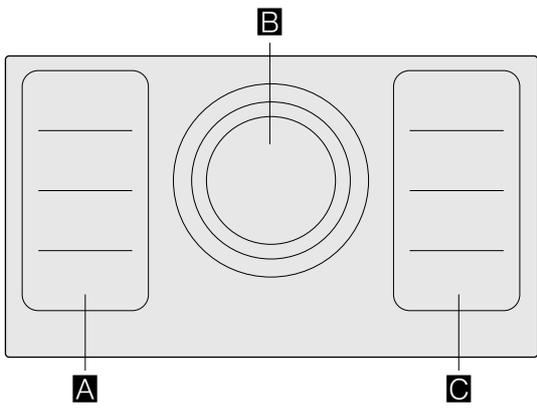


VI 492

Kochfeld



		i_2^*	b^*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 21	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren	21
Wichtige Sicherheitshinweise	5	Automatische Sicherheitsabschaltung	21
Ursachen für Schäden	7	Grundeinstellungen	22
Übersicht	7	So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:	23
Umweltschutz	8	Geschirrtest	24
Tipps zum Energiesparen	8	Reinigen	25
Umweltgerecht entsorgen	8	Kochfeld	25
Kochen mit Induktion	8	Kochfeldrahmen	25
Vorteile beim Kochen mit Induktion	8	Bedienknebel	25
Kochgeschirr	8	Wok-Pfannenträger	25
Gerät kennen lernen	10	FAQ	26
Bedienfeld	10	Was tun bei einer Störung?	27
Bedienknebel	11	Demo-Modus	28
Die Kochstellen	11	Kundendienst	28
Restwärmeanzeige	11	Produktnummer (E-Nr.) und Fabrikationsnummer (FD-Nr.)	28
Sonderzubehör	11		
Gerät bedienen	12		
Kochstelle einstellen	12		
Kochempfehlungen	12		
Wok-Funktion	14		
Wok und Wok-Zubehör	14		
Kochen mit dem Wok	14		
Aktivieren	14		
Deaktivieren	14		
Tabelle	15		
Flexible Kochzone	16		
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	16		
Als zwei unabhängige Kochstellen	16		
Als eine einzige Kochstelle	16		
Timer-Funktionen	17		
Der Küchenwecker	17		
Stoppuhr-Funktion	17		
PowerBoost-Funktion	18		
Aktivieren	18		
Deaktivieren	18		
Bratsensor	18		
Vorteile beim Braten	18		
Pfannen für den Bratsensor	18		
Temperaturstufen	19		
Tabelle	19		
So stellen Sie ein	21		

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

⚠ Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

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

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 4000 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.

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

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ 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.
- Es dürfen keine Kochfeld-Abdeckungen verwendet werden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

⚠ 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.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich kein Kochgeschirr mehr darauf befindet.

⚠ 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 – Störungsgefahr!

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet. Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, bewahren Sie dort keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher auf. Diese können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Ungeeignete Wokpfannen können zu Unfällen führen. Nur die vom Hersteller als Sonderzubehör enthaltene Wokpfanne benutzen.
- 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.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche
	Raue Topf- oder Pfannenböden zerkratzen das Kochfeld	Überprüfen Sie das Kochgeschirr
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind
	Abrieb durch Kochgeschirr	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelungen	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber

Umweltschutz

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

Tipps zum 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.

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.

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.

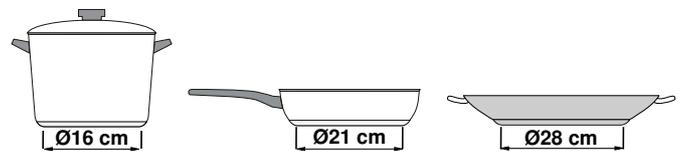
Kochgeschirr

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 → "Geschirrtest" 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.

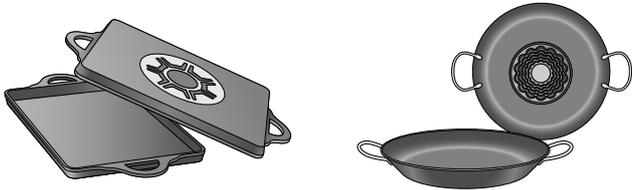


Wenn die flexible Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Lesen Sie weitere Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs hier



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

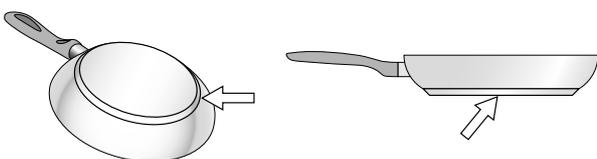
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- 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.



Fehlendes Kochgeschirr oder ungeeignete Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die gewählte Kochstelle gestellt oder besteht das Geschirr aus ungeeignetem Material bzw. hat es nicht die angemessene Größe, beginnt die Kochstellenanzeige zu blinken. Das geeignete Kochgeschirr auf die Kochstelle stellen, damit die Anzeige zu blinken aufhört. Dauert dies länger als 9 Minuten, schaltet sich die Kochstelle 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.

Automatische Erkennung bei Zwei- oder Dreikreis-Kochstellen

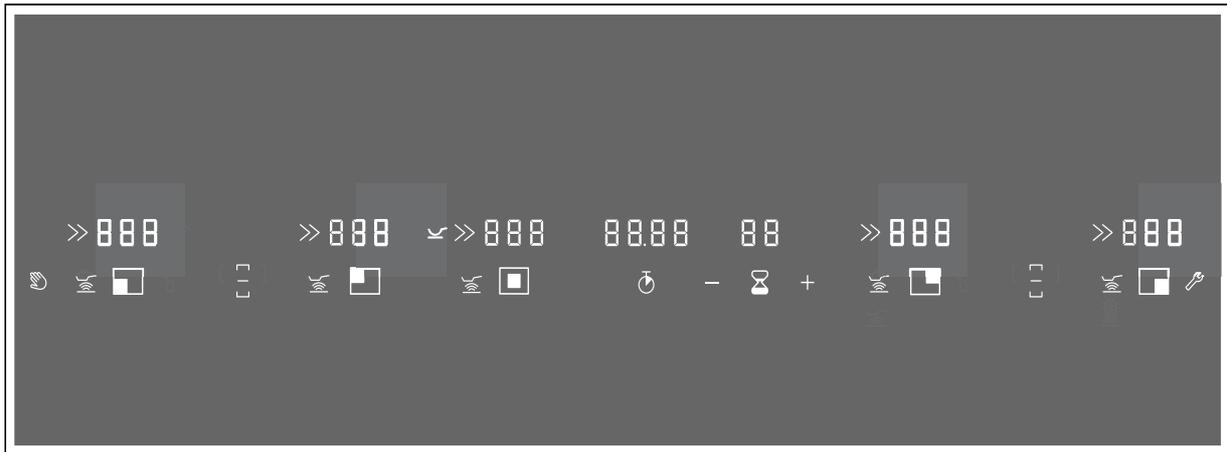
Diese Kochstellen können Geschirr unterschiedlicher Größe erkennen. Abhängig vom Material und den Geschirreigenschaften passt sich die Kochstelle durch Aktivierung der Ein-, Zwei- oder Dreikreis-Kochstelle automatisch an, so dass die entsprechende Leistung für ein gutes Kochergebnis übertragen wird.

Gerät kennen lernen

Sie finden Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen in → Seite 2

Hinweis: : Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld



Bedienflächen	
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
	Bratsensor
	Grundeinstellungen
	Auswahl Einstellungen
	Stoppuhr
	Kurzzeitwecker

Anzeigen	
	Betriebszustand
	Kochstufen
	Restwärme
	Kurzzeitwecker
	Stoppuhr
	Kochstelle
	PowerBoost-Funktion
	Flexzone aktiviert
	Flexzone deaktiviert
	Wok-Funktion
	Bratsensor
	Temperaturanzeige des Bratsensors

Bedienflächen

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

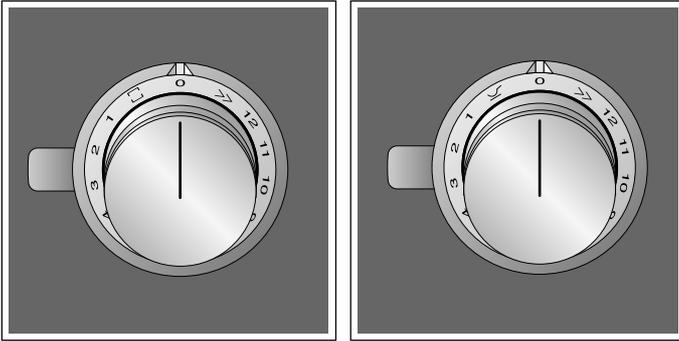
Beim Berühren eines Symbols wird die jeweilige Funktion aktiviert. Es ertönt ein Bestätigungssignal.

Hinweise

- Die entsprechenden Symbole der Bedienflächen leuchten je nach ihrer Verfügbarkeit auf. Die verfügbaren Bedienflächen leuchten weiß. Sobald eine Funktion gewählt wurde, leuchten sie orange.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

- Heißes Geschirr niemals außerhalb der vorderen Kochstelle und nie auf das Bedienfeld stellen. Die Elektronik des Bedienfeldes kann überhitzen.

Bedienknöpfe



Mit den Bedienknöpfen können Sie die Kochstufe, die PowerBoost-Funktion, die Flexzone und die Wok-Funktion wählen.

1	Niedrigste Kochstufe
12	Höchste Kochstufe
>>	PowerBoost-Funktion
□	Flexzone aktiviert
☺	Wok-Funktion

Die Bedienknöpfe sind mit einem Leuchtring ausgestattet, der für jede Funktion eine optische Anzeige hat. Der Leuchtring ändert seine Farbe, wenn bestimmte Funktionen oder Vorgänge aktiviert werden.

Die Kochstellen

Kochstellen		
☐ / ○	Einkreis-Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
◎	Dreikreis-Kochstelle	Die Kochstelle schaltet sich automatisch zu, wenn ein Kochgeschirr verwendet wird, dessen Boden der äußeren Zone (☐ oder ◎) entspricht.
☐	Flexzone	Siehe Kapitel

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Induktion geeignet ist - siehe Abschnitt → "Kochen mit Induktion"

Restwärmanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmanzeige. Sie zeigt an, dass die Kochstelle noch heiß ist. Die Kochstelle nicht berühren, solange die Restwärmanzeige leuchtet, oder unmittelbar nachdem sie erloschen ist.

Abhängig von der Höhe der Restwärme wird Folgendes angezeigt:

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

und der Leuchtring des Bedienknopfes blinkt.

Wird das Kochgeschirr während des Kochvorgangs von der Kochstelle genommen, blinkt die Kochstufenanzeige und der Bedienknopf leuchtet orange.

Den Bedienknopf auf Position 0 drehen.

Wird die Kochstelle ausgeschaltet, leuchtet die Restwärmanzeige und der Leuchtring des Bedienknopfes blinkt. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmanzeige solange die Kochstelle noch warm ist.

Sonderzubehör

Bei Ihrem Fachhändler können Sie nachfolgendes Zubehör erwerben.

WP 400 001	Wok-Pfanne
WZ 400 001	Wok-Pfannenträger
VA 420 000	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau
VA 420 001	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste
VA 420 010	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau
VA 420 011	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Gerät bedienen

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

Kochstelle einstellen

Mit dem Bedienknebel die gewünschte Kochstufe einstellen.

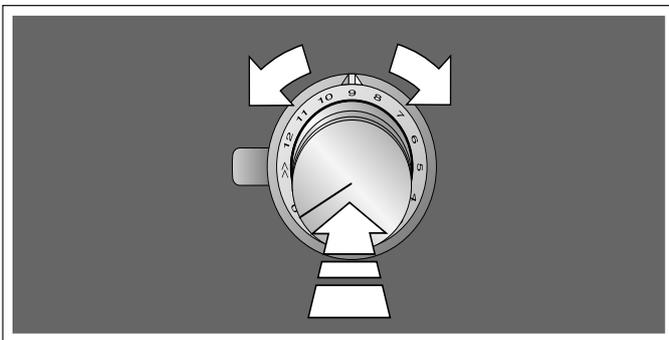
0	Kochstelle aus.
Kochstufe 1	niedrigste Stufe
Kochstufe 12	höchste Stufe

Hinweise

- Um die empfindlichen Teile des Geräts vor Überhitzung oder elektrischer Überlastung zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.

Kochstufe auswählen

Den Bedienknebel drücken und auf die gewünschte Kochstufe drehen.



Die gewählte Kochstufe leuchtet in der Kochstellenanzeige. Der Leuchtring des Bedienknebels leuchtet.

Kochstelle ausschalten

Den Bedienknebel auf die Position 0 drehen.

Die Restwärmeanzeige leuchtet und der Leuchtring des Bedienknebels blinkt, bis die Kochstelle abgekühlt ist.

Hinweis: Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder wird dieses nicht erkannt, blinkt die gewählte Kochstufe und der Leuchtring des Bedienknebels leuchtet orange. Nach ca. 9 Minuten schaltet sich die Kochstelle aus.

In diesem Fall blinkt der Leuchtring des Bedienknebels. Den Bedienknebel erneut auf die Position 0 drehen, der Leuchtring hört auf zu blinken.

Kochempfehlungen

Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 10 - 12 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel die Kochstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang das Kochgeschirr bis zum Servieren verschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Kurzzeitwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.
- Für ein gesünderes Ergebnis sollten Sie darauf achten, dass das Öl nicht raucht.
- Zum Bräunen braten Sie die Speisen in kleinen Portionen an.
- Kochgeschirr kann beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie Topflappen.
- 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	Garmethoden	Beispiele
11 - 12	Ankochen Anbraten Erhitzen Aufkochen Blanchieren	Wasser Fleisch Fett/Öl, Flüssigkeiten Suppen, Saucen Gemüse
7 - 10	Braten	Fleisch, Kartoffeln
6 - 8	Braten	Fisch
8 - 9	Backen Fortkochen im geöffneten Geschirr	Mehl- und/oder Eierspeisen, z.B. Pfannkuchen Teigwaren, Flüssigkeiten
7 - 8	Bräunen Rösten Auslassen Reduzieren	Mehl, Zwiebeln Mandeln, Semmelbrösel Speck/Schinkenspeck Fonds, Saucen
6 - 7	Garziehen im geöffneten Geschirr	Knödel, Klöße, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
5 - 6	Garziehen im geöffneten Geschirr	Brühwürstchen
6 - 7	Dämpfen Dünsten Schmoren	Gemüse, Kartoffeln, Fisch Gemüse, Obst, Fisch Roulade, Braten, Gemüse
3 - 4	Schmoren	Gulasch
4 - 5	Kochen mit Deckel	Suppen, Saucen
3 - 4	Auftauen Quellen Stocken	Tiefkühlprodukte Reis, Hülsenfrüchte, Gemüse Eierspeisen, z.B. Omelett
1 - 2	Erwärmen / Warmhalten	Suppen, Gemüse in Sauce
1	Erwärmen / Warmhalten Schmelzen	Eintöpfe Butter, Schokolade

Wok-Funktion

Die Wok-Funktion ist nur für die Wok-Pfanne und das Wok-Zubehör und nicht für anderes Kochgeschirr geeignet.

Wok und Wok-Zubehör

(Nicht im Gerät inbegriffen)

Wok-Pfanne und Wok-Halterung können über unseren Vertriebspartner Gaggenau bezogen werden.

Der Boden der Wok-Pfanne ist rund, sie kann daher nur mit einer Wok-Halterung verwendet werden.

Beim Kochen den Wok fest an der Wok-Halterung befestigen. Die Wok-Halterung immer mittig auf die Kochstelle stellen.

Keinen leeren Wok erhitzen.

Einen abgerundeten Spezialwender (Chan) oder einen langstieligen Holzwender verwenden.

Zum Herausnehmen der Speisen eine Schöpfkelle verwenden. Speisen, die in heißem Fett oder in viel Sauce zubereitet wurden, am einfachsten mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Zum Dünsten einen Bambuskorb verwenden.

Hinweise

- Wok und Wok-Halterung ausschließlich mit der Wok-Funktion verwenden.
- Die Wok-Halterung nicht in der Spülmaschine reinigen.

Kochen mit dem Wok

Die besondere Kochmethode beim Wok-Kochen ist das Sautieren. Die kleingeschnittenen Zutaten werden in kürzester Zeit bei hoher Temperatur und unter ständigem Rühren gegart. In der großen runden Pfanne können Sie alle Zutaten schnell und leicht umrühren und wie in einer normalen Pfanne wenden. Durch das Rühren backen die Zutaten nicht an. Überschüssiges Fett sammelt sich in der Pfannenmitte. Die Fleischporen schließen sich und das Fleisch bleibt saftig. Das Gemüse bleibt knackig. Aroma und Vitamine bleiben erhalten.

Hinweis: Mit dem Wok können Sie schneller, als mit einer herkömmlichen Pfanne kochen. Aus diesem Grund sollten alle Zutaten bereits vor dem Kochen vorbereitet sein. Ebenso wichtig ist die Reihenfolge, in der die Zutaten zugegeben werden: Zutaten mit einer längeren Garzeit (ballaststoffreiches Gemüse wie Karotten) sollten zuerst zugegeben werden, Zutaten mit einer kürzeren Garzeit (z.B. Pilze, Sprossen) sollten erst am Ende zugegeben werden.

Dabei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Den Wok mit Öl benetzen. Gut geeignet ist Erdnuss- oder Sojaöl.
- Die Lebensmittel einheitlich klein aber nicht zu klein schneiden, um ein schnelles Anbrennen zu vermeiden.
- Das Öl bis kurz vor dem Rauchpunkt erhitzen; nun kann mit dem Sautieren begonnen werden.
- Bei der Zubereitung von großen Mengen empfiehlt es sich, portionsweise zu sautieren, da sich andernfalls nicht alle Zutaten zur gleichen Zeit auf dem Wok-Boden befinden.

Achtung!

Wok und Wok-Zubehör werden beim Kochvorgang sehr heiß. Von Kindern fernhalten. Das Wok-Zubehör erst entfernen, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.

Aktivieren

Den Bedienknebel drücken und auf die Position  drehen. Nach einigen Sekunden ertönt ein Signal und die Anzeige  leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

Mit dem Bedienknebel die gewünschte Kochstufe einstellen.

Deaktivieren

Den Bedienknebel auf die Position 0 drehen. Die Anzeige  erlischt, die Restwärmeanzeige erscheint und der Leuchtring des Bedienknebels blinkt.

Die Funktion wurde deaktiviert.

Tabelle

	Vorheizstufe	Kochstufe
Große Wassermengen erhitzen		PowerBoost
Sautieren		
Frische Produkte, z.B. Gemüse	-	10 - 11
TK-Produkte, z.B. sautiertes Gemüse und Hähnchen	-	11 - 12
Frittieren (100-200 g pro Portion in 1 l Öl, portionsweise frittieren)		
Frische Produkte, z.B. Frühlingsrollen	12	8 - 9
Tiefkühlprodukte, z.B. Frühlingsrollen	12	8 - 9
Tiefkühlgemüse im Tempurateig	12	10 - 11
Gemüse im Tempurateig	12	9 - 10
Kochen ohne Deckel		
Suppe	12	6 - 7
Fondue		
Käsefondue	6	3 - 4
Schokoladenfondue	8	3 - 4
Saucen zubereiten		
Z.B. Teriyaki-Sauce	-	2 - 3
Warmhalten	-	1 - 2

Flexible Kochzone

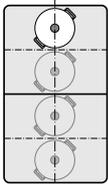
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

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

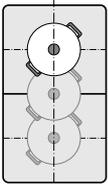
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

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

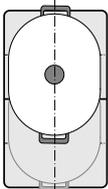
Als eine einzige Kochstelle



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

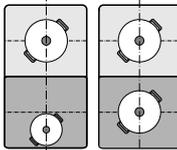


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



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"

Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

Verbinden der beiden Kochstellen

- 1 Kochgeschirr aufstellen. Einen der Bedienknöpfe auf die Position drehen.
- 2 Die Kochstufe mit dem anderen Bedienknopf wählen. Die Anzeige leuchtet. Die Kochstufe leuchtet in den Anzeigen beider Kochstellen.

Die Flex-Kochzone wurde aktiviert.

Kochstufe ändern

Die Kochstufe mit dem Bedienknopf ändern, mit dem zuvor die Kochstufe gewählt wurde.

Ein neues Kochgeschirr hinzufügen

Das neue Kochgeschirr aufstellen. Den Bedienknopf, mit dem die Flex-Kochzone gewählt wurde, auf die Position 0 und anschließend erneut auf die Position drehen.

Das Kochgeschirr wird erkannt und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

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

Den Bedienknopf, mit dem die Flex-Kochzone gewählt wurde, auf die Position 0 drehen. Die Anzeige leuchtet.

Die Flex-Kochzone wurde deaktiviert. Die beiden Kochstellen funktionieren weiterhin wie zwei unabhängige Kochstellen.

Hinweis: Wenn Sie das Kochfeld aus- und später wieder einschalten, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.

Timer-Funktionen

Ihr Kochfeld verfügt über zwei Timer-Funktionen:

- Kurzzeitwecker
- Stoppuhr

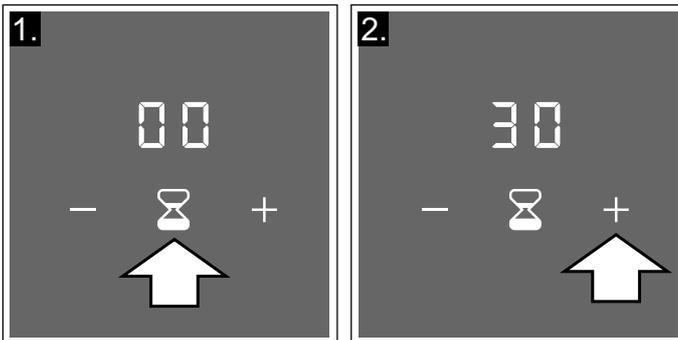
Der Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen.

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

So stellen Sie ein

- 1 Symbol  berühren, in der Kurzzeitwecker-Anzeige leuchtet  und die Symbole  und .
- 2 In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Garzeit mit den Symbolen  und  einstellen.



Hinweis: Wird das Symbol  oder  gedrückt gehalten, lässt sich die Garzeit schneller einstellen.

- 3 Erneut das Symbol  berühren, um die gewählte Garzeit zu bestätigen. Die Zeit beginnt abzulaufen.

Hinweis: Wird innerhalb von 10 Sekunden nicht bestätigt, startet der Kurzzeitwecker automatisch.

Garzeit ändern oder löschen

- 1 Das Symbol  berühren.
- 2 Die Garzeit mit den Symbolen  und  ändern oder auf  einstellen.
- 3 Das Symbol  berühren, um die Garzeit zu bestätigen.

Nach Ablauf der Garzeit

Ein Signalton ertönt. In der Kurzzeitwecker-Anzeige blinkt .

Das Symbol  berühren, die Anzeigen erlöschen, und der Signalton verstummt.

Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die seit der Aktivierung verstrichene Zeit an.

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

Aktivieren

- 1 Kochstufe wählen. Die Anzeige  leuchtet.
- 2 Das Symbol  berühren. In der Stoppuhr-Anzeige leuchten .

Die Zeit beginnt abzulaufen.

Stoppuhr anhalten

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

Symbol  erneut berühren, die Stoppuhr startet wieder.

Deaktivieren

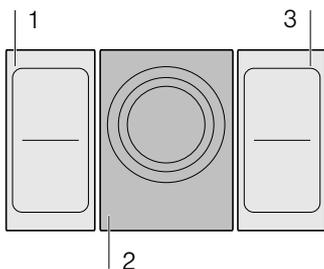
Einige Sekunden lang Symbol  gedrückt halten. Die Stoppuhr wird angehalten und die Stoppuhr-Anzeigen erlöschen.

Die Funktion ist deaktiviert.

PowerBoost-Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden, als mit der Kochstufe **12**.

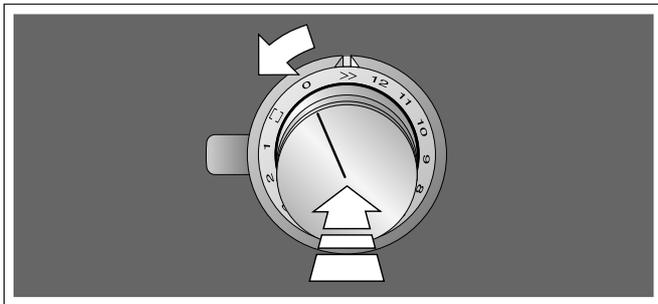
Diese Funktion ist für alle Kochstellen verfügbar sofern die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist. Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle **P** und **12**; anschließend wird automatisch die Kochstufe **12** eingestellt, ohne dass die Funktion aktiviert wird. In diesem Fall den Bedienknebel auf die Position 0 drehen.



Hinweis: Im Flexbereich kann die Powerboost-Funktion auch aktiviert werden, wenn die Kochzone als einzige Kochstelle benutzt wird.

Aktivieren

Den Bedienknebel drücken und auf die Position **>>** drehen. Die Anzeigen **P** und **>>** leuchten.



Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

Bedienknebel auf die gewünschte Kochstufe drehen. Die Anzeigen **P** und **>>** erlöschen und die gewählte Kochstufe leuchtet.

Die Funktion wurde deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

In diesem Fall stellt sich die Kochstufe **12** automatisch ein. Bedienknebel auf die Position 0 oder eine gewünschte Kochstufe drehen.

Bratsensor

Mit dieser Funktion ist das Braten unter Beibehaltung der geeigneten Pfannentemperatur möglich.

Vorteile beim Braten

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So wird Energie gespart und das Öl oder Fett nicht überhitzt.
- Die Bratsensorik meldet, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur erreicht hat. Jetzt können Öl oder Fett und anschließend die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden.

Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Es kann ein Spritzschutz verwendet werden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, natives Olivenöl extra 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 Bratsensor nicht richtig aktiviert.

Pfannen für den Bratsensor

Für den Bratsensor sind speziell geeignete Pfannen erhältlich. Dieses optionale Zubehör kann nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer die entsprechende Referenznummer an.

- GP900001 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- GP900002 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- GP900003 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.
- GP900004 Pfanne mit einem Durchmesser von 28 cm. Nur für die Dreikreis-Kochstelle empfohlen.

Die Pfannen sind antihafbeschichtet, sodass zum Braten nur wenig Öl benötigt wird.

Hinweise

- Der Bratsensor wurde speziell auf diese Pfannenart eingestellt.
- Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Pfannenbodens der Kochstellengröße entspricht. Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle.
- Auf der Flex-Kochzone kann es sein, dass der Bratsensor bei abweichender Pfannengröße oder schlecht positionierter Pfanne nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel → "Flexible Kochzone"
- Andere Pfannenarten können überhitzen. Die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe beginnen und diese je nach Bedarf ändern.

Temperaturstufen

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

Tabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Temperaturstufe für jede Speise geeignet ist. Die Bratzeit kann je nach Art, Gewicht, Größe und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

Leere Pfanne vorheizen, Öl und Speisen nach dem Signalton zugeben.

	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Fleisch		
Schnitzel, natur oder paniert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletts*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick)	5	6 - 8
Steak, medium oder well done (3 cm dick)	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	3	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	3	8 - 20
Hamburger, Frikadellen*	3	6 - 30
Geschnitzeltes, Gyros	4	7 - 12
Hackfleisch	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
Fisch		
Ganzer Fisch, gebraten, z. B. Forelle	3	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	3 - 4	10 - 20
Scampi, Garnelen	4	4 - 8

* Mehrmals wenden.

** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

	Tempera- tur-stufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Eierspeisen		
Pfannkuchen**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Spiegeleier	2 - 4	2 - 6
Rühreier	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8
Kartoffeln		
Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)	5	6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	2	50 - 55
Glasierte Kartoffeln	3	15 - 20
Gemüse		
Knoblauch, Zwiebeln	1 - 2	2 - 10
Zucchini, Auberginen	3	4 - 12
Paprika, grüner Spargel	3	4 - 15
Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wassserzugabe, z. B. Zucchini, grüne Paprika	1	10 - 20
Pilze	4	10 - 15
Glasiertes Gemüse	3	6 - 10
Röstzwiebeln	3	5 - 10
Tiefkühlprodukte		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Geflügelbrust*	4	10 - 30
Chicken-Nuggets	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Fischfilet, natur oder paniert	3	10 - 20
Fischstäbchen	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	3	6 - 10
Frühlingsrollen	4	10 - 30
Camembert/Käse	3	10 - 15
Saucen		
Tomatensauce mit Gemüse	1	25 - 35
Béchamelsauce	1	10 - 20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce	1	10 - 20
Einreduzierte Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognese-Sauce	1	25 - 35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce	1	15 - 25
Sonstiges		
Camembert/Käse	3	7 - 10
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	4	3 - 15

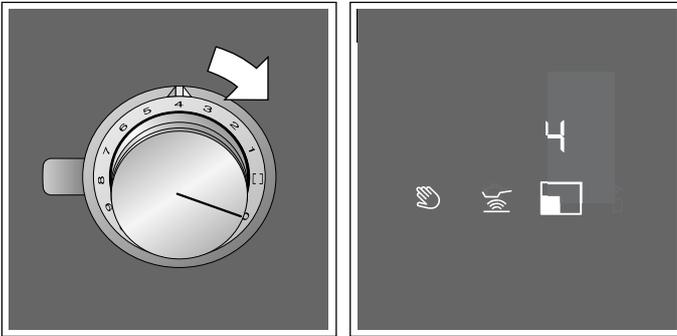
* Mehrmals wenden.

** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

So stellen Sie ein

Aus der Tabelle die passende Temperaturstufe auswählen. Ein leeres Geschirr auf die Kochzone stellen.

- 1 Mit dem Bedienknebel die gewünschte Temperaturstufe wählen. Für diese Funktion sind die Temperaturstufen von 1 bis 5 verfügbar, siehe Temperaturstufentabelle.



- 2 Das Symbol  berühren, es leuchtet orange. Die Anzeige **A** und die gewählte Temperaturstufe leuchten.



Die Funktion ist aktiviert.

Die Temperaturanzeige **_**, **=** oder **≡** und die gewählte Temperaturstufe leuchten solange, bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal und die Temperaturanzeige erlischt.

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

Hinweise

- Wird eine Temperaturstufe über 5 gewählt, stellt sich die Stufe automatisch auf 5 ein. In diesem Fall den Bedienknebel auf Position 5 drehen.
- Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

Bratsensor ausschalten

Den Bedienknebel, mit dem die Temperatur gewählt wurde, auf die Position 0 drehen. Die Kochstelle schaltet sich aus und es erscheint die Restwärmanzeige.

Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren

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

Einschalten: Symbol  berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeigen der aktiven Funktionen blinken. Das Bedienfeld ist für 10 Minuten gesperrt. Die Oberfläche des Bedienfelds kann nun gereinigt werden, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

Ausschalten: Innerhalb der nächsten 10 Minuten erneut das Symbol  berühren.

Wird die Funktion in diesen 10 Minuten nicht deaktiviert, schaltet sich das Kochfeld aus.

Hinweise

- Die Sperrfunktion beeinträchtigt die Bedienknebel nicht. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.
- Während der Sperre ist die Stromversorgung des Kochfeldes unterbrochen. Die Kochstellen können noch heiß sein.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Abhängig von der gewählten Kochstufe wird die Heizung der Kochstelle deaktiviert, wenn nach einer bestimmten Zeit kein Vorgang durchgeführt wurde.

Kochstufe	Deaktivieren nach
1	10 Stunden
2 bis 4	5 Stunden
5 bis 7	4 Stunden
8	3 Stunden
9 bis 10	2 Stunden
11 bis 12	1 Stunde

Temperaturstufe Bratsensor	Deaktivieren nach
1 bis 5	3 Stunden

Ein akustisches Signal gibt an, dass die Zeit abgelaufen ist. Der Leuchtring des aktivierten Bedienknebels blinkt. In der Kochstellenanzeige leuchtet **FB**.

Bedienknebel auf die Position 0 drehen. Das Gerät kann nun erneut wie gewöhnlich eingeschaltet werden.

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Grundeinstellungen können an Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst werden.

Anzeige	Funktion
	Signaltöne
	<i>00</i> Alle Signaltöne aktiviert.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Nur Fehlersignal aktiviert.
	Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfeldes begrenzen (Watt)
	<i>0FF</i> Deaktiviert.*
	<i>1000</i> Niedrigste Stufe
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> Höchste Stufe des Kochfeldes
	Kochgeschirr prüfen, Ergebnis des Garvorgangs
	<i>0</i> Nicht geeignet
	<i>1</i> Nicht optimal
<i>c 3</i>	<i>2</i> Geeignet
	Auf Standardeinstellungen zurücksetzen
	<i>0FF</i> Individuelle Einstellungen.*
<i>c 4</i>	<i>00</i> Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

* Werkseinstellungen

So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

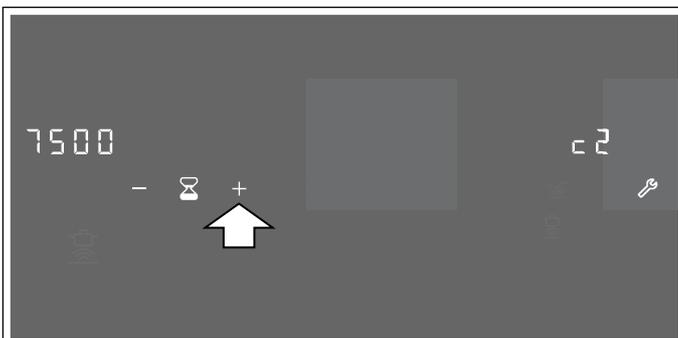
- 1 Einen der Bedienknöpfe drücken und links herum auf die Position >> drehen.
- 2 Den Bedienknopf rechts herum auf Position 1 drehen.
- 3 Den Bedienknopf links herum auf Position 0 drehen.
Das Symbol  leuchtet. Der Leuchtring des Bedienknopfes leuchtet gelb.
- 4 Das Symbol  berühren.
Die Anzeigen blenden die Produktinformationen ein.

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

- 5 Durch erneutes Berühren des Symbols  werden die Grundeinstellungen aufgerufen.
In den Anzeigen leuchten  1 und  05 als Voreinstellung auf.



- 6 Das Symbol  mehrmals berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
- 7 Anschließend mit den Symbolen **+** und **-** die gewünschte Einstellung auswählen.



- 8 Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

Menü Grundeinstellungen verlassen

- 1 Den Bedienknopf links herum auf die Position >> drehen.
- 2 Den Bedienknopf rechts herum auf die Position 1 drehen.
- 3 Den Bedienknopf links herum auf die Position 0 drehen.

Das Symbol  und der Leuchtring des Bedienknopfes erlöschen.

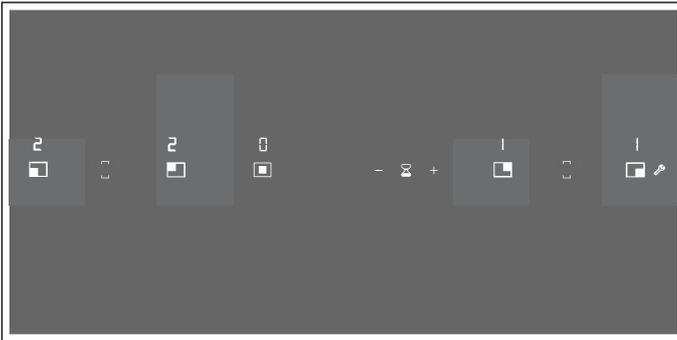
Geschirrtest

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 Den Topf bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle stellen, die vom Durchmesser her am besten zum Durchmesser des Topfbodens passt.
- 2 Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung **2** wählen. Die Anzeige **OFF** leuchtet.
- 3 Symbol **+** oder **-** berühren. Die Anzeige **ON** leuchtet. Ein Signalton ertönt und die Anzeigen der Kochstellen leuchten. Die Funktion wurde aktiviert.

Die Anzeige **Fun** leuchtet. Nach einigen Sekunden erscheint in den Kochstellen-Anzeigen das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Garprozesses.



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 die Funktion erneut zu aktivieren, wählen Sie das Symbol **+** oder **-**.

Hinweise

- Wok und Wok-Zubehör sollten mit dieser Funktion nicht verwendet werden.
- Die Flex-Kochzone ist als eine Kochstelle eingestellt; überprüfen Sie ein einzelnes Kochgeschirr.
- Wenn die verwendete Kochstelle viel kleiner als der Durchmesser des Kochgeschirrs ist, erhitzt sich voraussichtlich nur die Mitte des Geschirrs und das Garergebnis fällt möglicherweise nicht optimal oder zufriedenstellend aus.
- Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → "Kochen mit Induktion" und → "Flexible Kochzone".

Reinigen

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

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.

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

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

Benutzen Sie keinesfalls:

- Unverdünntes Geschirrspülmittel
- Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Scharfe Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

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

Geeignete Glasschaber erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

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

Mögliche Flecken

Kalk- und Wasserreste	Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwendet werden.*
Zucker, Reisstärke oder Plastik	Sofort reinigen. Benutzen Sie einen Glasschaber. Vorsicht: Verbrennungsfahr.*

* Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

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.

Bedienknebel

Ausschließlich warme Spüllauge verwenden. Keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel verwenden. Keinen Glasschaber verwenden, der Bedienknebel kann dadurch beschädigt werden.

Zitrone und Essig sind zur Reinigung des Bedienknebels ungeeignet. Es können matte Stellen entstehen.

Wok-Pfannenträger

Der Wok-Pfannenträger darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

FAQ

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 und gehören zur Induktionstechnologie. Sie 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. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern:

Entsteht bei Kochgeschirr 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.

Kochgeschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktionskochen geeignet ist, finden Sie im Kapitel

Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Es ist nicht die Kochstelle eingeschaltet, auf der das Kochgeschirr steht.

Vergewissern Sie sich, dass die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, eingeschaltet ist.

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

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln und

Warum dauert es so lange, bis sich das Geschirr 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 das Induktionskochen.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln und

Wie werden die Zweikreis- und Dreikreis-Kochzonen eingeschaltet?

Diese Kochzonen können Geschirr unterschiedlicher Größe erkennen. Je nach Material und Eigenschaften des Geschirrs passt sich die Kochstelle durch Aktivierung der Ein-, Zwei- oder Dreikreis-Kochzone automatisch an. So ist die angemessene Leistung für ein gutes Kochergebnis gewährleistet.

Gut geeignet ist Kochgeschirr, das der Kochstellengröße entspricht und einen komplett ferromagnetischen Boden hat. Informationen zur Art des Kochgeschirrs, das für Induktionskochen geeignet ist, finden Sie im Kapitel

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen.

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

Was tun bei einer Störung?

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

Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren.
Ein Signal ertönt	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Kochstelle wurde ausgeschaltet. Der Leuchtring des Bedienknebels blinkt.	Der Bedienknebel wurde lange nicht gedreht. Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Das Gerät ist zu heiß.	Bedienknebel auf Position 0 drehen. Die Kochstelle erneut einschalten. Die Fehlermeldung auf dem Bedienfeld beachten.
Die Kochstellen-Anzeige blinkt.	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt. Sicherstellen, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist.	Sicherstellen, dass der Durchmesser des Geschirrbodens der Kochstelle entspricht. Den Bedienknebel auf die Position 0 drehen. Die Kochstelle erneut einschalten.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Küchenutensilien von der Kochstelle entfernen. Wenn die Fehleranzeige erlischt, ist die Kochstelle ausreichend abgekühlt. Den Bedienknebel auf die Position 0 drehen. Anschließend die Kochstufe wie gewohnt einstellen.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen abgeschaltet.	
F5 + Kochstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Das Geschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Es kann weiter gekocht werden.
F5 und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr befindet sich im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Das Geschirr entfernen. Einige Sekunden warten. Wenn die Fehleranzeige erlischt, kann weiter gekocht werden.
F1/F6	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz der Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochstelle erneut einschalten.
F8	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel → <i>"Automatische Sicherheitsabschaltung"</i>
E9000 E90 10	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Den Energieversorger kontaktieren.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
Kein heißes Gefäß auf das Bedienfeld stellen.		

Hinweise

- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und es dann erneut anschließen. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.

Demo-Modus

Erscheinen die Anzeigen **DE ON**, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht. Das Gerät vom Stromnetz trennen. 30 Sekunden warten und das Gerät erneut anschließen. Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten folgendermaßen deaktivieren:

- 1 Einen der Bedienknöpfe links herum auf die Position **>>** drehen.
- 2 Den gleichen Bedienknopf rechts herum auf die Position 1 drehen.
- 3 Den gleichen Bedienknopf links herum auf die Position 0 drehen.
Der Leuchtring des Bedienknopfes leuchtet gelb.
- 4 Den gleichen Bedienknopf rechts herum auf die Position 1 drehen. Die Anzeige **ON** leuchtet und der Leuchtring ist grün.
5 Sekunden warten. Die Anzeige **OFF** leuchtet und der Leuchtring wechselt auf gelb.

Der Demo-Modus wurde deaktiviert.

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.

Produktnummer (E-Nr.) und Fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den entsprechenden Nummern finden Sie:

- Auf dem Gerätepass.
- Auf der Unterseite des Kochfeldes.

Die Produktnummer (E-Nr.) ist auch auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu finden. Sie können den Kundendienstindex (KI) und die Fabrikationsnummer (FD-Nr.) überprüfen, indem Sie zu den Grundeinstellungen gehen. Schlagen Sie hierzu im Kapitel → "Grundeinstellungen" nach.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers 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 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

9001196012 (980904)
de

GAGGENAU

