

# **CX 492**

Vollflächen-Induktionskochfeld

# Inhaltsverzeichnis

1	<b>Sicherheit</b> .....	2
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	4
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	5
4	<b>Geeignetes Kochgeschirr</b> .....	6
5	<b>Kennenlernen</b> .....	7
6	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	9
7	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	9
8	<b>Dynamisches Kochen</b> .....	11
9	<b>Profi-Kochen</b> .....	12
10	<b>Zeitfunktionen</b> .....	13
11	<b>Booster für Töpfe</b> .....	14
12	<b>Booster für Pfannen</b> .....	15
13	<b>Warmhaltefunktion</b> .....	15
14	<b>Einstellungen übernehmen</b> .....	16
15	<b>Kochsensor</b> .....	16
16	<b>Kabelloser Kochsensor</b> .....	19
17	<b>Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr</b> ....	21
18	<b>Teppanyaki-Funktion</b> .....	22
19	<b>Kindersicherung</b> .....	23
20	<b>Pausenfunktion</b> .....	23
21	<b>Individuelle Sicherheitsabschaltung</b> .....	23
22	<b>Grundeinstellungen</b> .....	23
23	<b>Leistungsbegrenzung</b> .....	24
24	<b>Home Connect</b> .....	25
25	<b>Kochfeldbasierte Haubensteuerung</b> .....	27
26	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	28
27	<b>FAQ</b> .....	28
28	<b>Störungen beheben</b> .....	31
29	<b>Entsorgen</b> .....	33
30	<b>Konformitätserklärung</b> .....	33
31	<b>Kundendienst</b> .....	33

## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.

- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- 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.

Wenn Sie die Kochsensorfunktion verwenden, stellen Sie die Kochstelle ein, auf der der Topf mit dem Temperatursensor steht.

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

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

### 1.4 Sicherer Gebrauch

#### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

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

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

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

- ▶ Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Lebensmittel können sich entzünden.

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

#### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen. 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.

#### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 33

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.

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

**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet, die beschädigt werden kann, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt wird.

- ▶ Den Sensor vom Kochgeschirr nehmen und fern von jeglicher Wärmequelle aufbewahren.

Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein.

- ▶ Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.

- ▶ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▶ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

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

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

**⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!**

Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen.

- ▶ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zu dem magnetischen Bedienelement einhalten.
- ▶ Nie das Bedienelement in den Taschen der Bekleidung tragen.

**⚠ 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 Sachschäden vermeiden

Hier finden Sie die häufigsten Schadensursachen und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Schäden am Gerät	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld, den Anzeigefeldern oder dem Kochfeldrahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

**ACHTUNG!**

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.

- ▶ Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren. Diese Gegenstände 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.

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

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

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen. Kochgeschirr immer innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche aufstellen.

**Tipp:** Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

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

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

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

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

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

Mit wenig Wasser garen.

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

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

## 4 Geeignetes Kochgeschirr

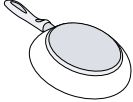
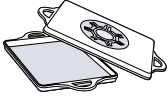
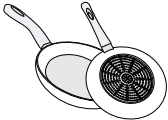
Das für das Induktionskochen geeignete Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben. Das bedeutet, das Kochgeschirr muss magnetisch sein und der empfohlenen Größe entsprechen..

Das Kochfeld erkennt automatisch Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs, abhängig vom ferromagnetischen Durchmesser und Material des Kochgeschirrbodens. Beachten Sie die Angaben des Kochgeschirrherstellers.

Geeignet ist Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 90 bis 340 mm.

### 4.1 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.

Das Geschirr	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.
Geeignet  	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailiertem Stahl oder Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl. Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch. Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und wird sicher erkannt. Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig. 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.	

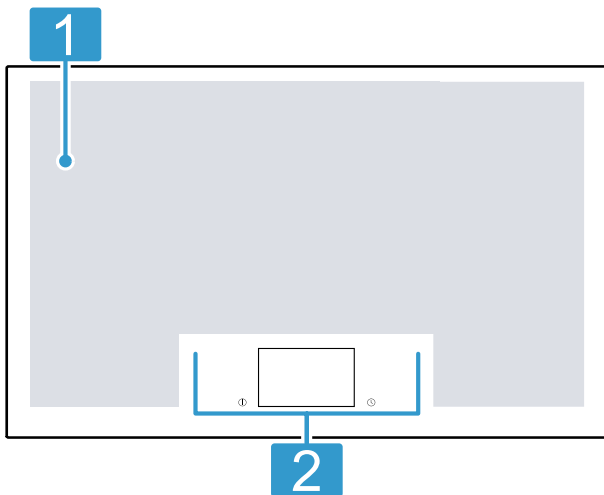
#### Hinweise

- 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.

## 5 Kennenlernen

### 5.1 Kochfläche

Das Kochfeld verfügt auf der gesamten Kochfläche über Induktion. Stellen Sie das Kochgeschirr innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche auf eine beliebige Position. Das Kochfeld erkennt automatisch Position, Größe und Form des Kochgeschirrs. Auf der Kochfläche können Sie mit bis zu 6 Kochgeschirren gleichzeitig kochen.



**1** Benutzbare Kochfläche

**2** Bedienfeld

### 5.2 Bedienfeld

Einzelne Details, wie Farbe und Form, können von der Abbildung abweichen.



#### Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Tasten stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

#### Touchtasten

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, leuchten die Symbole der Tasten auf, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind.

Taste	Funktion
①	Hauptschalter

Taste	Funktion
🕒	Zeitmenü <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⌚ Wecker</li> <li>▪ ⏸ Stoppuhr</li> </ul>
🔒	Kindersicherung
⏸	Pause-Funktion
☐	Betriebsarten des Kochfelds <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⚡ Dynamisches Kochen</li> <li>▪ 🍳 Profi-Kochen</li> <li>▪ 🍳 Klassisches Kochen</li> </ul>
🔧	Grundeinstellungen
①	Kochstelle <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1...9 Leistungsstufen</li> <li>▪ &gt;&gt; Booster für Töpfe</li> <li>▪ 🍲 Booster für Pfannen</li> <li>▪ 🍲 Warmhaltefunktion</li> <li>▪ ⏸ Abschalt-Timer</li> <li>▪ 🍳 Betriebsarten des Kochgeschirrs                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ⚡ Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr</li> <li>- 🍳 Klassisches Kochen für ein Kochgeschirr</li> <li>- 🍲 Kochsensor</li> <li>- 🍳 Teppanyaki</li> </ul> </li> </ul>

### Tasten in Verbindung mit Home Connect

Sobald die Verbindung zu Home Connect hergestellt ist, sind folgende Tasten verfügbar:

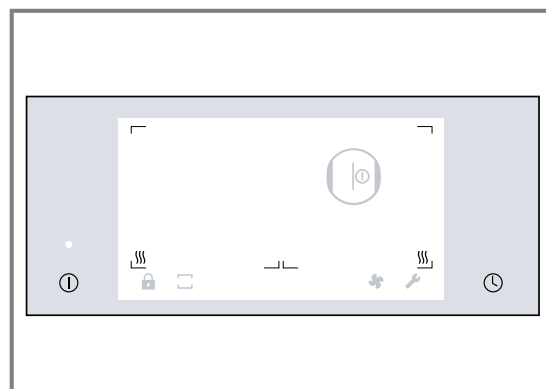
Taste	Funktion
📶	Konnektivität
🌿	Kochfeldbasierte Haubensteuerung
Ⓐ	Sensor-Lüftungssteuerung
💡	Beleuchtung Haube

### 5.3 Touchdisplay

Mit dem Touchdisplay können Sie das Gerät einfach und intuitiv bedienen.






#### Hauptansicht

Das Kochgeschirr auf der Kochfläche und die aktuellen Einstellungen für die aktive Kochzone, z. B. Kochmodus, Leistungsstufen und aktive Zeitfunktionen, werden angezeigt.



## Funktionsleiste

Ermöglicht das Zugreifen auf bestimmte Funktionen und weitere Menüs.  
In der Funktionsleiste werden folgende Optionen angezeigt:

	Kindersicherung
	Pause-Funktion
	Kochfeld-Modus
	Kochfeldbasierte Haubensteuerung
	Grundeinstellungen

## Info-Menü

Sie können Informationen über das Gerät und die aktuellen Funktionen abrufen.

## Info-Menü öffnen

- ▶ Auf **i** in der Funktionsleiste tippen.
- ✓ Das Touch-Feld ist sichtbar, wenn die Funktion zur Verfügung steht.




## Anzeigen und Hinweise

- Die Hinweise informieren Sie über eine Änderung des Gerätestatus oder melden, wenn eine Bestätigung durch den Benutzer notwendig ist. Die obere Linie des Displays leuchtet orange.  
Um zur Hauptansicht zurückzukehren, ✓ berühren.
- Die Hinweise machen Sie darauf aufmerksam, dass eine Maßnahme erforderlich ist. Die obere Linie des Displays leuchtet blau.  
Den Anweisungen auf dem Display folgen. Um zur Hauptansicht zurückzukehren ✓ berühren.

## Menü Betriebsarten des Kochfelds


Das Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen für die gesamte Kochfläche.





Zum Aufrufen auf  in der Funktionsleiste tippen.

Symbol	Kochmodus	Funktion
	Profi-Kochen	Auswahl der Kochstufe je nach Position des Kochgeschirrs auf der Kochfläche, von rechts nach links.
	Klassisches Kochen	Auswahl der Kochstufe für die Kochzone.
	Dynamisches Kochen	Auswahl der Kochstufe je nach Position des Kochgeschirrs auf der Kochfläche, von vorne nach hinten

## Menü Betriebsarten des Kochgeschirrs



Das Kochfeld verfügt über verschiedene Betriebsarten des Kochgeschirrs für die Kochzone.



Um darauf zuzugreifen, auf die Kochzonenanzeige tippen und dann auf .

Symbol	Kochmodus	Funktion
	Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr	Damit können Sie eine bestimmte Leistungsstufe je nach Position des Kochgeschirrs steuern, indem Sie dieses von vorne nach hinten auf der Kochfläche schieben.
	Klassisches Kochen für ein Kochgeschirr	Damit können Sie die Leistungsstufe für jedes Kochgeschirr wählen.
	Kochsensor	Mit dem außen am Topf angebrachten Kochsensor wird die Temperatur automatisch beibehalten. Die Kochfunktionen sind für Speisen geeignet, die beim Kochen oder Braten im Topf viel Wasser, Öl oder Fett benötigen.
	Teppanyaki	So können Sie auf einem Bereich kochen und auf einem anderen Bereich Speisen warmhalten oder auf dem gesamten Bereich mit der gleichen Leistungsstufe kochen.



## 5.4 Anzeigen der Kochzonen

Wenn Sie ein Geschirr auf die Kochfläche stellen, leuchtet im Touch-Display die Anzeige der entsprechenden Kochzone.

Kochstelle	Status
	<b>Erkannte Kochzone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Das Geschirr auf der Kochfläche wurde erkannt.</li> <li>■ Die Kochstellenanzeige leuchtet.</li> <li>■ Auf  tippen, um die Kochzone auszuwählen.</li> </ul>

Kochstelle	Status
	<b>Ausgewählte Kochzone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die angezeigte Kochzone ist ausgewählt.</li> <li>■ Sie können die Leistungsstufe einstellen.</li> </ul>
	<b>Eingeschaltete Kochzone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die angezeigte Kochzone ist eingeschaltet.</li> <li>■ Die gewählte Kochstufe leuchtet in der Anzeige.</li> </ul>



Kochstelle	Status
	<p><b>Kein Kochgeschirr auf der Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sie haben das Kochgeschirr von der Kochfläche entfernt.</li> <li>■ Die zuvor gewählte Leistungsstufe leuchtet weniger hell.</li> </ul>
	<p><b>Weitere Anzeigen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sie können die gewählte Kochzone nicht einstellen.</li> <li>■ Für weitere Informationen, auf ⊖ tippen.</li> </ul> <p>Mögliche Ursachen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Auf der Kochfläche kann mit bis zu 6 gleichmäßig verteilten Kochgefäßen gleichzeitig gekocht werden.</li> <li>■ Das Geschirr ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.</li> <li>■ Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts wurde überschritten.</li> </ul>

**Hinweis:** Die Kochzonenanzeigen können von der tatsächlichen Größe und Form des Kochgeschirrs abweichen. Das ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Kochfeldes nicht.

### 5.5 Restwärmeanzeige

Die Kochzone verfügt über mehrere Restwärmeanzeigen, die anzeigen, dass die Kochfläche noch heiß ist. Abhängig von der Intensität der Restwärme leuchten eine, zwei oder alle drei Anzeigelinien III. Die Kochfläche nicht berühren, solange diese Anzeigen leuchten oder unmittelbar, nachdem sie erloschen sind. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchten die Restwärmeanzeigen, solange die Kochfläche noch heiß ist.

## 6 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

### 6.1 Erste Inbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, erscheint auf dem Display die Standard-Spracheinstellung als erster Schritt zur Konfiguration des Kochfeldes. Sie können die Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern. → *Seite 23*

### 6.2 Home Connect einstellen

Um die Verbindungseinstellungen zu starten, in den Grundeinstellungen die Einstellung Home Connect wählen und die Anweisungen in Kapitel → *"Home Connect", Seite 25* befolgen.

### 6.3 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.

## 7 Grundlegende Bedienung

### 7.1 Kochfeld einschalten

- ▶ ① berühren.  
Ein Warnton ertönt und das Touchdisplay leuchtet.
- ✓ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

#### Reaktivieren

- ▶ Wenn Sie das Gerät in den ersten 10 Sekunden nach dem Ausschalten einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen einschalten. → *Seite 23*

### 7.2 Kochfeld ausschalten

- ▶ ① berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

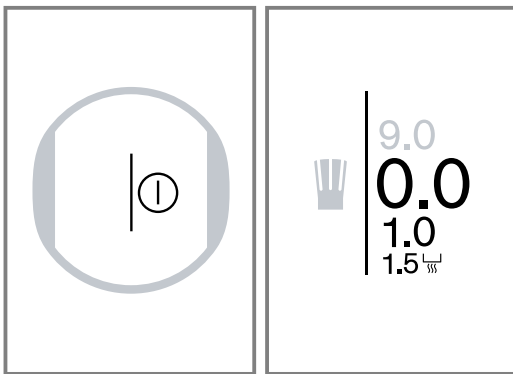
**Hinweis:** Wenn alle Kochzonen länger als 30 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

### 7.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

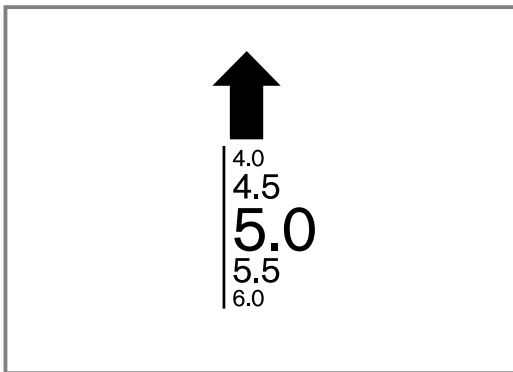
Die Kochzone hat 17 Leistungsstufen, die von 1 bis 9 mit Zwischenwerten angezeigt werden. Es ist die Leistungsstufe auszuwählen, die für das Gargut und den geplanten Garprozess am besten geeignet ist.

**Voraussetzung:** Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.
  2. Auf die gewünschte Kochzonenanzeige tippen.
- ✓ Auf dem Display erscheint der Einstellbereich der gewählten Kochzone.



3. Mit dem Finger über den Einstellbereich streichen und die gewünschte Leistungsstufe berühren.



- ✓ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

### QuickStart

- ▶ Wenn Sie vor dem Einschalten des Geräts ein Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen, wird dieses nach Drücken des Hauptschalters erkannt und die Kochzonenanzeige erscheint auf dem Touchscreen.

### Kochstufe ändern und Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
  2. Die gewünschte Leistungsstufe wählen oder im Programmierbereich auf 0 einstellen.
- ✓ Die Leistungsstufe der Kochzone ändert sich oder die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmanzeige erscheint.

### Kein Kochgeschirr oder ungeeignete Größe

**Voraussetzung:** Das Kochgeschirr immer innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche aufstellen.

- ▶ Wenn das Kochgeschirr nicht korrekt aufgestellt ist oder nicht das richtige Material oder die richtige Größe hat, wird neben der Kochzonenanzeige  $\ominus$  angezeigt. Das Kochgeschirr verschieben oder ein anderes Kochgeschirr verwenden. Wenn Sie das aktive Kochgeschirr länger als 30 Sekunden von der Kochfläche nehmen, schaltet sich die Kochstelle automatisch ab.

### Schnelles Ausschalten der Kochzone

- ▶ Wenn Sie die Kochzonenanzeige auf dem Hauptdisplay für einige Sekunden drücken, stellt sich die Leistungsstufe automatisch auf 0.0. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen ausschalten. → Seite 23

## 7.4 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Wecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter  
→ "Energie sparen", Seite 5

### Empfehlungen zum Kochen

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe (☰☰☰) für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit (⌚ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

	☰☰☰	⌚ min
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Brühwürstchen <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Auftauen und erwärmen</b>		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Kartoffelklöße <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Sieden, Dämpfen, Dünsten</b>		
<sup>1</sup> Ohne Deckel		

	☰☰☰	⌚ min
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Nudeln <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
<b>Schmoren</b>		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
<b>Schmoren/Braten mit wenig Fett <sup>1</sup></b>		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Koteletts, natur oder paniert	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)	6 - 7	10 - 20

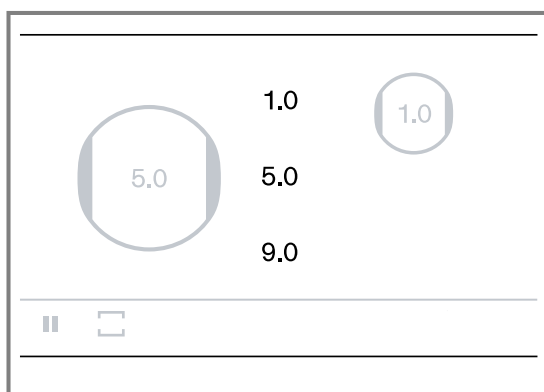
<sup>1</sup> Ohne Deckel

	☰☰☰	⌚ min
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6.5 - 7.5	-
Omelett (nacheinander ausbacken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
<b>Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren <sup>1</sup></b>		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

<sup>1</sup> Ohne Deckel

## 8 Dynamisches Kochen

Sie können diese Funktion insbesondere für Garvorgänge verwenden, bei denen Sie die Leistungsstufe häufig ändern. Während des Garvorgangs passen Sie die Kochstufe schnell und bequem an, indem Sie das Kochgeschirr nach vorne oder hinten verschieben. Wenn Sie diese Funktion aktivieren, verwandelt sich die gesamte Kochfläche in einen Kochbereich mit 3 unterschiedlichen Kochstufen. Je nach Position des Kochgeschirrs aktiviert das Gerät jeweilige voreingestellte Kochstufe.



### Hinweise

- Wenn die Funktion Dynamisches Kochen aktiviert ist, sind folgende Funktionen nicht verfügbar:
  - Booster für Töpfe
  - Booster für Pfannen
  - Warmhaltefunktion
  - Betriebsarten des Kochgeschirrs
  - Abschalt-Timer
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche verschieben, startet das Kochfeld eine automatische Suche. Es wird die Kochstufe des Bereichs eingestellt, auf dem das Kochgeschirr erkannt wird.
- Weitere Informationen über die Größe und Aufstellung von Kochgeschirr finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6

### 8.1 Voreingestellte Leistungsstufen




Die jedem Kochgeschirr zugewiesene Leistungsstufe erscheint in der jeweiligen Kochzonenanzeige.

Bereich	Leistungsstufe
Vorderer Bereich	9.0

Bereich	Leistungsstufe
Mittlerer Bereich	5.0
Hinterer Bereich	1.0


Sie können die voreingestellten Kochstufen in den Grundeinstellungen ändern. → Seite 23

## 8.2 Dynamisches Kochen aktivieren

1. Auf  tippen.
  2. Auf  tippen.
  3. Auf  tippen, um die Auswahl zu bestätigen.
- ✓ In der Hauptansicht werden die voreingestellten Kochstufen angezeigt.

## 8.3 Kochgeschirr aufstellen

**Hinweis:** Wenn sich vor dem Aktivieren der Funktion ein aktives Kochgeschirr auf der Kochzone befindet, erscheint die Kochzonenanzeige ohne Kochstufe.

1. Um die zugewiesene Kochstufe zu bestätigen auf die Kochzonenanzeige tippen.
2.  drücken.
3. Wird ein neues Kochgeschirr aufgestellt, auf die Kochzonenanzeige tippen.

# 9 Profi-Kochen

Sie können diese Funktion insbesondere für Garvorgänge verwenden, bei denen Sie die Leistungsstufe häufig ändern. Während des Garvorgangs passen Sie die Kochstufe schnell und bequem an, indem Sie das Kochgeschirr nach links oder rechts verschieben. Wenn Sie diese Funktion aktivieren, verwandelt sich die gesamte Kochfläche in einen Kochbereich mit 3 unterschiedlichen Kochstufen. Je nach Position des Kochgeschirrs aktiviert das Gerät jeweilige voreingestellte Kochstufe.

### Hinweise


- Wenn die Funktion Profi-Kochen aktiviert ist, sind folgende Funktionen nicht verfügbar:
  - Booster für Töpfe
  - Booster für Pfannen
  - Betriebsarten des Kochgeschirrs
  - Abschalt-Timer
- Weitere Informationen über die Größe und Aufstellung von Kochgeschirr finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6




## 9.1 Voreingestellte Leistungsstufen

Die jedem Kochgeschirr zugewiesene Leistungsstufe erscheint in der jeweiligen Kochzonenanzeige.

Bereich	Leistungsstufe
Linker Bereich	1.5
Mittlerer Bereich	9.0
Rechter Bereich	5.0

Sie können die voreingestellten Kochstufen in den Grundeinstellungen ändern. → Seite 23

4.  drücken.

**Hinweis:** Wenn das Kochgeschirr nicht die geeignete Größe für diese Funktion hat, leuchtet das Symbol  in der Kochzonenanzeige. Für Informationen auf  tippen. Um zur Hauptansicht zurückzukehren,  berühren.



## 8.4 Kochstufe ändern

Sie können die Kochstufen während des Kochvorgangs ändern.




1. Auf die zu ändernde Leistungsstufe tippen.
2. Im Einstellbereich eine andere Kochstufe wählen.

**Hinweis:** Wenn Sie die Funktion ausschalten, kehren die Leistungsstufen zu den voreingestellten Werten zurück.

## 8.5 Dynamisches Kochen deaktivieren



1. Auf  tippen.
2. Eine andere Betriebsart des Kochfelds wählen.
3. Auf  tippen, um die Auswahl zu bestätigen. Die dem jeweiligen Kochgeschirr zugewiesenen Kochstufen bleiben erhalten.




## 9.2 Profi-Kochen aktivieren

1. Auf  tippen.
  2. Auf  tippen.
  3. Auf  tippen, um die Auswahl zu bestätigen.
- ✓ In der Hauptansicht werden die voreingestellten Kochstufen angezeigt.

## 9.3 Kochgeschirr aufstellen

**Hinweis:** Wenn sich vor dem Aktivieren der Funktion ein aktives Kochgeschirr auf der Kochzone befindet, erscheint die Kochzonenanzeige ohne Kochstufe.

1. Um die zugewiesene Kochstufe zu bestätigen auf die Kochzonenanzeige tippen.
2.  drücken.
3. Wird ein neues Kochgeschirr aufgestellt, auf die Kochzonenanzeige tippen.
4.  drücken.

**Hinweis:** Wenn das Kochgeschirr nicht die geeignete Größe für diese Funktion hat, leuchtet das Symbol  in der Kochzonenanzeige. Für Informationen auf  tippen. Um zur Hauptansicht zurückzukehren,  berühren.

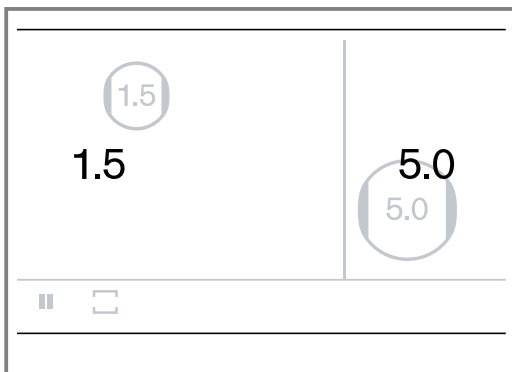
## 9.4 Bereiche kombinieren

Die Bereiche mit den voreingestellten Kochstufen können kombiniert werden, um eine größere Fläche mit derselben Kochstufe zu erhalten.

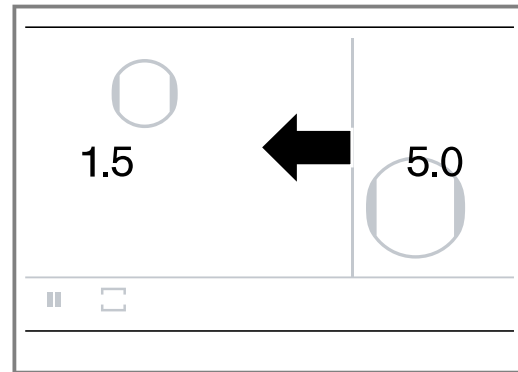
1. Auf einen der vertikalen Ränder des mittleren Bereiches tippen und mit dem Finger nach links oder rechts streichen, bis der angrenzende Bereich überzogen ist.



- ✓ Die Kochstufe des kombinierten Bereiches ist die gleiche Stufe wie die des Bereiches, der erweitert wird.



2. Um die kombinierten Bereiche wieder zu trennen, auf einen der vertikalen Ränder des Bereiches tippen und mit dem Finger nach rechts oder links streichen, bis der verborgene Bereich wieder angezeigt wird.



## 9.5 Kochstufe ändern

Sie können die Kochstufen während des Kochvorgangs ändern.

1. Auf die zu ändernde Leistungsstufe tippen.
2. Im Einstellbereich eine andere Kochstufe wählen.

**Hinweis:** Wenn Sie die Funktion ausschalten, kehren die Leistungsstufen zu den voreingestellten Werten zurück.

## 9.6 Profi-Kochen deaktivieren

1. Auf tippen.
2. Eine andere Betriebsart des Kochfelds wählen.
3. Auf tippen, um die Auswahl zu bestätigen. Die dem jeweiligen Kochgeschirr zugewiesenen Kochstufen bleiben erhalten.

# 10 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker
- Stoppuhr

## 10.1 Abschalt-Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen programmieren. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Sie können eine Garzeit bis 12 Stunden 59 Minuten einstellen.

### Abschalt-Timer einschalten

1. Die Kochzone und die Leistungsstufe wählen.
  2. Auf die gewählte Leistungsstufe tippen. leuchtet.
  3. Auf drücken. In der Kochzonenanzeige leuchtet 00 | 00:00 <sup>h</sup> <sub>min</sub> <sup>sec</sup>.
  4. Die gewünschte Garzeit in Minuten und Stunden wählen.
  5. Um zu bestätigen, berühren.
- ✓ Die Garzeit beginnt abzulaufen.

- ✓ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

**Hinweis:** Wenn in einer Kochzone, in der Kochsensor aktiviert ist, eine Garzeit programmiert ist, beginnt die programmierte Garzeit abzulaufen, sobald die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

### Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. drücken.
2. Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, auf tippen.
3. Zum Abbrechen drücken.

## 10.2 Wecker

Mit dieser Funktion können Sie eine Zeituhr einschalten. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet die Kochzonen nicht automatisch aus.

### Kurzzeitwecker einstellen

1. drücken.
2. auswählen.

3. Auf ✓ tippen, um die Auswahl zu bestätigen.
  - ✓ Die Anzeige 00 | 00.00 <sup>h</sup>/<sub>min</sub> leuchtet.
4. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Finger nach oben oder unten streichen und die gewünschte Zeit einstellen. Sie können Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.
5. Um die gewählte Einstellung zu bestätigen, ► berühren.
  - ✓ ⌘ und die eingestellte Zeit erscheinen in der Funktionsleiste.
  - ✓ Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
  - ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
  - ✓ 00.00. blinkt in der Kurzzeitwecker-Anzeige.
6. ⌘ drücken.
  - ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

### Kurzzeitwecker ändern oder löschen

1. Auf ⌘ tippen.
2. Die eingestellte Zeit ändern.
3. Auf ► tippen, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Auf ■ tippen, um die Zeit zu löschen.

### Kurzzeitwecker anhalten

1. ⌘ drücken.
2. || drücken.
  - ✓ Der Küchenwecker hält an.
3. Um diese erneut zu starten, erst auf ⌘ und dann auf ► tippen.
  - ✓ Der Küchenwecker startet erneut.

## 10.3 Stoppuhr

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die seit der Aktivierung verstrichen ist.

### Stoppuhr-Funktion aktivieren

1. ⌚ drücken.
2. ⌚ auswählen.
3. Auf ► tippen, um die Auswahl zu bestätigen.
  - ✓ In der Funktionsleiste werden 00.00 und ⌚ angezeigt.
  - ✓ Die Zeit beginnt abzulaufen.

### Stoppuhr pausieren.

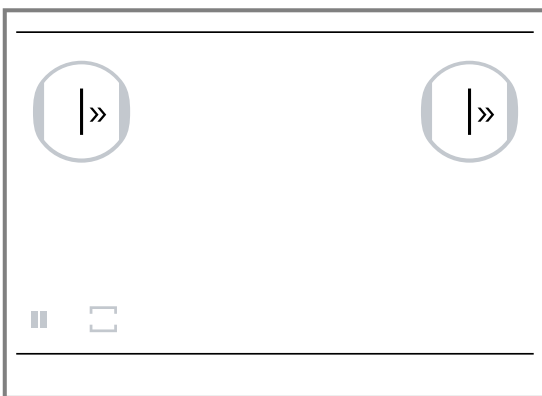
1. ⌚ in der Hauptansicht berühren.
2. || berühren
  - ✓ Die Stoppuhr hält an.
3. Um diese erneut zu starten, erst auf ⌚ und dann auf ► tippen.
  - ✓ Die Stoppuhr läuft weiter.

### Stoppuhr-Funktion deaktivieren

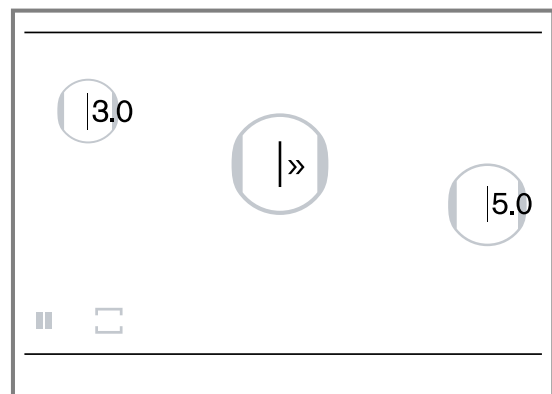
1. Auf ⌚ tippen.
2. Auf ■ tippen.
  - ✓ Die Stoppuhr hält an.
  - ✓ 00.00 erscheint in der Hauptansicht.
3. Auf ✕ tippen, um das Menü zu verlassen und zur Hauptansicht zurückzukehren.

## 11 Booster für Töpfe

Mit dieser Funktion werden große Wassermengen schneller erhitzt als mit Leistungsstufe 9. Die Booster-Funktion ist wählbar, wenn >> im Einstellbereich des Kochgeschirrs leuchtet. Die Booster-Funktion für Töpfe ist nur für jeweils einen Topf auf jeder Seite der Kochfläche verfügbar.



Wenn die Funktion aktiviert ist und Sie eine zweite Kochzone auf der gleichen Seite der Kochfläche wählen, deaktiviert das Gerät die Funktion. Das Gerät stellt automatisch die Kochstufe 9.0 ein.



Wenn die Funktion in der Mitte der Kochfläche aktiviert ist, können Sie Einstellungen für andere Kochgeschirre auf der rechten und linken Kochfeldseite ändern.

### 11.1 Booster-Funktion für Töpfe aktivieren


1. Die Kochzone wählen.
2. Mit dem Finger nach oben streichen bis >> erscheint.
  - ✓ Die Funktion ist aktiviert.

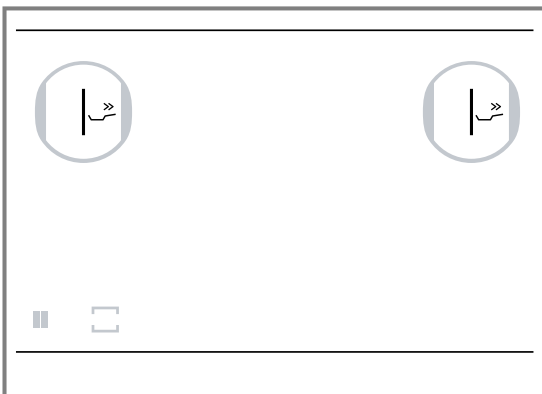
## 11.2 Booster für Töpfe ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
  2. Im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe einstellen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

**Hinweis:** Unter bestimmten Umständen kann sich diese Funktion Booster für Töpfe automatisch abschalten, um die Elektronikkomponenten auf der Platine im Innern zu schützen.

# 12 Booster für Pfannen

Mit dieser Funktion können Sie das Kochgeschirr schneller erhitzen als mit der Kochstufe 9.0. Wählen Sie nach Deaktivierung der Funktion die geeignete Fortkochstufe für Ihre Speisen aus. Diese Funktion ist verfügbar, wenn das Symbol  im Einstellbereich des Kochgeschirrs leuchtet. Die Funktion ist nur für jeweils ein Kochgeschirr auf jeder Seite der Kochfläche verfügbar.



Wenn Sie Einstellungen für eine andere Kochzone auf der gleichen Seite der Kochfläche wählen, wird die Booster-Funktion deaktiviert. Die Kochstufe 9.0 wird automatisch eingestellt.


Wenn die Funktion in der Mitte der Kochfläche aktiviert ist, können Sie Einstellungen für andere Kochgeschirre auf der rechten und linken Kochfeldseite vornehmen.



## 12.1 Anwendungsempfehlungen

- Nur kalte Gefäße verwenden.
- Gefäße mit vollkommen ebenem Boden verwenden. Keine Gefäße mit dünnem Boden verwenden.
- Nie leere Gefäße oder Öl, Butter oder Schmalz unbeaufsichtigt erhitzen.
- Keinen Deckel auf das Gefäß legen.
- Weitere Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6

## 12.2 Booster für Pfannen einschalten

1. Auf die Kochzonenanzeige tippen.
  2. Im Einstellbereich  wählen.
- ✓ Die Funktion ist aktiviert.

## 12.3 Booster-Funktion für Pfannen deaktivieren


- ▶ Auf die Kochzonenanzeige tippen und im Einstellbereich eine beliebige Kochstufe wählen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

**Hinweis:** Die Booster-Funktion für Pfannen schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch ab und stellt sich dann automatisch auf die Leistungsstufe 9.0 ein.

# 13 Warmhaltefunktion

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

## 13.1 Warmhaltefunktion aktivieren

1. Die Kochzone wählen.
  2. Die Kochstufe 1.5  einstellen.
- ✓ Die Funktion ist aktiviert.

## 13.2 Warmhaltefunktion deaktivieren

1. Auf die Kochzonenanzeige tippen.
  2. Eine beliebige Kochstufe wählen.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

## 14 Einstellungen übernehmen

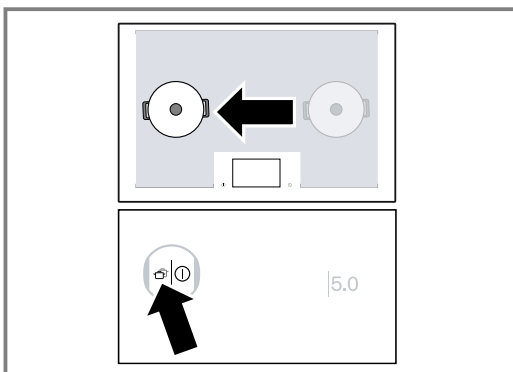
Mit diese Funktion können Sie die eingestellte Leistungsstufe oder Temperaturstufe und die Dauer übertragen, wenn Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche verschieben.

Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochfläche nehmen oder verschieben, heizt die Kochzone nicht mehr. Die Einstellungen der Kochzone werden für 30 Sekunden beibehalten..


Wenn Sie das Kochgeschirr wieder auf die gleiche Position stellen, werden die Einstellungen beibehalten.

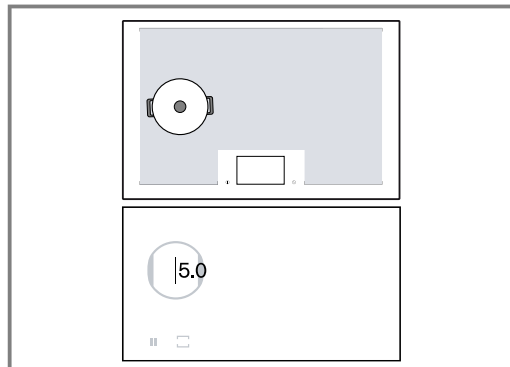
### 14.1 Einstellungen übernehmen

1. Das Kochgeschirr auf eine neue Position auf der Kochfläche stellen.



- ✓ In der Anzeige der neuen Kochzone leuchtet .

2. Auf  tippen, um die Übertragung der Einstellungen zu bestätigen.
- ✓ In der neuen Kochzone wird die Leistungsstufe angezeigt.



- ✓ Die Einstellungen sind auf die neue Kochzone übertragen.

## 15 Kochsensor



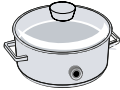

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut erwärmen, köcheln, kochen, garen, mit dem Schnellkochtopf kochen oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren.

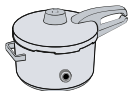



Um diese Funktionen zu verwenden, benötigen Sie den kabellosen Kochsensor für kabelloses Kochen.

Diese Funktion ist bei allen Kochzonen mit dem kabellosen Kochsensor auf dem normalen Kochgeschirr verfügbar.

### 15.1 Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
1	70 °C	Erwärmen und Warmhalten	
2	85 °C	In Milch gar ziehen	
3	90 °C	In Wasser gar ziehen	
4	100 °C	Kochen	

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
5	115 °C	Kochen im Schnellkochtopf	
6	160 °C	Frittieren im Tauchbad bei niedriger Temperatur	
7	170 °C	Frittieren im Tauchbad bei mittlerer Temperatur	
8	180 °C	Frittieren im Tauchbad bei hoher Temperatur	

### 15.2 Hinweise zur Funktion Kochsensor

- Der kabellose Kochsensor misst die Temperatur der Flüssigkeit durch den Silikonboden, der am Behälter angebracht ist. Für eine korrekte Messung muss der Silikonboden vollständig von der zu messenden Flüssigkeit bedeckt sein.
- Der Rahmen des kabellosen Kochsensors und der auf dem Kochgeschirr angebrachte Silikonboden müssen vollständig trocken sein, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.





- Den kabellosen Kochsensor nicht während eines laufenden Garvorgangs entfernen. Nach dem Garvorgang den Sensor vorsichtig entfernen, denn der Sensor kann heiß sein.
- Um Energie zu sparen, einen Deckel verwenden.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der kabellose Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfelds zeigt.
- Nie den kabellosen Kochsensor auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausrichten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

### 15.3 Kochsensor einschalten

**Voraussetzung:** Den kabellosen Kochsensor verbinden.

1. Den kabellosen Kochsensor am Kochgeschirr anbringen.
2. Ein Kochgeschirr mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochzone stellen und mit einem Deckel schließen.
3. Die Kochzone wählen, auf der sich das Kochgeschirr mit dem kabellosen Kochsensor befindet.
4. Das Symbol  berühren.
5. Mit dem Finger nach oben streichen und  wählen Kochsensor.
6. Anschließend die Mitte des kabellosen Kochsensors berühren.
7. Die entsprechende Temperaturstufe für das Gargut wählen, das Sie kochen möchten. Das Temperatursymbol  neben der Kochzone leuchtet ansteigend, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Anschließend ertönt ein Signal und das Temperatursymbol erlischt.
  - ✓ Die Funktion ist aktiviert.
  - ✓ Die Temperaturstufe und  leuchten. Die Temperaturkontrollanzeige leuchtet zunehmend rot, bis die gewünschte Temperaturstufe erreicht ist. Ein Signal ertönt.
8. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und das Gargut zugeben. Mit geschlossenem Deckel garen.

### 15.4 Kochsensor ausschalten

1. Auf die Temperaturstufe tippen.
2.  berühren und eine andere Betriebsart des Kochgeschirrs wählen.
  - ✓ Um zu bestätigen,  berühren.
  - ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet.

### 15.5 Empfehlungen zum Kochen mit Kochsensor

Die nachfolgende Tabelle enthält die ideale Temperaturstufe für eine Auswahl von Gerichten.  $\text{⌘}^{\circ}\text{C}$  und  $\text{⌚}$  min hängen von der Menge, dem Zustand und der Qualität der Lebensmittel ab.

#### Erwärmen und Warmhalten

	$\text{⌘}^{\circ}\text{C}$	$\text{⌚}$ min
Gulasch erwärmen	70	10-20
Glühwein erwärmen	70	5-15
Gemüse in Sahnesauce	70	15-20
Brühe auftauen	70	15-25

#### - In Milch gar ziehen

	$\text{⌘}^{\circ}\text{C}$	$\text{⌚}$ min
<b>Kartoffeln</b>		
Kartoffelklöße	85	30-40
<b>Nudeln und Getreide</b>		
Polenta	85	3-8
Grießbrei	85	5-10
<b>Dessert</b>		
Milchreis	85	40-50
Haferbrei	85	10-15
Schokoladenpudding	85	3-5
<b>Weitere</b>		
Milch erwärmen	85	3-10

#### In Wasser gar ziehen.

	$\text{⌘}^{\circ}\text{C}$	$\text{⌚}$ min
<b>Fleisch</b>		
Wurstchen	90	10-20
<b>Fisch</b>		
Gedünsteter Fisch	90	15-20
<b>Nudeln und Getreide</b>		
Reis	90	25-35
Parboiled Reis	90	25-35
Vollkornreis	90	45-55
Exotische Reisgerichte (Basmatisch, Thai)	90	8-12
Wildreis	90	20-30
Quinoa	90	10-12
<b>Suppen</b>		
Instant-Cremes	90	10-15

#### - Aufkochen

	$\text{⌘}^{\circ}\text{C}$	$\text{⌚}$ min
<b>Fleisch</b>		
Fleischklops	100	20-30
Huhn	100	60-90
Kalb	100	60-90
<b>Eierspeisen</b>		
Gekochte Eier	100	5-10
<b>Gemüse und Hülsenfrüchte</b>		
Brokkoli	100	10-20
Blumenkohl	100	10-20
Spinat	100	5-10
Rosenkohl	100	30-40
Grüne Bohnen	100	15-30
Kichererbsen	100	60-90
Erbsen	100	15-20
Linsen	100	45-60
<b>Kartoffeln</b>		
Gnocchi	100	3-6
Kartoffeln, gekocht	100	30-45

	⌘ °C	⌚ min
Süßkartoffeln	100	30-45
<b>Nudeln und Getreide</b>		
Hartweizennudeln	100	7-10
Frische Teigwaren	100	3-5
Vollkornnudeln	100	7-10
Hartweizennudeln, gefüllt	100	15-20
Frische Nudeln, gefüllt	100	5-8
Quinoa	100	10-12

**Suppen**

Hausgemachte Brühen	100	60-90
Instant-Suppen	100	5-10

**Dessert**

Kompott	100	15-25
---------	-----	-------

**Tiefkühl-Produkte**

Grüne Bohnen	100	15-30
--------------	-----	-------

**Kochen im Schnellkochtopf**

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

**Fleisch**

Huhn	115	15-25
Kalb	115	15-25

**Gemüse und Hülsenfrüchte**

Gemüse	115	3-6
Kichererbsen	115	25-35
Linsen	115	10-20
Bohnen	115	25-35

**Kartoffeln**

Kartoffeln	115	10-20
Süßkartoffeln	115	10-20

**Nudeln und Getreide**

Reis	115	6-8
Vollkornreis	115	12-18

**Suppen**

Hausgemachte Brühe	115	20-30
--------------------	-----	-------

**Mit viel Öl bei niedriger Temperatur frittieren.**

Den Deckel verwenden, um das Öl zu erhitzen, und abnehmen, um das Gargut zu braten.

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

**Kartoffeln**

Patatas Bravas	160	8-12
----------------	-----	------

**Dessert**

Berliner, Donuts und Krapfen	160	5-10
------------------------------	-----	------

**Mit viel Öl bei mittlerer Temperatur frittieren.**

Den Deckel verwenden, um das Öl zu erhitzen, und abnehmen, um das Gargut zu braten.

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

**Fleisch**

Hähnchenteile	170	10-15
Fleischklops	170	10-15

	⌘ °C	⌚ min
<b>Fisch</b>		
Fisch in Bierteig, paniert	170	10-15
<b>Gemüse und Hülsenfrüchte</b>		
Gemüse im Bierteig, paniert	170	4-8
Champignons, paniert oder im Bierteig	170	4-8

**Mit viel Öl bei hoher Temperatur frittieren.**

Den Deckel verwenden, um das Öl zu erhitzen, und abnehmen, um das Gargut zu braten.

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

**Tiefkühl-Produkte**

Pommes frites	180	4-8
---------------	-----	-----



**15.6 Kabelloser Kochsensor**

Um Kochsensor zu verwenden, müssen Sie einen kabellosen Kochsensor erwerben.







Sie können den kabellosen Kochsensor über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) erwerben.

**Kabellosen Kochsensor verbinden**

Um den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld zu verbinden, folgendermaßen vorgehen:

1.  in der Hauptansicht berühren.
2. Die Option „Kochsensor koppeln“ wählen und  zur Bestätigung drücken.
3. Innerhalb von 30 Sekunden kurz die Mitte des kabellosen Kochsensors berühren.
  - Nach wenigen Sekunden erscheint im Display das Ergebnis der Verbindung zwischen dem Kochsensor und dem Bedienfeld.

**Ergebnis**

- |  |  |
|--|--|
|  Fehlerfreie Verbindung | Kochsensor ist verfügbar.  |
|  Fehlerhafte Verbindung | Kommunikationsfehler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Den Verbindungsvorgang wiederholen. Wenn das Ergebnis weiterhin  ist, den Kundendienst benachrichtigen.</li> </ul>  |
|  Fehlerhafte Verbindung | Kommunikationsfehler <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bluetooth-Kommunikationsfehler. Den Verbindungsvorgang wiederholen.</li> <li>▪ Sie haben nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochzone die Mitte des kabellosen Kochsensors berührt. Den Verbindungsvorgang wiederholen.</li> <li>▪ Die Batterie des kabellosen Kochsensors ist leer. Die Batterie tauschen, den kabellosen Kochsensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang wiederholen.</li> </ul> |
4.  zur Bestätigung drücken.
    - Um einen anderen Kochsensor anzuschließen,  berühren.

- Um zu den Grundeinstellungen zurückzukehren, **X** berühren.
- ✓ Sobald der Kochsensor korrekt mit dem Bedienfeld verbunden ist, ist der Kochsensor verfügbar.

### Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

1. Für ca. 8 - 10 Sekunden auf die Mitte des Kochsensors drücken.
  - ✓ Während dieses Vorgangs leuchtet die LED-Anzeige des kabellosen Kochsensors dreimal auf.
  - ✓ Das Zurücksetzen startet beim dritten Aufleuchten der LED.
2. Jetzt nicht mehr auf die Mitte des Funk-Kochsensors drücken.
  - ✓ Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Kochsensor zurückgesetzt.
3. Den Verbindungsvorgang ab Punkt 2 wiederholen.

### Siedepunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, können Sie den Siedepunkt einstellen. Dafür:

Die Einstellung „Siedepunkt einstellen“ in den Grundeinstellungen wählen. → Seite 23

Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 200 - 400 m eingestellt. Wenn der Wohnort sich auf dieser Höhe über dem Meeresspiegel befindet, den Siedepunkt nicht einstellen. Andernfalls die Einstellung wählen, die der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel entspricht.

**Hinweis:** Die Temperatur 4/100 °C reicht aus, um effizient zu kochen. Für ein intensiveres Kochen wählen Sie eine geringere Höhe.

**Tipp:** Wenn Sie die Temperatur genauer einstellen wollen, können Sie diese um 1 °C bis 5 °C erhöhen oder verringern. Dazu die gewählte Temperatur antippen und danach **\\_** wählen. Danach die gewünschte Temperatur wählen und **✓** zur Bestätigung drücken. Um abzubrechen und das Menü zu verlassen, **X** berühren.

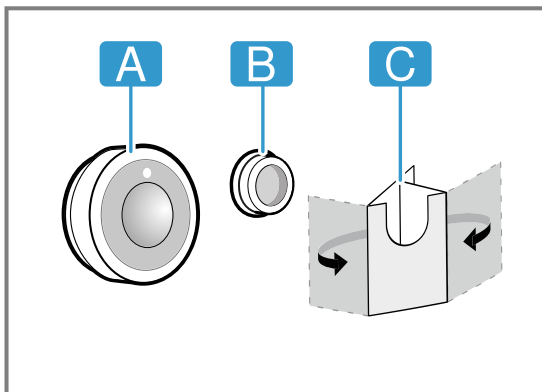
## 16 Kabelloser Kochsensor

Um Kochsensor zu verwenden, müssen Sie einen kabellosen Kochsensor erwerben. Sie können den kabellosen Kochsensor über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) erwerben.

### 16.1 Lieferumfang

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

- **A** Kabelloser Kochsensor
- **B** Silikonpatch
- **C** Schablone

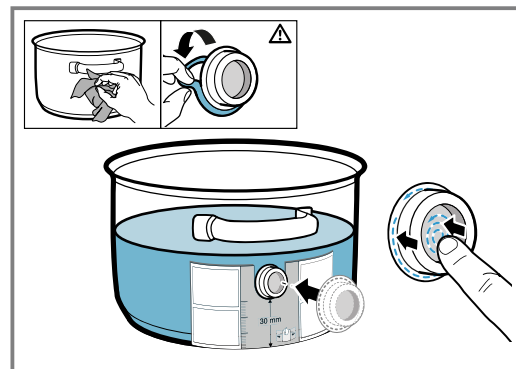


### 16.2 Anbringen des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Kochsensor am Gefäß. Zum Aufsetzen auf dem Kochgeschirr:

1. Die Klebestelle am Kochgeschirr muss fettfrei sein. Das Gefäß reinigen, gut abtrocknen und die Klebestelle z. B. mit Alkohol abreiben.

2. Die Schutzfolie vom Silikonpatch entfernen. Mithilfe der mitgelieferten Schablone den Silikonpatch in entsprechender Höhe außen auf das Kochgeschirr kleben.



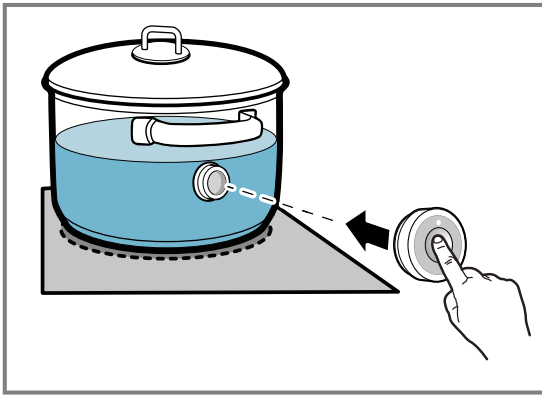
3. Die gesamte Oberfläche und den inneren Bereich des Silikonpatches andrücken.
4. Den Kleber eine Stunde lang trocknen lassen. In dieser Zeit das Kochgeschirr nicht verwenden oder abwaschen.

**Hinweis:** Wenn sich der Silikonpatch löst, einen neuen verwenden. Bei Bedarf können Sie ein Set mit fünf Silikonpatches im Fachhandel, bei unserem Kundendienst oder auf unserer offiziellen Website [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) unter Angabe der Artikelnummer 17007119 erwerben.

Alle Klebstoffe bauen mit der Zeit ab, wenn sie gelagert werden. Um dies zu vermeiden, die Silikonböden sofort nach Erhalt auf ihre Behälter legen.

### 16.3 Den kabellosen Kochsensor anbringen

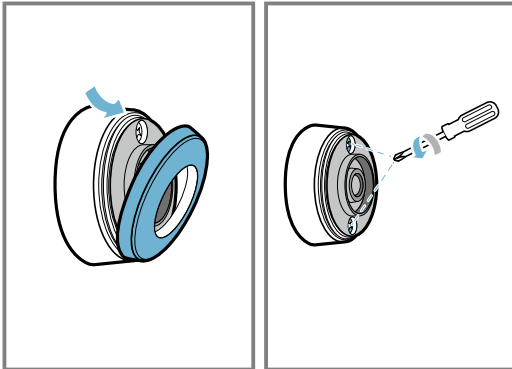
1. Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor Sie den Kochsensor anbringen.
2. Den Kochsensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



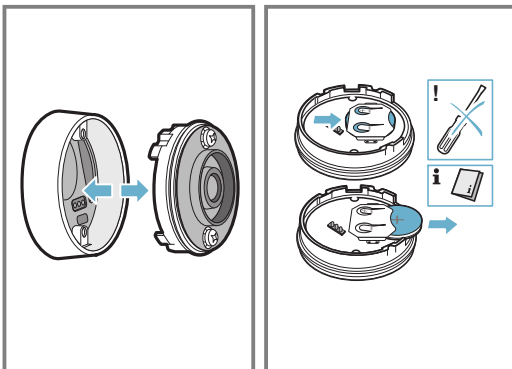
## 16.4 Batterie auswechseln

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

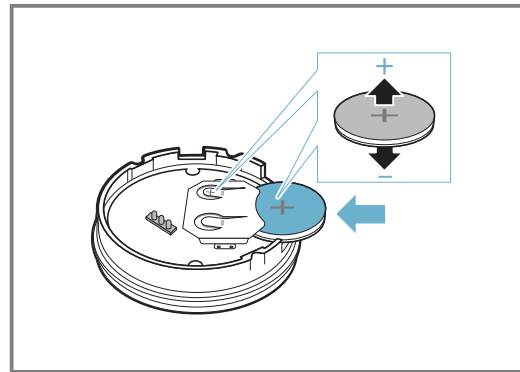
1. Die Siliconabdeckung vom Gehäuseunterteil des Kochsensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubenzieher entfernen.



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

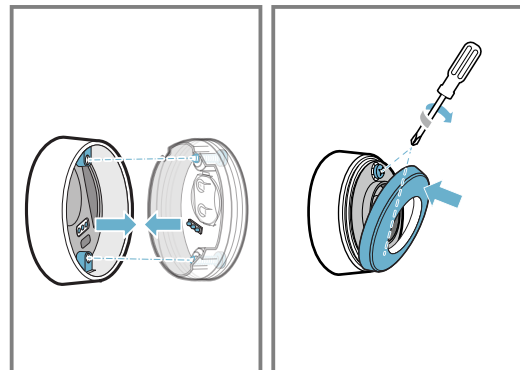


3. Eine neue Batterie einsetzen und dabei die Anweisungen zu den Batteriepolen beachten. Nur hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden.



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

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



## 16.5 Reinigung

### Kochsensor

Mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in die Spülmaschine stellen und nicht nass machen.

Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Kochgeschirr entfernen und an einem sauberen, sicheren Ort, fern von Wärmequellen aufbewahren.

### Silikonpatch

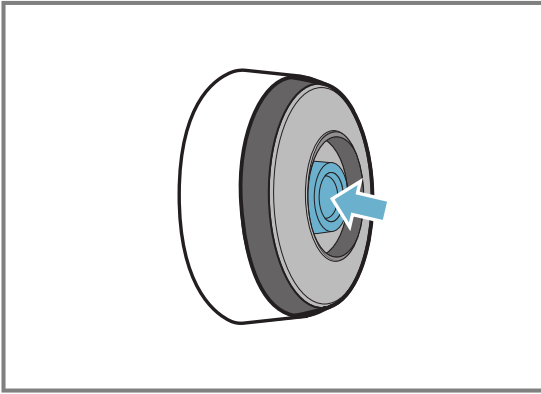
Vor dem Anbringen des Kochsensors reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

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

### Sichtglas des kabellosen Kochsensors

Das Sichtglas sauber und trocken halten. Dafür:

1. Regelmäßig die Verschmutzungen und Fettspritzer entfernen.
2. Zur Reinigung einen Lappen oder ein Wattestäbchen und Fensterputzmittel verwenden.

**Hinweise**

- Keine harten und rauen Objekte wie Borstenbürsten oder Scheuerschwämme und keine Scheuermittel verwenden, um das Kochfeld zu reinigen.

- Um den kabellosen Kochsensor nicht zu beschmutzen oder zu verkratzen, diesen nicht mit den Fingern berühren.

**16.6 Konformitätserklärung**

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Kochsensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche Konformitätserklärung gemäß der Richtlinie RED finden Sie auf [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) auf der Produktseite Ihres Gerätes unter der Rubrik Zusätzliche Dokumente.

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

**17 Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr**

Ermöglicht das Kochen mit voreingestellten Leistungsstufen für ein Kochgeschirr, das Sie auf die Kochfläche stellen.

Damit kann die Leistungsstufe während des Garvorgangs geändert werden, indem Sie das Kochgeschirr nach vorne oder hinten schieben. Voreingestellte Kochstufen: 1.0, 3.0, 5.0, 7.0, 9.0.

Sie können die voreingestellten Kochstufen in den Grundeinstellungen ändern.

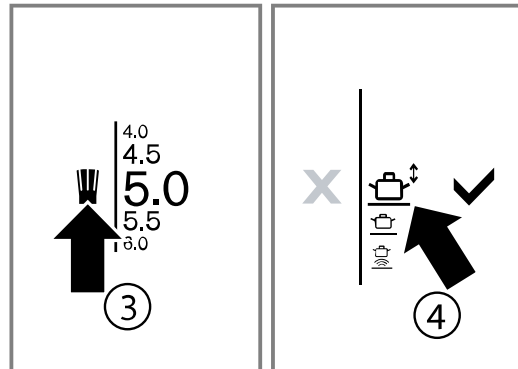
**Hinweise**

- Wenn die Funktion nicht verfügbar ist, ist das Kochgeschirr möglicherweise zu groß. Verwenden Sie in diesem Fall ein kleineres Kochgeschirr.
- Wenn sich die Funktion nicht aktiviert, ist die Maximalleistung des Geräts möglicherweise erreicht.
- Weitere Informationen über die Größe und Aufstellung von Kochgeschirr finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6

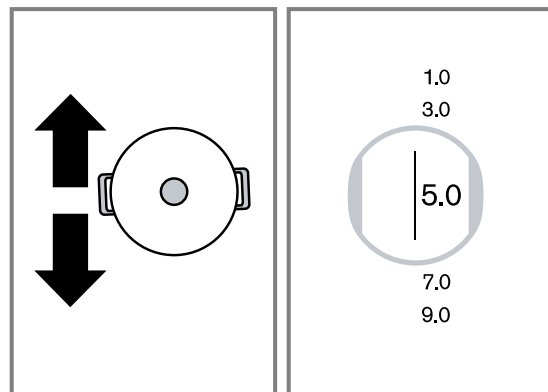
**17.1 Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr einschalten**

- Das Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.
- Auf die Kochzonenanzeige des Kochgeschirrs tippen.
- Auf drücken.

- Mit dem Finger nach unten bis streichen. Auf tippen, um die Auswahl zu bestätigen.



- Die Funktion ist aktiviert.
- Das Kochgeschirr auf der Kochfläche bewegen, bis die Kochzonenanzeige die gewünschte Kochstufe anzeigt.

**17.2 Kochstufe ändern**

Sie können die Kochstufen während des Kochvorgangs ändern.

- Auf die zu ändernde Kochstufe tippen.
- Im Einstellbereich eine andere Kochstufe wählen.

**Hinweis:** Wenn Sie die Funktion deaktivieren, kehren die Kochstufen zu den voreingestellten Werten zurück.

### 17.3 Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr ausschalten

1. Auf die Anzeige der Leistungsstufe tippen.

2. berühren und eine andere Betriebsart des Kochgeschirrs wählen.
3. Um zu bestätigen, berühren.
- ✓ Die Funktion ist ausgeschaltet. Die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

## 18 Teppanyaki-Funktion

Mit diesem Modus können Sie die Fläche des Teppanyaki in zwei Hälften unterteilen: in einen heißen Bereich mit zugewiesener Kochstufe und einen Bereich ohne zugewiesene Kochstufe.

Sie können die Kochstufen während des Kochvorgangs ändern.

**Hinweis:** Wenn dieser Modus im Einstellbereich nicht verfügbar ist, prüfen Sie, ob das Kochgeschirr zu groß ist. Verwenden Sie ein kleineres Kochgeschirr.

### 18.1 Geeignetes Kochgeschirr für Teppanyaki

Geeignete Teppanyaki-Grillplatten sind im Fachhandel, über unseren technischen Kundendienst oder über unsere offizielle Webseite erhältlich.

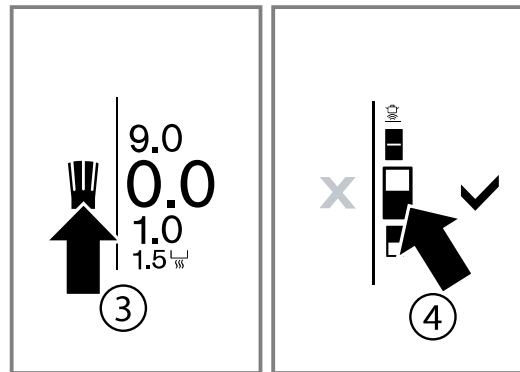
Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- GN232110 Grillplatten-Maße 325 x 530 mm
- CA051300 Grillplatten-Maße 265 x 415 mm

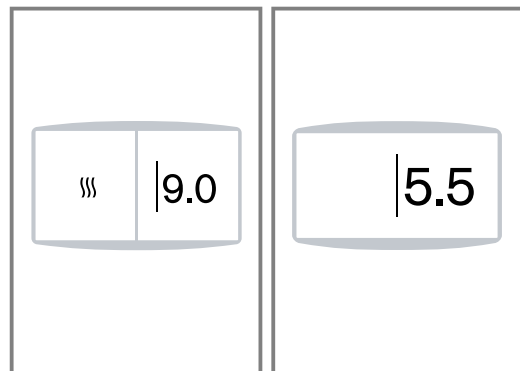
### 18.2 Teppanyaki-Funktion aktivieren

1. Das Kochgeschirr horizontal oder vertikal auf die Kochfläche stellen.
2. Auf die Anzeige der Kochzonen tippen.
3. drücken.
4. Mit dem Finger nach oben streichen und das Symbol für den Teppanyaki-Grill wählen.  
Die verfügbaren Symbole sind abhängig von der Größe des Teppanyaki-Grills und seiner Position auf der Kochfläche.

5. drücken.



6. Die gewünschte Leistungsstufe im Einstellbereich wählen.  
✓ Im Display wird die Ausrichtung des Teppanyaki-Grills mit den gewählten Kochstufen angezeigt. Wenn einer Kochzone keine Kochstufe zugewiesen wird, erscheint .



### 18.3 Kochstufe der Teppanyaki-Funktion ändern

1. Auf die eingestellte Kochstufe tippen.
2. Mit dem Finger nach oben oder unten zur gewünschten Leistungsstufe streichen.

**Hinweis:** Wenn Sie die Position des Teppanyaki ändern, wählen Sie die geeignete Einstellung in der Kochzonenanzeige.

### 18.4 Teppanyaki-Funktion deaktivieren

1. Auf die Kochstufe tippen.
2. Auf tippen und einen anderen Kochgeschirr-Modus im Einstellbereich wählen.
3. Auf tippen.

Symbol	Position
	Vertikal: zwei Kochzonen heiß
	Vertikal: untere Kochzone auf mittlere Hitze erwärmt
	Vertikal: obere Kochzone mit hoher Hitze erwärmt
	Horizontal: zwei Kochzonen heiß
	Horizontal: rechte Kochzone heiß
	Horizontal: linke Kochzone heiß



## 19 Kindersicherung

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

**Hinweis:** Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, können Sie die Kindersicherung nicht aktivieren.



### 19.1 Kindersicherung aktivieren

**Voraussetzung:** Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- ▶  ca. 4 Sekunden berühren
- ✓  leuchtet
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

### 19.2 Kindersicherung deaktivieren

**Voraussetzung:** Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.


- ▶  ca. 4 Sekunden berühren
- ✓  leuchtet
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

### 19.3 Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

#### Aktivieren und deaktivieren

Sie können die automatische Kindersicherung in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 23

**Hinweis:** Um die automatische Kindersicherung zu deaktivieren,  ca. 4 Sekunden lang berühren.


## 20 Pausenfunktion

Solange die Pausenfunktion aktiviert ist, bleiben die gewählten Einstellungen erhalten, jedoch wird keine Leistungsstufe verwendet und die eingestellten Garzeiten stoppen.

Wenn Sie den Wecker oder die Stoppuhr aktiviert haben, laufen diese weiter. Wenn die Pausenfunktion aktiviert ist, können Sie die Weckerzeit nicht ändern.



Die Sperre hat keinen Einfluss auf den Hauptschalter. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

### 20.1 Pausenfunktion einschalten

- ▶ Auf  drücken.
- ✓ Das Kochfeld bleibt für 30 Minuten gesperrt.

- ✓ Jetzt können Sie die Oberfläche des Touchdisplays reinigen, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

### 20.2 Pause-Funktion ausschalten

- ▶ Um die Funktion vor Ablauf der 30 Minuten auszuschalten, zuerst  berühren und anschließend  zur Bestätigung berühren.


#### Hinweise

- Wenn die Funktion sich nicht abschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach 30 Minuten automatisch aus.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche verschieben, solange die Funktion eingeschaltet ist, können alle Einstellungen verloren gehen.

## 21 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern, schaltet sich die Sicherheitsfunktion ein. Auf dem Display erscheint eine Meldung und die Kochzone heizt nicht mehr.



Um die Anzeige auszuschalten und die Kochzone neu einzustellen, eine beliebige Taste berühren.

Auf  tippen. Sie können die Kochzone erneut einstellen.

## 22 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.


### 22.1 Übersicht Grundeinstellungen




Symbol	Einstellungen	Beschreibung und Optionen
	Anzeigehelligkeit	Die Helligkeit des Touch-Displays ändern.
	Startbildschirm	Sie können einstellen, ob beim Einschalten des Kochfelds das Markenlogo angezeigt werden soll.

Symbol	Einstellungen	Beschreibung und Optionen
	Töne	Sie können die vom Gerät ausgegebenen Warntöne einstellen.
kW	Leistungsbegrenzung	Die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen und an den lokalen Netzanschluss anpassen.
	Profi-Kochen	Sie können die voreingestellten Leistungsstufen der Kochzonen ändern.
	Dynamisches Kochen	Sie können die voreingestellten Leistungsstufen der Kochzonen ändern.
	Dynamisches Kochen für ein Kochgeschirr	Sie können die voreingestellten Leistungsstufen der Kochzonen ändern.
CAL	Siedepunkt einstellen	Um den Siedepunkt anzupassen, die Höhe über dem Meeresspiegel des Wohnorts eingeben.
	Kochsensor verbinden	Die Verbindung zwischen dem kabellosen Kochsensor und dem Kochfeld herstellen.
	Temperaturformat	Das Temperaturformat ändern.
	Sprache	Die Display-Sprache des Geräts ändern.
	Startmodus	Den Kochmodus wählen, mit dem das Kochfeld startet.
	Gerätenummer und Produktionsdatum	Informationen zum Gerät erhalten.
	Automatische Wiederherstellung	Einstellen, wie lang sich das Gerät nach dem Abschalten die zuletzt verwendeten Einstellungen merkt.
	Voreinstellungen	Alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
	Kindersicherung	Das Kochfeld sperren und verhindern, dass es von Kindern unbefugt benutzt wird.
	Kochfeldbasierte Haubensteuerung	Die Lüftungssteuerung vom Kochfeld aus kann über eine Einbindung der Geräte in das Heimnetzwerk oder über eine Direktverbindung zwischen Lüftung und Kochfeld vorgenommen werden.
	Heimnetzwerk	Das Kochfeld automatisch, über WPS, oder manuell im Heimnetzwerk anmelden.

## 22.2 Grundeinstellungen ändern

**Voraussetzung:** Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

1. Auf  tippen.
- ✓ Das Menü Grundeinstellungen wird angezeigt.
- ✓ Die erste angezeigte Option ist Helligkeit.
2. Mit dem Finger nach rechts oder links streichen, um eine andere Option zu wählen.

3. Auf  tippen, um die Einstellung zu ändern.
4. Auf  tippen um die Änderungen zu bestätigen.
5. Auf  tippen um die Änderungen zu verwerfen.

## 22.3 Grundeinstellungen verlassen

- ▶ Auf den Hauptschalter  tippen.

# 23 Leistungsbegrenzung

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds einstellen.

Das Kochfeld ist werkseitig eingestellt. Die Maximalleistung des Kochfelds finden Sie auf dem Typenschild.

Mit dieser Funktion passen Sie die Konfiguration an die Anforderungen jeder elektrischen Installation an.

Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die verfügbare Leistung automatisch und bedarfsgerecht auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange diese Funktion aktiviert ist, kann die Leistung von jeder Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die verfügbare Leistung automatisch und bedarfsgerecht auf die eingeschalteten Kochzonen. Das Gerät reguliert und wählt die höchste mögliche Leistungsstufe selbsttätig.

Wie Sie dabei vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 23



## 24 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

### Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.  
→ "Sicherheit", Seite 2
- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt. Der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

### 24.1 Home Connect einrichten

#### Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.



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



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

### 24.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen









In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Das Kochfeld zeigt die Einstellung "Verbindung", wenn das Kochfeld nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden ist. Alle anderen Einstellungen zeigt das Kochfeld, wenn eine Verbindung zum Heimnetzwerk besteht.

Symbol	Einstellung	Beschreibung und Optionen
	Verbindung	Sie können das WLAN-Netzwerk einschalten oder ausschalten.
	Mit App verbinden	Sie können das Kochfeld mit einem oder mehreren Home Connect Konten verbinden.
	Einstellung über App	Sie können einstellen, ob Kocheinstellungen aus der Home Connect App an das Kochfeld gesendet werden können.
	Netzwerkeinstellungen löschen	Sie können die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk löschen.

## 24.3 WLAN-Symbole

Die WLAN-Anzeige im Hauptbedienfeld ändert sich abhängig vom Zustand der Verbindung und der Verfügbarkeit des Home Connect Servers.

Sym- bol	Beschreibung
	Das WLAN-Heimnetzwerk ist verfügbar und Einstellungen in der Home Connect App sind aktiviert.
	Das WLAN-Heimnetzwerk ist verfügbar und Einstellungen in der Home Connect App sind deaktiviert.
	Das Kochfeld hat keine Verbindung zum Home Connect Server und Einstellungen in der Home Connect App sind aktiviert.
	Das Kochfeld hat keine Verbindung zum Home Connect Server und Einstellungen in der Home Connect App sind deaktiviert.
	Das Kochfeld hat keine Verbindung zum WLAN-Heimnetzwerk und Einstellungen in der Home Connect App sind aktiviert.
	Keine WLAN-Verbindung ist verfügbar und Einstellungen in der Home Connect App sind deaktiviert.
	Eine Fernwartung wird durchgeführt und eine WLAN-Verbindung ist verfügbar.
	Eine Fernwartung wird durchgeführt und keine WLAN-Verbindung ist verfügbar.

## 24.4 Einstellungen über die Home Connect App ändern

Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für die Kochzonen ändern und an das Kochfeld senden.

### Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
- Um das Kochfeld über die Home Connect App einstellen zu können, muss die Grundeinstellung "Einstellung über App" eingeschaltet sein. Im Auslieferungszustand ist die Grundeinstellung eingeschaltet. Wenn die Übertragung der Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.
- ▶ Die Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Kochfeld senden.  
Den Anweisungen in der Home Connect App folgen. Einstellungen, die Sie aus der Home Connect App an das Kochfeld senden, müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
- ✓ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, zeigt das Display eine Bestätigungsmeldung.

## 24.5 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

### Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

## 24.6 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

**Tipp:** Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 24.7 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

**Hinweis:** Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

## 25 Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Wenn das Kochfeld und die Dunstabzugshaube Home Connect-fähig sind, verbinden Sie die Geräte in der Home Connect App. Verbinden Sie dazu beide Geräte mit Home Connect und folgen Sie den Anweisungen in der App.

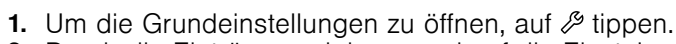

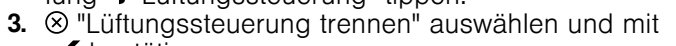

### Hinweise

- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist eine Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Die Verbindung zur Dunstabzugshaube können Sie nur über die Home Connect App herstellen. Andere Verbindungswege werden nicht mehr unterstützt.

### 25.1 Home Connect Einstellungen zurücksetzen

Wenn es zu Verbindungsproblemen Ihres Geräts mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) kommt oder Sie Ihr Gerät in einem anderen WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) anmelden möchten, können Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen.

**Hinweis:** Wenn Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen, wird auch die Verbindung zu einer möglicherweise verbundenen Dunstabzugshaube getrennt.


1. Um die Grundeinstellungen zu öffnen, auf  tippen.
2. Durch die Einträge navigieren und auf die Einstellung  "Lüftungssteuerung" tippen.
3.  "Lüftungssteuerung trennen" auswählen und mit  bestätigen.

### 25.2 Steuerung der Dunstabzugshaube über das Kochfeld

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Über die Bedienelemente des Kochfelds können Sie weitere Einstellungen vornehmen.



#### Lüfter einstellen

1. In der Hauptansicht auf  tippen.

### 25.3 Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.

Das Display zeigt die Einstellungen nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.


Einstellung <sup>1</sup>	Auswahl	Beschreibung
	Automatiksteuerung	Sie können einstellen, mit welcher Lüfterstufe die Dunstabzugshaube startet, wenn Sie das Kochfeld einschalten.
	Nachlauf-Funktion	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter weiterläuft, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.


<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

2. Im Einstellbereich eine Lüfterstufe wählen. Sie können folgende Einstellungen wählen:

0	Lüfter aus.
1, 2, 3	Lüfterstufen: niedrig, mittel, hoch
»	Intensivstufe

Je nach gewählter Einstellung der Lüftungssteuerung werden die folgenden Optionen angezeigt:



<b>A</b>	Automatikbetrieb
	Lüfternachlauf
<b>U</b>	Unbekannter Betrieb

- ✓ Auf der Hauptansicht erscheint die gewählte Lüfterstufe neben dem Symbol .

#### Lüfter ausschalten

- ▶ Die Lüfterstufe 0 auswählen.

#### Automatikbetrieb einschalten

1. In der Hauptansicht auf  tippen.
  2. Die Option  "Lüftungssteuerung" wählen.
  3. Die Option **A** "Automatisch" wählen.
- ✓ Je nach Sensoreinstellung der Dunstabzugshaube startet der Lüfter automatisch, wenn das Gerät Rauch erkennt.



**Hinweis:** Weitere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanleitung der Dunstabzugshaube.

#### Automatikbetrieb ausschalten

1. In der Hauptansicht auf  tippen.
2. Eine andere Lüfterstufe wählen.

#### Beleuchtung der Haube einstellen

Sie können das Licht der Haube über das Bedienfeld des Kochfeldes einschalten und ausschalten.

1. In der Hauptansicht auf  tippen.
  2. Die Option  "Helligkeit" wählen.
  3. Eine Helligkeitsstufen wählen.
- ✓ Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen schaltet die Beleuchtung automatisch mit dem Kochfeld ein oder aus.

Einstellung <sup>1</sup>	Auswahl	Beschreibung
☼	Helligkeit	Sie können die Helligkeit einstellen, mit der die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld einschaltet.
☼	Licht Ausschaltautomatik	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld ausschaltet.
⊗	Lüftungssteuerung trennen	Mit der Einstellung setzen Sie die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurück.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

## 26 Reinigen und Pflegen

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

### 26.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Handel oder im Online-Shop [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

#### ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

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

#### Ungeeignete Reinigungsmittel

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

### 26.2 Kochfeld reinigen

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

**Voraussetzung:** Das Kochfeld muss kalt sein. Bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.

1. Starke Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.  
Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

#### Tipps

- Mit einem Spezienschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
- Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

### 26.3 Kochfeldrahmen reinigen

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

**Hinweis:** Keine Glasschaber verwenden.

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

## 27 FAQ

### 27.1 Gebrauch

Frage	Antwort
Im Anzeigefeld erscheint kein Bild.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Helligkeit ist nicht richtig eingestellt. Von oben auf das Display schauen und die Helligkeit über die Grundeinstellungen einstellen. Weitere Informationen zu dieser Einstellung erhalten Sie in Kapitel <i>→ "Grundeinstellungen", Seite 23.</i></li> </ul>
Im Hauptdisplay erscheint eine Warnmeldung und ein Signalton ertönt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen. Wie Sie das akustische Signal deaktivieren, erfahren Sie im Kapitel „Grundeinstellungen“. <i>→ Seite 23</i></li> </ul>

## 27.2 Geräusche

Frage	Antwort
Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfelds entstehen. Diese Geräusche sind normal und gehören zur Induktionstechnologie. Sie weisen nicht auf einen Defekt hin.</li> </ul>
Mögliche Geräusche	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Ein tiefes Surren wie bei einem Transformator:</b> Entsteht beim Kochen mit hoher Kochstufe. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Kochstufe verringern.</li> <li>▪ <b>Ein tiefes Summen:</b> Das Kochgeschirr ist möglicherweise zu klein oder nicht für Induktion geeignet. Das Kochgeschirr auf eine andere Position der Kochfläche verschieben oder ein größeres Kochgeschirr verwenden.</li> <li>▪ <b>Ein leises Pfeifen:</b> Ertönt, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben.</li> <li>▪ <b>Knistern:</b> Entsteht bei Kochgeschirren aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder, wenn Sie Kochgeschirre unterschiedlicher Größe und aus unterschiedlichen Materialien verwenden. Die Lautstärke des Geräuschs kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.</li> <li>▪ <b>Hohe Pfeiftöne:</b> Können entstehen, wenn Sie zwei Kochzonen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betreiben. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden weniger, wenn Sie die Kochstufe verringern.</li> <li>▪ <b>Ventilatorgeräusche:</b> Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds laufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.</li> <li>▪ <b>Klicken:</b> Das zeitweise Klicken, wenn ein Kochgeschirr aktiviert oder verschoben wird, ist völlig normal. Gelegentlich können andere, rein zufällige Geräusche auftreten, die nicht auf das Kochgeschirr zurückgehen.</li> </ul>

## 27.3 Gefäße

Frage	Antwort
Welches Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochfeld?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informationen darüber, welches Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → <i>Seite 6</i></li> </ul>
Warum heizt das Kochfeld nicht?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sicherstellen, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist. Weitere Informationen zu Art, Größe und Positionierung des passenden Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → <i>Seite 6</i></li> </ul>
Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sicherstellen, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist. Weitere Informationen zu Art, Größe und Positionierung des passenden Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → <i>Seite 6</i></li> </ul>
Die Darstellung des Kochgeschirrs auf dem Touchdisplay entspricht nicht der Größe oder Form des Kochgeschirrs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mehr als 8 Kochgeschirre befinden sich auf der Kochfläche. Das Kochgeschirr ist zu klein: Durchmesser von 90 bis 340 mm werden empfohlen. Ein größeres Kochgeschirr oder ein Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, verwenden oder die Verteilung des Kochgeschirrs auf der Kochfläche ändern. Informationen darüber, welches Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → <i>Seite 6</i></li> </ul>
Ein Kochgeschirr befindet sich auf der Kochfläche, das nicht auf dem Touchdisplay dargestellt wird.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mehr als 8 Kochgeschirre befinden sich auf der Kochfläche. Das Kochgeschirr ist zu klein: Durchmesser von 90 bis 340 mm werden empfohlen. Ein größeres Kochgeschirr oder ein Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, verwenden oder die Verteilung des Kochgeschirrs auf der Kochfläche ändern. Informationen darüber, welches Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → <i>Seite 6</i></li> </ul>

Frage	Antwort
Zwei Kochgeschirre befinden sich auf der Kochfläche, auf dem Touchdisplay werden diese aber als ein Kochgeschirr dargestellt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wenn Sie zwei Kochgeschirre sehr nahe nebeneinander auf die Kochfläche stellen, kann es vorkommen, dass das Touchdisplay diese als ein Kochgeschirr darstellt. Die beiden Kochgeschirre weiter auseinander stellen, bis diese auf dem Touchdisplay als zwei einzelne Kochgeschirre angezeigt werden.</li> </ul>
Ein Kochgeschirr befindet sich auf der Kochfläche, auf dem Touchdisplay werden jedoch zwei oder mehr dargestellt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Möglicherweise ist der Kochgeschirrboden deformiert oder weist eine Prägung auf oder das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet. Die Ebenheit des Kochgeschirrs prüfen und wieder auf die Kochfläche stellen. Informationen darüber, welches Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6</li> </ul>
Sie können nicht jedes Kochgeschirr benutzen, das sich auf der Kochfläche befindet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sie können bis zu 8 Kochgeschirre auf die Kochfläche stellen, aber Sie können nur mit bis zu 6 gleichmäßig verteilten Kochgeschirren gleichzeitig kochen. Weitere Informationen zu Art, Größe und Positionierung des passenden Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6</li> <li>▪ Auf jeder Seite können Sie mit bis zu 3 Kochgeschirren kochen. Wenn sich ein Kochgeschirr in der Mitte der Kochfläche befindet oder zu groß ist, schränkt das die Zahl der aktiven Kochgeschirre ein. Weitere Informationen zu Art, Größe und Positionierung des passenden Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6</li> <li>▪ Eines der Kochgeschirre ist nicht für das Induktionskochen geeignet. Auf dem Touchdisplay erscheint ⊖ neben dem ungeeigneten Kochgeschirr. Weitere Informationen zu Art, Größe und Positionierung des passenden Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6</li> <li>▪ Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts wurde überschritten oder die Funktion Leistungsbegrenzung ist ausgeschaltet. Die Installation prüfen und die Funktion Leistungsbegrenzung korrekt einstellen.</li> </ul>
Die Leistungsstufe lässt sich nicht erhöhen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ist erreicht oder die Funktion Leistungsbegrenzung ist ausgeschaltet. Die Verteilung der Kochgeschirre auf der Kochfläche ändern. Die Installation prüfen und die Funktion Leistungsbegrenzung korrekt einstellen Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 23</li> </ul>
Der Kochsensor ist nicht verfügbar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ist erreicht oder die Funktion Leistungsbegrenzung ist eingeschaltet. Die Leistungsstufen des anderen Kochgeschirrs ausschalten oder verringern. Die Verteilung der Kochgeschirre auf der Kochzone ändern. Die Installation prüfen und die Funktion Leistungsbegrenzung korrekt einstellen. Leistungsbegrenzung → Seite 24</li> </ul>
Während einer intensiven Nutzung verlängern sich die Garzeiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Das kann daran liegen, dass interne Schutzmechanismen verhindern, dass sich der Herd überhitzt. Versuchen, die Position des Kochgeschirrs zu ändern.</li> </ul>
Im Innern des Kochgeschirrs tritt eine ungleichmäßigere Bläschenbildung auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je nach gewählter Leistungsstufe, Art des Kochgeschirrs oder der Kombination mit anderem Kochgeschirr kann eine ungleichmäßige Bläschenbildung auftreten. Dies beeinträchtigt jedoch weder die Temperatur noch den Garvorgang. Informationen darüber, welches Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. → Seite 6</li> </ul>

## 27.4 Reinigen

Frage	Antwort
Wie kann ich das Kochfeld reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Keine Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler bzw. Konzentrate oder Scheu-erlappen verwenden. Mehr Informationen erhalten Sie unter → "Reinigen und Pflegen", Seite 28.</li> </ul>

## 27.5 Heimnetzwerk

Frage	Antwort
Warum lässt sich das Kochfeld nicht mit dem Heimnetzwerk verbinden, nachdem Sie die WPS-Taste des Routers gedrückt haben?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nachdem Sie die Option Automatische Verbindung gewählt haben, innerhalb der nächsten 2 Minuten die WPS-Taste des Routers drücken. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, erneut mit dem Verbindungsaufbau beginnen. Wenn die Probleme fortbestehen, die Werkseinstellungen wiederherstellen. Wie Sie dazu vorgehen, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 23.</li> </ul>
Warum erfolgt vom mobilen Endgerät aus keine Anmeldung im Netzwerk Home Connect?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mit der Home Connect SSID und dem Home Connect Schlüssel verbinden. Sicherstellen, dass alle Zeichen korrekt eingegeben wurden und auf Groß- und Kleinschreibung geachtet wurde.</li> </ul>

## 28 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!**

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

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

### **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

### 28.1 Warnhinweise

Wenn ein Problem auftritt, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt.

Um das Problem zu beheben, folgen Sie den Anweisungen auf dem Touchdisplay. Wenn erforderlich, an den Kundendienst wenden und den genauen Fehlercode angeben.

#### Hinweise

- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

### 28.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	<p>Die Stromversorgung ist unterbrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.</li> </ul> <p>Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.</li> </ul> <p>Störung in der Elektronik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.</li> </ul>
Das Touch-Display reagiert nicht oder ist blockiert.	<p>Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.</li> </ul>
Die Kochstufe der Kochzone kann nicht erhöht werden.	<p>Die Gesamtleistung des Kochfelds wurde begrenzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Gesamtleistung in den Grundeinstellungen, unter Maximale Leistungsaufnahme, anpassen.</li> <li>▶ Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Das Kochgeschirr wieder aufsetzen.</li> </ul>
Signalton	<p>Ein Gegenstand befindet sich auf dem Touch-Display.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Gegenstand entfernen und das Kochfeld erneut einstellen.</li> <li>2. Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.</li> </ol>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten.</li> <li>2. Einige Sekunden warten und das Gerät erneut anschließen.</li> </ol>
Eine oder alle Kochzonen wurden automatisch abgeschaltet.	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet.
Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.	Störung in der Elektronik <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Wie gewohnt kochen, ohne die Funktion Einstellungen übernehmen zu verwenden. Den Kundendienst kontaktieren.</li> </ul>
<b>E7010</b>	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt, ohne Verbindung, gekocht werden.</li> <li>2. Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.</li> </ol>
<b>E8202</b>	Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochzone ist ausgeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist, und die Funktion aktivieren.</li> </ul>
<b>E8203</b>	Der Kochsensor ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Gefäß nehmen und fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen aufbewahren. Die Kochzonen einschalten.</li> </ul>
<b>E8204</b>	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Batterie auswechseln", Seite 20</i></li> </ul>
<b>E8205</b>	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Funktion ausschalten und wieder aktivieren.</li> </ul>
<b>E8206</b>	Der Kochsensor ist kaputt/defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Den technischen Kundendienst kontaktieren.</li> </ul>
Die Anzeige des kabellosen Kochsensors leuchtet nicht.	Der kabellose Kochsensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Batterie auswechseln", Seite 20</i>.</li> <li>▶ Wenn das Problem bestehen bleibt, das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt → <i>"Kabellosen Kochsensor verbinden", Seite 18</i>.</li> <li>▶ Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.</li> </ul>
Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → <i>"Batterie auswechseln", Seite 20</i>.</li> </ul>
Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal.	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und erneut mit dem Kochfeld verbinden.</li> </ul>
<b>E 9000/E9010</b>	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Den Energieversorger kontaktieren.</li> </ul>
<b>U400/E9011</b>	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.</li> </ul>
Die Kochzonen heizen nicht und  wird angezeigt.	Demomodus ist aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und nach einigen Sekunden wieder anschließen.</li> <li>2. Innerhalb von 3 Minuten den Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren.</li> </ol>



## 28.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

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

# 29 Entsorgen

## 29.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

## 29.2 Akkus/Batterien entsorgen

Akkus/Batterien sollen einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Akkus/Batterien nicht in den Hausmüll werfen.

- Akkus/Batterien umweltgerecht entsorgen.



Gemäß der europäischen Richtlinie 2006/66/EG müssen defekte oder verbrauchte Akkus/Batterien getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.


# 30 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

# 31 Kundendienst

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

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

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

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

### **31.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)**

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

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → *Seite 23* anzeigen lassen. Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.



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

**GAGGENAU**



9001725924 de (021124)