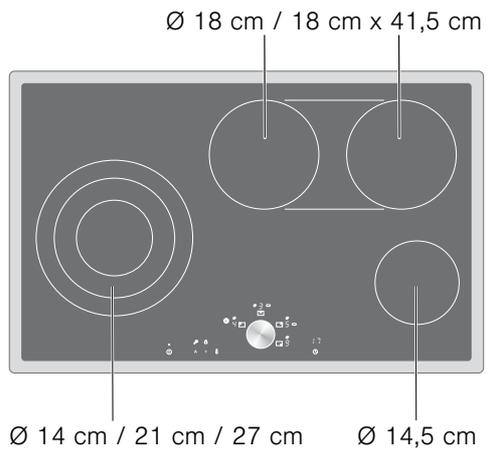


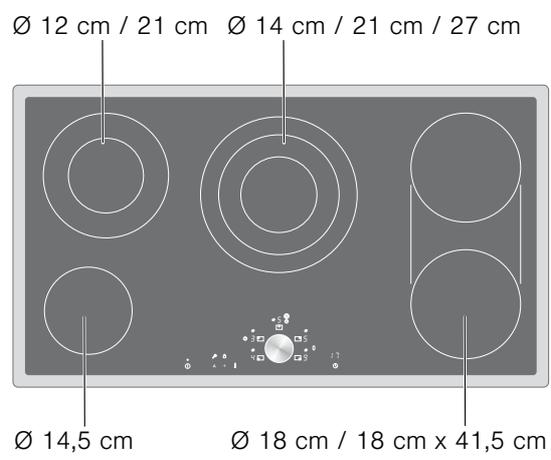
CE481/491

Glaskeramik-Kochfeld

CE481



CE491



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Tipps zum Energiesparen	6
Das Gerät kennen lernen	7
Das Bedienfeld	7
Sensortasten	7
Die Kochstellen	7
Restwärmeanzeige	8
Sonderzubehör	8
Twist-Pad mit Magnetknebel	8
Magnetknebel abnehmen	8
Magnetknebel aufbewahren	8
Kochfeld einstellen	9
Kochfeld ein- und ausschalten	9
Kochstufe einstellen	9
Kochstufe ändern	9
Kochzone ausschalten	9
Einstelltabelle	10
Ankoch-Automatik	11
Ankoch-Automatik einschalten	11
Ankoch-Automatik ausschalten	11
Bratsensor-Funktion	11
Pfanne für die Bratsensor-Funktion	11
Die Bratstufen	12
Bratsensor-Funktion einschalten	12
Bratsensor-Funktion ausschalten	12
Brattabelle	13
Kindersicherung	14
Kindersicherung aktivieren	14
Kindersicherung deaktivieren	14
Timer	14
Kochzeit-Automatik einstellen	14
Dauer korrigieren	15
Vorzeitig löschen	15
Kurzzeitwecker	15
Kurzzeitwecker einstellen	15
Sicherheitsabschaltung	15
Options-Menü	16
Einstellungen im Options-Menü	16
Options-Menü auswählen	16
Reinigen und Pflegen	17
Glaskeramik	17
Kochfeldrahmen	17
Magnetknebel	17

Kleine Störungen selbst beheben	18
Kundendienst	19

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Keine Abdeckplatten oder ungeeignete Kinderschutzgitter verwenden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

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.

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.

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.
- 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.

Gefahr durch Magnetismus!

Das abnehmbare Bedienelement ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen. Für Träger von elektronischen Implantaten: Das Bedienelement nie in den Taschen der Bekleidung tragen. Mindestabstand zu Herzschrittmachern 10 cm.

Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

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.

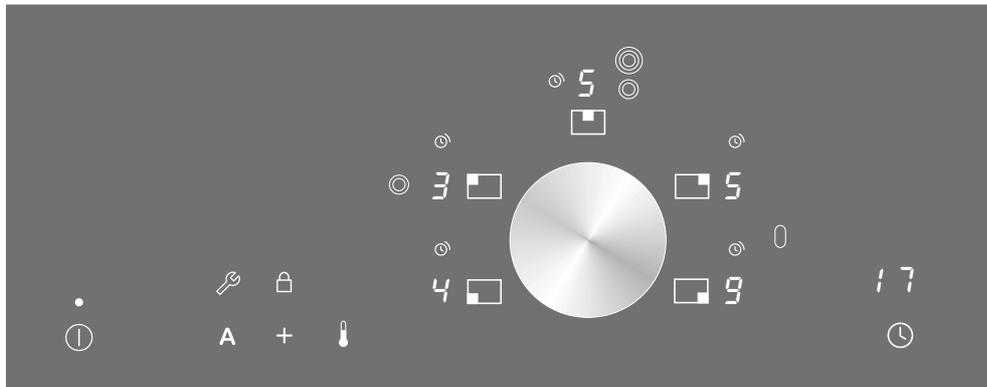
Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben 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. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer 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.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Sensortasten

ⓘ	Hauptschalter
A	Ankoch-Automatik
🔧	Options-Menü
+	Zuschaltung
🔒	Kindersicherung
🍷	Bratsensor-Funktion
🕒	Timer

Anzeigen

1-9	Kochstufen
🕒	Timer
00	Dauer
A	Ankoch-Automatik

Anzeigen

⊙	Zuschaltung Zweikreis-Kochzone
⊙	Zuschaltung Dreikreis-Kochzone
○/○	Zuschaltung Bräterzone

Sensortasten

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

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Sensortasten immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle
⊙	Zweikreis-Kochstelle Zuschalten: Mit dem Magnetknebel die Kochzone auswählen, innerhalb von 5 Sekunden die Kochstufe einstellen, innerhalb von weiteren 5 Sekunden Symbol Zuschaltung + berühren. Wegschalten: Kochzone auswählen, innerhalb von 5 Sekunden Symbol Zuschaltung + berühren.
⊙	Dreikreis-Kochstelle Zuschalten: Mit dem Magnetknebel die Kochzone auswählen, innerhalb von 5 Sekunden die Kochstufe einstellen, innerhalb von weiteren 5 Sekunden Symbol Zuschaltung + so oft berühren, bis die gewünschte Größe gewählt ist. Wegschalten: Kochzone auswählen, innerhalb von 5 Sekunden Symbol Zuschaltung + berühren.
○/○	Bräter-Kochzone Zuschalten: Mit dem Magnetknebel eine der beiden Bräter-Kochzonen auswählen, innerhalb von 5 Sekunden die Kochstufe einstellen, innerhalb von weiteren 5 Sekunden Symbol Zuschaltung + berühren. Wegschalten: Kochzone auswählen, innerhalb von 5 Sekunden Symbol Zuschaltung + berühren.

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

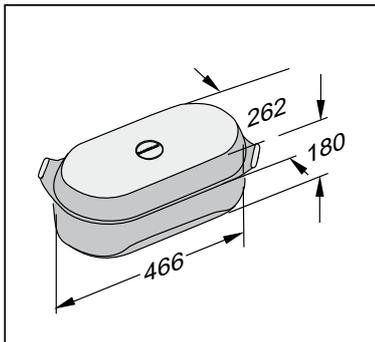
Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige eine fließende Null, ist die Kochzone noch heiß. Sie können z. B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone ausreichend abgekühlt ist.

Sonderzubehör

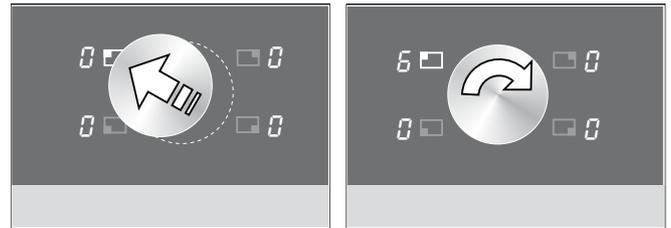
BT 481-000: Gussbräter aus Aluminiumguss mit Deckel, antihaft-beschichtet, für Kochzone 18 x 41,5 cm.



Twist-Pad mit Magnetknebel

Das Twist-Pad ist der Einstellbereich, in dem Sie mit dem Magnetknebel eine Kochzone auswählen und die Kochstufe einstellen. Im Bereich des Twist-Pad zentriert sich der Magnetknebel automatisch.

Der Magnetknebel wird auf das Twist-Pad aufgesetzt. Durch Verschieben des Magnetknebels in Richtung eines Kochzonensymbols aktivieren Sie die entsprechende Kochzone. Durch Drehen des Magnetknebels stellen Sie die Kochstufe ein.



Magnetknebel abnehmen

Der Magnetknebel ist abnehmbar. Das erleichtert die Reinigung des Kochfelds.

Wenn Sie den Magnetknebel abnehmen, während das Kochfeld in Betrieb ist, werden alle Kochzonen nach 3 Sekunden ausgeschaltet.

⚠ Brandgefahr!

Wenn Sie innerhalb der 3 Sekunden einen metallischen Gegenstand auf das Twist-Pad legen, kann das Kochfeld weiterheizen. Schalten Sie deshalb das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter aus.

Magnetknebel aufbewahren

Im Magnetknebel ist ein starker Magnet. Bringen Sie den Magnetknebel nicht in die Nähe von magnetischen Datenträgern, z. B. Videokassetten, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen. Diese können zerstört werden. Bei Fernsehgeräten und Monitoren können Störungen auftreten.

⚠ Warnung!

Für Träger von elektronischen Implantaten z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen. Es kann sein, dass Implantate von Magnetfeldern beeinflusst werden. Tragen Sie den Magnetknebel deshalb nie in den Taschen Ihrer Bekleidung. Der Abstand zu einem Herzschrittmacher muss mindestens 10 cm betragen.

Hinweis: Der Magnetknebel ist magnetisch. Metallteilchen, die sich an der Unterseite festsetzen, können die Glaskeramik verkratzen. Wischen Sie den Magnetknebel immer gut ab.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel macht Sie mit der Einstellung Ihres Kochfeldes vertraut. In der Tabelle finden Sie Garverfahren und Beispiele für die verschiedenen Kochstufen.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Ein Signal ertönt. Die Lampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen ② leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Lampe über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochzonen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochzonen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 5 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

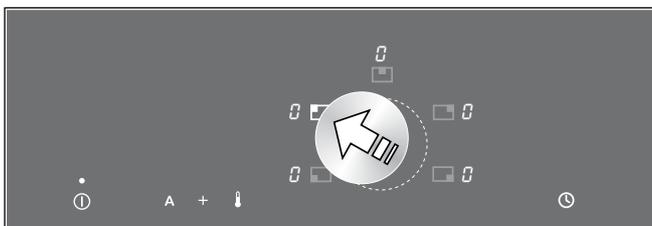
Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss mit dem Hauptschalter eingeschaltet sein. Jede Kochzone hat 9 Kochstufen mit Zwischenstufen. Bei den Zwischenstufen erscheint ein Punkt neben der Kochstufen-Anzeige.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

- 1 Die Kochzone auswählen. Dazu den Magnetknebel in Richtung des entsprechenden Kochzonen-Symbols schieben.
- 2 Den Magnetknebel wieder auf dem Twist-Pad zentrieren.



- 3 In den nächsten 5 Sekunden den Magnetknebel drehen, bis in der Kochstufen-Anzeige die gewünscht Kochstufe erscheint.

Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe mit einem Signalton bestätigt.

Kochstufe ändern

Kochzone auswählen. Mit dem Magnetknebel die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochzone ausschalten

Kochzone auswählen. Mit dem Magnetknebel auf 0 stellen. Die Kochzone schaltet aus. Nach ca. 5 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Einstelltabelle

Jede Kochzone hat 9 Stufen mit Zwischenstufen. Um die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen, nutzen Sie die Ankoch-Automatik oder verwenden die Kochstufe 9. Anschließend immer auf die gewünschte Kochstufe zurückschalten.

Die Einstellbereiche sind bei allen Kochzonen gleich.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise sowie der Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Kochstufe	Garverfahren	Beispiele
9	Ankochen	Wasser
	Anbraten	Fleisch
	Erhitzen	Fett, Flüssigkeiten
	Aufkochen	Suppen, Soßen
9 - 8.	Blanchieren	Gemüse
8 - 6	Braten	Fleisch, Kartoffeln
6 - 5	Braten	Fisch
7 - 6	Backen	Mehlspeisen, Eierspeisen
	Fortkochen im geöffneten Gefäß	Teigwaren, Flüssigkeiten
6 - 5	Bräunen	Mehl, Zwiebeln
	Rösten	Mandeln, Semmelbrösel
	Auslassen	Speck
	Reduzieren	Fonds, Soßen
5. - 4.	Garziehen im geöffneten Gefäß	Knödel, Klöße, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
4 - 3	Garziehen im geöffneten Gefäß	Brühwürste
5 - 4	Dämpfen	Gemüse, Kartoffeln, Fisch
	Dünsten	Gemüse, Obst, Fisch
	Schmoren	Rouladen, Braten, Gemüse
3. - 2.	Schmoren	Gulasch
4. - 3.	Fortkochen mit geschlossenem Deckel	Suppen, Soßen
3. - 2.	Auftauen	Tiefkühlkost
3 - 2	Quellen	Reis, Hülsenfrüchte
	Stocken	Eierspeisen
2 - 1	Erwärmen/Warmhalten	Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße
	Schmelzen	Butter, Schokolade

Ankoch-Automatik

Alle Kochzonen verfügen über eine Ankoch-Automatik. Durch Aktivieren der Ankoch-Automatik wird die eingestellte Kochstufe einige Minuten lang auf die maximale Stufe erhöht. Dadurch wird die Fortkochtemperatur des Kochgutes schneller erreicht.

Nach Ablauf der Ankochzeit schaltet das Gerät automatisch auf die eingestellte Kochstufe um. Die Dauer der Ankochzeit können Sie einstellen.

In der Kochstufe 9 kann die Ankoch-Automatik nicht aktiviert werden.

Ankoch-Automatik einschalten

Das Kochfeld muss mit dem Hauptschalter eingeschaltet sein.

- 1 Kochzone auswählen. Dazu den Magnetknebel in Richtung des entsprechenden Kochzonen-Symbols schieben.
- 2 Den Magnetknebel wieder auf dem Twist-Pad zentrieren.
- 3 Innerhalb von 5 Sekunden mit dem Magnetknebel die gewünschte Kochstufe auswählen. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet die gewählte Kochstufe.
- 4 Innerhalb von 5 Sekunden Symbol **A** berühren. Die Kochstufen-Anzeige leuchtet abwechselnd mit **A**.
- 5 Innerhalb von 5 Sekunden können Sie die Ankochzeit verändern. Voreingestellt sind 3 Minuten. Sie können mit dem Magnetknebel eine Zeit von 1 bis 20 Minuten einstellen.

Sie können verschiedene Ankochzeiten für jede Kochstelle individuell einstellen. Wenn Sie die Ankoch-Automatik erneut aktivieren, bleibt die zuletzt gewählte Ankochzeit als Voreinstellung erhalten.

Nach dem Ankochen leuchtet in der Anzeige nur noch die Fortkochstufe.

Ankoch-Automatik ausschalten

Sie können die Ankoch-Automatik auch vor Ablauf der Ankochzeit abschalten (z. B. weil das Kochgut zu stark kocht).

- 1 Kochzone auswählen.
- 2 Innerhalb von 5 Sekunden Symbol **A** berühren. Das Kochfeld schaltet auf die eingestellte Kochstufe zurück.

Bratsensor-Funktion

Die Dreikreis-Kochzone verfügt über eine Bratsensor-Funktion. Wenn Sie die Kochstelle mit der Bratsensor-Funktion betreiben, regelt ein Sensor die Temperatur der Pfanne. Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie. Öl und Fett überhitzt nicht.

Die Bratsensor-Funktion kann nur mit der mittleren Zuschaltung betrieben werden. Beim Einstellen der Bratsensor-Funktion wird automatisch die mittlere Zuschaltung eingeschaltet.

Hinweise

- Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochzone. Achten Sie auf den richtigen Durchmesser des Pfannenbodens.
- Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht. Ein Spritzschuttsieb können Sie verwenden.
- Wählen Sie die Bratstufe min, wenn Sie Olivenöl benutzen. Bei der Verwendung von hoch erhitzbaren Ölen und Fetten, z. B. raffinierte Pflanzenöle oder Butterschmalz (geklärte Butter), können alle Bratstufen genutzt werden.

Pfanne für die Bratsensor-Funktion

Eine Pfanne die optimal für das Braten mit der Bratsensorik geeignet ist, können Sie auch im Elektrofachhandel oder unter www.gaggenau.com kaufen

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit sind international verschieden.

Die im Anschluß angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt.

Hinweis: Die Bratsensorik kann auch mit vorhandenen Pfannen funktionieren. Testen Sie die Pfannen zunächst mit niedrigen Bratstufen und ändern Sie gegebenenfalls die Bratstufe. Bei höheren Bratstufen kann die Pfanne überhitzen.

Die Bratstufen

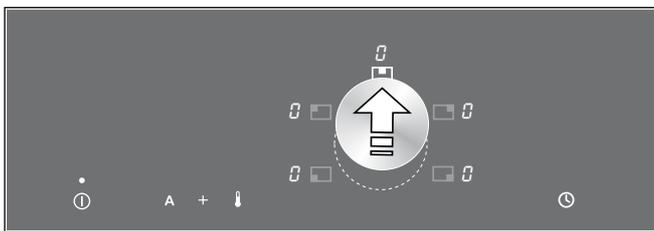
Bratstufe	Temperatur	geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks rare (blutig)
med plus	mittel - hoch	z.B. dünnes Bratgut wie Schnitzel, panierte Tiefkühlprodukte, Geschnetzeltes, Gemüse
med	niedrig - mittel	z.B. dickes Bratgut wie Frikadellen und Würstchen, Fisch
min	niedrig	z.B. Omeletts, mit Butter, Olivenöl oder Margarine gebratenes

Bratsensor-Funktion einschalten

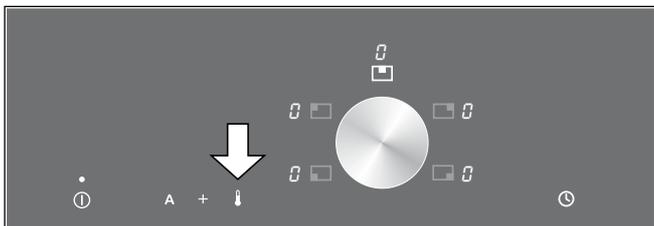
Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

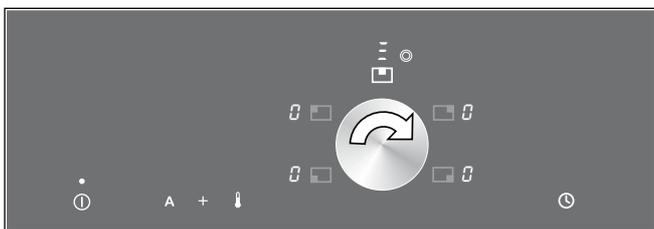
- 1 Pfanne auf die Kochzone stellen.
- 2 Kochzone auswählen: Magnetknebel in Richtung des entsprechenden Kochzonen-Symbols schieben.



- 3 Innerhalb von 5 Sekunden Symbol berühren.



- 4 Magnetknebel drehen, bis die gewünschte Bratstufe in der Anzeige blinkt.



Die mittlere Zuschaltung wird automatisch aktiviert. Die Kochzone heizt auf. In der Kochstufen-Anzeige blinkt die gewählte Bratstufe.

- 5 Nach dem Signalton Bratfett und Gargut in die Pfanne geben.
In der Kochstufen-Anzeige leuchtet die gewählte Bratstufe. Zeit aus der Einstelltabelle beachten. Speisen wie gewohnt wenden.

Bratsensor-Funktion ausschalten

Symbol berühren. Die Bratsensor-Funktion ist ausgeschaltet, die mittlere Zuschaltung der Kochzone bleibt aktiviert.

Brattabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

Die angegebenen Bratstufen sind auf die Gaggenau Bratsensor-Pfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch	Kalbsschnitzel, natur oder paniert (1,5 cm dick)	med plus	6-10 Min
	Filet (Schwein, Rind oder Kalb), medium (2,5 cm dick)	med plus	6-10 Min
	Kotelett (Schwein oder Lamm, 2 cm dick)	med	10-17 Min
	Rindersteak, rare (3 cm dick)	max	6-8 Min
	Rindersteak medium oder well done (3 cm dick)	med plus	8-12 Min
	Lammrücken, medium (1,5 - 2,5 cm dick)	med	10-15 Min
	Hähnchenbrust (2 cm dick)	med	10-20 Min
	Bratwurst gebrüht oder roh (Ø 1-3 cm)	med	8-20 Min
	Hamburger / Frikadellen (1-3 cm dick)	med	6-30 Min
	Geschnetzeltes	med plus	7-12 Min
	Hackfleisch	med plus	6-10 Min
	Frühstücksspeck / Bacon	min	5-8 Min
Fisch	Fisch, im Ganzen	med	15-25 Min
	Fischfilet natur oder paniert	med/med plus	10-20 Min
	Lachssteak (2,5 cm dick)	med	8-12 Min
	Thunfischsteak, well done (2,5 cm dick)	med	8-12 Min
	Scampi, Garnelen	med plus	4-8 Min
	Jakobsmuscheln	med plus	5-8 Min
Eierspeisen	Pfannkuchen, Crêpes	med plus	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min/med plus	2-6 Min
	Rührei	min	2-4 Min
	French Toast	med	fortlaufend braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	med	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	Rösti	min	30-40 Min
	Glasierte Kartoffeln	med plus	10-15 Min
Gemüse	Knoblauch, Zwiebeln	min	2-10 Min
	Zucchini, Auberginen	med	4-12 Min
	Paprika, grüner Spargel, Karotten	med	4-15 Min
	Pilze	med plus	10-15 Min
	Glasiertes Gemüse	med plus	6-10 Min
Tiefkühlprodukte	Fischfilet, natur oder paniert (0,5-1 cm dick)	med	10-20 Min
	Pfannengerichte / Pfannengemüse	min	8-15 Min
	Frühlingsrollen (2,5-3 cm dick)	med	10-30 Min
Sonstiges	Reis, Nudeln	max	8-15 Min
	Croûtons	med	6-10 Min
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten*	min	3-7 Min

* In die kalte Pfanne geben

Kindersicherung

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

Hinweis: Damit Sie die Kindersicherung aktivieren können, müssen Sie diese Funktion zuerst im Options-Menü freischalten (siehe Options-Menü).

Kindersicherung aktivieren

- 1 Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten. Keine Kochzone oder den Timer auswählen. Nach ca. 10 Sekunden erscheint das Symbol  über dem Symbol .
- 2 Symbol  berühren. Es ertönt ein Signal. Symbol  so lange gedrückt halten, bis ein weiteres Signal ertönt.

Das Kochfeld wird ausgeschaltet. Die Anzeige  blinkt langsam für ca. 10 Sekunden. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Kindersicherung deaktivieren

Um die Kindersicherung wieder zu deaktivieren, gehen Sie genauso vor wie beim Kindersicherung aktivieren.

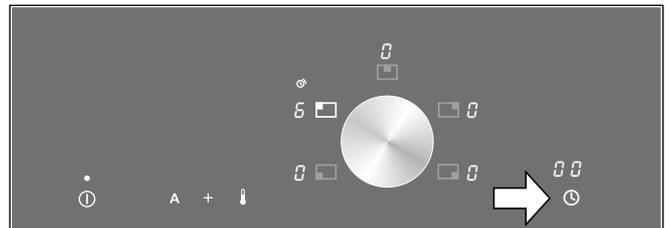
Timer

Mit dem integrierten Timer können Sie eine Zeit zwischen 1 und 90 Minuten in 1-Minuten-Stufen wählen, nach der eine Kochzone abgeschaltet wird (Kochzeit-Automatik). Sie können für jede Kochzone eine Dauer einstellen.

Kochzeit-Automatik einstellen

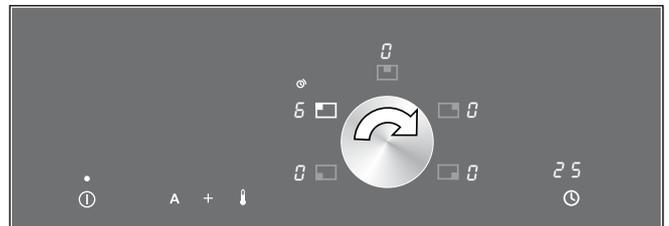
Das Kochfeld muss mit dem Hauptschalter eingeschaltet sein.

- 1 Kochzone auswählen. Innerhalb von 5 Sekunden die gewünschte Kochstufe einstellen.
- 2 Innerhalb von weiteren 5 Sekunden das Symbol  berühren.



In der Timer-Anzeige leuchtet . Über der Kochstufen-Anzeige leuchtet .

- 3 Mit dem Magnetknebel die gewünschte Dauer zwischen 1 und 90 Minuten einstellen.



Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochzone aus. In der Kochstufen-Anzeige blinkt . Ein Signal ertönt drei Minuten lang. In der Timer-Anzeige blinkt . Berühren Sie eine beliebige Sensortaste. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Um die restliche Dauer für eine Kochzone abzufragen, die Kochzone auswählen. Die Dauer wird für 5 Sekunden angezeigt.

Wenn Sie für mehrere Kochzonen eine Dauer eingestellt haben, läuft in der Timer-Anzeige sichtbar die kürzeste eingestellte Dauer ab. Am Timersymbol dieser Kochzone leuchtet ein Kressegment .

Hinweis: Wenn Sie im Options-Menü  eingestellt haben (Selektionszeit unendlich bei Kochzonenanwahl), wird durch einmaliges Berühren des Symbols  der Kurzzeitwecker aufgerufen. Berühren Sie ein zweites Mal das Symbol , um die Kochzeit-Automatik für die ausgewählte Kochzone aufzurufen.

Dauer korrigieren

Die Kochzone auswählen. Symbol ⌚ berühren. Die Dauer ändern.

Vorzeitig löschen

Die Kochzone auswählen. Symbol ⌚ berühren. Auf  stellen. Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige. Die Kochzone heizt mit der eingestellten Stufe weiter.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist die Kochzeit-Automatik nicht mehr aktiv.

Kurzzeitwecker

Sie können den integrierten Timer unabhängig von der Gerätefunktion auch als Kurzzeitwecker nutzen. Der Kurzzeitwecker funktioniert auch, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Kurzzeitwecker einstellen

Das Kochfeld muss mit dem Hauptschalter eingeschaltet sein. Es darf keine Kochzone ausgewählt sein.

- 1 Symbol ⌚ berühren.
In der Timer-Anzeige leuchtet .
- 2 Mit dem Magnetknebel die gewünschte Dauer einstellen.

Falls alle Kochzonen aus sind, geht das Gerät in Stand-by. Nur die Timer-Anzeige leuchtet.

Wenn die Dauer abgelaufen ist, blinkt die Anzeige . Ein Signal ertönt 3 Minuten lang. Berühren Sie das Symbol ⌚. Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

Um die Dauer zu korrigieren, berühren Sie das Symbol ⌚ und ändern die Dauer mit dem Magnetknebel.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist der Kurzzeitwecker nicht mehr in Betrieb.

Sicherheitsabschaltung

Eine Kochzone wird automatisch abgeschaltet, wenn längere Zeit die Einstellung nicht verändert wird. Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Die Kochzone wird abgeschaltet, in der Kochstufen-Anzeige leuchtet die Restwärmeanzeige bis zum Abkühlen der Kochzone.

Sie können die Kochzone ganz normal wieder einschalten.

Options-Menü

Im Options-Menü können Sie die folgenden Funktionen Ihres Kochfeldes individuell anpassen:

- Zuschaltung
- Tastentöne

- Kindersicherung
- Rückstellen aller Werte
- Selektionszeit bei Kochzonenanwahl

Einstellungen im Options-Menü

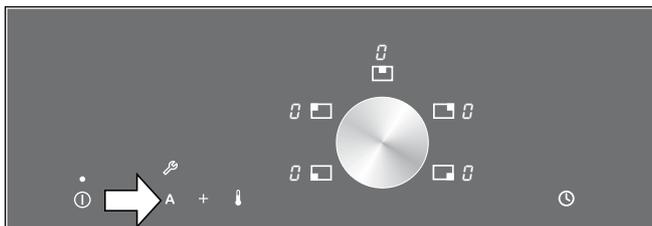
In der Tabelle finden Sie alle Funktionen und Hinweise zum Einstellen:

Anzeige	Funktion	Hinweise zum Einstellen
	Zuschaltung die Zuschaltung ist beim Einschalten des Kochfeldes deaktiviert und kann aktiviert werden.* – die Zuschaltung ist beim Einschalten des Kochfeldes aktiviert und kann deaktiviert werden.  beim Einschalten des Kochfeldes wird der zuletzt benutzte Zustand eingestellt.	Die Zuschaltung ist für jede Kochzone mit Zuschaltung individuell einstellbar. Wählen Sie zuerst mit dem Magnetknebel die gewünschte Kochzone. Wählen Sie dann mit dem Symbol + die gewünschte Einstellung.
	Tastentöne  . Tastentöne aus.  . Tastentöne ein.*	Wählen Sie mit dem Magnetknebel die gewünschte Einstellung. Neben der gewählten Einstellung erscheint in der Anzeige ein Punkt. Hinweis: Diese Einstellung betrifft nicht Timer-Signaltöne, Warntöne und das Hauptschaltersignal.
	Kindersicherung  . Kindersicherung nicht aktivierbar.*  . Kindersicherung aktivierbar.	Um die Kindersicherung nutzen zu können, müssen Sie sie zuerst hier im Options-Menü freischalten. Wählen Sie mit dem Magnetknebel die gewünschte Einstellung. Neben der gewählten Einstellung erscheint in der Anzeige ein Punkt.
	Rückstellen aller Werte  Werte entsprechen nicht der Werkseinstellung.	Mit dieser Funktion können alle Werte des Options-Menüs und die Ankochzeiten auf die Werkseinstellung zurückgesetzt werden. Rückstellen aller Werte: Mit dem Magnetknebel  wählen. Neben  erscheint in der Anzeige ein Punkt.
	Selektionszeit bei Kochzonenanwahl  Selektionszeit 5 Sekunden.*  . Selektionszeit unendlich.	Wenn Sie eine Kochzone anwählen, müssen Sie innerhalb der Selektionszeit die Kochstufe einstellen. Bei Selektionszeit unendlich können Sie die Kochstufe jederzeit ändern, ohne die Kochzone erneut anzuwählen.

*Werkseinstellung

Options-Menü auswählen

- 1 Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten. Keine Kochzone auswählen. Der Timer muss ausgeschaltet sein.
Nach ca. 10 Sekunden erscheint das Symbol  über dem Symbol **A**.
- 2 Symbol **A** so lange berühren, bis zwei Signale ertönt sind.



- 3 Symbol **A** so oft berühren, bis die gewünschte Option erscheint.

- 4 Mit dem Symbol **+** oder mit dem Magnetknebel die gewünschte Einstellung auswählen.
- 5 Um die Einstellungen zu speichern und das Options-Menü zu verlassen, Symbol **A** so lange berühren, bis zwei Signale ertönt sind.

Hinweise

- Es ertönt kein Signal, falls . Tastentöne aus eingestellt wurde.
- Um das Options-Menü zu verlassen, ohne Einstellungen zu speichern, den Hauptschalter  berühren.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

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

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Kochfeldrahmen

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

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Magnetknebel

Wischen Sie den Magnetknebel nur mit lauwarmer Spüllauge ab. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Reinigung im Geschirrspüler oder Eintauchen in Spülwasser beschädigt den Magnetknebel.

Kleine Störungen selbst beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Fehler	Maßnahme
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten. Der Hauptschalter blinkt mehrmals beim Berühren.	Es liegt ein Gegenstand auf einer Sensortaste (z.B. Geschirrtuch). Entfernen Sie den Gegenstand und schalten Sie das Kochfeld wie gewohnt ein.
Das Kochfeld funktioniert, aber die Kochzonen heizen nicht. In der Timer-Anzeige leuchtet ein Punkt.	Das Gerät befindet sich nach dem Erstanschluss im Vorführmodus. Das Gerät für mindestens 10 Sekunden an der Haussicherung vom Netz trennen. Gerät wieder ans Netz anschließen und innerhalb von 3 Minuten folgende Schritte ausführen: <ol style="list-style-type: none">1 Kochfeld am Hauptschalter ① einschalten. Timer muss ausgeschaltet sein.2 Symbol + berühren und gedrückt halten. Innerhalb von 3 Sekunden zusätzlich den Hauptschalter ① berühren. Das Kochfeld schaltet aus.3 Finger vom Hauptschalter nehmen.4 Finger vom Symbol + nehmen. Es ertönt ein Signal. Der Punkt in der Timer-Anzeige erlischt.
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet.	Der Hauptschalter wurde versehentlich berührt. Sie können das Kochfeld wieder einschalten. Eine Kochzone war zu lange ununterbrochen in Betrieb. Die Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Sie können die Kochzone wieder einschalten.
Anzeige E und Zahlen	Die Elektronik hat einen Fehler. Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus- und wieder einschalten (Reset). Falls die Anzeige erneut erscheint, Gerät über die Haussicherung vom Netz trennen. Kundendienst rufen.
Alternierende Anzeige H und 7	Eine Kochzone, die auf Kochstufe 8 oder 9 eingestellt wurde, ist zu heiß. Bei dieser Kochzone wurde die Leistung reduziert auf Kochstufe 7. Wenn H erlischt, können Sie wieder eine höhere Stufe einstellen.
Anzeige H	Das Gerät ist zu heiß und eine Kochzone hat sich abgeschaltet. Den Topf von der Kochstelle nehmen. H erlischt, wenn die Kochzonen ausreichend abgekühlt sind. Einige Minuten warten, bis die Kochzonen abgekühlt sind. Erscheint nach dem Einschalten erneut H , ist das Kochfeld noch zu heiß. Kochzonen ausschalten und weiter abkühlen lassen.
Anzeige F !	Elektronikfehler bei einer Kochzone Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus- und nach einigen Minuten wieder einschalten (Reset). Falls die Anzeige erneut erscheint, Gerät über die Haussicherung vom Netz trennen. Kundendienst rufen.
Anzeige F \mathcal{H}	Das Bedienfeld ist zu heiß und das Gerät hat sich abgeschaltet. Prüfen Sie, ob ein heißer Topf auf dem Bedienfeld steht. Den Topf vom Bedienfeld nehmen. Einige Minuten warten, bis das Bedienfeld abgekühlt ist. Erscheint nach dem Einschalten erneut F \mathcal{H} , Gerät über die Haussicherung vom Netz trennen. Kundendienst rufen.
Anzeige F 7	Der Bratsensor ist defekt. Fehlermeldung durch Berühren einer Sensortaste quittieren. Kundendienst rufen. Kochen ohne Bratsensor-Funktion ist möglich.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienst-technikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 01801 11 22 11
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

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
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000675042 de (940404)