b>Reinigen</b>	<b>43</b>
<b>Flex-Funktion</b>	<b>21</b>	Reinigungsmittel	43
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	21	Zu reinigende Komponenten	44
Als zwei unabhängige Kochstellen	21	Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)	44
Als eine einzige Kochstelle	21	Kochfeld	44
<b>Transfer-Funktion</b>	<b>22</b>	Lüftung	44
<b>Profikoch-Funktion</b>	<b>23</b>	Überlaufbehälter reinigen	47
Aktivieren	23	Twist-Knopf	47
Deaktivieren	23	Kabelloser Temperatursensor	48
Einstellungen ändern	23		

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)	48
Störungen, was tun?	50
Kundendienst	52

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) und in unserem Online-Shop [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Bei Verwendung der Kochfunktionen muss die eingestellte Kochstelle mit der Kochstelle übereinstimmen, auf der sich der Topf mit dem Temperatursensor befindet.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

## ⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

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

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

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

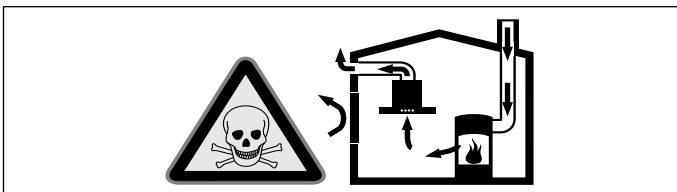
### ⚠ Warnung – Erstickungsgefahr!

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

### ⚠ Warnung – Lebensgefahr!

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

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

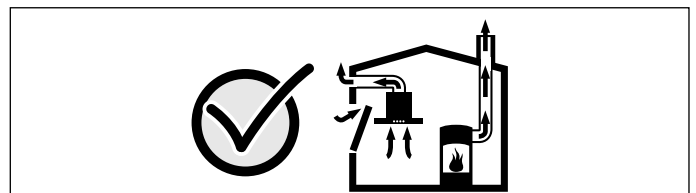


Raumluftabhängige Feuerstätten (z. B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z. B. Kamin) ins Freie.

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

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

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



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

### **⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden.  
**Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.**  
Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Die Fettablagerungen in Filtern können sich entzünden.  
Gerät wie beschrieben reinigen.  
Reinigungsintervalle einhalten. Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.

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

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Die Filterabdeckung aus Gusseisen wird auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie die Filterabdeckung auf dem Kochfeld ablegen. Keine Töpfe auf die Filterabdeckung stellen oder andere heiße Gegenstände auf die Filterabdeckung legen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen der Filterabdeckung, des Metallfettfilters, des Behälters, des Überlaufbehälters oder der Gehäuseabdeckung das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.

**⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

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

**⚠️ Warnung – Elektromagnetische Gefahren!**

- Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

- Der kabellose Temperatursensor und der Twist-Knopf sind magnetisch. Die magnetischen Elemente können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen. Träger von elektronischen Implantaten sollten daher den Temperatursensor oder den Twist-Knopf nicht in den Taschen ihrer Kleidung mitführen und in Bezug auf ihren Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

**⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.
- Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.
- Kochgeschirr und Kochfelder werden sehr heiß. Nie über das heiße Kochfeld oder heißes Kochgeschirr greifen.
- Die Batterie im kabellosen Temperatursensor kann beschädigt werden oder bersten, wenn sie zu heiß wird. Den Sensor nach dem Kochen vom Kochfeld nehmen und nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahren.
- Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein. Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.
- Ungeeignete Wokpfannen können zu Unfällen führen. Nur die vom Hersteller als Sonderzubehör enthaltene Wokpfanne benutzen.

### **⚠ Warnung – Beschädigungsgefahr!**

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

---

## **Ursachen für Schäden**

---

### **Achtung!**

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



## Umweltschutz

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

### Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.
- Beim Kochen ausreichend Zuluft sicherstellen, damit die Lüftung effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen. Die Intensivstufe nur nach Bedarf einsetzen. Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.
- Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste machen einen längeren Betrieb der Lüftung erforderlich.
- Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.
- Filter in den angegebenen Abständen reinigen bzw. wechseln, um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

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

## Kochen mit Induktion

### Vorteile beim Kochen mit Induktion

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

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

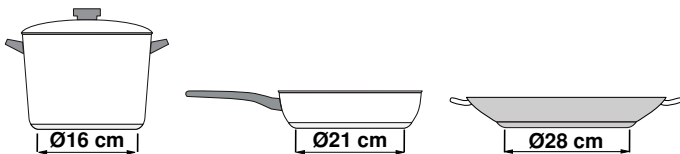
### Kochgeschirr

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

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

Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, schlagen Sie im Kapitel → "Flex-Funktion" nach.

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

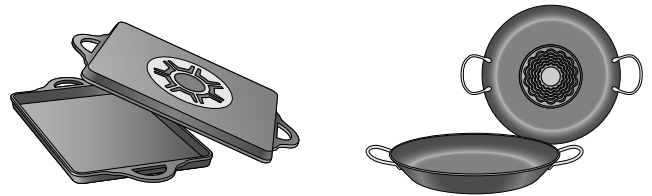


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "→ Grundeinstellungen" auf Seite 40" auf Seite 15.

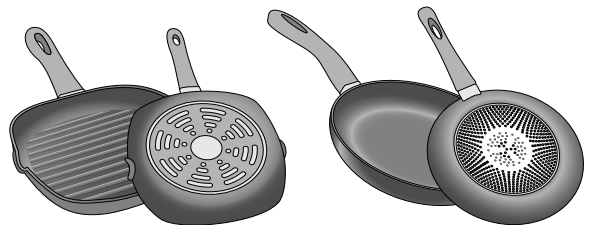


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

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



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



### Ungeeignetes Kochgeschirr

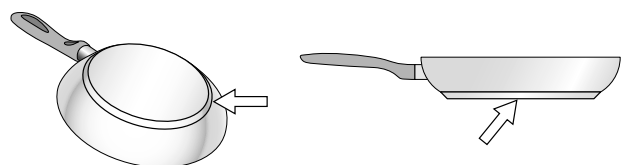
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

### Eigenschaften des Geschirrbodens

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

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



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

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

**Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden**

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

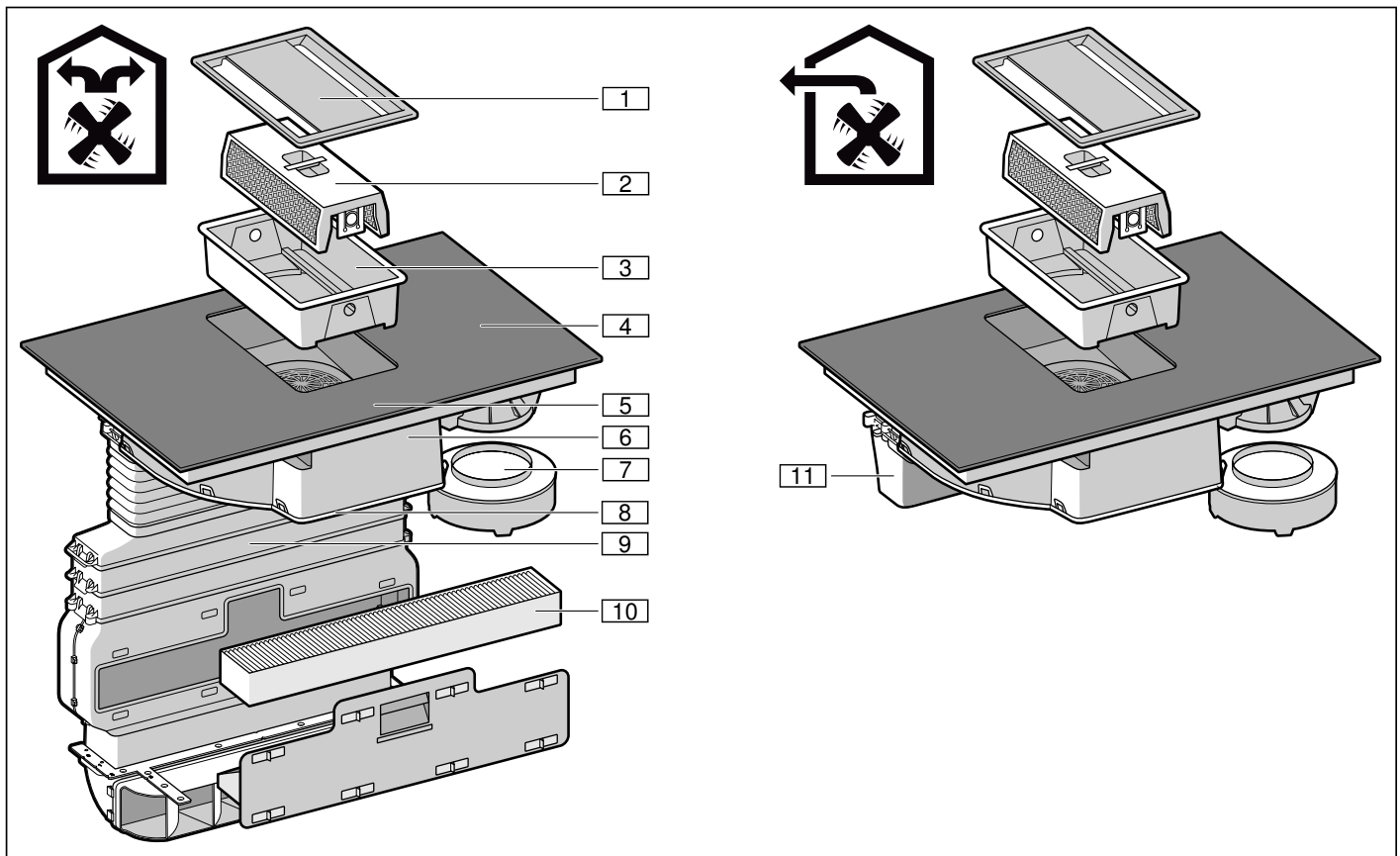
**Topferkennung**

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

## Gerät kennen lernen

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

### Ihr neues Gerät



Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Lüftergehäuse
7	Überlaufbehälter
8	Gehäuseabdeckung
9	Verrohrung*
10	Aktivkohlefilter*
11	Abluftrohr**

\*nur bei Umluftbetrieb  
\*\*nur bei Abluftbetrieb

### Sonderzubehör

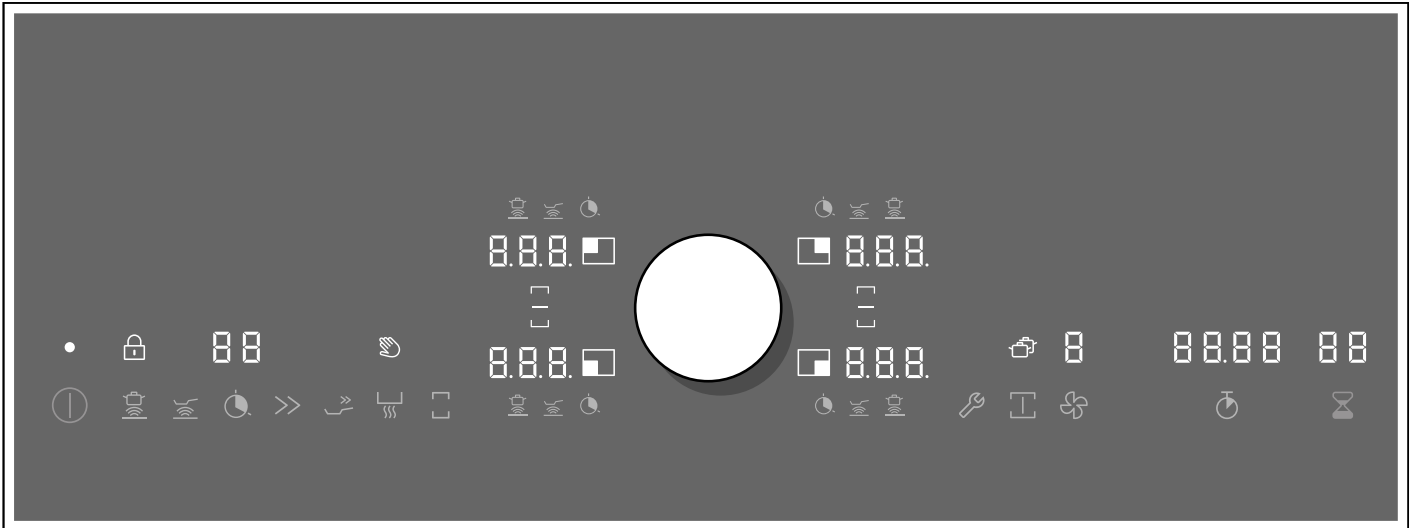
Temperatursensor	CA 060 300
Flachkanal Anschlussstutzen	CA 284 010
Umluftmodul	CA 282 810
Aktivkohlefilter	CA 282 110
Magnetknebel, schwarz	CA 230 100
TeppanYaki aus Mehrschichtenmaterial	CA 051 300
Grillplatte aus Aluminiumguss	CA 052 300

## Geeignetes Kochgeschirr

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

kleines Gefäß mit einem Durchmesser von 15 cm	GP 900001
mittleres Gefäß mit einem Durchmesser von 18 cm	GP 900002
großes Gefäß mit einem Durchmesser von 21 cm	GP 900003

## Bedienfeld



### Sensortasten

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

### Anzeigen

	Betriebszustand
	Kochstelle
	Kochstufen / Lüfterstufen
	Kochsensor-Funktion
	Bratsensor-Funktion
	Kochzeit-Automatik
	Booster-Funktion für Töpfe / Intensivstufe für Lüftung

### Anzeigen

	Booster-Funktion für Pfannen
	Warmhalte-Funktion
	Restwärme
	Timer-Funktion
	Stoppuhr-Funktion
	Display-Reinigungsschutz
	Kindersicherung
	Flex-Funktion aktiviert
	Flex-Funktion deaktiviert
	Transfer-Funktion
	Lüftung ist eingeschaltet
	Intervallfunktion für Lüftung
	Automatikbetrieb für Lüftung
	Nachlauf-Funktion für Lüftung
	Metallfettfilter nicht korrekt eingesetzt
	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
	Sättigungsanzeige Metallfettfilter

### Sensortasten

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

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

## Hinweise

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

## Restwärmeanzeige

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

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

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

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

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

## Betriebsarten

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

### Abluftbetrieb



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

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

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

### Umluftbetrieb



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

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

---

## Vor dem ersten Gebrauch

---

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





Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

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

### Erste Inbetriebnahme

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

Mögliche Einstellungen:

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

Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe → "Grundeinstellungen" auf Seite 40.

---

## Twist-Pad mit Twist Knopf

---

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

Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird mittig auf den markierten Bereich des Twist-Pads aufgelegt. Um eine Kochstelle zu aktivieren, kippen Sie den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes wählen Sie die Kochstufe.

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

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

### Den Twist-Knopf entfernen

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

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

#### **Warnung – Brandgefahr!**

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

### Den Twist-Knopf aufbewahren

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

Ebenso können Störungen an Fernsehgeräten und Bildschirmen hervorgerufen werden.

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

## Gerät bedienen

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

### ⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!


Die Filterabdeckung aus Gusseisen wird auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie die Filterabdeckung auf dem Kochfeld ablegen. Keine Töpfe auf die Filterabdeckung stellen oder andere heiße Gegenstände auf die Filterabdeckung legen.

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

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

## Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein und ausschalten.

**Einschalten:** Den Twist-Knopf auf den Einstellbereich legen. Symbol ① berühren. Die zu den Kochstellen gehörigen Symbole und die Funktionen, die zu diesem Zeitpunkt zur Verfügung stehen, leuchten. Neben den Kochstellen leuchtet . Das Kochfeld ist betriebsbereit.

**Ausschalten:** Das Symbol ① berühren, bis die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen für mehr als 20 Sekunden ausgeschaltet sind und die Lüftung ausgeschaltet ist.
- Die gewählten Einstellungen bleiben für 5 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert.

Wenn in diesem Zeitraum das Kochfeld wieder eingeschaltet wird, blinken die vorher eingestellten Kochstufen. Durch Tippen auf den Twist-Knopf innerhalb der nächsten 5 Sekunden werden die Einstellungen übernommen.

Wenn der Twist-Knopf nicht angetippt wird, oder wenn eine andere Sensortaste berührt wird, werden alle vorherigen Einstellungen gelöscht.

## Kochstelle einstellen

Einstellen der gewünschten Kochstufe mit dem Twist-Knopf.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

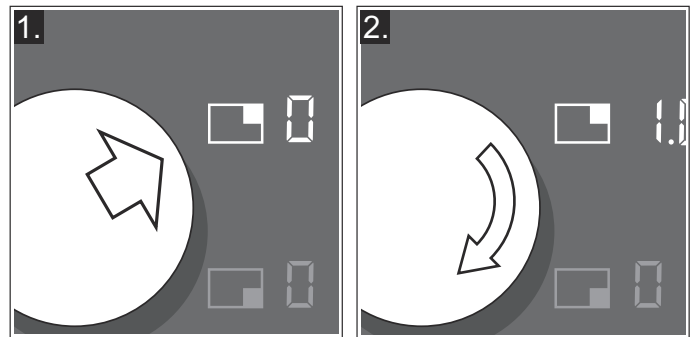
Kochstufe 9 = höchste Stufe.

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

### Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Die Kochstelle auswählen. Dazu den Twist-Knopf auf Höhe der gewünschten Kochstelle berühren.
- 2 In den folgenden 10 Sekunden den Twist-Knopf drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Kochstufe aufleuchtet.



Die Kochstufe ist eingestellt.


### Hinweise

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

### Kochstufe ändern

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

### Kochstelle ausschalten

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



## Hinweise

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

## Lüftung ein- und ausschalten

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


**Hinweis:** Falls kein Metallfettfilter vorhanden ist, kann die Lüftung nicht eingeschaltet werden. Setzen Sie den Metallfettfilter ein. Die Funktionen der Kochfelder sind auch ohne Metallfettfilter verfügbar. → "Reinigen" auf Seite 43



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

**Hinweis:** Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen blockieren. Keine Gegenstände auf die Filterabdeckung stellen. Anderfalls wird die Leistung der Lüftung reduziert.


### Lüftung einschalten

**Hinweis:** Falls im Anzeigefeld *F INSETE* blinkt und das Symbol  nicht verfügbar ist, Metallfettfilter korrekt einsetzen.

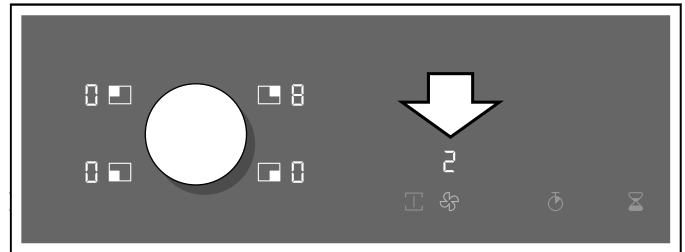
Im Anzeigefeld wird  angezeigt. Die Lüftung kann eingeschaltet werden.


- 1 Symbol  berühren.  
Das Symbol  leuchtet orange. Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe **2**. Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld angezeigt.

#### Hinweise


- Kochstufen können während der Einstellung der Leistungsstufen der Lüftung nicht geändert werden.
- Während einem Zeitraum von einigen Sekunden kann eine Leistungsstufe für die Lüftung ausgewählt werden. Das Symbol  leuchtet weiß, sobald der Twist-Knopf wieder für die Einstellung der Kochstufen verwendet werden kann.




- 2 Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Leistungsstufe einstellen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefeld angezeigt.



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

### Lüftung ausschalten

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


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

**Hinweis:** Falls der Nachlauf eingeschaltet ist, können Sie die Lüftung nur mit dem Twist-Knopf ausschalten. → "Nachlauf-Funktion" auf Seite 18

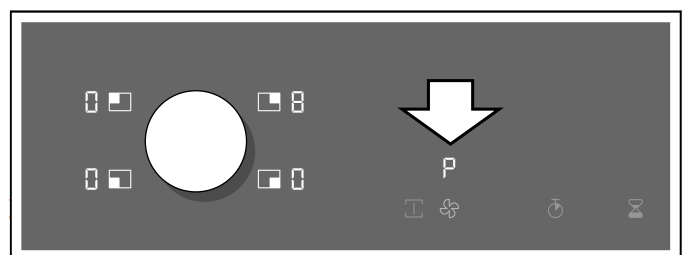
## Intensivstufe

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

### Einschalten




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

Die Intensivstufe ist aktiviert.



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

## Ausschalten

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

## Automatikstart





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

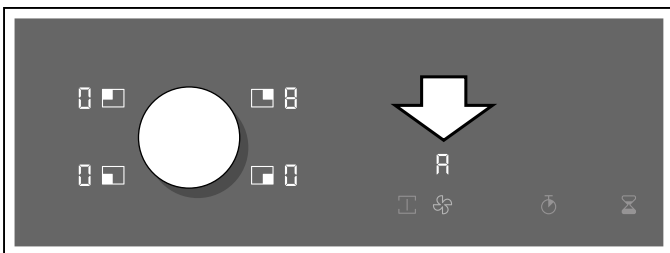
- Die Lüftung startet nicht.
- Die Lüftung startet in der Leistungsstufe, die der Sensor auswählt.
- Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.

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



## Automatikbetrieb mit Sensorsteuerung

### Einschalten

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



### Ausschalten



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

## Nachlauf-Funktion





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

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

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

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

### Ausschalten




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



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

## Intervall-Lüftung




### Einschalten

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

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

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

### Ausschalten

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

## Kocheempfehlungen

### Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 8 - 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Kochstufe herunterschalten, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt.
- Nach dem Garvorgang Kochgeschirr bis zum Servieren geschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.

- Für ein gesünderes Garergebnis sollte Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt erhitzt werden.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Die Verwendung von Topflappen ist empfehlenswert.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen finden Sie im Kapitel → "Umweltschutz"

### Gartabelle

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

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch*	1.5 - 2.5	-
Wurstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Kartoffelklöße*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-

\* Ohne Deckel

\*\* Mehrmals wenden

\*\*\*Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
<hr/>		
<b>Schmoren / Braten mit wenig Öl*</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	8 - 12
Kotelett, natur oder paniert**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)**	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Scampi, Garnelen	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	-
Omelette (nacheinander braten)	3.5 - 4.5	3 - 6
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
<hr/>		
<b>Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)</b>		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-
* Ohne Deckel		
** Mehrmals wenden		
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5		

## Flex-Funktion

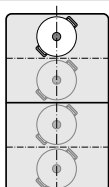
Die flexible Kochzone kann je nach Bedarf als einzelne Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

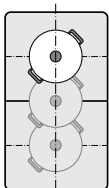
## Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

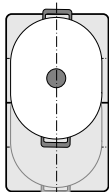
### Als eine einzige Kochstelle



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

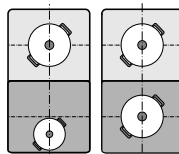


Durchmesser über 13 cm  
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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

### Als zwei unabhängige Kochstellen



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

## Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.



### Aktivieren

Siehe Kapitel → "Gerät bedienen" auf Seite 16

## Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

## Verbinden der beiden Kochstellen

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

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


### Hinweise

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

## Kochstufe ändern

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



## Ein neues Kochgeschirr hinzufügen

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

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

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

## Trennen der beiden Kochstellen

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

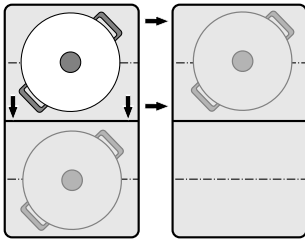
Die flexible Kochzone ist deaktiviert. Die beiden Kochstellen funktionieren weiterhin als zwei unabhängige Kochstellen.

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

## Transfer-Funktion

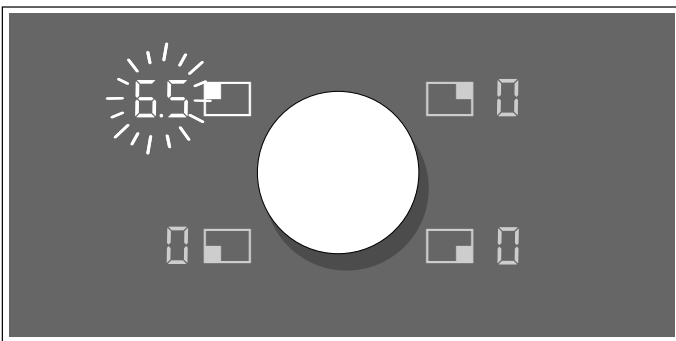
Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen einer Kochstelle auf eine andere Kochstelle übertragen.


Diese Funktion steht auf den flexiblen Kochzonen zur Verfügung.

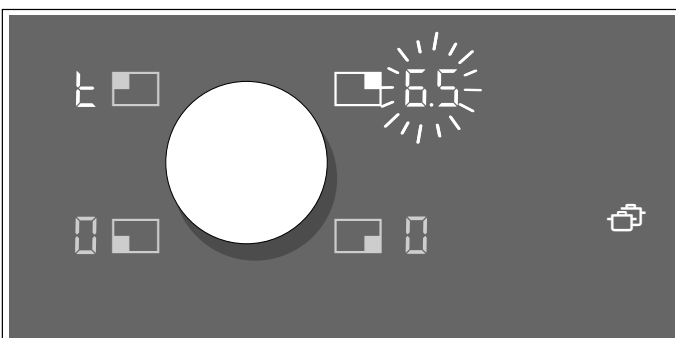


**Hinweis:** Zusätzliche Informationen zur richtigen Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flex-Funktion"

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



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



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


### Hinweise

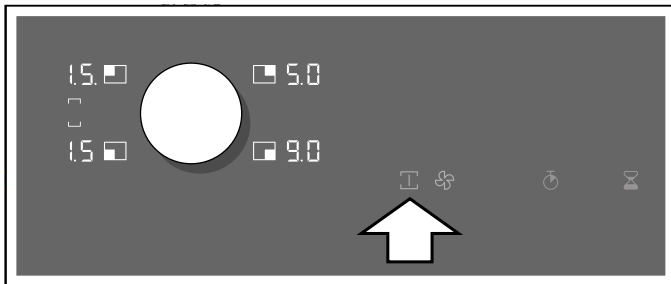
- Das Kochgeschirr auf eine Kochstelle verschieben die nicht eingeschaltet ist, auf der noch keine Voreinstellungen gemacht wurden, und auf der zuvor noch kein anderes Kochgeschirr abgesetzt wurde.
- Wenn beim Verschieben eines Kochgeschirrs auf der flexiblen Kochzone die Flex-Funktion aktiviert ist,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


## Profikoch-Funktion

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

### Aktivieren

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








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




### Hinweise

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

## Deaktivieren

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

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

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

## Einstellungen ändern

Die Vorschlagswerte können im Menü Grundeinstellungen geändert werden. Siehe Kapitel

## Timer-Funktionen

Ihr Kochfeld verfügt über drei Timerfunktionen:


- Kochzeit-Automatik
- Kurzzeitwecker
- Stoppuhr-Funktion

### Kochzeit-Automatik


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

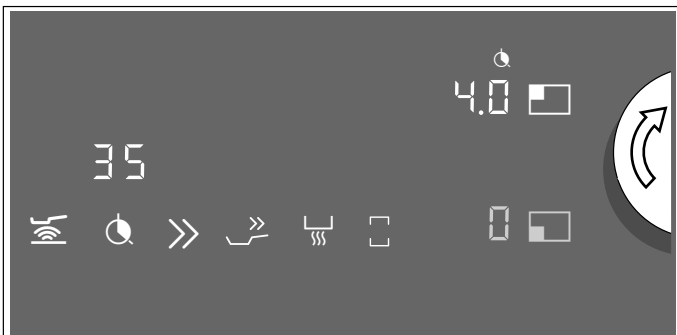
Sie können eine Zeit von 1 Minute bis zu 99 Minuten einstellen. Die Zeit läuft in der Timer-Anzeige in Minuten ab, die letzten 30 Sekunden werden in Sekunden angezeigt.

**So stellen Sie ein:**

- 1 Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
- 2 Symbol  berühren.



- 3 Die gewünschte Garzeit mit dem Twist-Knopf auswählen.
- 4 Die gewünschte Garzeit mit dem Twist-Knopf auswählen. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet **00**.




Die Garzeit beginnt abzulaufen.


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

### Bratsensor-/Kochsensor-Funktion


Wird für eine Kochstelle eine Kochzeit programmiert und die Bratsensor- oder Kochsensor-Funktion ist aktiviert, beginnt die Kochzeit sofort abzulaufen, nicht erst wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

#### Zeit ändern oder löschen


Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

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

#### Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt, die Kochstelle zeigt  und in der Timer-Anzeige blinkt **00**. Ein beliebiges Symbol berühren, oder den Twist-Knopf betätigen; die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Hinweise



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

### Der Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker können Sie eine Zeit von 1 Minute bis zu 99 Minuten einstellen.


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

#### So wird die Funktion eingestellt


- 1 Symbol  berühren, in der Kurzzeitwecker-Anzeige erscheint **00**.
- 2 Gewünschte Zeit mit dem Twist-Knopf auswählen.
- 3 Erneut das Symbol  berühren, um die gewählte Zeit zu bestätigen.

Die Zeit beginnt abzulaufen.

#### Zeit ändern oder löschen

Symbol  berühren und die Zeit mit dem Twist-Knopf ändern oder auf **00** stellen.

#### Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt für drei Minuten. In der Kurzzeitwecker-Anzeige blinkt **00**. Erneut das Symbol  berühren, die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.




## Stoppuhr-Funktion

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

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


### Aktivieren


Symbol  berühren. In der Stoppuhr-Anzeige erscheint **00.00**.

Die Zeit beginnt zu laufen.

### Deaktivieren

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

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

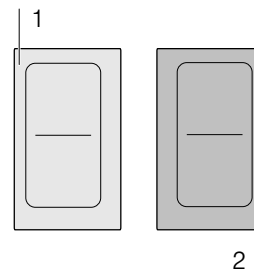
Wenn das Symbol  lange berührt wird erlöschen die Anzeigen.

Die Funktion ist deaktiviert.

## Booster-Funktion für Töpfe



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

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






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

### Aktivieren

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

Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

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

Die Funktion ist deaktiviert.

### Hinweise

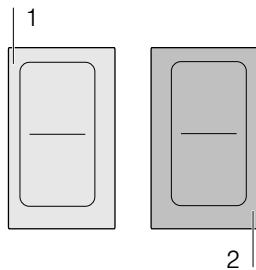
- Unter bestimmten Umständen kann sich diese Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.
- Wenn vor der Aktivierung der Funktion eine Kochstufe eingestellt war, wird diese nach der Deaktivierung der Funktion automatisch wieder übernommen.

## Booster-Funktion für Pfannen

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

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

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





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



## Empfehlungen zur Anwendung

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

## Aktivieren

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

## Deaktivieren

- 1 Kochstelle auswählen.
- 2 Symbol  berühren, Twist-Knopf betätigen, oder andere Funktion auswählen. Die Anzeige  erlischt. In der Anzeige der Kochstelle leuchtet die Kochstufe 9.

Die Funktion ist deaktiviert.

### Hinweise

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



---

## Warmhaltefunktion

---



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

### Aktivieren

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

Die Funktion ist aktiviert.

### Deaktivieren

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

Die Funktion ist deaktiviert.

---

## Automatik-Funktionen

---

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

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

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

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

Die Bratsensor-Funktion steht für alle Kochstellen zur Verfügung.

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



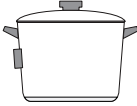

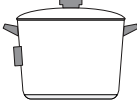

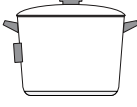





In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über:

- Funktionsarten Automatik-Funktionen
- Geeignetes Kochgeschirr
- Sensoren und Sonderzubehör
- Funktionen und Kochstufen
- Empfohlene Gerichte
- Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors

## Arten von Automatik-Funktionen

Mit den Automatik-Funktionen kann für jedes Gericht die am besten geeignete Zubereitungsart gewählt werden.

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

Automatik-Funktionen	Temperaturstufen	Kochgeschirr	Verfügbarkeit	Aktivierung
<b>Bratsensor-Funktion</b>				
Schmoren/Braten mit wenig Fett	1, 2, 3, 4, 5		Alle Kochstellen	
<b>Kochsensor-Funktion</b>				
	<b>geeignete Temperatur</b>			
Erwärmen / Warmhalten	60-70 °C		Alle Kochstellen	
Garziehen	80-90 °C		Alle Kochstellen	
Kochen	90-100 °C		Alle Kochstellen	
Garen im Schnellkochtopf	110-120 °C		Alle Kochstellen	
Mit viel Öl im Topf frittieren*	170-180 °C		Alle Kochstellen	

\*Vorwärmen mit Deckel und Frittieren ohne Deckel.

Hat das Kochfeld keinen kabellosen Temperatursensor, kann dieser nachträglich im Fachhandel oder über unseren Kundendienst erworben werden.

## Geeignetes Kochgeschirr

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

Die Kochsensor-Funktion ist nicht dazu geeignet, um in einer Pfanne zu braten, so wie es mit der Bratsensor-Funktion möglich ist.

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

- **GP900001** kleines Gefäß (15 cm Durchmesser)
- **GP900002** mittleres Gefäß (18 cm Durchmesser)
- **GP900003** großes Gefäß (21 cm Durchmesser)

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

## Hinweise

- Die Bratsensor-Funktion wurde speziell für diese Pfannenart und -größe eingestellt.
- Auf den flexiblen Kochzonen kann es sein, dass der die Bratsensor-Funktion bei einer abweichenden Pfannengröße oder schlecht positionierten Pfannen nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel → "Flex-Funktion" auf Seite 21.
- Andere Pfannenarten können überhitzen und die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst die niedrigste Temperaturstufe ausprobieren und je nach Bedarf ändern.

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

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

## Sensoren und Sonderzubehör

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

Ihr Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Systeme zur Temperaturmessung:

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

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

Informationen zum kabellosen Temperatursensor finden Sie im Abschnitt → *"Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors"*

## Funktionen und Kochstufen

### Bratsensor-Funktion

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

### Temperaturstufen

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

Diese Funktion steht für alle Kochstellen zur Verfügung.

### Vorteile



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

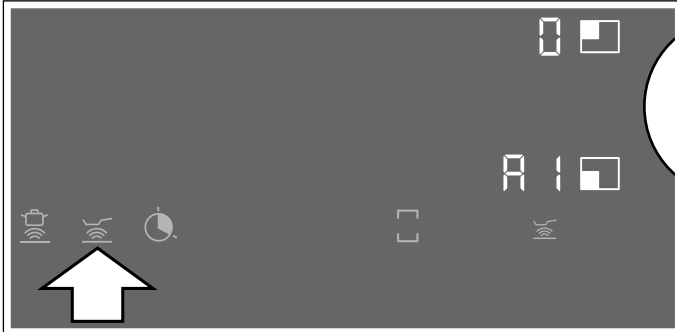
### Hinweise



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

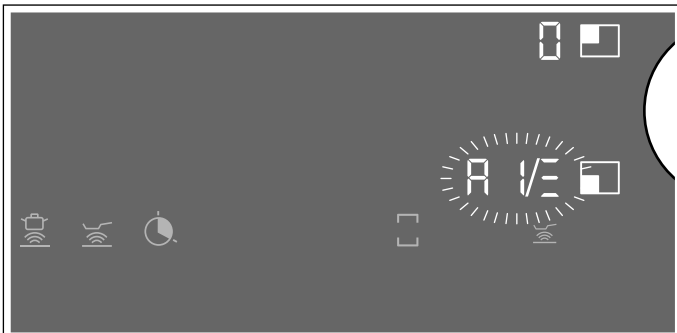
**So stellen Sie ein**

Wählen Sie aus der Tabelle die passende Temperaturstufe aus. Stellen Sie die leere Pfanne auf die Kochstelle.

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






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



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

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

**Bratsensor-Funktion ausschalten**

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

**Kochsensor-Funktion (optional)**

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

Diese Funktion steht für alle Kochstellen zur Verfügung.

**Vorteile**

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

**Hinweise**

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

**Temperaturbereiche**

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

**Tipps für das Kochen mit der Kochsensor-Funktion**

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

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

#### Hinweise

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

#### Kochpunkt einstellen

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

- Grundeinstellung **2** wählen, siehe Kapitel
- Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 3 eingestellt. Liegt Ihr Wohnort auf einer Höhe zwischen 200 und 400 m ü. M., ist kein Einstellen des Kochpunktes nötig, andernfalls die Einstellung wählen, die in der folgenden Tabelle für die entsprechende Höhe angegeben ist:

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







\* Grundeinstellung


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

#### Den kabellosen Temperatursensor mit dem Bedienfeld verbinden

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

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

- 1 Grundeinstellung **2** aufrufen, siehe Kapitel Das Symbol  leuchtet weiß.
- 2 Das Symbol  drücken. Ein Signal ertönt, das Symbol  leuchtet orange. Die Kochstellen-Anzeigen leuchten weiß und Kochsensor-Anzeigen an den Kochstellen blinken. Innerhalb von 30 Sekunden kurz das Symbol  auf dem kabellosen Temperatursensor drücken.
- 3 **Erfassung erfolgreich:** Innerhalb von wenigen Sekunden wird der drahtlose Temperatursensor erkannt. Drei kurze Pieptöne sind zu hören und das Symbol  wechselt von orange nach weiß. Die Kochsensor-Anzeigen an den Kochstellen erlöschen.  
**Erfassung fehlgeschlagen:** Es sind fünf Pieptöne zu hören. Das Symbol  wechselt sofort von orange nach weiß und die Kochsensor-Anzeigen an den Kochstellen erlöschen.


- Sobald der Temperatursensor fehlerfrei mit dem Bedienfeld verbunden ist, steht die Kochsensor-Funktion zur Verfügung.
- Eine fehlerhafte Verbindung infolge einer Störung des Temperatursensors kann aus folgenden Gründen auftreten:
  - Bluetooth-Kommunikationsfehler.
  - Das Symbol  am Temperatursensor wurde nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochstelle gedrückt.
  - Die Batterie des Temperatursensors ist verbraucht.

Den kabellosen Temperatursensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang erneut durchführen.

- Bei einer fehlerhaften Verbindung infolge eines Übertragungsfehlers den Verbindungsvorgang erneut durchführen.





Kommt keine Verbindung zustande, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

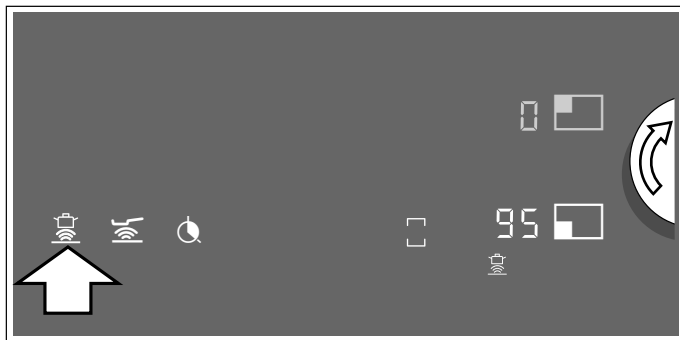
#### Kabellosen Temperatursensor zurücksetzen



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

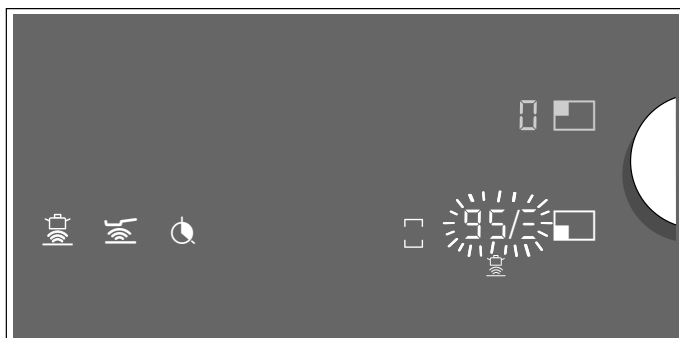
### Programmierung

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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




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



- 8 Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und die Speise zugeben. Während des Garvorgangs den Topf geschlossen halten.  
**Hinweis:** Bei der Funktion "Mit viel Öl im Topf frittieren" den Topf nicht abdecken.




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


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

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

### Kochsensor-Funktion ausschalten

Sie haben mehrere Möglichkeiten, die Funktion zu deaktivieren:

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

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



## Empfohlene Gerichte

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

Fleisch	Automatik-Funktion	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>			
Schnitzel natur oder paniert	Bratsensor-Funktion	4	6 - 10
Filet	Bratsensor-Funktion	4	6 - 10
Kotelett*	Bratsensor-Funktion	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	Bratsensor-Funktion	4	10 - 15
Steak, blutig (3 cm dick)	Bratsensor-Funktion	5	6 - 8
Steak rosa oder durch (3 cm dick)	Bratsensor-Funktion	4	8 - 12
Brustfleisch (2 cm dick)*	Bratsensor-Funktion	3	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	Bratsensor-Funktion	3	8 - 20
Hamburger, Fleischbällchen, gefüllter Rollbraten*	Bratsensor-Funktion	3	6 - 30
Leberkäse	Bratsensor-Funktion	2	6 - 9
Ragout, Gyros	Bratsensor-Funktion	4	7 - 12
Hackfleisch	Bratsensor-Funktion	4	6 - 10
Speck	Bratsensor-Funktion	2	5 - 8
<b>Funktion Garziehen</b>			
Würstchen	Kochsensor-Funktion	85 °C	10 - 20
<b>Funktion Kochen</b>			
Fleischklößchen	Kochsensor-Funktion	100 °C	20 - 30
Hähnchen	Kochsensor-Funktion	100 °C	60 - 90
Kalbfleisch gekocht oder geschmort	Kochsensor-Funktion	100 °C	60 - 90
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>			
Hähnchen, Kalb***	Kochsensor-Funktion	115 °C	15 - 25
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>			
Hähnchenflügel und Klöße**	Kochsensor-Funktion	175 °C	10 - 15

\* Mehrmals wenden.

\*\* Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (Dauer pro Portion siehe Tabelle).

\*\*\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

Fisch	Automatik-Funktionen	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>			
Fisch gebraten ganz, z. B. Forelle	Bratsensor-Funktion	3	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	Bratsensor-Funktion	3 - 4	10 - 20
Scampi, Garnelen	Bratsensor-Funktion	4	4 - 8
<b>Funktion Garziehen</b>			
Fisch gedünstet, z. B. Seehecht	Kochsensor-Funktion	90 °C	15 - 20
<b>Funktion Mit viel Öl frittieren</b>			
Fisch, im Bierteig oder paniert*	Kochsensor-Funktion	175 °C	10 - 15

\* Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel eine Portion nach der anderen frittieren (die Tabelle zeigt die Zeit für jede Portion).

Eierspeisen	Automatik-Funktion	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>			
Crêpes*	Bratsensor-Funktion	5	-
Omelett*	Bratsensor-Funktion	2	3 - 6
Spiegeleier	Bratsensor-Funktion	2 - 4	2 - 6
Rühreier	Bratsensor-Funktion	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	Bratsensor-Funktion	3	10 - 15
French Toast	Bratsensor-Funktion	3	4 - 8
<b>Funktion Kochen</b>			
Hartgekochte Eier**	Kochsensor-Funktion	100 °C	5 - 10

\* Gesamtzeit für jede Portion. Eine nach der anderen braten.

\*\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

Gemüse und Hülsenfrüchte	Automatik-Funktion	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>			
Knoblauch, Zwiebeln	Bratsensor-Funktion	1 - 2	2 - 10
Zucchini, Auberginen	Bratsensor-Funktion	3	4 - 12
Paprika, grüner Spargel	Bratsensor-Funktion	3	4 - 15
In Öl gedünstetes Gemüse, z. B. Zucchini, grüne Paprika	Bratsensor-Funktion	1	10 - 20
Pilze	Bratsensor-Funktion	4	10 - 15
Glasiertes Gemüse	Bratsensor-Funktion	3	6 - 10
<b>Funktion Kochen</b>			
Gemüse frisch, z. B. Brokkoli	Kochsensor-Funktion	100 °C	10 - 20
Gemüse frisch, z. B. Rosenkohl	Kochsensor-Funktion	100 °C	30 - 40
Linsen, Kichererbsen, Erbsen*	Kochsensor-Funktion	100 °C	15 - 20
Eintopf*	Kochsensor-Funktion	100 °C	45 - 60
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>			
Gemüse, z. B. Grüne Bohnen*	Kochsensor-Funktion	115 °C	3 - 6
Linsen*	Kochsensor-Funktion	115 °C	5 - 10
Kichererbsen, Bohnen*	Kochsensor-Funktion	115 °C	10 - 12
Eintopf*	Kochsensor-Funktion	115 °C	15 - 20

#### Funktion Mit viel Öl frittieren

Gemüse und Pilze paniert oder im Bierteig**	Kochsensor-Funktion	175 °C	5 - 10
---	---------------------	--------	--------

\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

\*\* Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel eine Portion nach der anderen frittieren (die Tabelle zeigt die Zeit für jede Portion)..

Kartoffeln	Automatik-Funktion	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>			
Bratkartoffeln (aus gekochten Kartoffeln mit Schale)	Bratsensor-Funktion	5	6 - 12
Pommes frites (aus rohen Kartoffeln)	Bratsensor-Funktion	4	15 - 25
Reibekuchen*	Bratsensor-Funktion	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	Bratsensor-Funktion	1	50 - 55
Glasierte Kartoffeln	Bratsensor-Funktion	3	15 - 20

\* Gesamtzeit für jede Portion. Eine nach der anderen braten.

\*\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

<b>Kartoffeln</b>	<b>Automatik-Funktion</b>	<b>Temperaturstufe</b>	<b>Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)</b>
<b>Funktion Garziehen</b>			
Kartoffelklöße	Kochsensor-Funktion	85 °C	30 - 40
<b>Funktion Kochen</b>			
Kartoffeln	Kochsensor-Funktion	100 °C	30 - 40
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>			
Kartoffeln**	Kochsensor-Funktion	115 °C	10 - 12

\* Gesamtzeit für jede Portion. Eine nach der anderen braten.

\*\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

<b>Nudeln und Getreide</b>	<b>Automatik-Funktion</b>	<b>Temperaturstufe</b>	<b>Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)</b>
<b>Funktion Garziehen</b>			
Reis	Kochsensor-Funktion	85 °C	25 - 35
Polenta*	Kochsensor-Funktion	85 °C	20 - 25
Grießbrei	Kochsensor-Funktion	85 °C	5 - 10
<b>Funktion Kochen</b>			
Nudeln	Kochsensor-Funktion	100 °C	7 - 10
Teigtaschen, z. B. Ravioli	Kochsensor-Funktion	100 °C	6 - 15
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>			
Reis**	Kochsensor-Funktion	115 °C	6 - 8

\*Mit Deckel vorwärmen, ohne Deckel und unter ständigem Rühren garen.

\*\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

<b>Suppen</b>	<b>Automatik-Funktion</b>	<b>Temperaturstufe</b>	<b>Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)</b>
<b>Funktion Garziehen</b>			
Instantsuppen, z. B. Cremesuppen*	Kochsensor-Funktion	85 °C	10 - 15
<b>Funktion Kochen</b>			
Hausgemachte Brühen, z. B. Fleisch- oder Gemüsesuppen**	Kochsensor-Funktion	100 °C	60 - 90
Instantsuppen, z. B. Nudelsuppe	Kochsensor-Funktion	100 °C	5 - 10
<b>Funktion Kochen im Schnellkochtopf</b>			
Hausgemachte Brühe, z. B. Gemüsesuppe**	Kochsensor-Funktion	115 °C	20 - 30

\*Häufig umrühren

\*\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

<b>Saucen</b>	<b>Automatik-Funktion</b>	<b>Temperaturstufe</b>	<b>Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)</b>
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>			
Tomatensauce mit Gemüse	Bratsensor-Funktion	1	25 - 35
Béchamelsauce	Bratsensor-Funktion	1	10 - 20
Käsesoße, z. B. Gorgonzolasoße	Bratsensor-Funktion	1	10 - 20
Einreduzieren von Soßen, z. B. Tomatensoße, Bolognesesoße	Bratsensor-Funktion	1	25 - 35
Süße Soßen, z. B. Orangensoße	Bratsensor-Funktion	1	15 - 25

Desserts	Automatik-Funktion	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Garziehen</b>			
Milchreis*	Kochsensor-Funktion	85 °C	40 - 50
Hafergrütze	Kochsensor-Funktion	85 °C	10 - 15
Kompott**	Kochsensor-Funktion	85 °C	10 - 20
Schokoladenpudding***	Kochsensor-Funktion	85 °C	3 - 5

**Funktion Mit viel Öl frittieren**

Feingebäck, z. B. Berliner, Donuts und Krapfen\*\*\*\*

Kochsensor-Funktion

175 °C

5 - 10

\* Häufig umrühren.

\*\* Die Speise gleich zu Beginn dazugeben.

\*\*\* Mit Deckel vorwärmen, ohne Deckel und unter ständigem Rühren garen.

\*\*\*\* Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel eine Portion nach der anderen frittieren (die Tabelle zeigt die Zeit pro Portion).

Tiefkühl-Produkte	Automatik-Funktion	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>			
Schnitzel	Bratsensor-Funktion	4	15 - 20
Cordon bleu*	Bratsensor-Funktion	4	10 - 30
Brustfleisch*	Bratsensor-Funktion	4	10 - 30
Chicken Nuggets	Bratsensor-Funktion	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Bratsensor-Funktion	3	5 - 10
Fischfilet, natur oder paniert	Bratsensor-Funktion	3	10 - 20
Fischstäbchen	Bratsensor-Funktion	4	8 - 12
Pommes frites	Bratsensor-Funktion	5	4 - 6
Gebratenes, z. B. Gemüsepfanne mit Hähnchen	Bratsensor-Funktion	3	6 - 10
Frühlingsrollen	Bratsensor-Funktion	4	10 - 30
Camembert / Käse	Bratsensor-Funktion	3	10 - 15

**Funktion Erwärmen / Warmhalten**

TK-Gemüse mit Sahnesauce, z. B. Rahmspinat\*\*

Kochsensor-Funktion

100 °C

15 - 20

**Funktion Kochen**

Gemüse gefroren, z. B. Grüne Bohnen\*\*

Kochsensor-Funktion

100 °C

15 - 30

**Funktion Mit viel Öl frittieren**

Pommes frites gefroren\*\*\*

Kochsensor-Funktion

170 °C

4 - 8

\* Mehrmals wenden.

\*\* Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben.

\*\*\* Das Öl bei geschlossenem Deckel erhitzen. Ohne Deckel portionsweise braten (Dauer pro Portion siehe Tabelle).

Weitere	Automatik-Funktion	Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Mit wenig Öl braten</b>			
Camembert /Käse	Bratsensor-Funktion	3	7 - 10
Vorgegarte Trockenprodukte unter Wasserzugabe, z. B. Nudeln	Bratsensor-Funktion	1	5 - 10
Croutons	Bratsensor-Funktion	3	6 - 10
Mandeln / Nüsse / Pinienkerne	Bratsensor-Funktion	4	3 - 15

\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben und häufig umrühren.

\*\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

Weitere	Automatik-Funktion	Temperatur- stufe	Gesamtgarzeit ab Signalton (Min.)
<b>Funktion Erwärmen/Warmhalten</b>			
Konservengerichte, z. B. Gulaschsuppe*	Kochsensor-Funktion	70 °C	10 - 15
Glühwein**	Kochsensor-Funktion	70 °C	-
<b>Funktion Garziehen</b>			
Milch**	Kochsensor-Funktion	85 °C	-

\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben und häufig umrühren.

\*\* Das Gargut gleich zu Beginn dazugeben.

## Vorbereitung und Pflege des kabellosen Temperatursensors

In diesem Abschnitt finden Sie Informationen über:

- Aufkleben des Silikonpatch
- Verwendung des kabellosen Temperatursensors
- Reinigen
- Auswechseln der Batterie

Das optionale Zubehör wie der Silikonpatch und der Temperatursensor können nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erworben werden; dazu bitte die entsprechende Referenznummer angeben:

<b>CA060300</b>	Temperatursensor und Set mit 5 Silikonpatches
<b>00577921</b>	Set mit 5 Silikonpatches

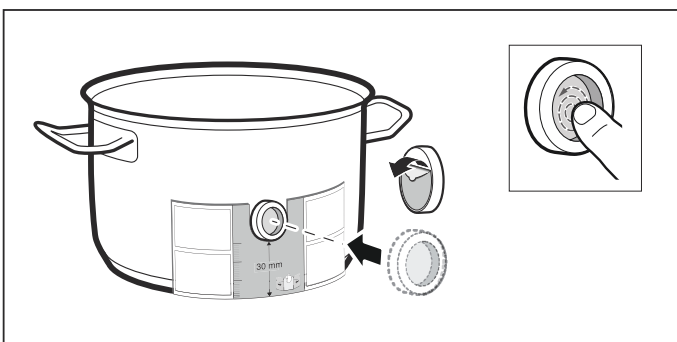
### Aufkleben des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Temperatursensor am Kochgeschirr.

Wird ein Kochtopf zum ersten Mal mit der Kochsensor-Funktion verwendet, muss ein Silikonpatch angebracht werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

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



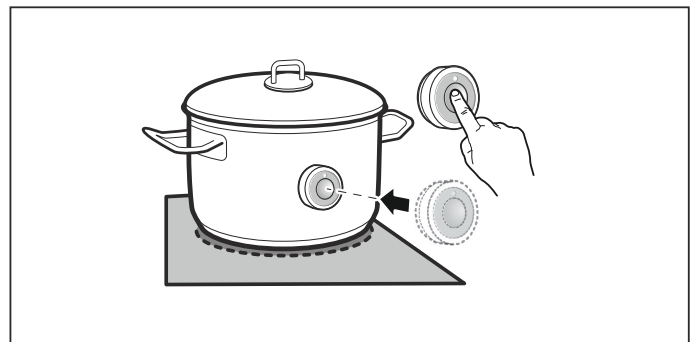
- 3 Den Silikonpatch andrücken, auch die Innenfläche. Der Klebstoff benötigt zur korrekten Aushärtung 1 Stunde. Das Kochgeschirr während dieser Zeit nicht benutzen oder reinigen.

### Hinweise

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

### Kabellosen Temperatursensor anbringen

Den Temperatursensor so an dem Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



### Hinweise

- Sie können bis zu drei Temperatursensoren gleichzeitig verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor der Temperatursensor eingesetzt wird.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der Temperatursensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfeldes gerichtet ist.
- Der Temperatursensor darf nicht auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausgerichtet werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Entfernen Sie nach dem Garen den Temperatursensor vom Topf. Bewahren Sie ihn an einem sauberen, sicheren Ort und nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

## Reinigen

Der kabellose Temperatursensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Informationen zur Reinigung des Temperatursensors finden Sie im Kapitel → "Reinigen"

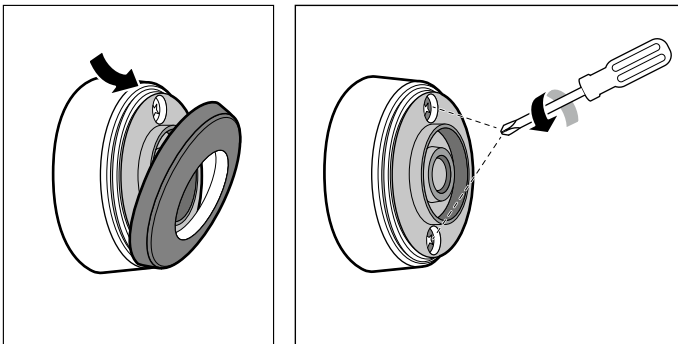
## Auswechseln der Batterie

### Auswechseln der Batterie

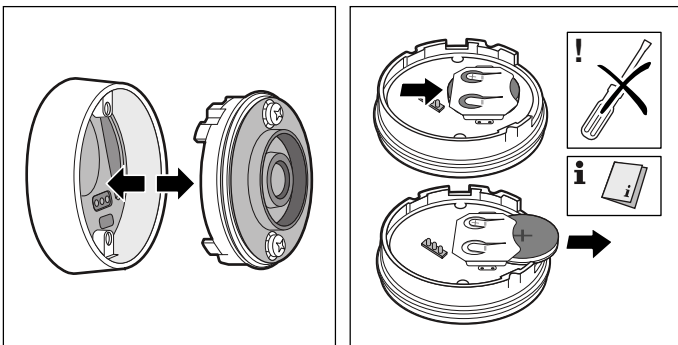
Wenn das Symbol am kabellosen Temperatursensor gedrückt wurde und die LED nicht aufleuchtet, hat sich die Batterie entladen.

Auswechseln der Batterie:

- 1 Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil abnehmen. Die Schrauben mit einem Schraubendreher aufschrauben.

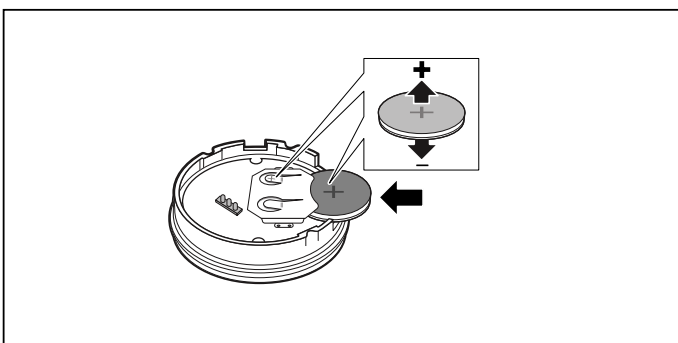


- 2 Das Gehäuseoberteil abziehen. Die alte Batterie entfernen. Die neue Batterie einschieben. Dabei auf die Polung achten.

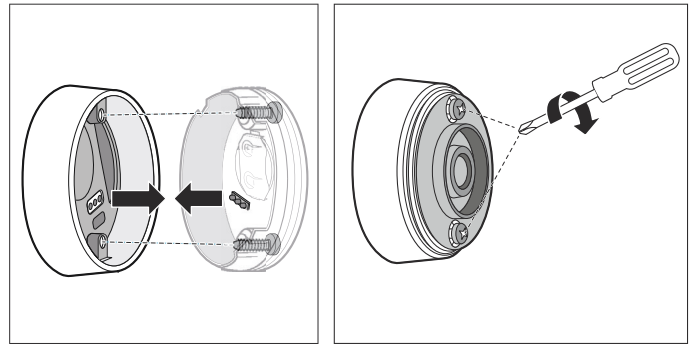


### Achtung!

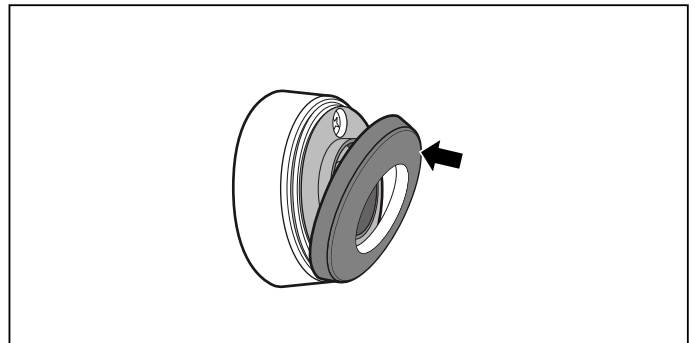
Zum Entfernen der Batterie keine Gegenstände aus Metall verwenden. Die Kontakte nicht berühren.



- 3 Gehäuseoberteil und Gehäuseunterteil wieder zusammenstecken. Dabei auf die korrekte Ausrichtung der Kontaktstifte achten.



- 4 Die Silikonabdeckung wieder am Gehäuseunterteil des Temperatursensors anbringen.



**Hinweis:** Verwenden Sie nur hochwertige Batterien des Typs CR2032. Sie halten besonders lange.

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Gaggenau Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion kabelloser Temperatursensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 1999/5/EG entspricht.

Eine ausführliche R&TTE Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) auf der Produktseite Ihres Gerätes unter Zusätzliche Dokumente.

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

---


## Kindersicherung

---

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

### Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

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


---

## Display-Reinigungsschutz

---

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

**Aktivieren:** Twist-Knopf entfernen.

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

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

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

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



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

---

## Automatische Abschaltung

---

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

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

Die Kochstelle kann jederzeit wieder ausgewählt und erneut eingestellt werden.

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

## Grundeinstellungen

Anzeige	Funktion
	<b>Signaltöne</b>
	<i>07</i> Alle Signale sind eingeschaltet.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Die meisten Signale sind ausgeschaltet.
	<b>Auswahlzeit der Kochstelle</b>
	<i>5</i> Die Kochstelle bleibt 5 Sekunden lang ausgewählt.
	<i>10</i> Die Kochstelle bleibt 10 Sekunden lang ausgewählt.*
	<i>15</i> Die Kochstelle bleibt 15 Sekunden lang ausgewählt.
<i>c 2</i>	<i>0FF</i> Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt ausgewählt.
	<b>Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen</b>
	<i>0FF</i> Aus.*
	<i>1.0</i> 1000 W. Mindestleistung.
	<i>1.5</i> 1500 W.
	<i>2.0</i> 2000 W.
	...
<i>c 3</i>	<i>9.0</i> 9000W. Höchstleistung des Kochfelds.
	<b>Auf Werkseinstellungen zurücksetzen</b>
	<i>0FF</i> Individuelle Einstellungen beibehalten.*
<i>c 4</i>	<i>07</i> Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
	<b>Kochsensor-Funktion</b>
	Den kabellosen Temperatursensor mit dem Kochfeld verbinden
	Einstellung je nach Höhe über dem Meeresspiegel:
	<i>1-2</i> Verringerung
	<i>3</i> Grundeinstellung
<i>c 5</i>	<i>4-9</i> Erhöhung
	<b>Profikoch-Funktion.</b>
	Einzelne Kochstelle auswählen um Kochstufe für Profikoch-Funktion vor einzustellen.
	Voreingestellte Werte*:
	Linke flexible Zone: <i>1.5</i>
	Obere rechte Kochstelle: <i>5.0</i>
<i>c 6</i>	Untere rechte Kochstelle: <i>9.0</i>
	<b>Kochgeschirr, Ergebnis des Garvorgangs prüfen</b>
	<i>0</i> Nicht geeignet
	<i>1</i> Nicht optimal
<i>c 7</i>	<i>2</i> Geeignet
	<b>Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen</b>
	<i>0</i> Umluftbetrieb ist eingestellt.*
<i>c 9</i>	<i>1</i> Abluftbetrieb ist eingestellt.
	<b>Automatikstart einstellen</b>
	<i>8</i> Eingeschaltet. Die Lüftung startet in der vom Sensor gewählten Leistungsstufe.*
	<i>1, 2</i> oder <i>3</i> Eingeschaltet. Die Lüftung startet in der Leistungsstufe <i>1, 2</i> oder <i>3</i> .
<i>c 8</i>	<i>0FF</i> Ausgeschaltet.



**Sensorempfindlichkeit für die Lüftung einstellen**

*1* Niedrigste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.

*2* Mittlere Einstellung der Sensorempfindlichkeit.\*

*cb*

*3* Höchste Einstellung der Sensorempfindlichkeit.

**Automatikfunktion mit sensorgesteuertem Nachlauf einstellen**

*OFF* Ausgeschaltet.


*cc*

*ON* Eingeschaltet.\*


\*Werkseinstellung

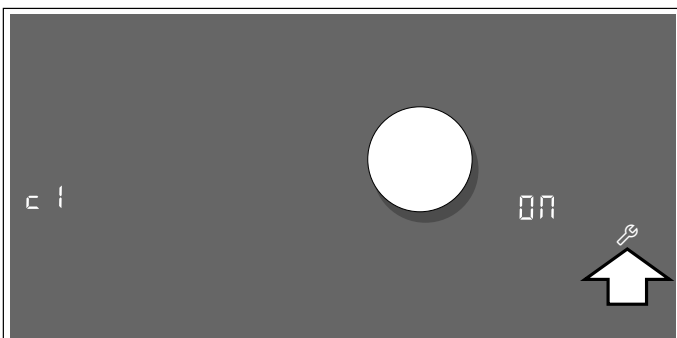
**So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:**


Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

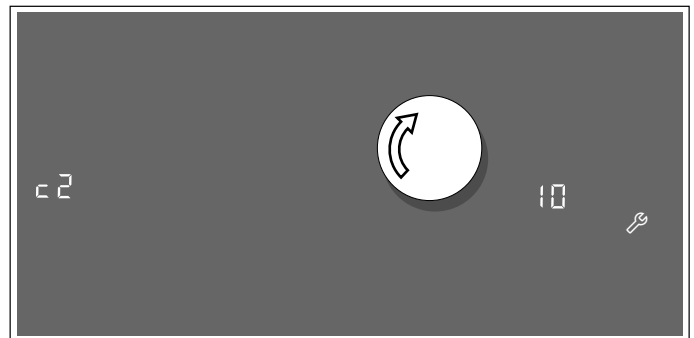
Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	<i>01</i>
Fertigungsnummer	<i>Fd</i>
Fertigungsnummer 1	<i>95.</i>
Fertigungsnummer 2	<i>05</i>


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



- 4 Das Symbol  wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.

- 5 Anschließend die gewünschte Einstellung mit dem Twist-Knopf auswählen.



- 6 Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

**Grundeinstellungen verlassen**

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

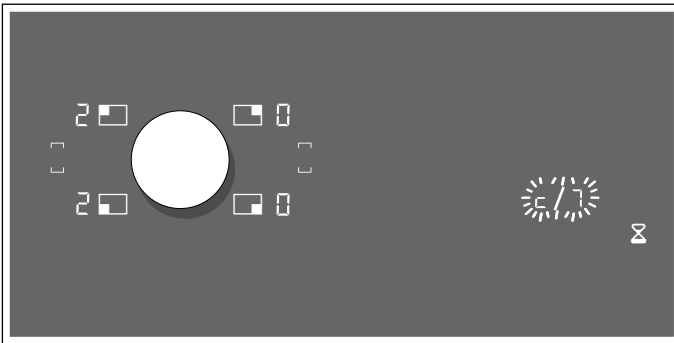
## Geschirrtest

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

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

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

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



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

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

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

Um diese Funktion wieder zu aktivieren, berühren Sie den Einstellbereich.

### Hinweise

- Wenn die verwendete Kochstelle viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich voraussichtlich nur die Gefäßmitte und das Ergebnis kann nicht bestmöglich oder zufriedenstellend ausfallen.
- Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion"

## Reinigen

### ⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

### ⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen der Filterabdeckung, des Metallfettfilters, des Behälters, des Überlaufbehälters oder der Gehäuseabdeckung das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.

### ⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

### ⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

### ⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

Bauteile innerhalb des Gerätes können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

**Hinweis:** Nur wenig Wasser zu Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.

### Hinweise

- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

## Reinigungsmittel

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

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

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

### Achtung!

#### Oberflächenschaden

Verwenden Sie:

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

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

### Achtung!

#### Oberflächenschaden

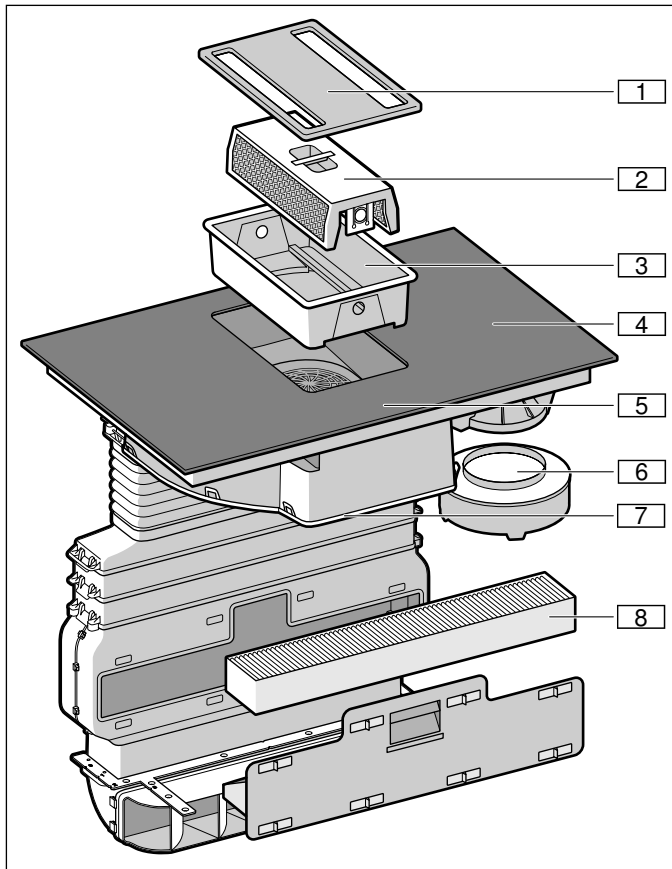
Neue Schwammtücher vor Gebrauch immer gründlich auswaschen!

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

Bereich	Reinigungsmittel
Glaskeramik	<p>Glasreiniger bei Flecken durch Kalk- und Wasserreste: Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder oder Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499) verwendet werden.</p> <p>Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670) bei Flecken durch Zucker, Reisstärke oder Plastik: Sofort reinigen. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.</p> <p>Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.</p> <p><b>Hinweis:</b> Kein Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine verwenden.</p>
Edelstahl	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen.</p> <p>Eingetrocknete Stellen mit wenig Wasser und etwas Spülmittel einweichen lassen, nicht wegscheuern.</p> <p>Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen.</p> <p>Beim Kundendienst, bei unserem e-Shop oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich (Artikel-Nr. 00311499). Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p> <p><b>Hinweis:</b> Benutzen Sie für die Reinigung des Kochfeldrahmens keinen Glasschaber.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem weichen Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.</p>

Bereich	Reinigungsmittel
Bedienelemente	Heiße Spüllauge oder geeignete Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499): Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Gusseisen (Filterabdeckung)	Heiße Spüllauge oder geeignete Glasreiniger (Artikel-Nr. 00311499): Mit einem feuchten Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.

## Zu reinigende Komponenten



Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Überlaufbehälter
7	Gehäuseabdeckung
8	Aktivkohlefilter (nur bei Umluftbetrieb)

## Kochfeldrahmen (Nur bei Geräten mit Kochfeldrahmen)

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

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

## Kochfeld

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

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

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

Geeignete Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670) erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

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

## Lüftung

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

### Metallfettfilter

Die Metallfettfilter müssen alle 30 Betriebsstunden, mindestens aber einmal im Monat, gereinigt werden.

### **⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden.

### **Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.**

Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

### Aktivkohlefilter

Der Aktivkohlefilter muss in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

## Sättigungsanzeige

Bei Sättigung des Metallfettfilters oder des Aktivkohlefilters ertönt nach dem Ausschalten des Geräts ein Signal.

Im Anzeigefeld leuchten folgende Symbole:

- **Metallfettfilter:** *FFULL* leuchtet
- **Aktivkohlefilter:** *FCHANGE* leuchtet
- **Metallfettfilter und Aktivkohlefilter:** *FFULL* und *FCHANGE* leuchten abwechselnd

Spätestens jetzt sollten Sie den Metallfettfilter reinigen bzw. den Aktivkohlefilter austauschen.

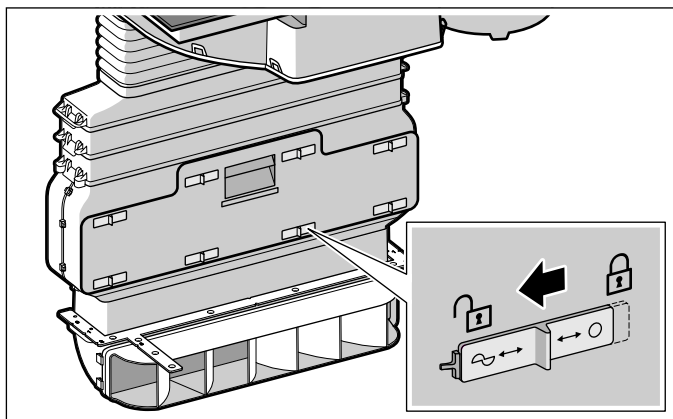
## Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

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

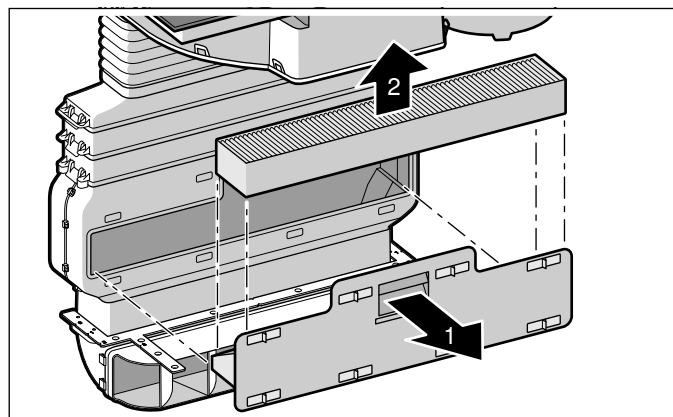
### Hinweise

- Der Aktivkohlefilter ist nicht im Lieferumfang enthalten. Sie erhalten den Aktivkohlefilter (Artikel-Nr. CA 282 110) im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

- 1 Im Einbaumöbel alle Verschlüsselemente an der Schublade im Flachkanal öffnen.



- 2 Schublade im Flachkanal öffnen und Aktivkohlefilter herausnehmen.

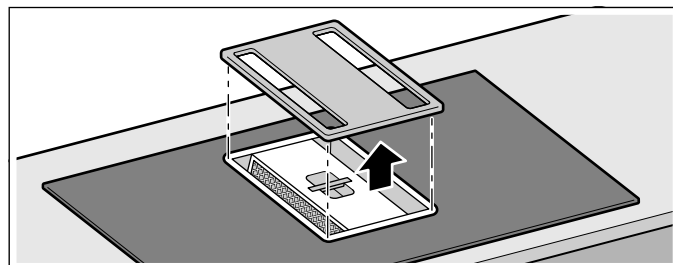


- 3 Neuen Aktivkohlefilter einsetzen.
  - 4 Schublade im Flachkanal schließen und alle Verschlüsselemente schließen.
- Hinweis:** Sicherstellen, dass alle Verschlüsselemente korrekt geschlossen sind. Andernfalls können Geräusche entstehen und die Leistung der Lüftung könnte sich verringern.

## Metallfettfilter ausbauen

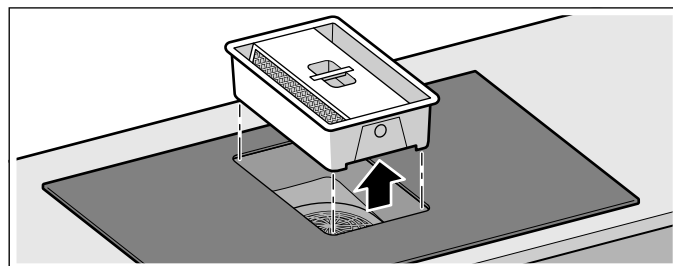
Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, müssen die Filter mindestens einmal im Monat gereinigt werden.

- 1 Filterabdeckung abnehmen.



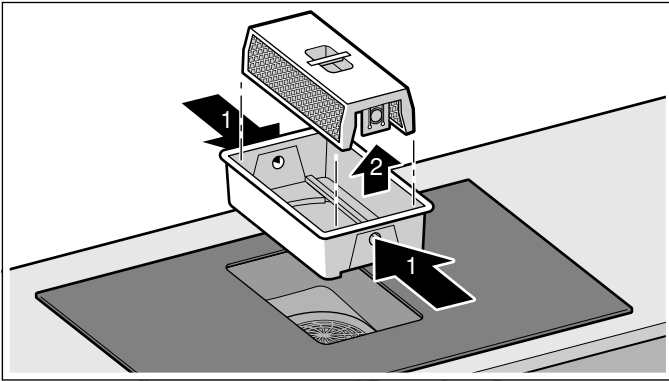
**Hinweis:** Sicherstellen, dass die Filterabdeckung nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.

- 2 Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.



**Hinweis:** Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.

- 3 Auf die beiden Verschlusselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



- 4 Behälter bei Bedarf ausleeren.
- 5 Metallfettfilter und Filterabdeckung reinigen.
- 6 Nach der Demontage des Metallfettfilters das Gerät von innen reinigen.

### Metallfettfilter reinigen

#### Hinweise

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

#### Von Hand:

**Hinweis:** Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser (Artikel-Nr. 00311297) verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

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

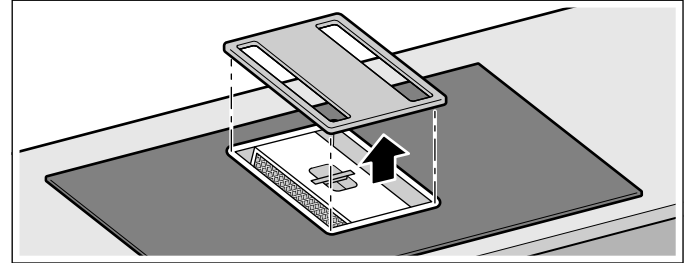
#### In der Geschirrspülmaschine:

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

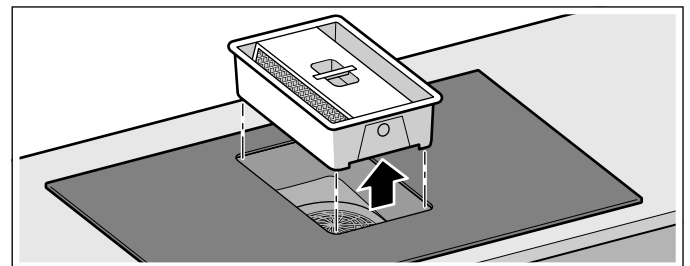
### Weitere Gerätekomponenten ausbauen und reinigen

Reinigen Sie auch den Innenbereich der Muldenlüftung regelmäßig. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden (Artikel-Nr. 00311297).

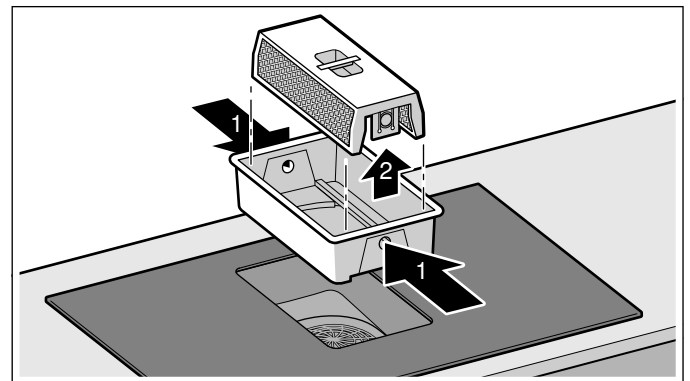
- 1 Filterabdeckung abnehmen und mit einem feuchten Tuch oder in der Spülmaschine reinigen.



- 2 Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.

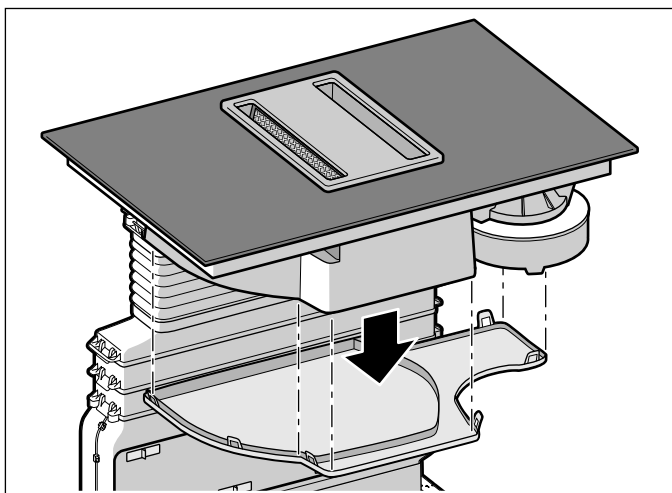


- 3 Auf die beiden Verschlusselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



- 4 Behälter bei Bedarf ausleeren.
- 5 Metallfettfilter und Behälter in der Spülmaschine reinigen.

- 6 Bei Bedarf die Gehäuseabdeckung unter dem Gerät abnehmen und reinigen.



- 7 Nach dem Reinigen die getrockneten Bauteile wieder montieren.



### Metallfettfilter einsetzen

- 1 Behälter einsetzen.
- 2 Metallfettfilter einsetzen.  
**Hinweis:** Sicherstellen, dass der Metallfettfilter ordnungsgemäß eingesetzt ist. Andernfalls funktioniert die Lüftung nicht.
- 3 Filterabdeckung auflegen.

### Sättigungsanzeigen zurücksetzen

Wenn Sie die entsprechenden Filter gereinigt oder ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeigen *FFULL* und *FCHANGE* aufhören zu leuchten oder zu blinken.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet *FFULL* oder *FCHANGE*.

- 1 Symbol  mindestens 4 Sekunden gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
- 2 Falls *FCHANGE* leuchtet, Symbol  erneut mindestens 4 Sekunden gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

## Überlaufbehälter reinigen

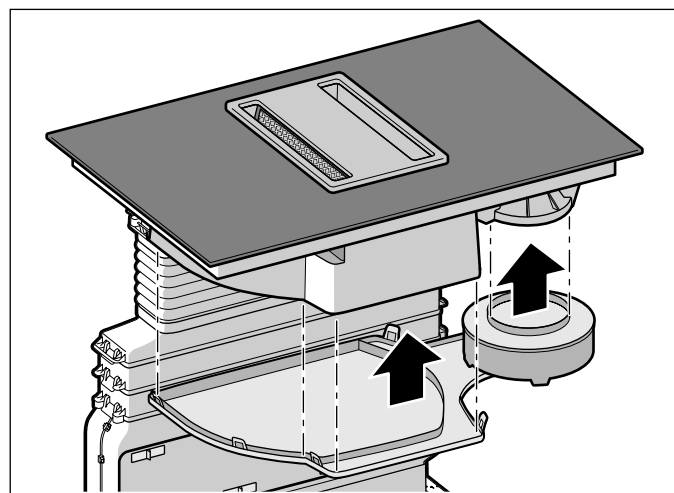
### Hinweise

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

- 1 Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.

### Hinweise

- Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Bei Bedarf Gehäuseabdeckung abnehmen.



- 2 Überlaufbehälter ausleeren und ausspülen.
- 3 Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.
- 4 Gehäuseabdeckung wieder befestigen.

## Twist-Knopf

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

## Kabelloser Temperatursensor

### Temperatursensor

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

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

### Silikonpatch

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

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

---

### Gebrauch

---

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

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

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

---

#### Warum ist ein Signalton zu hören?

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

Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel

---

---

### Geräusche

---

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

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

---

#### Mögliche Geräusche:

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

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

---

##### Tiefes Pfeifen:

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

---

##### Knistern:

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

---

##### Hohe Pfeiftöne:

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

---

##### Ventilatorgeräusch:

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

---

### Fenster des Temperatursensors

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

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

### Hinweise

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



---

## Kochgeschirr

---

### Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

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

---

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

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

Vergewissern Sie sich, dass die dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

---

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

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

---

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

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

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

---

## Reinigen

---

### Wie wird das Kochfeld gereinigt?

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

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

---

## Störungen, was tun?

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

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störung / Anzeige	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Die Tasten für die Lüftungsfunktionen leuchten nicht. <i>F INSEFE</i> leuchtet.	Der Metallfettfilter ist nicht korrekt eingesetzt.	Metallfettfilter korrekt einsetzen. → "Reinigen" auf Seite 43
Die Tasten für die Lüftungsfunktionen leuchten nicht.	Die Steuerung für den Motor funktioniert nicht.	Kundendienst rufen.
Die Lüftung funktioniert nicht.	Der Motor oder die Steuerung sind defekt.	Kundendienst rufen.
Die Symbolbeleuchtung funktioniert nicht. <i>F FULL</i> <i>F CHANGE</i>	Die Steuereinheit ist defekt.	Kundendienst rufen.
	Der Metallfettfilter ist gesättigt.	Metallfettfilter reinigen. → "Reinigen" auf Seite 43
	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.	Aktivkohlefilter wechseln. → "Reinigen" auf Seite 43
keine Anzeige	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.
	Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
	Störung der Elektronik.	Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst.
Ein Signal ertönt <i>F2/E8207</i> <i>F4/E8208</i>	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet. Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.
<i>F5</i> + Kochstufe und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.
<i>F5</i> und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.
<i>F1/F6</i>	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.
<i>F8</i>	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel → "Automatische Abschaltung"

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

<b>F9</b>	Die Flex-Funktion kann nicht aktiviert werden.	Die Fehleranzeige überprüfen, dazu eine beliebige Bedienfläche berühren. Mit den verbleibenden Kochstellen kann wie gewohnt gekocht werden. Den technischen Kundendienst kontaktieren.
<b>E8202</b>	Der Temperatursensor ist überhitzt und die Kochstelle wurde abgeschaltet.	Warten, bis der Temperatursensor ausreichend abgekühlt ist und die Funktion erneut aktivieren.
<b>E8203</b>	Der Temperatursensor ist überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	Wird der Temperatursensor nicht verwendet, vom Kochgeschirr entfernen und fern von anderen Kochstellen oder Wärmequellen aufbewahren. Kochstellen wieder einschalten.
<b>E8204</b>	Die Batterie des Temperatursensors ist leer.	Auswechseln der Batterie 3V CR2032. Siehe Abschnitt "Batterie wechseln".
<b>E8205</b>	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.	Funktion aus- und anschließend wieder einschalten.
<b>E8206</b>	Der Temperatursensor ist kaputt/defekt.	Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige des Temperatursensors leuchtet nicht	Der Temperatursensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht auf.	Auswechseln der Batterie 3V CR2032. Siehe Abschnitt "Batterie wechseln".  Bleibt das Problem bestehen, das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden.  Bleibt das Problem weiterhin bestehen, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige am Temperatursensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Temperatursensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden.	Batterie 3V CR2032 auswechseln. Siehe Abschnitt "Batterie wechseln".
Die Anzeige am Temperatursensor blinkt dreimal.	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mehr.	Das Symbol am Temperatursensor 8 Sekunden lang gedrückt halten und den Temperatursensor erneut mit dem Kochfeld verbinden.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.
<b>U400</b>	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
<b>dE</b>	Der Demo-Modus ist aktiviert	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. Berühren Sie in den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche. Der Demo-Modus ist deaktiviert.

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

### Hinweise

- Wenn in der Anzeige ein **E** erscheint, berühren Sie das Symbol, bis der Störungscode erscheint.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie das Kochfeld wieder an. Erscheint die Anzeige erneut, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst. Geben Sie den Störungscode an.

---

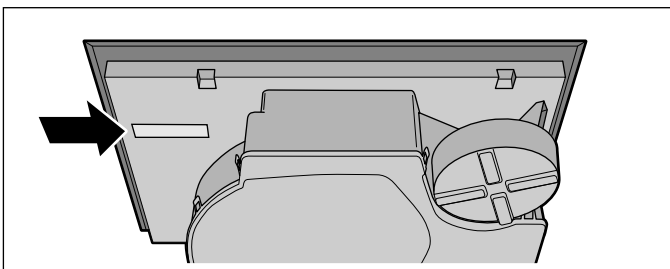
## Kundendienst

---

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

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Kochfelds.

Das Diagramm zeigt ein rechteckiges Typenschild mit einem kreisförmigen Logo links oben. Rechts neben dem Logo sind drei Felder für die Identifizierung des Geräts: 'E-Nr.' (Erzeugnisnummer), 'FD-Nr.' (Fertigungsnummer) und 'Z-Nr.' (Zusatznummer). Darunter befindet sich ein Feld für die 'Type'. Die Felder sind durch gestrichelte Linien abgegrenzt.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

### Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garanzzeit nicht kostenlos ist.

#### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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

#### **Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

**A** 0810 550 555

**D** 089 20 355 366

**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.







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

9001218085 (970316)  
de

**GAGGENAU**

