



**Electrolux**



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



DE Benutzerinformation | **Kochfeld**

**GK58FTIPO**



# Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Hier finden Sie Anwendungshinweise, Prospekte sowie Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	10
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	13
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	15
7. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	23
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	30
9. FEHLERSUCHE.....	31
10. TECHNISCHE DATEN.....	34
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	35
12. GARANTIE.....	36
13. UMWELTTIPPS.....	37

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person

beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Anzeichen für Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Kochfeuers. Schalten

Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen z. B. mit einer Löschdecke oder einem Deckel ab.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der von einem Versorger regelmässig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Gar- oder Backvorgang muss laufend überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen auf.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese heiss werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Reinige das Gerät nicht mit Sprühwasser oder Wasserdampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern. Ist das Gerät direkt über eine Anschlussdose an das Stromnetz angeschlossen, entfernen Sie die Sicherung, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Wenden Sie sich auf jeden Fall an den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von der Herstellerin, dem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden können.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie ausschliesslich Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Gerät entwickelt wurden oder in der Gebrauchsanleitung für die Anwendung mit dem Gerät als geeignet aufgeführt sind, oder verwenden Sie im Gerät integrierte

# Schutzvorrichtungen. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen für Kochfelder.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Aufstellen

#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur durch Fachpersonal installiert werden.

#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie Ausschnittkanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heisses Kochgeschirr nicht vom Gerät herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät ist unten mit Kühlgebläsen ausgestattet.
- Wenn Gerät über einer Schublade installiert ist:
  - Bewahren Sie keine kleineren Papierstücke oder -blätter auf, die eingezogen werden könnten, da diese die Kühlgebläse schädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des

Geräts und den in der Schublade aufbewahrten Gegenständen ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektroanschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer Elektrikerin/einem Elektriker eingerichtet werden.
- , muss das Gerät geerdet werden.
- Das Gerät muss vor Eingriffen von der Stromversorgung getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäss installiert worden ist. Lockere und unsachgemässe Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das korrekte Stromkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich Stromkabel nicht verheddern.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor Thermoschocks geschützt ist.
- Verwenden Sie die Zugentlastungsschelle am Kabel.
- Stellen Sie beim Stromanschluss des Gerätes sicher, dass das Stromkabel und (ggf.) der Stromstecker nicht mit dem heissen Gerät und heissem Kochgeschirr in Berührung kommen können.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Stromstecker und (falls zutreffend) das Stromkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich für Ersatz eines beschädigten Stromkabels an den

autorisierten Kundendienst oder ein Elektrogeschäft.

- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Bedienung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie Verpackungsteile, Kennzeichnungen und Schutzfolien (sofern vorhanden) vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Garzonen. Sie können heiss werden.

- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Personen mit einem Schrittmacher müssen einen Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heisses Öl geben, kann dies Spritzer verursachen.
- Verwenden Sie zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr keine Aluminiumfolie oder anderes Material, soweit nicht von der Herstellerin anderweitig angegeben.
- Verwenden Sie nur von der Herstellerin für dieses Gerät empfohlenes Zubehör.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitztes Fett und Öl kann entflammare Dämpfe abgeben. Halten Sie mit offenen Flammen oder erhitzten Gegenständen Abstand von Fetten und Ölen, wenn Sie diese zum Kochen verwenden.
- Die Dämpfe, die von sehr heissem Öl abgegeben werden, können spontane Verfeuerungen verursachen.
- Anders als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird, kann gebrauchtes Öl Nahrungsmittelrückstände enthalten und bei niedriger Temperatur Feuer verursachen.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.

### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heisses Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um das Risiko von Brandverletzungen zu vermindern.
- Legen Sie keinen heissen Topfdeckel auf das Kochfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.

- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Aktivieren Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder bzw. mit beschädigtem Boden kann zu Kratzern auf dem Glas bzw. der Glaskeramik führen. Heben Sie diese Objekte immer an, wenn Sie diese auf der Herdoberfläche bewegen müssen.

## 2.4 Speisethermometer

- Verwenden Sie das Speisethermometer zweckgemäss. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur das für das Kochfeld empfohlene Speisethermometer und nur jeweils eines.
- Benutzen Sie es nicht, wenn es Fehlfunktionen oder Schäden aufweist.
- Benutzen Sie das Speisethermometer nicht im Backofen oder in der Mikrowelle.
- Das Speisethermometer kann Temperaturen bis zu 120 °C erkennen.
- Achten Sie, darauf, dass das Speisethermometer stets bis zur Markierung der Mindesthöhe in der Speise oder Flüssigkeit eingeführt ist.
- Reinigen Sie das Speisethermometer vor dem ersten Gebrauch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie das Speisethermometer nicht in der Spülmaschine. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf die Funktion des Speisethermometers.
- Bewahren Sie das Speisethermometer in der Originalverpackung auf.
- Wenn Sie das Speisethermometer ersetzen, bewahren Sie es in mindesten 3 m Entfernung vom alten Modell auf. Das

alte Speisethermometer kann die Funktion des neuen beeinträchtigen.

## 2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

## 2.6 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.

## 2.7 Entsorgung

### **WARNING!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Bei Ihrer Gemeinde erhalten Sie Informationen, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

## 3. MONTAGE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage die nachfolgenden Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

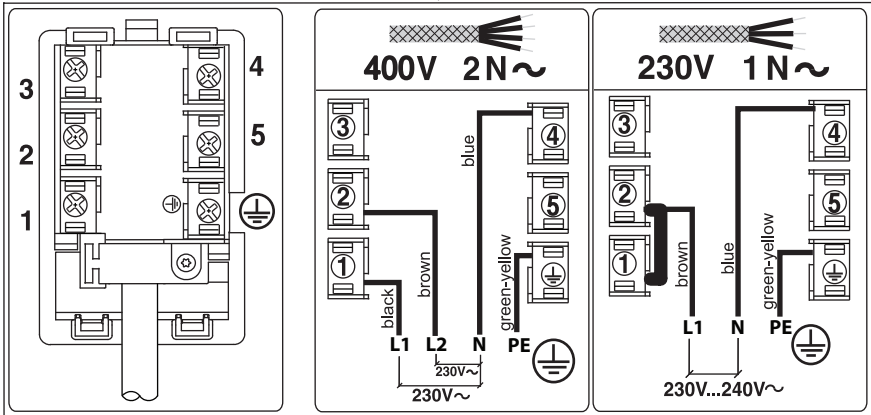
Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Verwenden Sie für den Austausch des beschädigten Netzkabels folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F, der Temperaturen von mindestens 90 °C standhalten kann. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

### 3.4 Elektrischer Anschluss

Schliessen Sie das Kochfeld über eine Zuleitung mit Stecker an. Ist keine Steckdose vorhanden, ist in der fest verlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt (entsprechend NIN SEV 1000).



### 3.5 Anbringung des Dichtungsbands: integrierte Montage

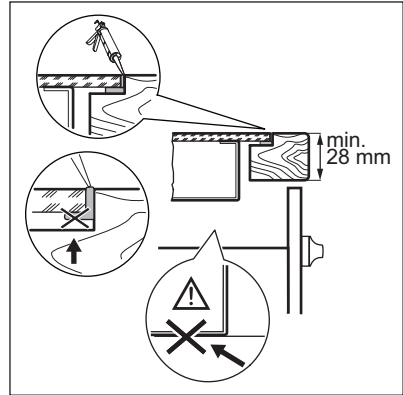
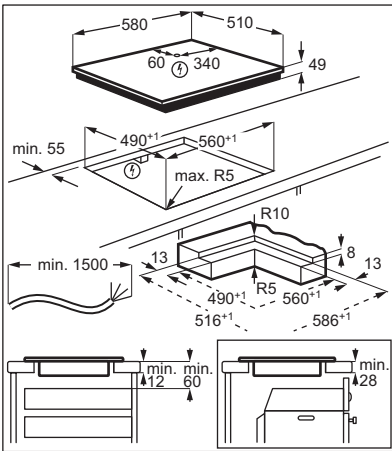
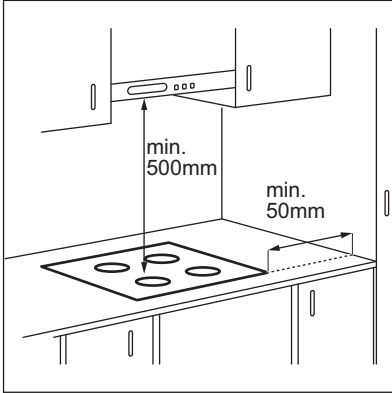
1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte Dichtungsband (3 x 10 mm) in vier

Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.

3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
4. Kleben Sie die Streifen in die Falze. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

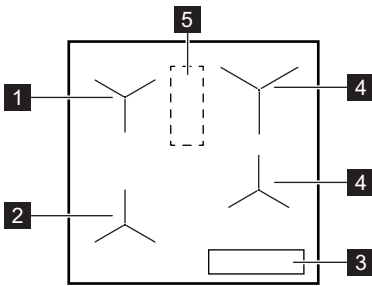
### 3.6 Montage



Falls das Gerät auf einem Schubfach montiert ist, kann die Belüftung des Kochfelds dazu führen, dass sich die in dem Schubfach gelagerten Gegenstände während des Kochvorgangs erwärmen.

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung



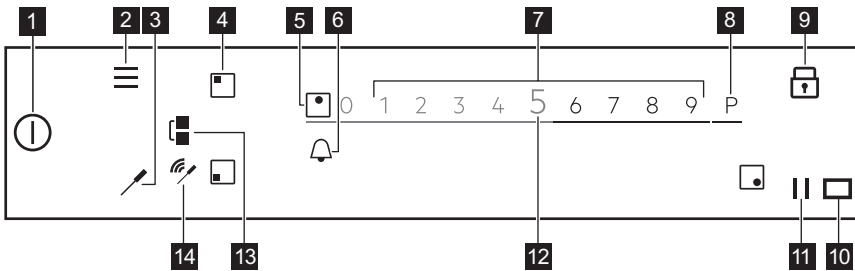
1 Induktionszone mit VarioGuide

- 2 Induktionszone mit VarioGuide und Braten
- 3 Bedienfeld
- 4 Induktionskochzone
- 5 Bereich mit Antenne

#### **⚠ VORSICHT!**






Stellen oder legen Sie in diesem Bereich nichts auf das Kochfeld.

### 4.2 Bedienfeldanordnung

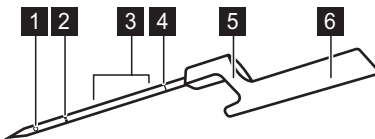


Berühren Sie das entsprechende Symbol, um die verfügbaren Optionen anzuzeigen.

Symbol	Bemerkung	
1	EIN/AUS	Zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds.
2	Menü	Zum Öffnen und Schliessen des Menüs.
3	Speisethermometer	Zum Öffnen des Speisethermometer-Menüs.
4	Zonenauswahl	Zum Öffnen des Schiebereglers für die ausgewählte Zone.
5	Zonenanzeige	Zum Anzeigen, für welche Zone der Schieberegler aktiviert ist.
6	-	Zum Einstellen der Timerfunktionen.
7	Einstellskala	Zur Anpassung der Garstufe.
8	PowerBoost	Zum Einstellen der Funktion.

Symbol	Bemerkung
9 	Sperre Zum Ein- und Ausschalten der Funktion.
10 	- Fenster des Hob²Hood-Infrarotsignals. Bedecken Sie es nicht.
11 	Pause Zum Ein- und Ausschalten der Funktion.
12 0 - 9	- Zur Anzeige der aktuellen Garstufe.
13 	Bridge Zum Ein- und Ausschalten der Funktion.
14 	Signalanzeigen Vollständige Verbindung/Kein Signal. Zur Anzeige der Signalstärke der Verbindung zwischen dem Speisethermometer und der Antenne.

### 4.3 Speisethermometer

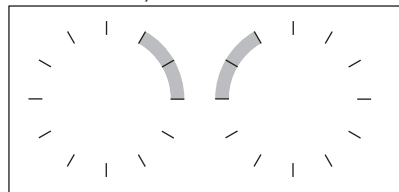




- 1 Messpunkt
- 2 Markierung der Mindesthöhe
- 3 Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
- 4 Kalibriercode
- 5 Haken für das Einhängen des Speisethermometers am Topfrand
- 6 Griff mit integrierter Antenne

Das Speisethermometer ist ein drahtloser Temperaturfühler, das ohne Batterie betrieben wird und im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist. In seinem Griff ist eine Antenne integriert. Unter der Oberfläche des Kochfelds zwischen den beiden hinteren Kochzonen befindet sich eine weitere Antenne. Stellen oder legen Sie in diesem Bereich nichts auf das Kochfeld, um eine ordnungsgemäße Kommunikation zwischen Speisethermometer und Kochfeld zu gewährleisten.

Der Messpunkt liegt in der Mitte zwischen der Spitze und der Markierung für die Mindesthöhe. Führen Sie das Speisethermometer mindestens bis zur Markierung der Mindesthöhe in die Speise ein. Für optimale Ergebnisse mit

Flüssigkeiten tauchen Sie das Speisethermometer 2 bis 5 cm über der Markierung der Mindesthöhe ein. Hängen Sie das Speisethermometer mit dem Haken am Rand des Topfes oder der Pfanne in Nähe des Antennenbereichs in der 1- bis 3-Uhr-Position (für die linke Kochfeldseite) oder der 9- bis 11-Uhr-Position für die rechte Kochfeldseite) ein.



Folgende Anzeigen zeigen die Stärke der Verbindung zwischen dem Kochfeld und dem Speisethermometer im Display: . Wenn das Kochfeld keine Verbindung herstellen kann, leuchtet  auf. Sie können das Speisethermometer am Topfrand verschieben, um die Verbindung herzustellen oder zu verbessern. Das Kochfeld aktualisiert den Verbindungsstatus alle 3 Sekunden.




Weitere Informationen finden Sie unter „Tipps und Hinweise für das Speisethermometer“.


## 4.4 Wichtigste Funktionen Ihres Kochfelds

Ihr neues **SensePro®** Kochfeld unterstützt Sie auf kompetente Weise während des gesamten Kochvorgangs. Lesen Sie die Informationen unten und entdecken Sie einige der besten Merkmale des Geräts.

Je nach Speise können Sie VarioGuide mit oder ohne Speisethermometer verwenden. Für unterschiedliche Gerichte stehen verschiedene Funktionen zur Verfügung.

**Speisethermometer**  – kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden. Es misst die Temperatur für Funktionen wie Thermometer und Braten und hilft Ihnen, die genaue Temperatur für unterschiedliche Speisenarten für die SousVide-Methode oder Funktionen wie Pochieren, Köcheln oder Aufwärmen konstant zu halten.

**VarioGuide** – erleichtert das Kochen mit Rezepten für verschiedene Gerichte, vorgegebenen Garwerten und schrittweisen Anleitungen. Sie können dies entweder mit dem Speisethermometer verwenden, z. B. für ein Steak, oder auch ohne, wenn Sie beispielsweise Pfannkuchen zubereiten. Die verfügbaren Optionen hängen von der Speise ab, die Sie zubereiten möchten. In diesem Modus können Sie Funktionen wie SousVide, Braten, Köcheln, Aufwärmen und viele mehr verwenden. Pop-up-Fenster und Signaltöne informieren Sie, wenn die vorgegebene Temperatur erreicht ist. Sie können VarioGuide vom Menü auswählen.


**SousVide**  – eine Zubereitungsart zum Garen von vakuumverpackten Speisen bei niedrigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum hinweg, um Vitamine und Geschmack zu erhalten. Ihr Kochfeld gibt Ihnen klar verständliche Einstellungen und Anweisungen. Nachdem Sie die gewünschte Funktion über VarioGuide gewählt haben, werden die Temperaturen für unterschiedliche Speisenarten bestimmt. Sie können ausserdem Ihre bevorzugten Temperaturen auswählen, wenn Sie die Funktion über SousVide im Menü wählen.

**Braten**  – eine Methode zum Braten mit automatisch gesteuerten Kochstufen für


verschiedene Speisearten. Damit wird ein Überhitzen des Garguts oder Öls vermieden. Sie können sie durch Auswählen von VarioGuide vom Menü aktivieren.


**Thermometer** – Mit dieser Funktion misst das Speisethermometer die Temperatur während des Kochvorgangs. Sie können Sie sie nicht zusammen mit der Funktion VarioGuide verwenden.

**Andere hilfreiche Funktionen Ihres Kochfelds:**


**Schmelzen**  – diese Funktion ist perfekt zum Schmelzen von Schokolade oder Butter.

**PowerBoost P** – mit dieser Funktion können Sie schnell grosse Mengen Wasser aufkochen.

**Pause**  – diese Funktion reduziert die Kochstufe für alle Kochzonen auf 1, damit Sie Ihre Speisen lange Zeit warmhalten können.

**Bridge**  – mit dieser Funktion können Sie beide linken Seitenzonen kombinieren und grösseres Kochgeschirr verwenden. Sie kann mit der Funktion Braten genutzt werden.

**Hob®Hood** – diese Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube und passt die Geschwindigkeit des Lüfters entsprechend an.

**Sperre**  – diese Funktion deaktiviert das Bedienfeld vorübergehend während des Kochvorgangs.

**Kindersicherung** – diese Funktion deaktiviert das Bedienfeld, wenn das Kochfeld nicht in Betrieb ist, um eine unbeabsichtigte Aktivierung zu verhindern.

**Stoppuhr, Kurzzeitmesser und Kurzzeitwecker** sind drei Funktionen, die Ihnen zur Überwachung der Kochzeit zur Auswahl stehen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Täglicher Gebrauch“.

## 4.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

### **WARNUNG!**

III / II / I Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.


## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.


### 5.1 Verwenden des Displays


- Nur die hinterleuchteten Symbole können genutzt werden.
- Um eine bestimmte Option zu aktivieren, berühren Sie das betreffende Symbol auf dem Display.
- Die ausgewählte Funktion wird aktiviert, sobald Ihr Finger das Display nicht mehr berührt.
- Zum Durchblättern der verfügbaren Optionen machen Sie eine kurze Wischbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Wischbewegung bestimmt, wie schnell sich die Anzeige bewegt.
- Das Durchblättern hört von selbst auf oder Sie können es sofort durch Berühren des Displays anhalten.
- Sie können die meisten im Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie die Liste durchblättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld aktiviert ist und einige Symbole nicht auf dem Display angezeigt werden, berühren Sie das Display an einer beliebigen Stelle. Alle Symbole werden wieder eingeblendet.
- Beim Start bestimmter Funktionen wird ein Pop-up-Fenster mit zusätzlichen Informationen eingeblendet. Um das Pop-up-Fenster dauerhaft zu deaktivieren,


markieren Sie , bevor Sie die Funktion aktivieren.

- Wählen Sie zunächst eine Zone, um die Timer-Funktionen zu aktivieren.


### Hilfreiche Symbole zur Display-Navigation

 Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.

 Eine Ebene im Menü zurück-/vorwärtsblättern.

 Um die Anweisungen auf dem Display nach oben oder unten zu durchblättern.

 Zum Aktivieren/Deaktivieren der Optionen.

 Zum Schliessen des Pop-up-Fensters.

 Zum Löschen einer Einstellung.

### 5.2 Erster Anschluss an das Stromnetz

Bei Anschluss des Geräts an die Spannungsversorgung stellen Sie bitte Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.

Diese Einstellungen können Sie wie folgt ändern: Menü > Einstellungen > Konfiguration. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.

### 5.3 Kalibrieren des Speisethermometers

Vor Gebrauch des Speisethermometers muss es kalibriert werden, um korrekte Temperaturmesswerte zu gewährleisten.

Nachdem das Speisethermometer ordnungsgemäss kalibriert wurde, misst es

die Temperatur am Siedepunkt innerhalb eines Toleranzbereichs von +/- 2 °C.

Führen Sie in folgenden Fällen das Verfahren aus:

- Bei der Erstinstallation des Kochfelds
- Wenn das Kochfeld an einen anderen Standort verlegt wurde (Änderung der Höhenlage)
- Wenn das Speisethermometer ausgetauscht wird.



Verwenden Sie einen Topf mit einem Bodendurchmesser von 180 mm und füllen Sie ihn mit 1-1,5 l Wasser.

1. Zum Kalibrieren oder erneuten Kalibrieren der Funktion hängen Sie das Speisethermometer an einem Topfrand ein. Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser mindestens bis zur Markierung der Mindesthöhe und stellen Sie den Topf auf die linke vordere Kochzone.
2. Berühren Sie .  
Wählen Sie Einstellungen  
>Speisethermometer > Kalibrierung aus der Liste.  
Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.
3. Berühren Sie Start neben der Kochzone.  
Nach Abschluss des Verfahrens wird ein Pop-up-Fenster mit Informationen eingeblendet.



Geben Sie kein Salz in das Wasser, da sich dies auf das Verfahren auswirken kann.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters.

## 5.4 Speisethermometer Koppeln

Das Pairing Ihres Kochfelds mit dem Speisethermometer wurde bereits werkseitig durchgeführt.

Wenn Sie das Speisethermometer gegen ein neues austauschen, müssen Sie einen Koppel-Vorgang mit Ihrem Kochfeld durchführen.

1. Berühren Sie .

Wählen Sie Einstellungen

>Speisethermometer > Koppeln aus der Liste.

2. Berühren Sie Trennen, um das alte Speisethermometer zu trennen.
3. Berühren Sie Koppeln neben der Kochzone.

Ein Pop-up-Fenster wird eingeblendet.

4. Geben Sie den fünfstelligen Code, der auf Ihrem neuen Speisethermometer eingraviert ist, über das Tastenfeld ein.
5. Berühren Sie OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Der Koppel-Vorgang Ihres

Speisethermometers mit dem Kochfeld ist jetzt abgeschlossen.

Nach dem Koppel müssen Sie das Speisethermometer stets kalibrieren.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters.

## 5.5 Menü -Struktur

Berühren Sie das Symbol , um die Einstellungen des Kochfelds einzusehen und zu ändern oder bestimmte Funktionen zu aktivieren.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie oder .

Die grundlegende Menü-Struktur ist der Tabelle zu entnehmen.


Kochfeldfunktionen	SousVide	
	Thermometer	
	Schmelzen	
Einstellungen	Kindersicherung	
	Stoppuhr	
	Hob <sup>2</sup> Hood	Siehe Abschnitt Hob <sup>2</sup> Hood unter „Täglicher Gebrauch“.
	Speisethermometer	Verbindung
		Kalibrierung
		Koppeln
	Konfiguration	VarioGuide
		Sprache
		Tastentöne
		Lautstärke
		Helligkeit
	Service	Demo-Betrieb
		Lizenz
		Software-Version
		Alarmverlauf
Einstel. Zurücksetzen		

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds  für eine Sekunde.

### 6.2 Abschaltautomatik

**Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet
- Sie haben keine Garstufe eingestellt, nachdem Sie das Kochfeld eingeschaltet haben.

- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiss (z. B. durch einen leergekochten Topf). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf einer bestimmten Zone. Das weiße Symbol für die Kochzone blinkt und die Induktions-Kochzone schaltet sich automatisch nach 2 Minuten ab.

- Sie haben die Kochzone nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht geändert. Nach einiger Zeit wird eine Nachricht eingeblendet und das Kochfeld schaltet sich aus.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

Garstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1–2	6 Stunden
3–5	5 Stunden
6	4 Stunden
7–9	1,5 Stunden



Wenn Sie Braten verwenden, wird das Kochfeld nach 1,5 Stunden ausgeschaltet. Für SousVide wird das Kochfeld nach 4 Stunden ausgeschaltet.

### 6.3 Verwenden der Kochzonen

Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig auf der ausgewählten Kochzone.

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Grösse des Kochgeschirrbodens an.

Sobald Sie einen Topf auf der ausgewählten Kochzone platzieren, erkennt das Kochfeld ihn automatisch und der betreffende Schieberegler erscheint im Display. Der Schieberegler ist acht Sekunden lang sichtbar. Danach springt das Display in die Hauptansicht zurück. Um den Schieberegler schneller zu schliessen, berühren Sie den Bildschirm ausserhalb des Schiebereglerbereichs.

Wenn andere Zonen aktiv sind, kann die Garstufe für die Zone, die Sie nutzen wollen, begrenzt sein. Siehe auch „Power-Management“.

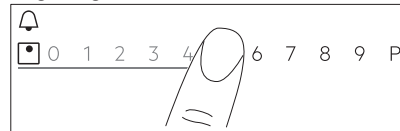


Stellen Sie sicher, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen über Typen von Kochgeschirren finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Grösse des Topfes im Kapitel „Technische Daten“.

### 6.4 Garstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
  2. Stellen Sie den Kochtopf auf die ausgewählte Kochzone.
- Der Schieberegler für die aktive Kochzone erscheint im Display und bleibt 8 Sekunden lang aktiv.
3. Tippen Sie darauf oder bewegen Sie Ihren Finger, um die gewünschte Garstufe einzustellen.

Das Symbol wird grösser und in Rot angezeigt.




Sie können die Garstufe auch während des Kochvorgangs ändern. Berühren Sie das Zonenauswahlsymbol auf der Hauptansicht des Bedienfelds und bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts (um die Garstufe zu reduzieren oder zu erhöhen).

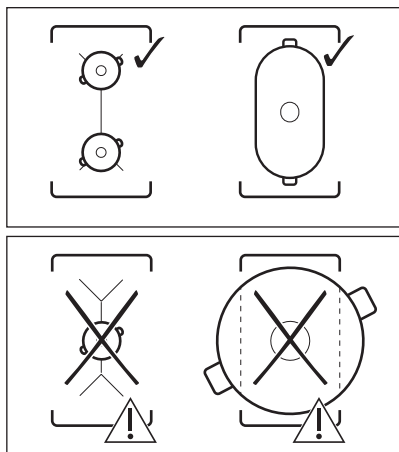
### 6.5 Bridge Funktion


Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Garstufe.

Sie können die Funktion für grosse Kochgeschirre verwenden.

1. Platzieren Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Es muss die Mitte beider Zonen abdecken.
2. Berühren Sie , um die Funktion einzuschalten. Das Zonensymbol ändert sich.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein.

Das Kochgeschirr muss die Mitte beider Zonen abdecken, darf aber nicht über die Bereichsmarkierung hinausragen.



Tippen Sie auf das Symbol , um die Funktion auszuschalten. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

## 6.6 PowerBoost

Diese Funktion aktiviert mehr Leistung für die geeignete Induktionskochzone; sie richtet sich nach der Größe des Kochgeschirrs. Die Funktion kann nur für einen begrenzten Zeitraum aktiviert werden.

1. Drücken Sie zunächst das Symbol der gewünschten Zone.
2. Drücken Sie **P** oder bewegen Sie Ihren Finger nach rechts, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone zu aktivieren.

Das Symbol ändert seine Farbe in Rot und wird größer.

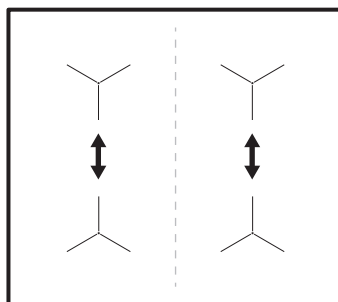
Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Zum manuellen Abschalten der Funktion wählen Sie die Zone aus und ändern Sie die Garstufe.



Angaben zur maximalen Einschaltdauer finden Sie im Kapitel „Technische Daten“.

## 6.7 Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf bis maximal 3680 W belastet werden.
- Die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn die Gesamtleistung der Kochzonen, die an eine Phase angeschlossen sind, 3680 W überschreitet.
- Die Funktion verringert die Leistung der anderen, an dieselbe Phase angeschlossen Kochzonen, was die verfügbare Wärmeeinstellung beeinflusst.
- Die höchste Garstufe wird auf dem Schieberegler angezeigt. Nur die weissen Ziffern sind aktiv.
- Falls keine höhere Garstufe verfügbar ist, senken Sie zunächst die Garstufe der anderen Kochzonen.



## 6.8 VarioGuide

Diese Funktion passt die Werte an verschiedene Speisenarten an und hält sie während des gesamten Kochvorgangs konstant.

Mit der Funktion können Sie viele verschiedene Gerichte zubereiten, z. B. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Suppen, Saucen, Nudeln oder Milch. Für verschiedene Arten von Speisen sind unterschiedliche Zubereitungsarten verfügbar, für Huhn können Sie z. B. Braten, SousVide oder Pochieren auswählen.

Diese Funktion kann nur auf der linken Seite des Kochfelds aktiviert werden. VarioGuide mit der Funktion SousVide kann für die linke vordere oder hintere Kochzone aktiviert werden. Wenn Sie Braten verwenden möchten, können Sie dies für die linke vordere Kochzone oder, bei Verwendung des Brücken-Modus, für beide Kochzonen aktivieren.

Wenn VarioGuide auf der linken vorderen Kochzone aktiv ist, verwenden Sie die Zonen rechts, um ohne die Funktion zu kochen.

Verwenden Sie auf der linken hinteren Kochzone kein Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mehr als 200 mm, wenn die Funktion auf der linken vorderen Kochzone in Betrieb ist. Dadurch kann die Verbindung zwischen dem Speisethermometer unter der Antenne unterhalb der Oberfläche des Kochfelds beeinträchtigt werden.



Wärmen Sie Kochgeschirr vor dem Kochen nicht auf. Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser oder kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie nur kalte Gerichte auf.



Für Braten befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. Geben Sie Öl zu, sobald die Pfanne heiss ist.



Mit VarioGuide dient die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker. Die Funktion wird nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht deaktiviert.

1. Zum Aktivieren der Funktion berühren Sie oder und wählen Sie VarioGuide.
2. Wählen Sie aus der Liste die Art der Speise aus, die Sie zubereiten möchten. Für jeden Speisentyp sind einige Optionen verfügbar. Beachten Sie die Informationen auf dem Display.
  - Sie können OK im oberen Bereich des Pop-up-Fensters berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden.

- Für Braten können Sie die Standardkochstufe ändern. Für einige Gerichte können Sie die Kerntemperatur der Speise prüfen, wenn Sie das Speisethermometer verwenden.
- Für die meisten Optionen, z. B. SousVide und Pochieren, können Sie die Standardtemperatur ändern.
- Sie können die Standardzeit ändern oder eine gewünschte Zeit einstellen. Die Mindestzeit ist nur für SousVide vorgegeben.

Weitere Anweisungen mit ausführlichen Informationen finden Sie auf dem Bildschirm.

Sie können sie mit und durchblättern.

3. Berühren Sie OK. Befolgen Sie die Anweisungen in den Pop-up-Fenstern. Einige Optionen beginnen mit dem Vorheizen. Sie können den Fortschritt auf der Kontrollleiste verfolgen.
4. Wenn ein Pop-up-Fenster mit Anweisungen eingeblendet wird, berühren Sie OK und anschliessend Start, um fortzufahren.

Die Funktion wird mit den vorgegebenen Einstellungen betrieben.

Um das Pop-up-Fenster dauerhaft zu deaktivieren, markieren Sie , bevor Sie die Funktion aktivieren.

5. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und ein Pop-up-Fenster wird eingeblendet. Berühren Sie das Symbol OK, um das Fenster zu schliessen.

Die Funktion wird nicht automatisch abgeschaltet. Für SousVide wird das Kochfeld automatisch nach maximal 4 Stunden ausgeschaltet.

Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie oder oder das Symbol der aktiven Zone und wählen Sie anschliessend Stop. Zur Bestätigung berühren Sie Ja im Pop-up-Fenster.

## 6.9 SousVide

Um Fleisch, Fisch oder Gemüse mit der Funktion zuzubereiten, benötigen Sie geeignete Gleitverschlussbeutel oder Plastikbeutel und ein Vakuumversiegelungsgerät. Geben Sie

gewürzte Speisen in Beutel und versiegeln Sie sie. Sie können auch kochfertige Lebensmittelportionen kaufen und mit dieser Methode zubereiten.

 **WARNUNG!**



Achten Sie darauf, dass Sie die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit beachten. Siehe „Tipps und Hinweise“.

Mit dieser Funktion können Sie Ihre eigene, für die entsprechende Speiseart geeignete Garzeit und -temperatur (zwischen 35 und 85 °C) auswählen. Verwenden Sie maximal 4 Liter Wasser, decken Sie den Topf mit einem Deckel ab. Weitere Einzelheiten zu den Garwerten finden Sie in der Kochassistent-Tabelle unter „Tipps und Hinweise“. Lassen Sie Speisen vor dem Garen auftauen.

Die Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone aktiviert werden. Wenn SousVide aktiv ist, verwenden Sie die Zonen rechts, um ohne die Funktion zu kochen.



Mit SousVide dient die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker. Die Funktion wird automatisch nach höchstens 4 Stunden deaktiviert.



1. Bereiten Sie Speisenportionen entsprechend der Anweisungen unten zu.
2. Stellen Sie den mit kaltem Wasser gefüllten Topf auf die linke vordere oder hintere Kochzone.
3. Berühren Sie  > SousVide. Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > SousVide berühren.
4. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Zeit ein (optional). Die Garzeit ist von der Dicke und Art der Speise abhängig.
5. Berühren Sie OK, um fortzufahren.
6. Hängen Sie das Speisethermometer am Topfrand ein.
7. Berühren Sie OK, um das Pop-up-Fenster zu schließen.
8. Berühren Sie Start, um Vorheizen zu aktivieren.


Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und ein

Pop-up-Fenster erscheint. Berühren Sie OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

9. Geben Sie Speiseportionen in Beuteln vertikal in den Topf (verwenden Sie eventuell ein SousVide-Gestell). Berühren Sie Start.

Wenn Sie den Kurzzeitwecker einstellen, beginnt er zusammen mit der Funktion herunterzuzählen.



10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und  blinkt. Um das akustische Signal abzustellen, berühren Sie .

Um die Funktion zu deaktivieren oder neu einzustellen, berühren Sie  oder das Symbol der aktiven Zone und anschließend Stop. Zur Bestätigung berühren Sie Ja im Pop-up-Fenster.

## Temperatur halten

Sie können die Funktion SousVide zum Kochen verwenden, während das Speisethermometer die Temperatur präzise misst und aufrecht erhält (mit einer Genauigkeit von +/- 1 °C). Sie können viele verschiedene Gerichte zubereiten, z. B. würzige Fonds oder Sossen (u. a. verschiedene Currygerichte oder Bouillabaisse). Stellen Sie Ihre bevorzugten Parameter ein oder die Werte in der Kochassistent-Tabelle unter „Tipps und Hinweise“.

Die Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone aktiviert werden.

1. Berühren Sie  > Kochfeldfunktionen > SousVide wählen Sie die Funktion durch Berühren von  > SousVide.
2. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Zeit ein (optional).
3. Berühren Sie OK, um fortzufahren.
4. Hängen Sie das Speisethermometer am Topfrand ein oder führen Sie ihn in die Speise ein.
5. Berühren Sie Start, um Vorheizen zu aktivieren.


Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und ein Pop-up-Fenster erscheint.


6. Berühren Sie OK, um das Pop-up-Fenster zu schliessen.

7. Berühren Sie Start.


Wenn Sie den Kurzzeitwecker einstellen, beginnt er zusammen mit der Funktion herunterzuzählen.

8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt

ein akustisches Signal und  blinkt. Um das akustische Signal abzustellen,

berühren Sie .

Um die Funktion zu deaktivieren oder neu



einzustellen, berühren Sie  oder das Symbol der aktiven Zone und anschliessend Stop. Zur Bestätigung berühren Sie Ja im Pop-up-Fenster.


## 6.10 Thermometer

Mit dieser Funktion dient das Speisethermometer als Thermometer, mit dem Sie die Temperatur der Speise oder Flüssigkeit während des Kochens überwachen können. Sie können es beispielsweise benutzen, um Milch aufzuwärmen oder die Temperatur von Babynahrung zu prüfen.

Damit diese Funktion genutzt werden kann, muss mindestens eine Kochzone aktiv sein.


Sie können diese Funktion für alle Kochzonen aktivieren, jeweils aber nur für eine Kochzone gleichzeitig.


1. Führen Sie das Speisethermometer bis zur Markierung der Mindesthöhe in die Speise oder Flüssigkeit ein.
2. Berühren Sie  auf dem Display, um das Speisethermometer-Menü zu öffnen, und wählen Sie Thermometer. Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > Thermometer berühren.
3. Berühren Sie Start.  
Die Messung beginnt auf der aktiven Kochzone.  
Wenn keine Kochzone aktiv ist, wird ein Pop-up-Fenster eingeblendet.

Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie die Zahlen der Temperaturanzeige oder  und wählen Sie Stop.

## 6.11 Schmelzen

Sie können diese Funktion nutzen, um verschiedene Produkte zu schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter. Sie können die Funktion nur jeweils für eine Kochzone verwenden.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen aus der Liste.
3. Berühren Sie Start.  
Sie müssen die gewünschte Kochzone auswählen.  
Wenn die Kochzone bereits aktiv ist, wird ein Pop-up-Fenster eingeblendet.  
Löschen Sie die vorige Garstufe, um die Funktion zu aktivieren.



Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie < oder >.

Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie das Zonenauswahlsymbol und anschliessend Stop.


## 6.12 || Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.


Die Funktion kann nicht aktiviert werden, wenn VarioGuide oder SousVide aktiviert ist.

Wenn die Funktion aktiv ist, können nur die Symbole  und  genutzt werden. Alle anderen Symbole auf dem Bedienfeld sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.

Berühren Sie , um die Funktion zu aktivieren.

 leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

Berühren Sie , um die Funktion zu deaktivieren.

Die Funktion schaltet sich ab. PowerBoost.


Wenn Sie erneut  berühren, wird die höchste Kochstufe wieder aktiviert.

## 6.13 Timer


### Kurzzeitmesser



Verwenden Sie diese Funktion, um festzulegen, wie lange eine Kochzone während eines einzigen Kochvorgangs arbeiten soll.

Sie können die Funktion jeder Kochzone einzeln festlegen.




1. Legen Sie zunächst die Garstufe für die geeignete Kochzone fest und stellen Sie dann die Funktion ein.
2. Drücken Sie auf das Zonensymbol.
3. Drücken Sie .



Das Fenster mit dem Timer-Menü erscheint im Display.

4. Tippen Sie auf das Symbol , um die Funktion einzuschalten.

Die Symbole ändern sich wie folgt:  .

5. Bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit einzustellen (z.B. Stunden und/oder Minuten).
6. Tippen Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Um Ihre Auswahl zu löschen, drücken Sie . Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt. Drücken Sie auf , um den Signalton abzustellen.


Zum Abschalten der Funktion stellen Sie die Garstufe auf **0**. Alternativ drücken Sie auf das Symbol  links neben der Timeranzeige, tippen Sie auf das daneben befindliche Symbol  und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Pop-up-Fenster erscheint.

### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion nutzen, wenn das Kochfeld aktiviert ist, aber die Kochzone nicht in Betrieb ist.


Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.



1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Der entsprechende Schieberegler erscheint im Display.



2. Berühren Sie .

Das Fenster mit dem Timer-Menü erscheint im Display.

3. Bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit einzustellen (z. B. Stunden und Minuten).
4. Tippen Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.


Um Ihre Auswahl zu löschen, berühren Sie .



Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie , um den Signalton abzustellen.

Zum Deaktivieren der Funktion berühren Sie das Symbol  links neben der Timeranzeige, berühren Sie das daneben befindliche Symbol  und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Pop-up-Fenster erscheint.

### Stoppuhr

Unmittelbar nachdem Sie eine Kochzone aktiviert haben, beginnt die Funktion automatisch zu zählen. Mit dieser Funktion können Sie die Betriebsdauer überwachen.



1. Berühren Sie das Symbol , um das Menü aufzurufen.
2. Blättern Sie durch das Menü, um Einstellungen > Stoppuhr auszuwählen.
3. Berühren Sie den Schalter zum Ein-/ Ausschalten der Funktion.

Die Funktion stoppt nicht, wenn Sie den Topf anheben. Um die Funktion zurückzusetzen und sie manuell neu zu starten, berühren Sie  und wählen Sie in dem Pop-up-Fenster Zurücksetz. aus. Die Funktion zählt von **0**. Um die Funktion für einen Kochvorgang auf Pause zu stellen, tippen Sie auf  und wählen Sie in dem Pop-up-Fenster Pause. Wählen Sie Start, damit weitergezählt wird.

## 6.14 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während die Kochzone in Betrieb ist. So wird ein versehentliches Verstellen der Kochstufe verhindert.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.


Berühren Sie , um die Funktion zu deaktivieren.  
Zum Deaktivieren der Funktion halten Sie drei Sekunden lang  gedrückt .




Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld deaktivieren.


## 6.15 Kindersicherung


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Bedienen des Kochfelds.


1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Kindersicherung aus der Liste.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben A-O-X in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion zu aktivieren. Zur Deaktivierung der Funktion schalten Sie den Schalter aus.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie < oder >.

## 6.16 Sprache


1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration > Sprache aus der Liste.
3. Wählen Sie die passende Sprache aus der Liste.


Falls Sie die falsche Sprache auswählen, berühren Sie . Eine Liste wird eingeblendet. Wählen Sie die dritte Option von oben und anschliessend die vorletzte Option. Wählen Sie anschliessend die zweite Option. Blättern Sie nach unten, um die passende Sprache aus der Liste auszuwählen. Wählen Sie abschliessend die Option auf der rechten Seite.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie < oder >.

## 6.17 Tastentöne / Lautstärke

Sie können auswählen, welchen Ton Ihr Kochfeld abgibt, oder den Ton ganz ausschalten. Dabei haben Sie die Wahl zwischen einem Klickton (Standard) und einem Piepton.


1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie aus der Liste Einstellungen > Konfiguration > Tastentöne / Lautstärke.
3. Wählen Sie die geeignete Option.


Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie < oder >.

## 6.18 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

Es gibt vier Helligkeitsstufen: von 1 (niedrig) bis 4 (hoch).

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration > Helligkeit aus der Liste.
3. Wählen Sie die geeignete Stufe.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie < oder >.

## 6.19 Hob<sup>2</sup>Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Geschwindigkeit des Lüfters wird automatisch auf der Basis der Moduseinstellung und der Temperatur des heissesten Topfes auf dem Kochfeld festgelegt.

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernbedienungssystem werkseitig deaktiviert. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion verwenden. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Stellen Sie für den automatischen Betrieb den Automatikmodus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist werkseitig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an. Sie können das Kochfeld durch Auswahl von H1 so einstellen, dass nur das Licht eingeschaltet wird.



Falls Sie die Geschwindigkeit des Lüfters in der Dunstabzugshaube verändern, wird die standardmäßige Verbindung zum Kochfeld deaktiviert. Um die Funktion erneut zu aktivieren, schalten Sie beide Geräte AUS und wieder EIN.

Mo- dus	Auto- mati- sche Be- leuch- tung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüftergeschwin- digkeit 1	Lüftergeschwin- digkeit 1
H3	Ein	Aus	Lüftergeschwin- digkeit 1
H4	Ein	Lüftergeschwin- digkeit 1	Lüftergeschwin- digkeit 1
H5	Ein	Lüftergeschwin- digkeit 1	Lüftergeschwin- digkeit 2

Mo- dus	Auto- mati- sche Be- leuch- tung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
H6	Ein	Lüftergeschwin- digkeit 2	Lüftergeschwin- digkeit 3

- 1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.
- 2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.
- 3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur aktiviert.

## Wechsel der Modi

Falls Sie mit dem Geräuschpegel/der Lüftergeschwindigkeit nicht zufrieden sind, können Sie manuell zwischen den Modi wechseln.

1. Berühren Sie .  
Wählen Sie Einstellungen > Hob<sup>2</sup>Hood aus der Liste.
2. Wählen Sie den geeigneten Modus.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters.

Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Deaktivieren des Kochfelds aus.

## 7. RATSCHLÄGE UND TIPPS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 7.1 Kochgeschirr



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

### Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

### Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Wasser darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und eben wie möglich sein. Sorgen Sie dafür, dass der Geschirrboden sauber und trocken ist, bevor Sie ihn auf das Kochfeld stellen.

### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

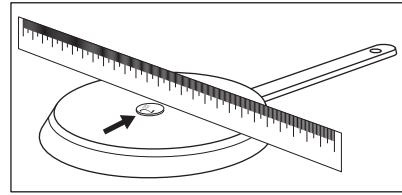


Siehe Kapitel „Technische Daten“.

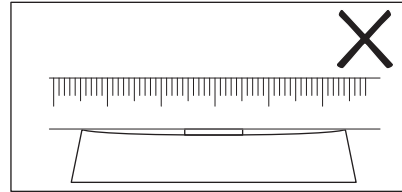
## 7.2 Korrekte Pfannen für die Funktion Braten

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden. So prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist:

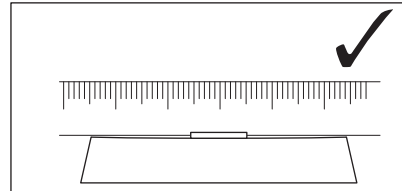
1. Drehen Sie die Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Pfannenboden.
3. Versuchen Sie eine 1-, 2-Euro oder 5-Cent Münze oder eine mit einer ähnlichen Dicke zwischen das Lineal und den Pfannenboden zu schieben.



- a. Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



- b. Die Pfanne ist geeignet, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



## 7.3 Betriebsgeräusche

### Geräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus

unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Summen: Sie haben eine hohe Kochstufe eingeschaltet.
- Klicken: Es wird elektronisch geschaltet. Der Topf wird erkannt, wenn Sie ihn auf das Kochfeld gestellt haben.
- Zischen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

**Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.**

## 7.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 7.5 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Garstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Speisen.	nach Bedarf	Bedecken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Ab und zu umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Kochen grosser Wassermengen. PowerBoost ist eingeschaltet.		

## 7.6 Tipps und Hinweise für das Speisethermometer

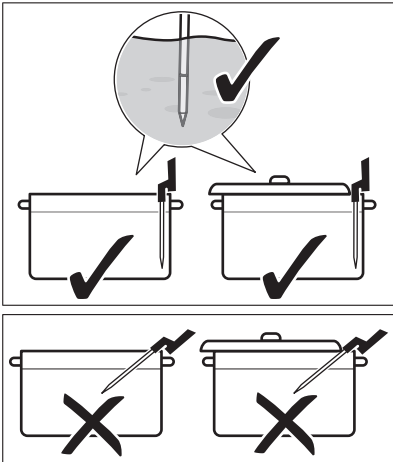


Für Funktionen wie VarioGuide und SousVide können Sie das Speisethermometer nur auf der linken Seite des Kochfelds verwenden. Mit der Funktion Thermometer können Sie das Speisethermometer auch auf der rechten Seite des Kochfelds verwenden.

Um eine starke Verbindung (📶, 📶) zwischen dem Speisethermometer und Kochfeld zu gewährleisten:

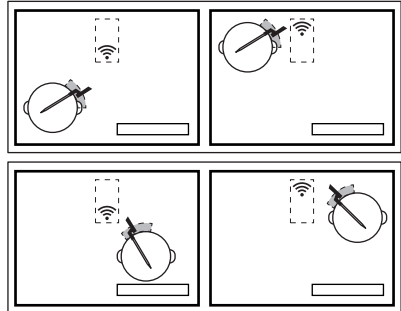
### Für Flüssigkeiten

- Tauchen Sie das Speisethermometer bis in den empfohlenen Bereich in die Flüssigkeit ein. Die Markierung der Mindesthöhe muss von der Flüssigkeit bedeckt sein.
- Hängen Sie das Speisethermometer am Topfrand ein. Halten Sie es möglichst in vertikaler Stellung. Achten Sie darauf, dass seine Spitze Kontakt mit dem Topfboden hat. Der Griff des Speisethermometers sollte sich stets ausserhalb des Topfs oder der Pfanne befinden.



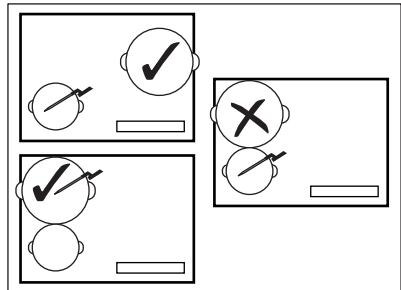
- Wenn Sie das Speisethermometer auf der linken Seite des Kochfelds verwenden möchten, achten Sie darauf, dass es sich nahe an der Mitte des Kochfelds in der 1-

bis 3-Uhr-Position befindet. Wenn Sie es auf der rechten Seite verwenden möchten (mit der Funktion Thermometer), achten Sie darauf, dass es sich in der 9- bis 11-Uhr-Position befindet. Siehe Abbildung unten.



Falls die Verbindung fehlschlägt, können Sie das Speisethermometer am Topfrand verschieben.

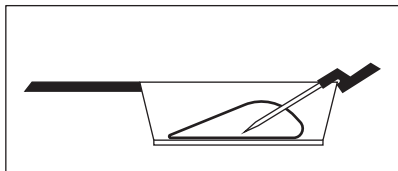
- Sie können den Topf mit einem Deckel teilweise abdecken.
- Stellen Sie bei Verwendung der linken vorderen Kochzone keine grossen Töpfe auf die linke hintere Kochzone. Grosse Töpfe auf der linken hinteren Kochzone könnten das Signal blockieren. Verschieben Sie den grossen Topf auf die rechte hintere Kochzone.



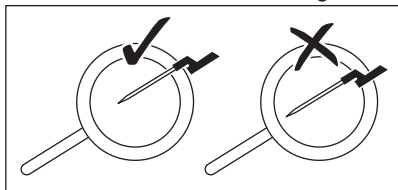
### Für feste Speisen (Kerntemperaturmessung)

- Führen Sie das Speisethermometer am dicksten Teil der Speise bis zur markierten Mindesthöhe ein. Der Messpunkt sollte

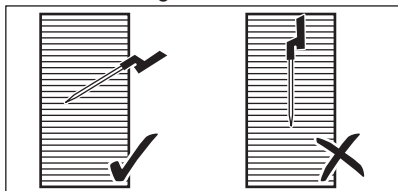
sich in der Mitte der Portion befinden.



- Achten Sie darauf, dass das Speisethermometer fest in der Speise eingeführt ist. Die Metallteile des Speisethermometers dürfen die Topf-/Pfannenseiten nicht berühren. Der Haken des Griffs muss nach unten zeigen.



- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2–3 cm sollte die Spitze des Speisethermometers den Topfboden erreichen.
- Entfernen Sie das Speisethermometer vor dem Wenden der Speisen.
- Wenn Sie eine Plancha verwenden, achten Sie darauf, dass der Griff des Speisethermometers auf der rechten Seite, ausserhalb ihrer Oberfläche bleibt. Siehe Abbildung unten.



## 7.7 Garen bei niedrigen Temperaturen – Grundsätze der Lebensmittelsicherheit

Stellen Sie sicher, dass Sie beim Garen bei niedrigen Temperaturen, z. B. SousVide, folgende Anweisungen beachten.

- Waschen/desinfizieren Sie Ihre Hände vor der Zubereitung von Speisen. Tragen Sie Einmalhandschuhe.

- Verwenden Sie nur hochwertige, frische Lebensmittel, die unter geeigneten Bedingungen gelagert wurden.
- Waschen Sie Obst und Gemüse gründlich und schälen Sie es.
- Halten Sie Ihre Arbeitsplatte und Schneidebretter sauber. Verwenden Sie unterschiedliche Schneidebretter für verschiedene Speisenarten.
- Achten Sie ganz speziell bei der Zubereitung von Geflügel, Eiern und Fisch auf Lebensmittelhygiene. Geflügel sollte stets mindestens 50 Minuten lang bei Temperaturen von mindestens 65 °C gegart werden.
- Achten Sie darauf, dass der Fisch, den Sie mit SousVide zubereiten möchten, von Sashimi-Qualität, d. h. ganz besonders frisch, ist.
- Lagern Sie zubereitete Speisen maximal 24 Stunden lang im Kühlschrank.
- Für Personen mit geschwächtem Immunsystem oder chronischen Gesundheitsbeschwerden empfiehlt sich ein Pasteurisieren der Speisen vor dem Verzehr. Pasteurisieren Sie die Speisen mindestens eine Stunde lang bei 60 °C.

## 7.8 Kochassistent

In der Tabelle unten werden Beispiele für verschiedene Speisenarten und die entsprechenden optimalen Temperaturen und empfohlenen Garzeiten aufgeführt. Die Werte können je nach Temperatur, Qualität, Konsistenz und der Menge der Speisen abweichen.

Die Garzeit hängt eher von der Dicke des Garguts als seinem Gewicht ab. Je dicker beispielsweise ein Steak ist, desto länger dauert es, bis seine Kerntemperatur den vorgegebenen Wert erreicht. Ein 2 cm dickes Steak benötigt etwa eine Stunde, um 58 °C zu erreichen, ein 5 cm dickes Steak benötigt dagegen etwa vier Stunden.

Überwachen Sie den ersten Kochvorgang, um sicherzustellen, dass sich die unten aufgeführten Werte für Ihre Kochgewohnheiten und Ihr Kochgeschirr eignen. Sie können diese Werte je nach Wunsch abändern.

Speisenart	Zubereitungsart	Garstufe	Dicke/Menge der Speise	Kerntemperatur/Gartemperatur (°C)	Garzeit (Min.)	
Rindersteak	SousVide	blutig	2 cm	50 - 54	45–90	
			4 cm		100–150	
			6 cm		180–250	
			mittel	2 cm	55–60	45–90
				4 cm		100–150
				6 cm		180–250
			durch	2 cm	61–68	45–90
				4 cm		100–150
				6 cm		180–250
Pouletbrust	SousVide	gut durch	200–300 g	64–72	45- 60	
	Pochieren	gut durch		68–74	35–45	
Pouletschenkel	Pochieren	gut durch	200–300 g	78–85	30–60	
Schweinesteak	SousVide	gut durch	2 cm	60–66	35–60	
Schweinefilet	SousVide	gut durch	4–5 cm	62–66	60–120	
Lammfilet	SousVide	mittel	2 cm	56–60	35–60	
		gut durch		64–68	40–65	
Lammrücken (ohne Knochen)	SousVide	mittel	200–300 g	56–60	60–120	
		gut durch		64–68	65–120	
Lachs	SousVide	durchscheinend	2 cm	46–52	20–45	
			3 cm	46–52	35–50	
	Pochieren	durchscheinend	2 cm	55–68	20–35	
			3 cm	55–68	25–45	
Thunfisch	SousVide	durchscheinend	2 cm	45–50	35–50	
Crevetten	SousVide	durchscheinend	1–2 cm	50–56	25–45	
Eier	SousVide	weich <sup>1)</sup>	M – Grösse	63–64	45–70 <sup>2)</sup>	
		mittel <sup>1)</sup>		65–67	45–70 <sup>2)</sup>	
		hart <sup>1)</sup>		68–70	45–70 <sup>2)</sup>	
	Kochen	weich		Kochen	4	
		mittel		Kochen	7	
		hart		Kochen	10	
Reis	Quellen	gegart	-	-	10–30	

Speisenart	Zubereitungsart	Garstufe	Dicke/Menge der Speise	Kerntemperatur/Gartemperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Kartoffeln	Kochen	gegart	-	-	15–30
Gemüse (frisch)	SousVide	gegart	-	85	30–40
Spargel	SousVide	gegart	-	85	30–40

1) Das Eiweiss bleibt flüssig.

2) Die Zeitangaben beziehen sich auf mittelgrosse Eier. Für grosse Eier und Eier direkt aus dem Kühlschrank verlängern Sie die Garzeit um eine Minute.

### Weitere Tipps für VarioGuide:

- Füllen Sie den Topf vor dem Garen mit einer angemessenen Menge (d. h. zwischen 1 und 3 Liter) Flüssigkeit. Vermeiden Sie es, während des Garens mehr Flüssigkeit zuzugeben.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen und die Temperatur schneller zu erreichen (auch für das Vorwärmen von Wasser).
- Rühren Sie die Speise während des Kochvorgangs regelmässig um, um eine gleichmässige Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Geben Sie Salz gleich zu Beginn des Kochvorgangs zu.
- Lassen Sie Speisen vor dem Garen auftauen.
- Geben Sie Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen, Rosenkohl) zu, wenn das Wasser die erwünschte Temperatur erreicht hat und das Pop-up-Fenster eingeblendet wird.
- Geben Sie Kartoffeln oder Reis in kaltes Wasser, bevor Sie die Funktion starten.
- Für Eintöpfe, Sossen, Suppen, Currygerichte, Ragout, Gulasch und Brühen können Sie Aufwärmen oder Köcheln verwenden. Vor dem Start der Funktion Köcheln braten Sie die Zutaten (ohne Speisethermometer) an und geben kalte Flüssigkeit zu. Anschliessend aktivieren Sie die Funktion von VarioGuide.
- Für kleine Meeresfrüchte, z. B. Tintenfischscheiben/-arme oder Schalentiere, können Sie Braten verwenden.

### Weitere Tipps für Braten:

#### **WARNUNG!**

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden.

#### **VORSICHT!**

Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur auf Kochzonen mit niedriger Kochstufe.

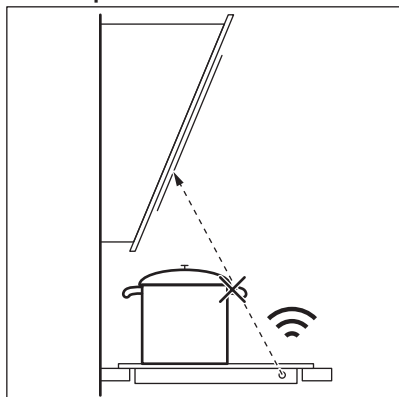
- Starten Sie die Funktion auf kaltem Kochfeld (kein Vorheizen erforderlich).
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Edelstahl mit einer Sandwich-Bodenbauweise.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Vertiefung in der Mitte des Geschirrbodens.
- Unterschiedliche Pfannengrössen können zu unterschiedlichen Aufheizzeiten führen. Schwere Pfannen speichern mehr Wärme als leichte Pfannen, benötigen aber auch mehr Zeit beim Aufheizen.
- Wenden Sie die Speise einmal, nachdem sie die Hälfte der gewünschten Temperatur erreicht hat. Sehr dicke Speisenportionen sollten häufiger gewendet werden (d. h. alle zwei Minuten). Für beste Ergebnisse empfehlen wir, zuerst die SousVide-Methode zu verwenden. Abschliessend geben Sie die gegarten Portionen in eine vorgewärmte Pfanne und braten sie schnell beidseitig an.
- Entfernen Sie das Speisethermometer stets vor dem Wenden der Speisen.

## 7.9 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Bedecken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z.B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder einem grossen Topf). Siehe Abbildung.

**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur ein Beispiel.**




Halten Sie das Fenster für die Hob<sup>2</sup>Hood Infrarot-Kommunikation sauber.



Das Signal wird möglicherweise von anderen ferngesteuerten Geräten blockiert. Nutzen Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfelds, während die Kommunikation zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube läuft.

### Dunstabzugshaube mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Die komplette Palette der Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die Electrolux Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit einer sauberen Unterseite.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem geeigneten Spezialreiniger.

- Benutzen Sie einen Schaber, der speziell für Glas geeignet ist.

### 8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel, andernfalls kann die Verunreinigung zu Schäden am Kochfeld führen. Es besteht Verbrennungsgefahr. Setzen Sie einen speziellen Kochfeld-Reinigungsschaber schräg zur Glasabdeckung an, und entfernen Sie

Verunreinigungen durch Schaben über die Oberfläche.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nichtscheuerndem Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen von metallisch schimmernden Verfärbungen:** Reinigen

Sie die Glasoberfläche mit einem mit einer Lösung aus Wasser und Essig befeuchteten Tuch.

- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel mit sanften Bewegungen von links nach rechts. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

## 9. FEHLERSUCHE


### **WARNUNG!**




Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 9.1 Vorgehensweise bei Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht aktiviert oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
	Sie stellen die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden ein.	Aktivieren Sie das Kochfeld erneut und stellen Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
Das Display reagiert nicht auf Berührung.	Pause ist aktiviert.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
	Das Display ist teilweise bedeckt oder die Töpfe befinden sich in zu grosser Nähe zum Display. Auf dem Display befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand.	Entfernen Sie diese. Bewegen Sie die Töpfe weg vom Display. Reinigen Sie das Display und warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schliessen Sie das Kochfeld nach einer Minute erneut an.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird deaktiviert. Nach dem Deaktivieren des Kochfelds ertönt ein Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld wird deaktiviert.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld Ⓛ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmearzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist nicht heiss, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche defekt ist.	War die Kochzone lange genug aktiviert, um heiss zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Nachdem Sie VarioGuide aktivieren, beginnt das Kochfeld mit dem Aufheizen, hält an und startet erneut.	Dies ist eine Sicherheitsprüfung, um sicherzustellen, dass sich das Speisethermometer in einem Topf befindet, für den die Funktion Kochassistent aktiviert wurde.	Dies ist ein normaler Vorgang und kein Hinweis auf eine Störung.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht aktivieren.	Eine andere Kochzone ist bereits auf der höchsten Kochstufe in Betrieb.	Senken Sie zunächst die Leistung der anderen Kochzone.
Die Sensorfelder werden heiss.	Das Kochgeschirr ist zu gross, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie grosses Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Das Display zeigt an, dass das Speisethermometer nicht gefunden wurde.	Das Speisethermometer ist falsch positioniert. Das Signal wird durch etwas (z. B. Besteck, Pfannengriff oder anderer Topf) blockiert.	Positionieren Sie das Speisethermometer ordnungsgemäss. Siehe Abbildungen im Abschnitt „Tipps und Hinweise“. Entfernen Sie alle Metallgegenstände oder andere Objekte, die das Signal blockieren könnten.
Laut dem Display übersteigt die Wassertemperatur 100 °C.	Sie haben das Speisethermometer nicht oder nicht richtig kalibriert. Sie haben den Standort des Kochfelds verändert.	Kalibrieren Sie das Speisethermometer erneut. Siehe „Kalibrieren“. Sie müssen eventuell auch prüfen, dass der Kalibriercode korrekt ist. Siehe „Pairing“.
	Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.	Salzen Sie kochendes Wasser nicht.
Die Temperatur wird auf dem Display nicht angezeigt. Das Display zeigt ein Warnsymbol an.	Das Speisethermometer konnte aufgrund eines zu schwachen Signals keine Verbindung mit dem Kochfeld herstellen.	Positionieren Sie das Speisethermometer in der Nähe der Antenne mittig auf der Oberfläche des Kochfelds. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Das Speisethermometer oder die Antenne an der Oberfläche des Kochfelds sind verdeckt, z. B. durch Metallbesteck.	Entfernen Sie alles, was die Antenne verdecken könnte. Positionieren Sie das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Die Verbindung zwischen dem Speisethermometer und der Antenne ging verloren.	Vergewissern Sie sich, dass das Signal nicht durch Gegenstände blockiert wird. Bewegen Sie das Speisethermometer am Topfrand entlang, um seine Position zu ändern. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Andere Geräte nutzen die gleiche Frequenz und stören die Verbindung.	Entfernen Sie alle Geräte, die die Verbindung stören könnten. Siehe „Technische Daten“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Speisetemperatur ist nicht wie erwartet.	Das Speisethermometer wurde nicht richtig eingeführt.	Vergewissern Sie sich, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe Abbildungen im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.
Das Kochfeld erkennt wesentliche Temperatursprünge.	Sie haben während des Kochvorgangs Wasser zugegeben oder den Topf gewechselt.	Vermeiden Sie das Zugeben von Wasser oder den Wechsel von Töpfen nach Start der Funktion.
	Die Wärme im Topf hat sich nicht gleichmässig verteilt, speziell bei dickflüssigem Inhalt.	Rühren Sie die Speisen häufig um.
Der Topf wird zu heiss oder die Speise wird zu schnell und zu stark gegart.	Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.	Verwenden Sie Töpfe, der Grösse für die jeweilige Kochzone geeignet ist. Siehe „Technische Daten“.
Die Funktion lässt sich nicht aktivieren.	Eine andere Funktion ist auf der gleichen Kochzone aktiv und verhindert die Aktivierung.	Schalten Sie die Funktion aus, bevor Sie eine andere Funktion aktivieren.
VarioGuide oder SousVide schaltet aus.	Die Temperatur der Flüssigkeit im Topf ist zu Beginn des Kochvorgangs höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiss.	Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie das Kochgeschirr nicht vor.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob®Hood ist in Betrieb, aber nur das Licht ist an.	Sie haben den H1-Modus aktiviert.	Ändern Sie den Modus auf H2–H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Hob®Hood Modi H1–H6 funktionieren, aber das Licht ist aus.	Es könnte ein Problem mit dem Leuchtmittel geben.	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Ton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Die Töne sind deaktiviert.	Aktivieren Sie die Töne. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
Die falsche Sprache ist eingestellt.	Sie haben die Sprache versehentlich geändert.	Stellen Sie alle Funktionen auf Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Einstel. Zurücksetzen im Menü. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schliessen Sie das Kochfeld nach einer Minute erneut an. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.
Eine Kochzone wird deaktiviert. Eine Warnmeldung, die darauf hinweist, dass die Kochzone in Kürze deaktiviert wird, erscheint.	Abschaltautomatik deaktiviert die Kochzone.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“. Deaktivieren Sie das Kochfeld und aktivieren Sie es wieder.
 und eine Meldung werden angezeigt.	Sperre ist aktiviert.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
O - X - A erscheint.	Kindersicherung ist aktiviert.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
 blinkt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Im Kochfeld ist eine Störung aufgetreten.	Deaktivieren Sie das Kochfeld und aktivieren Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schliessen Sie das Kochfeld nach 30 Sekunden erneut an. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Sie hören einen ununterbrochenen Piepton.	Der Elektroanschluss ist fehlerhaft.	Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

## 9.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld

korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## 10. TECHNISCHE DATEN

### 10.1 Typenschild

Modell GK58FTIPO  
 Typ 62 B4A 01 CA  
 Induktion 7.35 kW  
 Ser.Nr. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 910 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 7.35 kW



### 10.2 Softwarelizenzen

Die Software dieses Kochfelds enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng,

MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Lesen Sie die vollständige Ausfertigung der Lizenz unter: Menü > Einstellungen > Service > Lizenz.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den folgenden Hyperlink auf der Produktseite im Internet herunterladen.

### 10.3 Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung [höchste Kochstufe] [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr dessen Durchmesser grösser als der in der Tabelle angegebene ist.

Arbeitsfrequenz	433,05–434,73 MHz
Maximale Sendeleistung	5 dBm
Temperaturbereich	0–120 °C
Messzyklus	3 Sekunden

### 10.4 Speisethermometer Technische Daten

Das Speisethermometer ist für den Gebrauch im Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen gemäss EU 66/2014 nur für den EU-Markt gültig

Modellidentifikation	GK58FTIPO	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne rechts	14,5 cm
	Hinten rechts	18,0 cm

Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	189,1 Wh/kg
	Hinten links	189,1 Wh/kg
	Vorne rechts	180,2 Wh/kg
	Hinten rechts	178,3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		184,2 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Die Energiemessungen der Kochfläche werden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen identifiziert.

## 11.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie diese einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr auf der Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 12. GARANTIE

### Kundendienst

#### Servicestellen

Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil

Le Trési 6  
1028 Préverenges

Via Violino 11  
6928 Manno

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur





**Ersatzteilverkauf** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf** Buckhauerstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder

Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol .  
Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.  
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



### **Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)





**electrolux.com**

867350195-F-042025



**CE**