

FULLY INTEGRATED IN- DUCTION MODULE

Vollintegriertes Induktionsmodul

CU421100 CU428100



You can find additional information and explanations online.
Scan the QR code on the title page.



Table of contents

1	Safety	2	8	Cookware test	8
2	Environmental protection and saving energy	4	9	Individual safety switch-off	9
3	Suitable cookware	4	10	Cleaning and servicing	9
4	Familiarising yourself with your appliance	5	11	Eliminating faults	9
5	Basic operation	7	12	Disposal	10
6	Booster for pots	8	13	Customer Service	10
7	Keep-warm function	8			

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Only authorised qualified personnel may install and connect induction modules without plugs.
- Do not connect the induction module if the module has been damaged during transport.

1.2 Intended use

Only authorised qualified personnel may install and connect induction modules without plugs. Damage caused by incorrect connection or by incorrect installation is not covered under warranty.

Safe usage of the induction module is only ensured where properly installed in accordance with the installation instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Use the induction module:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment.

Do not use the induction module:

- With an external timer or a separate remote control. This does not apply if operation with appliances included in EN 50615 is switched off.

If you wear an active implantable medical device, e.g. a pacemaker or defibrillator, check with your doctor that it complies with Directive 90/385/EEC of the Council of the European Communities from 20th June 1990, DIN EN 45502-2-1 and DIN EN 45502-2-2, and that it has been chosen, implemented and programmed in accordance with VDE-AR-E 2750-10. If these conditions are satisfied, and if, in addition, non-metal cooking utensils and cookware with non-metal handles are used, it is safe to use this induction hob as intended.

1.3 Restricting the user group

This induction module may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Children must not play with the induction module or its accessories.

It must only be cleaned and maintained by children if they are at least 15 years old and are supervised by an adult.

Keep children under the age of 8 years away from the induction module and power cable.

1.4 Safe use

⚠ **WARNING – Risk of fire!**

Leaving fat or oil cooking on an unattended cooking zone can be dangerous and may lead to fires.

- ▶ Never leave hot oil or fat unattended.
- ▶ Never attempt to extinguish a fire using water; instead, switch off the induction module and then cover the flames with a lid or a fire blanket, for example.

The cooking zone becomes very hot.

- ▶ Never place flammable objects on the cooking zone or in its immediate vicinity.
- ▶ Never store objects on the cooking zone.
- ▶ Do not use any surface protection other than the product's original protection.

The induction module heats up.

- ▶ Never keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the cooking zone.

After each use, always switch off the induction module using the control knob.

- ▶ Do not wait until the induction module switches off automatically because there is no longer any cookware on it.

Food may catch fire.

- ▶ The cooking process must be monitored. A short process must be monitored continuously.

⚠ **WARNING – Risk of burns!**

The cooking zone heats up during use.

- ▶ Be careful in order to avoid contact with the cooking zone.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.
- ▶ Wait until the cooking zone has cooled down before you touch it.

The surface needs time to cool down. The material stores the heat transferred from the cookware and cools down gradually depending on the size of the cookware, the power level, the cooking time and the environmental conditions.

- ▶ Wait until the surface has cooled down before you touch it.

The surface protection heats up.

- ▶ Before cleaning, wait until the surface protection has cooled down.

Metal objects on the hob quickly become very hot.

- ▶ Never place metal objects on the hob during operation, e.g. knives, forks, spoons and lids.

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the induction module must only be carried out by trained and qualified personnel.
- ▶ Only use original spare parts to repair the induction module.
- ▶ If the power cord or the appliance power cable of this induction module is damaged, it must be replaced with a special power cord or special appliance power cable, which is available from the manufacturer or its customer service.

A damaged induction module or a damaged power cord can be dangerous.

- ▶ Never use a damaged induction module.
- ▶ If the surface is damaged, switch off the induction module in order to prevent a potential electric shock. In this case, do not use the control panel to switch off the induction module but rather switch it off via the fuse in the fuse box.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the induction module. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the induction module or the power cable is damaged, immediately switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Contact customer service. → *Page 10*

An ingress of moisture may cause an electric shock.

- ▶ Do not use any steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking zone. The cable insulation may melt on hot parts of the induction module.
- ▶ Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the induction module.

The contact between metal objects and the fan on the underside of the induction module may cause an electric shock.

- ▶ Do not store long, pointed metallic objects in the drawers below the induction module.

⚠ **WARNING – Risk of injury!**

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the saucepan base and the hotplate.

- ▶ Always keep hotplates and saucepan bases dry.
- ▶ Never use icy-cold cookware that has been in the freezer.

When cooking in a bain marie, the hob and cooking container could shatter due to over-heating.

- ▶ The cooking container in the bain marie must not directly touch the bottom of the water-filled pot.
- ▶ Only use heat-resistant cookware.

An appliance with a cracked or broken surface can cause cuts.

- ▶ Do not use the appliance if it has a cracked or broken surface.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

2 Environmental protection and saving energy

2.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

2.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less energy.

Select the cookware that is best suited for the size of the cooking zone and place it in the centre of the cooking zone according to the markings.

Cover saucepans with suitable lids.

- ✓ Cooking without a lid consumes considerably more energy.

Lift lids as infrequently as possible.

- ✓ When you lift the lid, a lot of energy escapes.

Use a glass lid.

- ✓ You can see into the pan through a glass lid without having to lift it.

Use cookware that is suitable for the quantity of food.

- ✓ Large items of cookware containing little food need more energy to heat up.

Cook with only a little water.

- ✓ The more water that is contained in the cookware, the more energy is required to heat it up.

Turn down to a lower power level early on.

- ✓ Using a power level that is too high wastes energy.

3 Suitable cookware

Cookware that is suitable for induction cooking must have a ferromagnetic base, i.e. it is attracted to magnets. Furthermore, the base must match the size of the cooking zone.

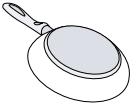
Select the cookware that is best suited for the size of the cooking zone and place it in the centre of the cooking zone according to the markings.

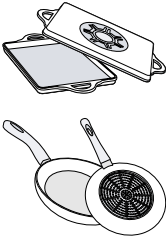
3.1 Size and characteristics of the cookware

To be able to correctly detect the cookware, you must take the size and the material of the cookware into consideration. All cookware bases must be perfectly flat and smooth.

Use Cookware test to check whether the cookware is suitable. You can find further information under .

→ "Cookware test", Page 8

Cookware	Materials	Properties
Recommended cookware	Stainless steel cookware in a sandwich design that distributes the heat well.	This cookware distributes the heat evenly, heats up quickly, and ensures that it can be detected easily.
	Ferromagnetic cookware made of enamelled steel, cast iron or special induction cookware made of stainless steel.	This cookware heats up quickly and ensures that it can be detected.
Suitable	The base is not fully ferromagnetic.	If the ferromagnetic area is smaller than the base of the cookware, only the area that is ferromagnetic heats up. As a result, the heat is not distributed evenly.

Cookware	Materials	Properties
	Cookware bases that contain aluminium.	These cookware bases reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.
Not suitable	Cookware made from normal thin steel, glass, clay, copper or aluminium. Thin enamel cookware is not recommended due to high temperatures, poor heat distribution and the potential risk of damage to the surface protection.	

- Notes**
- Do not use adapter plates between the hob and the cookware.
 - Do not heat up empty cookware and do not use cookware with a thin base, as this may become very hot.

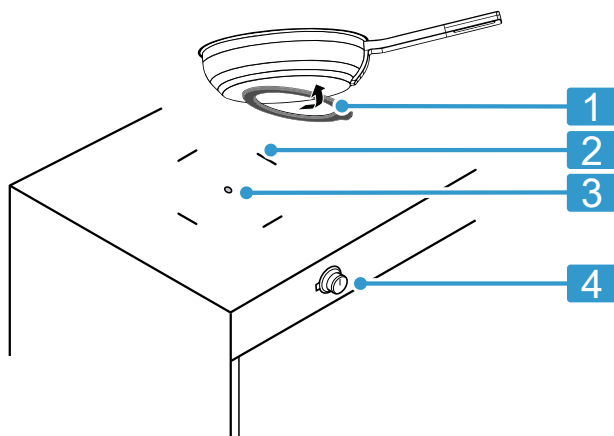
4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Cooking with induction

In comparison to conventional hobs, induction technology brings with it a series of changes and has a number of benefits such as time savings when cooking and frying, energy savings as well as greater ease of cleaning and care. It also offers improved heat control as the heat is generated directly in the cookware.

4.2 Your induction module






This induction module is installed under the worktop and comprises multiple elements.



- | | |
|---|--|
| 1 | Surface protection |
| 2 | Cooking zone marking |
| 3 | Middle light for the cooking zone and the temperature sensor |
| 4 | Control knob |

4.3 Surface protection

To ensure correct operation, secure the surface protection to the base of every item of cookware used. Select the protection that corresponds to the size of the cookware base.

	280-240 mm diameter	
	235-190 mm diameter	
	185-150 mm diameter	
	145-100 mm diameter	

You can purchase the surface protection from specialist retailers, through our Customer Service or in the online shop www.gaggenau.com.

You can find further information about surface protection in the instructions for the accessory.

Notes

- Do not use any surface protection other than the product's original protection.
- Using non-original surface protection may lead to damage to the appliance, to the surface and may even lead to a risk of fire.
- Damage that is caused by using non-original surface protection for the appliance is not covered by the warranty.

Fixing the surface protection

1. Hold the surface protection by the flange.
2. Place one end of the surface protection on the cookware base and position the protection centrally on the cookware base.
3. Hold the surface protection near to the cookware base until the protection is pressed firmly onto the cookware base.

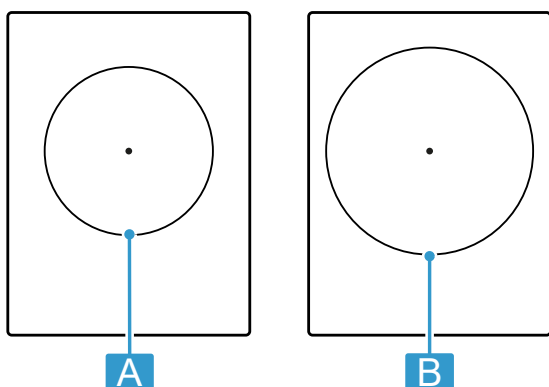
Pulling off the surface protection

1. Before you remove the surface protection, let the surface protection and the cookware cool down.
2. Hold the surface protection by the tab and pull it off carefully.

4.4 Distribution of the cooking zones

The specified power has been measured with the standard pots which are described in IEC/EN 60335-2-6. The power may vary depending on the size of the cookware or cookware material.

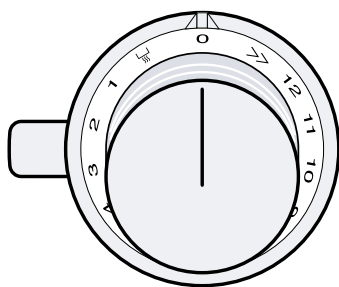
Before you start cooking, check whether the size of the cookware fits the cooking zone that you want to use for cooking:



Area	Maximum power	
A dia. 21 cm	Power level 12	2,000 W
	Booster for pots	2,300 W
B dia. 28 cm	Power level 12	2,300 W
	Booster for pots	2,700 W

4.5 Control knob

You can use the control knob to select power levels 1 to 12, the Booster for pots and other settings.



Control knob settings

Setting	Function
0	Hotplate off

Setting	Function
1-12	Setting the power level
>>	Booster for pots
☐	Keep-warm function

Indicators on the illuminated ring

The illuminated ring on the control knob shows information about the operating status.

Indicator	Description
Off	Cooking zone off
Light up orange	Cooking zone that is switched on
Lights up white	Cooking zone switched on but no cookware is detected.
Flashes white	Cooking zone switched on, container detected, but no surface protection. Surface protection must be secured to the base of the cookware.
Flashes orange	Cooking zone switched off but there is residual heat
Flashes orange and white alternately	The cooking zone no longer detects the surface protection. Place the cookware with the surface protection in the centre of the cooking zone within 30 seconds.
The indicator lights up green for a few seconds and then turns yellow.	Appears when switching on the induction module after connecting for the first time or after operation is interrupted.

4.6 Residual heat indicator

The induction module has several residual heat indicators:

- If you switch off the cooking zone and the cooking zone is still hot, the illuminated ring around the control knob flashes orange.
- The centre light on the cooking zone indicates the following:
 - High residual heat: Flashes light orange.
 - Low residual heat: Lights up continuously in soft orange.

Do not touch the cooking zone if the residual heat indicator is lit.

Note: The residual heat indicator goes off after 45 minutes. Ensure that the surface is cold before you touch it.

5 Basic operation

5.1 Switching on the induction module and setting the cooking zone

Requirements

- Secure the surface protection to the base of the cookware being used.
 - Place the cookware on the cooking zone.
1. Push the control knob inwards.
 2. Turn the control knob to select the required power level.
- ✓ The centre light on the cooking zone lights up white.
 - ✓ The illuminated ring around the control knob lights up orange.
 - ✓ The cooking zone is switched on and heats up.

Note: If you have not placed any cookware down or no cookware has been detected by the induction module, the cooking zone switches off after approx. 9 minutes. The illuminated ring flashes. Turn the control knob to 0; the illuminated ring goes out.

5.2 Switching off the induction module

- ▶ Turn the control knob to 0.
- ✓ The residual heat indicators light up until the cooking zone has cooled down.

Cooking recommendations

The overview shows which power level is suitable for which food. The cooking time may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

Power level	Cooking methods	Examples
11-12	Bringing to the boil Searing Heating Boiling Blanching	Water Meat Fat or oil, liquids Soups, sauces Vegetables
7-10	Frying	Meat, potatoes
6-8	Frying	Fish
8-9	Frying	Pastries or egg dishes, e.g. pancakes
8-9	Cooking with the lid off	Pasta, liquids
7-8	Browning Roasting Frying Reducing	Flour, onions Almonds, breadcrumbs Bacon Stocks, sauces
6-7	Simmering with the lid off	Dumplings, soup ingredients, soup meat, poached eggs
5-6	Simmering with the lid off	Scalded sausages
6-7	Steaming Stewing Braising	Vegetables, potatoes, fish Vegetables, fruit, fish Roulade, roasts, vegetables
3-4	Braising	Goulash
4-5	Cooking with the lid on	Soups, sauces
3-4	Defrosting Simmering with the lid on Thickening	Frozen products Rice, pulses, vegetables Egg dishes, e.g. omelette
1-2	Heating or keeping warm	Soup, vegetables in sauce
1	Heating or keeping warm Melting	Stew Butter, chocolate

5.3 Cooking tips

- Ensure that the oil does not smoke.
- Do not cook food for too long, otherwise nutrients will be lost.
- To brown the food, fry it in small portions, one after the other.
- After cooking, place a lid on the cookware until you serve the dish.
- To preheat, set power level 10 to 12.
- To cook with the pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- When heating up puree, cream soups or thick sauces, stir occasionally.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking under
→ *"Saving energy"*, Page 4
- When cooking with the lid on, reduce the power level as soon as you see steam escaping. The cooking result is not affected by the steam escaping.
- Some items of cookware may reach high temperatures while the food is cooking. You should therefore use oven gloves.

6 Booster for pots

You can use this function to heat up large volumes of water more quickly than with power level 12.

6.1 Switching on Booster for pots

1. Push the control knob inwards.
 2. Turn the control knob to ».
- ✓ The control knob lights up orange.
 - ✓ The function is activated.

6.2 Switching off Booster for pots

- ▶ Press the control knob and turn it to the required power level.
- ✓ The function is switched off.


Note: In certain circumstances, Booster for pots automatically switches off to protect the electronic elements inside the appliance. In this case, the induction module automatically sets power level 12.

Then manually change the power level by turning the control knob to 0 or to another power level.

7 Keep-warm function

You can use this function to melt chocolate or butter, and to keep meals warm.

7.1 Switching on Keep-warm function

1. Push the control knob inwards.
 2. Turn the control knob to .
- ✓ The illuminated ring around the control knob lights up orange.
 - ✓ The function is activated.

7.2 Switching off Keep-warm function

- ▶ Press the control knob and turn it to the required power level or turn it to power level 0 to switch it off.
- ✓ The function is switched off.

8 Cookware test


The quality of the cookware affects the speed and the result of the cooking process.

You can use this function to test the quality of the cookware.

Before running the test, make sure that you are using the cooking zone that best matches the diameter of the cookware to be tested.

8.1 Carrying out Cookware test


Requirements

- The cooking zone is switched off.
 - The cooking zone must be cold.
 - Secure the surface protection to the cookware.
1. Place the cookware on the centre of the cooking zone with approx. 200 ml at room temperature.
 2. Press and hold the control knob to carry out the following steps:
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to position ».
 - ▶ Turn the control knob clockwise to position 1.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to position 0 and press and hold it for 2 seconds.
 - ▶ The illuminated ring lights up yellow.
 3. Press the control knob and turn it clockwise to position .
 - ✓ After approx. 5 seconds, the illuminated ring on the control knob flashes blue.
 - ✓ After a few seconds, the illuminated ring displays the result.

8.2 Checking the result

You can see what the result means for the quality and speed of the cooking process in the following table.

Result	
Red	The cookware is not suitable for the cooking zone and therefore does not heat up.
Yellow	The cookware is taking longer to heat up than expected and cooking is not progressing as well as it ought to.
Green	The cookware is heating up correctly and cooking is progressing well.

To activate the function, turn the control knob back to position 0 and press and hold it for 2 seconds. Push in the control knob and turn it clockwise to the  position.

8.3 Ending the Cookware test

- ▶ Press and hold the control knob to carry out the following steps:
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to position ».
 - ▶ Turn the control knob clockwise to position 1.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to position 0.
- ✓ The illuminated ring goes out.

9 Individual safety switch-off


The safety function is switched on if one cooking zone is in operation for an extended period and you do not change any settings.

An audible signal sounds when this time has elapsed. The illuminated ring on the control knob flashes orange and white.

The cooking zone stops heating.

Turn the control knob to 0.

The time depends on the selected power level.

Power level	Time
1- 	10 hours
2-4	5 hours
5-7	4 hours
8	3 hours
9-10	2 hours
11-12	1 hour

10 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

10.1 Preventing material damage to the surface

You can find further information on preventing damage to the surface in the manufacturer's documentation.

Note: Make sure that the surface protection is clean during use to prevent abrasive particles, such as salt, remaining between it and the surface

10.2 Cleaning the control knob

Note: Do not remove the knob for cleaning. Lemon and vinegar are not suitable for cleaning and may create dull patches.

1. Clean the control knob with warm soapy water and a soft cloth.
2. Do not use too much water when cleaning.

10.3 Cleaning the surface protection

- ▶ Clean with warm soapy water and a soft cloth.

Note: You can clean the surface protection in the dishwasher.

10.4 Maintenance of the middle light on the cooling zone and the temperature sensor

The middle light on the cooking zone and the temperature sensor consists of a piece of quartz.

- ▶ Keep the surface of the quartz clean and free from residues.

11 Eliminating faults

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the induction module must only be carried out by trained and qualified personnel.
- ▶ If the induction module is defective, call customer service.

WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the induction module must only be carried out by trained and qualified personnel.
- ▶ Only use original spare parts to repair the induction module.
- ▶ If the power cord or the appliance power cable of this induction module is damaged, it must be replaced with a special power cord or special appliance power cable, which is available from the manufacturer or its customer service.

Note: If an error occurs, the induction module does not switch to low power mode.

In order to protect the delicate parts of the induction module from overheating or surge currents, the cooking zone may temporarily reduce the heat setting.

11.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
No displays light up.	The power supply has been disconnected. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Use other electrical appliances to check whether there has been a power failure.

Fault	Cause and troubleshooting
No displays light up.	The induction field has not been connected as shown in the circuit diagram. ▶ Connect the induction field in accordance with the circuit diagram.
	Electronics fault ▶ If you are unable to rectify the fault, inform the technical after-sales service.
The illuminated ring on the control knob flashes green and violet.	The induction field has not been connected as shown in the circuit diagram. ▶ Contact your energy supplier.
The illuminated ring on the control knob flashes violet and one other colour.	An internal fault has occurred. ▶ Contact the technical after-sales service.
The illuminated ring on the control knob flashes white.	The cooking zone has not detected the surface protection. ▶ Turn the knob to position 0. If the surface protection has not yet been attached, attach this and switch it on.
The illuminated ring on the knob flashes orange and white.	The cooking zone no longer detects the surface protection. ▶ Place the cookware in the centre of the cooking zone within 30 seconds. If you have not corrected the position after this time, the ring flashes white. Turn the control knob to 0.
	Another type of error may have occurred. ▶ Contact the technical after-sales service.

11.2 Normal noises from your appliance

An induction hob may sometimes cause noises or vibrations, such as buzzing, crackling, hissing noises, fan noises or rhythmic noises.

12 Disposal

12.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

13 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

You can find the information required as per Regulations (EU) 66/2014 and (EU) 2023/826 online at www.gaggenau.com on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

13.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

The rating plate is located:

- In the appliance certificate.
- Below the induction module.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	11	8	Kochgeschirr-Test	17
2	Umweltschutz und Sparen	13	9	Individuelle Sicherheitsabschaltung	18
3	Geeignetes Kochgeschirr	13	10	Reinigen und Pflegen	18
4	Kennenlernen	14	11	Störungen beheben	18
5	Grundlegende Bedienung	16	12	Entsorgen	19
6	Booster für Töpfe	17	13	Kundendienst	20
7	Warmhaltefunktion	17			

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Nur autorisiertes Fachpersonal darf Induktionsmodule ohne Stecker montieren und anschließen.
- Das Induktionsmodul nicht anschließen, wenn das Modul beim Transport beschädigt worden ist.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur autorisiertes Fachpersonal darf Induktionsmodule ohne Stecker montieren und anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss oder durch falsche Installation besteht kein Anspruch auf Garantie.

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

Das Induktionsmodul verwenden:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.

Das Induktionsmodul nicht verwenden:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den

Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

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 der EN 45502-2-1 und EN 45502-2-2 entspricht und nach VDE-AR-E 2750-10 ausgewählt, implementiert und programmiert wurde. Wenn diese Voraussetzungen erfüllt sind und zudem nichtmetallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nichtmetallischen Griffen eingesetzt werden, ist die Nutzung dieses Induktionskochfelds bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Induktionsmodul kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen sind und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Induktionsmodul und seinem Zubehör spielen.

Die Reinigung und die Pflege darf nur von Kindern ab 15 Jahren durchgeführt werden, die von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden. Kinder jünger als 8 Jahre vom Induktionsmodul und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf der Kochzone mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Nie versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Induktionsmodul ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochzone wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochzone oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Nie Gegenstände auf der Kochzone lagern.
- ▶ Verwenden Sie keine anderen Oberflächenschützer als die Originalschützer des Produkts.

Das Induktionsmodul erhitzt sich.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter der Kochzone aufbewahren.

Das Induktionsmodul nach jedem Gebrauch immer mit dem Bedienknebel ausschalten.

- ▶ Nicht warten, bis sich das Induktionsmodul automatisch ausschaltet, weil sich kein Kochgeschirr mehr darauf befindet.

Lebensmittel können sich entzünden.

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

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Kochzone erwärmt sich während des Gebrauchs.

- ▶ Vorsichtig handeln, um einen Kontakt mit der Kochzone zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- ▶ Warten, bis die Kochzone abgekühlt ist, bevor Sie diese berühren.

Die Oberfläche braucht Zeit, um abzukühlen.

Das Material speichert die vom Kochgeschirr übertragene Wärme und kühlt je nach Größe des Kochgeschirrs, Leistungsstufe, Kochzeit und Umgebungsbedingungen allmählich ab.

- ▶ Warten, bis die Oberfläche abgekühlt ist, bevor Sie diese berühren.

Der Oberflächenschutz erwärmt sich.

- ▶ Vor der Reinigung warten, bis der Oberflächenschutz abgekühlt ist.

Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß.

- ▶ Während des Betriebs nie Gegenstände aus Metall auf dem Kochfeld ablegen, z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Induktionsmodul durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile zur Reparatur des Induktionsmoduls verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Induktionsmoduls beschädigt wird, die Leitung durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzen, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Induktionsmodul oder eine beschädigte Netzanschlussleitung sind gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Induktionsmodul verwenden.
- ▶ Wenn die Oberfläche beschädigt ist, das Induktionsmodul abschalten, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden. In diesem Fall das Induktionsmodul nicht mit dem Bedienfeld, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Induktionsmodul vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Induktionsmodul oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst kontaktieren. → *Seite 20*
- ▶ Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um die Kochzone zu reinigen.

An heißen Teilen des Induktionsmoduls kann die Kabelisolierung schmelzen.

- ▶ Nie das Anschlusskabel des Induktionsmoduls mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

Der Kontakt von metallischen Gegenständen mit dem Gebläse an der Unterseite des Induktionsmoduls kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Induktionsmodul aufbewahren.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochzone plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- ▶ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden. Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.
- ▶ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▶ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.

- ▶ Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Umweltschutz und Sparen

2.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

2.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Das Kochgeschirr wählen, das für die Größe der Kochzone am besten geeignet ist, und dieses in Bezug zu den Markierungen auf der Kochzone zentrieren.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- ✓ Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- ✓ Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- ✓ Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- ✓ Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- ✓ Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- ✓ Mit einer zu hohen Kochstufe verschwenden Sie Energie.

3 Geeignetes Kochgeschirr

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

Das Kochgeschirr wählen, das für die Größe der Kochzone am besten geeignet ist, und dieses in Bezug zu den Markierungen auf der Kochzone zentrieren.

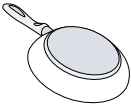
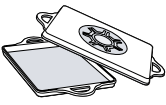

3.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, müssen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs berücksichtigen. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.

Mit Kochgeschirr-Test prüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist. Weitere Informationen finden Sie unter .

→ "Kochgeschirr-Test", Seite 17

Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.

Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl oder Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und wird sicher erkannt.
Geeignet	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
 	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese Kochgeschirrböden verkleinern die ferromagnetische Fläche, wodurch weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium. Dünnem Emaille Kochgeschirr wird wegen der hohen Temperaturen, der schlechten Verteilung und der möglichen Gefahr der Beschädigung des Oberflächenschutzes nicht empfohlen.	

Hinweise

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

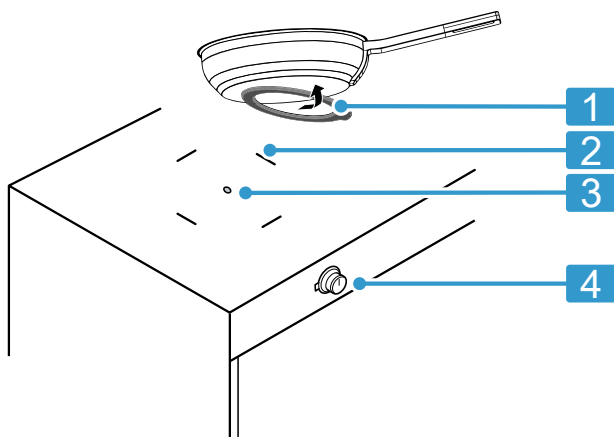
4 Kennenlernen

4.1 Kochen mit Induktion

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

4.2 Ihr Induktionsmodul






Dieses Induktionsmodul wird unter der Arbeitsplatte installiert und besteht aus mehreren Elementen.



- 1 Oberflächenschutz
- 2 Kochzonenmarkierung
- 3 Licht als Zentrum der Kochzone und der Temperatursensor
- 4 Bedienknebel

4.3 Oberflächenschutz

Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, befestigen Sie den Oberflächenschutz am Boden jedes verwendeten Kochgeschirrs. Den Schutz entsprechend der Größe des Kochgeschirrbodens wählen.

	Ø 280-240 mm	
	Ø 235-190 mm	
	Ø 185-150 mm	
	Ø 145-100 mm	

Sie können den Oberflächenschutz nachträglich im Fachhandel, über den Kundendienst oder im Onlineshop www.gaggenau.com erwerben. Weitere Informationen über den Oberflächenschutz finden Sie in der Anleitung des Zubehörs.

Hinweise

- Verwenden Sie keine anderen Oberflächenschützer als die Originalschützer des Produkts.
- Die Verwendung von nicht originalen Oberflächenschützern kann zu Schäden am Gerät, an der Oberfläche oder sogar zu einer Brandgefahr führen.

- Schäden, die durch die Verwendung von nicht originalen Oberflächenschutzern des Geräts verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Oberflächenschutz befestigen

1. Den Oberflächenschutz am Flansch anfassen.
2. Ein Ende des Oberflächenschutzes auf den Kochgeschirrboden legen und den Schutz auf dem Kochgeschirrboden zentrieren.
3. Den Oberflächenschutz nahe an den Kochgeschirrboden halten, bis der Schutz fest am Kochgeschirrboden anliegt.

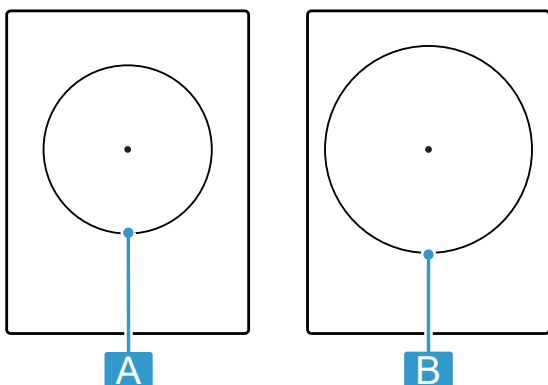
Oberflächenschutz abziehen

1. Bevor Sie den Oberflächenschutz entfernen, den Oberflächenschutz und das Kochgeschirr abkühlen lassen.
2. Den Oberflächenschutz an der Lasche anfassen und vorsichtig abziehen.

4.4 Verteilung der Kochzonen

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

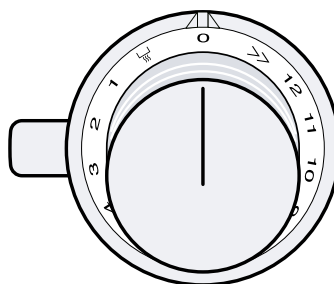
Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs zur Kochzone passt, mit der Sie kochen:



Bereich	Höchste Leistung
A Ø 21 cm	Kochstufe 12 2.000 W Booster für Töpfe 2.300 W
B Ø 28 cm	Kochstufe 12 2.300 W Booster für Töpfe 2.700 W

4.5 Bedienknebel

Mit dem Bedienknebel können Sie die Leistungsstufen 1 bis 12, die Booster für Töpfe und andere Einstellungen wählen.



Einstellungen des Bedienknebels

Einstellung	Funktion
0	Kochstelle aus
1-12	Leistungsstufe einstellen
>>	Booster für Töpfe
⏟	Warmhaltefunktion

Anzeigen am Leuchtring

Der Bedienknebel zeigt über seinen Leuchtring Informationen über den Betriebszustand an.

Anzeige	Beschreibung
Aus	Kochzone aus
Leuchten orange	Eingeschaltete Kochzone
Leuchtet weiß	Eingeschaltete Kochzone, aber kein Kochgeschirr erkannt.
Blinkt weiß	Eingeschaltete Kochzone, Behälter erkannt, aber ohne Oberflächenschutz. Oberflächenschutz muss am Kochgeschirrboden befestigt werden.
Blinkt orange	Kochzone ausgeschaltet, aber Restwärme vorhanden
Blinkt abwechselnd orange und weiß	Die Kochzone erkennt den Oberflächenschutz nicht mehr. Kochgeschirr mit dem Oberflächenschutz innerhalb von 30 Sekunden mittig auf die Kochzone stellen.
Die Anzeige leuchtet einige Sekunden grün und dann gelb.	Erscheint beim Einschalten des Induktionsmoduls nach dem erstmaligen Verbinden oder nach dem Unterbrechen.

4.6 Restwärmeanzeige

Das Induktionsmodul hat mehrere Restwärmeanzeigen:

- Wenn Sie die Kochzone ausschalten und die Kochzone noch heiß ist, blinkt der Leuchtring des Bedienknobels orange.
- Das mittlere Licht der Kochzone zeigt an:
 - Hohe Restwärme: Blinkt hell orange.
 - Geringe Restwärme: Leuchtet dauerhaft in sanftem Orange.

Die Kochzone nicht berühren, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Hinweis: Die Restwärmeanzeige erlischt nach 45 Minuten. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche kalt ist, bevor sie diese berühren.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Induktionsmodul einschalten und Kochzone einstellen

Voraussetzungen

- Den Oberflächenschutz am Boden des verwendeten Kochgeschirrs befestigen.
 - Das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen.
1. Den Bedienknobeln nach innen drücken.
 2. Um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen, den Bedienknobel drehen.
- ✓ Das Licht in der Mitte der Kochzone leuchtet weiß.
 - ✓ Der Leuchtring des Bedienknobels leuchtet orange.
 - ✓ Die Kochzone ist eingeschaltet und heizt.

Hinweis: Wenn Sie kein Kochgeschirr aufgestellt haben oder kein Kochgeschirr vom Induktionsmodul erkannt wird, schaltet sich die Kochzone nach ca. 9 Minuten ab. Der Leuchtring blinkt. Den Bedienknobel auf 0 drehen und der Leuchtring erlischt.

5.2 Induktionsmodul ausschalten

- ▶ Den Bedienknobel auf 0 drehen.
- ✓ Die Restwärmeanzeigen leuchten, bis die Kochzone abgekühlt ist.

Empfehlungen zum Kochen

Die Übersicht zeigt, welche Leistungsstufe für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

Leistungsstufe	Garmethoden	Beispiele
11-12	Ankochen Anbraten Erhitzen Aufkochen Blanchieren	Wasser Fleisch Fett oder Öl, Flüssigkeiten Suppen, Saucen Gemüse
7-10	Braten	Fleisch, Kartoffeln
6-8	Braten	Fisch
8-9	Backen	Mehlspeisen oder Eierspeisen, z. B. Pfannkuchen
8-9	Kochen ohne Deckel	Nudeln, Flüssigkeiten
7-8	Bräunen Rösten Auslassen Reduzieren	Mehl, Zwiebeln Mandeln, Semmelbrösel Speck oder Schinkenspeck Fonds, Saucen
6-7	Garziehen ohne Deckel	Knödel, Klöße, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
5-6	Garziehen ohne Deckel	Brühwürstchen
6-7	Dämpfen Dünsten Schmoren	Gemüse, Kartoffeln, Fisch Gemüse, Obst, Fisch Roulade, Braten, Gemüse
3-4	Schmoren	Gulasch

5.3 Kochtipps

- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 10 bis 12 einstellen.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter
→ *"Energie sparen", Seite 13*
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.

Leistungsstufe	Garmethoden	Beispiele
4-5	Kochen mit Deckel	Suppen, Saucen
3-4	Auftauen Quellen Stocken	Tiefkühlprodukte Reis, Hülsenfrüchte, Gemüse Eierspeisen, z. B. Omelett
1-2	Erwärmen oder Warmhalten	Suppe, Gemüse in Sauce
1	Erwärmen oder Warmhalten Schmelzen	Eintopf Butter, Schokolade

6 Booster für Töpfe

Mit dieser Funktion können Sie große Wassermengen schneller erhitzen als mit Leistungsstufe 12.

6.1 Booster für Töpfe einschalten

1. Den Bedienknebel nach innen drücken.
 2. Den Bedienknebel auf » drehen.
- ✓ Der Bedienknebel leuchtet orange.
 - ✓ Die Funktion ist aktiviert.

6.2 Booster für Töpfe ausschalten

- ▶ Den Bedienknebel drücken und auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.


Hinweis: Um die Elektroniklemente im Innern des Geräts zu schützen, schaltet Booster für Töpfe unter bestimmten Umständen automatisch ab. In diesem Fall stellt das Induktionsmodul automatisch die Leistungsstufe 12 ein.

Dann die Leistungsstufe manuell ändern, indem Sie den Bedienknebel auf 0 oder auf eine andere Leistungsstufe drehen.

7 Warmhaltefunktion

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

7.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Den Bedienknebel nach innen drücken.
 2. Den Bedienknebel auf  drehen.
- ✓ Der Leuchtring des Bedienknebels leuchtet orange.
 - ✓ Die Funktion ist aktiviert.

7.2 Warmhaltefunktion ausschalten

- ▶ Den Bedienknebel drücken und auf die gewünschte Leistungsstufe oder zum Ausschalten auf die Leistungsstufe 0 drehen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

8 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs beeinflusst die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochvorgangs stark.


Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.

Vor der Durchführung des Tests sicherstellen, dass die Kochzone dem Durchmesser des zu prüfenden Kochgeschirrs am besten entspricht.

8.1 Kochgeschirr-Test durchführen

Voraussetzungen

- Die Kochzone ist ausgeschaltet.
 - Die Kochzone muss kalt sein.
 - Den Oberflächenschutz am Kochgeschirr befestigen.
1. Das Kochgeschirr bei Zimmertemperatur mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochzone stellen.
 2. Den Bedienknebel gedrückt halten, um folgende Schritte auszuführen
 - ▶ Den Bedienknebel nach links bis zur Position » drehen.


- ▶ Den Bedienknebel nach rechts bis zur Position 1 drehen.
 - ▶ Den Bedienknebel nach links bis zur Position 0 drehen und 2 Sekunden gedrückt halten.
 - ▶ Der Leuchtring leuchtet gelb.
3. Den Bedienknebel drücken und nach rechts auf die Position  drehen.
- ✓ Nach 5 Sekunden blinkt der Leuchtring blau.
 - ✓ Nach ein paar Sekunden zeigt der Leuchtring das Ergebnis an.

8.2 Ergebnis prüfen

In der folgenden Tabelle wird angezeigt, was das Ergebnis für Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs bedeutet.

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

Um die Funktion zu aktivieren, den Bedienknebel zur Position 0 zurückdrehen und 2 Sekunden lang gedrückt

halten. Den Bedienknebel eindrücken und nach rechts auf die Position  drehen.

8.3 Beenden Kochgeschirr-Test

- ▶ Den Bedienknebel gedrückt halten, um folgende Schritte auszuführen
 - ▶ Den Bedienknebel nach links bis zur Position »>> drehen.
 - ▶ Den Bedienknebel nach rechts bis zur Position 1 drehen.
 - ▶ Den Bedienknebel nach links bis zur Position 0 drehen.
- ✓ Der Leuchtring erlischt.

9 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern, schaltet sich die Sicherheitsfunktion ein.

Ein akustisches Signal gibt an, dass die Zeit abgelaufen ist. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt orange und weiß.

Die Kochzone hört auf zu heizen.

Den Bedienknebel auf 0 drehen.

Die Zeit hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.

Leistungsstufe	Zeit
1- 	10 Stunden
2-4	5 Stunden
5-7	4 Stunden
8	3 Stunden
9-10	2 Stunden
11-12	1 Stunde

10 Reinigen und Pflegen

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

10.1 Materialschäden an der Oberfläche vermeiden

Weitere Informationen zur Vermeidung von Schäden an der Oberfläche finden Sie in den Herstellerunterlagen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Oberflächenschutz während der Benutzung sauber ist, um zu verhindern, dass abrasive Partikel, wie zum Beispiel Salz, zwischen diesem und der Oberfläche verbleiben

10.2 Bedienknebel reinigen

Hinweis: Die Knebel zur Reinigung nicht demontieren. Zitrone und Essig sind ungeeignet zur Reinigung und können matte Stellen erzeugen.

1. Den Bedienknebel mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
2. Bei der Reinigung nicht zu viel Wasser verwenden.

10.3 Oberflächenschutz reinigen

- ▶ Mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

Hinweis: Sie können den Oberflächenschutz in der Geschirrspülmaschine reinigen.

10.4 Wartung des Lichts in der Mitte der Kochzone und des Temperatursensors

Das Licht in der Mitte der Kochzone und der Temperatursensor bestehen aus einem Stück Quarz.

- ▶ Halten Sie die Oberfläche des Quarzes sauber und frei von Rückständen.

11 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Induktionsmodul durchführen.
- ▶ Wenn das Induktionsmodul defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Induktionsmodul durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile zur Reparatur des Induktionsmoduls verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Induktionsmoduls beschädigt wird, die Leitung durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzen, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Hinweis: Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Induktionsmodul nicht in den Stromsparmmodus.

Um die empfindlichen Teile des Induktionsmoduls vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann die Kochzone vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

11.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine Anzeige leuchtet.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▶ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt. Das Induktionsfeld ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▶ Das Induktionsfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt grün und violett.	Störung in der Elektronik ▶ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt grün und violett.	Das Induktionsfeld ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▶ Den Energieversorger kontaktieren.
Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt violett und in einer anderen Farbe.	Ein interner Fehler ist aufgetreten. ▶ Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt weiß.	Die Kochzone hat den Oberflächenschutz nicht erkannt. ▶ Den Knebel auf Position 0 drehen. Wenn der Oberflächenschutz noch nicht angebracht ist, diesen anbringen und einschalten.
Der Leuchtring am Knebel blinkt orange und weiß.	Die Kochzone erkennt den Oberflächenschutz nicht mehr. ▶ Das Kochgeschirr innerhalb von 30 Sekunden in die Mitte der Kochzone stellen. Wenn Sie die Position nach dieser Zeit nicht korrigiert haben, blinkt der Ring weiß. Den Bedienknebel auf 0 drehen. Möglicherweise ist eine andere Art von Fehler aufgetreten. ▶ Den technischen Kundendienst kontaktieren.

11.2 Normale Geräusche Ihres Geräts

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

12 Entsorgen**12.1 Altgerät entsorgen**

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

13 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.gaggenau.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

13.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Das Typenschild befindet sich:

- im Gerätepass.
- unter dem Induktionsmodul.

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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



9001875989 (050731) REG25
en, de