

# CX 492

De kookplaat beschikt over het volledige kookvlak over inductie.

## Inhoudsopgave

<b>Gebruik volgens de voorschriften</b>	<b>4</b>	<b>Transfer-functie</b>	<b>24</b>
		Activeren	24
<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>5</b>	<b>Draadloze temperatuursensor</b>	<b>25</b>
		Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	25
<b>Oorzaken van schade</b>	<b>7</b>	De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel	26
Overzicht	7	Reinigen	26
<b>Milieubescherming</b>	<b>8</b>	Batterij vervangen	27
Energiespaartips	8	Conformiteitsverklaring	27
Milieuvriendelijk afvoeren	8	<b>Kooksensor-modus</b>	<b>28</b>
<b>Koken met inductie</b>	<b>8</b>	Kookprocessen met gebruik van de kooksensor	28
Voordelen bij koken met inductie	8	Voordelen	29
Pannen	8	Tips voor het koken met de kooksensor-modus	29
<b>Het apparaat leren kennen</b>	<b>10</b>	Kookpunt instellen	29
Kookvlak	10	Zo stelt u in	30
Het bedieningspaneel	10	Aanbevolen gerechten	31
Overzicht van de menu's	11	<b>Dynamisch koken voor één pan</b>	<b>35</b>
Kookzone-indicatie	12	Activeren	35
Restwarmte-indicatie	12	Deactiveren	35
<b>Apparaat bedienen</b>	<b>13</b>	<b>Teppanyaki-modus</b>	<b>36</b>
Eerste gebruik	13	Geschikte pannen	36
Kookplaat in- en uitschakelen	13	Activeren	36
Kookzone instellen	13	Deactiveren	36
Kookadvies	14	<b>Kinderslot</b>	<b>37</b>
<b>Dynamisch koken</b>	<b>17</b>	Activeren	37
Activeren	17	Deactiveren	37
Deactiveren	17	Automatisch kinderslot	37
<b>Professioneel koken</b>	<b>18</b>	<b>Pauzefunctie</b>	<b>37</b>
Activeren	18	Activeren	37
Deactiveren	19	Deactiveren	37
<b>Tijdfuncties</b>	<b>19</b>	<b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b>	<b>37</b>
Automatische kooktijd	19	<b>Basisinstellingen</b>	<b>38</b>
Stopwatch-functie	20	Naar de basisinstellingen	39
De kookwekker	21	<b>Home Connect</b>	<b>39</b>
<b>Booster-functie voor kookpannen</b>	<b>22</b>	Verbinding met het thuisnetwerk	39
Activeren	22	Home Connect instellingen	42
Deactiveren	22	Software-update	44
<b>Booster-functie voor bak- en braadpannen</b>	<b>23</b>	Afstandsdiagnose	44
Advies voor het gebruik	23	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	45
Activeren	23	Conformiteitsverklaring	45
Deactiveren	23	<b>Warmhoudfunctie</b>	<b>24</b>
<b>Warmhoudfunctie</b>	<b>24</b>	Activeren	24
Activeren	24	Deactiveren	24
Deactiveren	24		

<b>Ventilatieregeling</b>	<b>45</b>
Instellen	46
Loskoppelen van het netwerk	47
Kap via het kookveld regelen	47
Instellingen Ventilatie-regeling	48
<b>Reinigen</b>	<b>49</b>
Kookplaat	49
Omlijsting van de kookplaat	49
<b>Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)</b>	<b>50</b>
<b>Wat te doen bij storingen?</b>	<b>53</b>
Aanwijzingen en foutmeldingen	53
Tips	53
Demonstratiemodus	54
<b>Servicedienst</b>	<b>55</b>
Productnummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-Nr.)	55

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) en in de online-shop: [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## **⚠ Gebruik volgens de voorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kinderalies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalies kunnen tot ongevallen leiden.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Let er bij het gebruik van de kooksensor-modus op dat de gekozen kookzone overeenkomt met de kookzone waarop de pan met de kooksensor staat.

Draagt u een actief geïmplanteerd medisch apparaat (bijv. een pacemaker of defibrillator), ga dan na of uw arts voldoet aan de richtlijn 90/385/EWG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 evenals DIN EN 45502-2-1 en DIN EN 45502-2-2 en dat het apparaat conform VDE-AR-E 2750-10 gekozen, geïmplanteerd en geprogrammeerd is. Is aan deze voorwaarden voldaan en worden bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen gebruikt, dan kan deze inductiekookplaat - als het op de juiste manier gebeurt - zonder bezwaar worden gebruikt.

## **⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

### **⚠ Waarschuwing – Risico van brand!**

- Hete olie en vet ontvlammen erg makkelijk. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. De kookplaat uitschakelen: Vlammen voorzichtig met een deksel, een smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het kookvlak wordt heel heet. Geen brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

### **⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!**

- De kookplaten en de aangrenzende gebieden, vooral het kookplaatframe (indien voorhanden), worden zeer heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. De technische servicedienst informeren.
- Voorwerpen van metaal verhitten op de kookplaat heel snel. Nooit metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels of andere metaalhoudende voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

### **⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

**⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!**

De draadloze kooksensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Draggers van elektronische implantaten dienen daarom de kooksensor niet mee te nemen in hun kleding en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

**⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!**

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

**⚠ Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

- De draadloze kooksensor is met een batterij uitgerust die kan worden beschadigd als hij aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. De sensor van de pan nemen en uit de buurt van elke warmtebron bewaren.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de kooksensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Pannen nooit leeg laten koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en kunststofvormen smelten vast aan de hete kookzones. Het gebruik van keukenfolie op de kookplaat wordt niet aangeraden.

### Overzicht

In de volgende tabellen ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak
	Ruwe pannenbodems maken krassen op de kookplaat	Controleer het kookgerei
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten
	Slijtage door het kookgerei	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Defecten	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper

## Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

### Energiespaartips

- Gebruik altijd een passend deksel voor uw pan. Koken zonder deksel vraagt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel. Zo kan u in de pan kijken zonder het deksel te hoeven optillen.
- Gebruik pannen met een effen bodem. Door niet-egale bodems wordt het energieverbruik hoger.
- Plaats de pan altijd binnen de begrenzingen van het bruikbare kookvlak.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden kleine pannen. Een te grote, weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Gebruik weinig water bij het koken. Dit spaart energie en bij groenten blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere vermogensstand. Anders wordt er energie verspild.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

De draadloze kooksensor is voorzien van een batterij. Zorg ervoor dat gebruikte batterij op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

## Koken met inductie

### Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is fundamenteel anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in de pan. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Energiebesparing.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Warmteregeling en veiligheid: de kookplaat verhoogt of verlaagt de toevoer van warmte altijd direct na de bediening. Als de pan wordt verwijderd, onderbreekt de inductiekookplaat onmiddellijk de warmtetoevoer zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

### Pannen

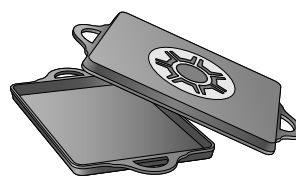
Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

- kookgerei van geëmailleerd staal
- kookgerei van gietijzer
- speciaal kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductie.

Om vast te stellen of de pan voor inductie is geschikt, dient u te controleren of de bodem van de pan door een magneet wordt aangetrokken of kijk na in de gegevens van de fabrikant.

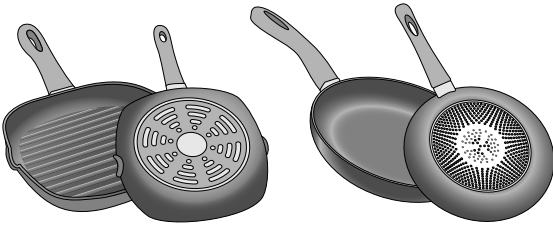
Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van de pan slechts gedeeltelijk ferromagnetisch, dan wordt alleen het ferromagnetische oppervlak heet. Hierdoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld. De temperatuur van het niet-ferromagnetische gebied kan dan te laag zijn om te koken.





- Bestaat het materiaal van de bodem van het kookgerei deels uit aluminium, dan is het ferromagnetische oppervlak ook kleiner. Mogelijk worden dit niet warm genoeg of zelfs helemaal niet herkend.



### Niet geschikte pannen

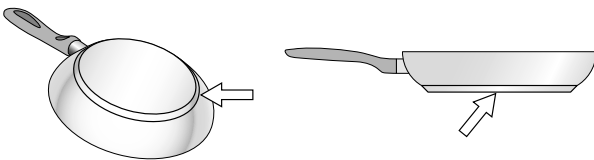
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

### Eigenschappen van de bodem van de pan

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van de bodem van de pan. Pannen van materialen die de hitte gelijkmatig verdelen, bijv. pannen met sandwichbodem van roestvrij staal, sparen tijd en energie.

Gebruik het best pannen met een volkomen effen bodem. Oneffen pannenbodems of bodems met ribbels verminderen de warmtetoevoer.



### Er staat geen pan of de afmetingen ervan zijn niet geschikt

Plaats de pan altijd binnen de begrenzings van het bruikbare kookvlak. Wordt de pan niet correct geplaatst of heeft de pan niet het geschikte materiaal of de passende grootte, dan verschijnt naast de kookplaatindicatie het symbool  $\ominus$ . Verplaats de pan of probeer het met een andere pan.

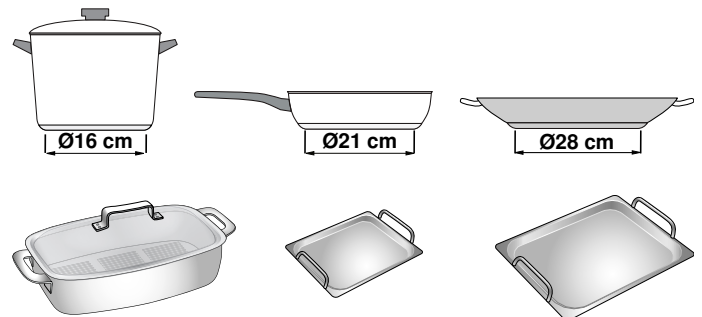
Wanneer u de actieve pan langer dan 30 seconden van het kookvlak neemt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

### Lege pan of pan met dunne bodem

Verhit geen lege pan en gebruik geen pan met een dunne bodem. De kookplaat is met een intern veiligheidssysteem uitgerust. Toch kan een lege pan zo snel verhitten dat de functie automatische uitschakeling geen tijd heeft om te reageren en een te hoge temperatuur wordt bereikt. De bodem van de pan kan smelten en de glasplaat beschadigen. Raak in geen geval de pan aan en schakel de kookplaat uit. Als deze na het afkoelen niet meer functioneert, neem dan contact op met de technische servicedienst.

### Panherkenning

De kookplaat herkent automatisch positie, grootte en vorm van de gebruikte pan, afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem van de pan. Geschikt is een pan met een bodemdiameter van 90 tot 340 mm.



**Aanwijzing:** De kookplaatsindicaties kunnen van de werkelijke grootte en vorm van de pan afwijken. Dit is normaal en hindert de werking van de kookplaat niet. Voor meer informatie, zie hoofdstuk → "Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)"

## Het apparaat leren kennen

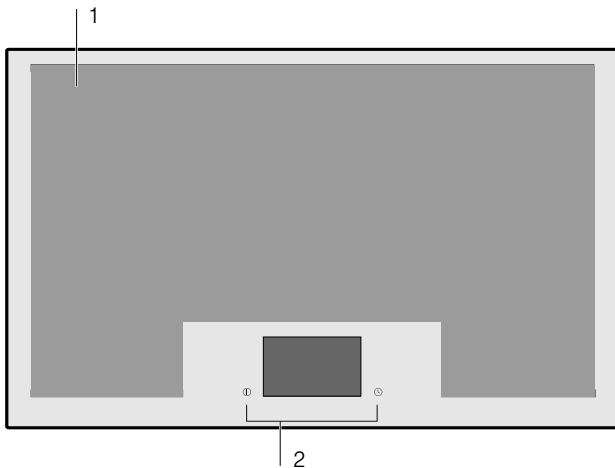
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over het kookvlak, het bedieningspaneel en de verschillende apparaatfuncties.

**Aanwijzing:** Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.

### Kookvlak

Het volledige kookvlak van de kookplaat beschikt over inductie. Plaats de pan op een willekeurige plaats binnen de begrenzingen van het bruikbare kookvlak. De positie, grootte en vorm van de pan worden automatisch herkend.

**Aanwijzing:** Op het kookvlak kunt u maximaal 6 pannen tegelijk gebruiken.



#### Kookplaat

- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Bruikbaar kookvlak |
| 2 | Bedieningspaneel   |

## Het bedieningspaneel

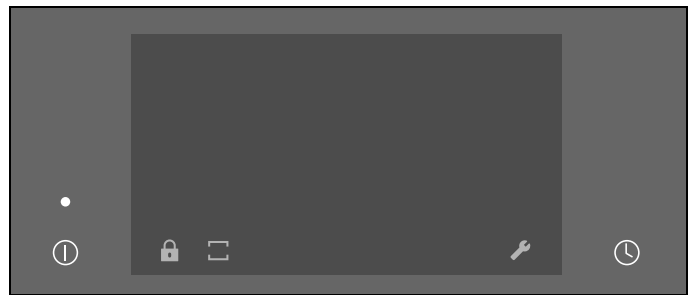
Het bedieningspaneel beschikt over sensorvelden en het touch-display.

### Sensorvelden

De sensorvelden zijn touch-velden. Raak het betreffende symbool aan om een functie te kiezen. Op het display verschijnen de beschikbare functies.

### Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Plaats nooit hete pannen op het touch-display. De elektronica kan dan oververhit raken.



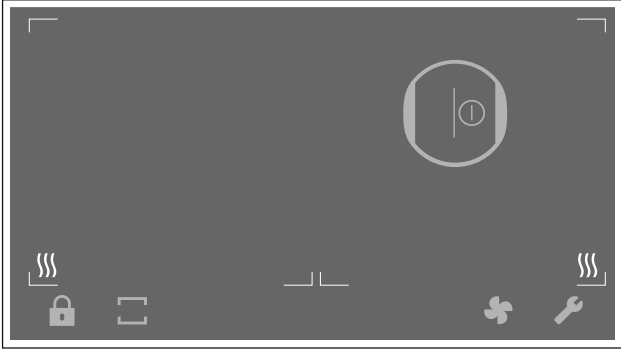
### Sensorvelden

ⓘ	Hoofdschakelaar
🕒	Tijdmenu
⌚	Kookwekker
⌚	Stopwatch
🔒	Kinderslot
⏸	Pauzefunctie
📺	Kookplaat modus
⬆️⬆️	Dynamisch koken
👨‍🍳	Professioneel koken
👨‍🍳	Klassiek koken
🌀	Ventilatie-regeling
🔧	Basisinstellingen
📍	Kookzone
1.0 - 9.0	Vermogensstanden
⏩	Booster-functie voor kookpannen
⏩	Booster-functie voor pannen
🔥	Warmhoud-functie
🕒	Automatische kooktijd
👨‍🍳	Kookgerei modus
👨‍🍳	Dynamische regeling voor één pan
👨‍🍳	Klassiek koken voor één pan
👨‍🍳	Kooksensor
👨‍🍳	Teppanyaki

## Touch-display

Op het touch-display heeft u een overzicht van de pannen die op het kookvlak staan en van de sensorvelden voor het activeren van de verschillende functies.

Wordt er een pan op het kookvlak geplaatst, dan verschijnt de kookzone-indicatie hiervoor op het display.



## Overzicht van de menu's

De intuïtieve menustructuur van de kookplaat helpt u om snel wegwijs te raken. Hier komt u meer te weten over de belangrijkste menu's.

### Hoofdaanzicht

In het hoofdaanzicht krijgt u een overzicht van de indicaties van de pannen die op het kookvlak staan. Hier worden de kookmodus, de vermogensstanden en ingestelde timer-functies voor de ingeschakelde kookzones weergegeven.

### Functielijst

De functielijst biedt toegang tot enkele functies en andere menu's.

In de functielijst worden de volgende opties weergegeven:

- Kinderslot
- Pauze-functie
- Kookmodus
- Ventilatie-regeling
- Basisinstellingen

### Info-menu

Via het Info-menu kunt u informatie opvragen over het apparaat of de actuele actieve functies.

Om bij het Info-menu te komen, raakt u het symbool **i** op de functielijst aan. De sensor geeft aan wanneer de functie ter beschikking staat.

## Aanwijzingen en verwijzingen

De aanwijzingen informeren u over een verandering van de apparaatstatus of over de noodzaak van bevestiging door een gebruiker.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren, het symbool aantippen.

**Aanwijzing:** De bovenste lijn van het display is oranje verlicht.

De aanwijzingen maken u erop attent dat u iets moet doen.

Volg de aanwijzingen op het display op en raak het symbool aan om terug te keren naar het hoofdaanzicht.

**Aanwijzing:** De bovenste lijn van het display is blauw verlicht.

## Menu Kookplaat-modus





De kookplaat beschikt over verschillende functies voor het hele kookvlak.


Kookmodus	Functie
Professioneel koken	Keuze van de vermogensstand, afhankelijk van de plaats van de pan op het kookvlak van rechts naar links.
Klassiek koken	Keuze van de vermogensstand voor de kookzone.
Dynamisch koken	Keuze van de vermogensstand, afhankelijk van de plaats van de pan op het kookvlak van voor naar achter.

Om bij het menu Kookplaat-modus te komen, het sensorveld in de functielijst aanraken.

## Menu Kookgerei-modus

De kookplaat beschikt over verschillende functies voor de kookzone.

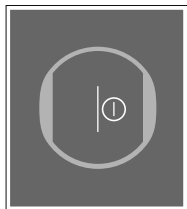
Kookgerei-modus	Functie
 Dynamisch koken voor één pan	Hiermee kan een bepaalde vermogensstand, afhankelijk van de plaats van de pan worden geregeld, door hem van voor naar achter op het kookvlak te verplaatsen.
 Klassiek koken voor één pan	Hiermee kan de kookstand voor elke pan in het bedieningspaneel worden gekozen.
 Kooksensor	Met de kooksensor die aan de buitenkant van de pan is aangebracht, kan de temperatuur automatisch constant worden gehouden. De kooksensor-modus is geschikt voor gerechten die bij het koken of frituren in de pan veel water, olie of vet nodig hebben.
 Teppanyaki	Hiermee kan het teppanyaki-oppervlak in twee gebieden worden verdeeld. Zo kunt u op het ene deel bakken en braden en op het andere gerechten warmhouden, of in het hele gebied bakken en braden met dezelfde vermogensstand.


Om bij het menu Kookgerei-modus te komen, op de kookzone-indicatie tippen en vervolgens het sensorveld  aanraken.

## Kookzone-indicatie

Wanneer u een pan op het kookvlak plaatst, is op het aanraakdisplay de indicatie van de betreffende kookzone verlicht.

### Kookzone herkend



De pan op het kookvlak is herkend. De kookzone-indicatie is verlicht. Raak het symbool  aan om de kookzone te kiezen.

### Gekozen kookzone



De weergegeven kookzone is gekozen. U kunt de vermogensstand instellen.

### Ingeschakelde kookzone



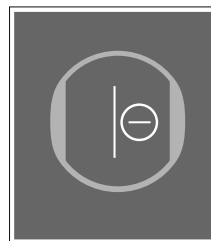
De weergegeven kookzone is ingeschakeld. Op het display is de ingestelde vermogensstand verlicht.

### Er staat geen pan op de kookzone



De pan is van de kookzone genomen. De eerder gekozen vermogensstand is minder intensief verlicht.

### Meer indicaties





De gekozen kookzone kan niet worden ingesteld.

Tip voor meer informatie op de indicatie.

#### Mogelijke oorzaken:

- Op het kookvlak kan gelijktijdig worden gekookt met maximaal 6 gelijkmatig verdeelde pannen.
- De pan is niet geschikt voor inductiekoken.
- Het maximale vermogen van het apparaat is overschreden.

## Restwarmte-indicatie

De kookplaat beschikt over meerdere restwarmte-indicaties , die aangeven dat er nog hete kookzones zijn. Afhankelijk van de intensiteit van de restwarmte lichten een, twee of alle drie de indicatiegedeeltes op . Raak het kookvlak niet aan zolang deze indicaties verlicht zijn of direct nadat ze zijn verdwenen.

Ook nadat de kookplaat uitgeschakeld is, zijn de restwarmte-indicaties verlicht zolang het kookvlak nog heet is.

## Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk kunt u lezen hoe u een kookzone instelt. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

### Eerste gebruik

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, verschijnt op het display het menu om de keuze voor de eerste instellingen te maken. De gewenste instellingen kiezen.

Na bevestiging van de instellingen verschijnt het hoofdaanzicht.

**Aanwijzing:** U kunt de instellingen op elk moment wijzigen. Voor informatie over de keuze van deze instellingen, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen".

### Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

**Inschakelen:** raak het symbool ① aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. Na een korte inschakeltijd is de kookplaat bedrijfsklaar.

**Uitschakelen:** raak het symbool ① aan. De tekst op het display wordt gewist. Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

#### Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer de kookzones langer dan 30 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 10 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wordt de kookplaat binnen deze tijd weer ingeschakeld, dan verschijnt in het hoofdaanzicht de mogelijkheid om de vorige instellingen te bevestigen. Voor informatie over deze instelling, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen".

## Kookzone instellen

In het instelgebied wordt de gewenste vermogensstand gekozen.

Vermogensstand 1.0	= laagste stand
Vermogensstand 9.0	= hoogste stand

Elke vermogensstand heeft een tussenstand die met .5 is aangeduid.

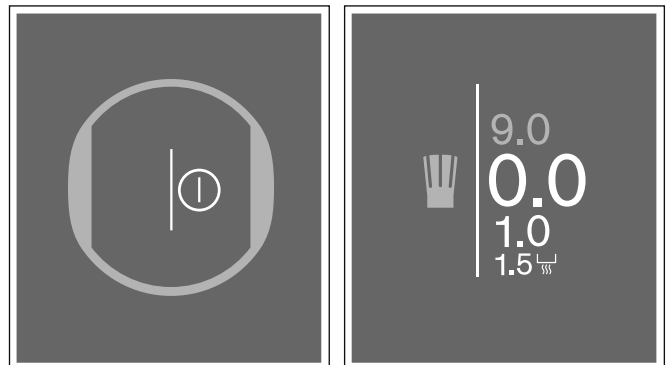
#### Aanwijzingen

- Om de gevoelige onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of elektrische overbelasting, kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

#### Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 De pan op het kookvlak plaatsen.
- 2 Het symbool ① van de kookzone op het touch-display aanraken. In de kookzone-indicatie is het instelgebied verlicht.



- 3 In de volgende 4 seconden met uw vinger naar boven strijken en de gewenste vermogensstand kiezen. Om de vermogensstand 9.0 te kiezen, direct op 9.0 tippen.



De kookstand is ingesteld.

## Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en stel vervolgens in het instelbereik de gewenste kookstand in.

## Kookzone uitschakelen

De kookzone-indicatie aanraken tot de vermogensstand **0.0** in het instelgebied wordt weergegeven. De kookzone wordt uitgeschakeld.

**Aanwijzing:** Is er voor inschakeling van de kookplaat een pan op het kookvlak geplaatst, dan wordt deze na het aanraken van de hoofdschakelaar herkend en de kookzone-indicatie verschijnt op het touch-display.

## Kookadvies

### Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoupen en dikvloeibare sauzen regelmatig roeren.
- Voor het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand terugschakelen, zodra er tussen deksel en kookgerei stoom vrijkomt. Voor een goed bereidingsresultaat is geen stoom nodig.
- Na de bereiding het kookgerei tot het opdienen gesloten houden.
- Voor het koken met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
- De gerechten niet te lang laten koken of bakken, om de voedingswaarde te behouden. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder bereidingsresultaat dient rokende olie te worden voorkomen.
- Voor een bruine kleur van de gerechten deze na elkaar klaarmaken in kleine porties.
- Kookgerei kan tijdens de bereiding hoge temperaturen bereiken. Het gebruik van pannelappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "*Milieubescherming*"

## Aanbevolen gerechten

In de tabel ziet u welke kookstand voor elk gerecht geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de grootte, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Doorkookstand	Tijd (min)
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1.0 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1.0 - 2.0	-
<b>Opwarmen of warmhouden</b>		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2.0	-
Melk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen <sup>1</sup>	3.0 - 4.0	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie, diepvries	3.0 - 4.0	15 - 25
Goulash, diepvries	3.0 - 4.0	35 - 55
<b>Gaar trekken, sudderen</b>		
Aardappelballetjes <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis <sup>1</sup>	4.0 - 5.0	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1.0 - 2.0	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3.0 - 4.0	8 - 12
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap <sup>3</sup>	2.0 - 3.0	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappelen	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6.0 - 7.0	6 - 10
Eenpansmaaltijd	3.5 - 4.5	120 - 180
Soep	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Eenpansgerecht in snelkookpan	4.5 - 5.5	-
<b>Stoven</b>		
Rollade	4.0 - 5.0	50 - 65
Stoofvlees	4.0 - 5.0	60 - 100
Goulash <sup>3</sup>	3.0 - 4.0	50 - 60

<sup>1</sup> Zonder deksel

<sup>2</sup> Herhaaldelijk keren

<sup>3</sup> Op stand 8.0 - 8.5 voorverwarmen

	Doorkookstand	Tijd (min)
Stoven / braden met weinig olie <sup>1*</sup>		
Schnitzel, ongepaneerd of gepaneerd	6.0 - 7.0	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6.0 - 7.0	6 - 12
Koteletten, ongepaneerd of gepaneerd <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	6 - 12
Steak (3 cm dik)	7.0 - 8.0	6 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 20
Gevogeltefilet, diepvries <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik) <sup>2</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (2 cm dik) <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5.0 - 6.0	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6.0 - 7.0	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6.0 - 7.0	8 - 15
Garnalen en krab	7.0 - 8.0	4 - 10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7.0 - 8.0	10 - 20
Pangerechten op Aziatische wijze (groente en stukjes vlees)	7.0 - 8.0	15 - 20
Pangerechten, diepvries	6.5 - 7.5	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar bakken)	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegelei	5.0 - 6.0	3 - 6
Frituren <sup>1</sup> (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0	-
Kroketten, diepvries	7.0 - 8.0	-
Vlees, bijv. stukken kip	6.0 - 7.0	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6.0 - 7.0	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd, in bierdeeg of tempura	6.0 - 7.0	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	5.5 - 6.5	-

<sup>1</sup> Zonder deksel

<sup>2</sup> Herhaaldelijk keren

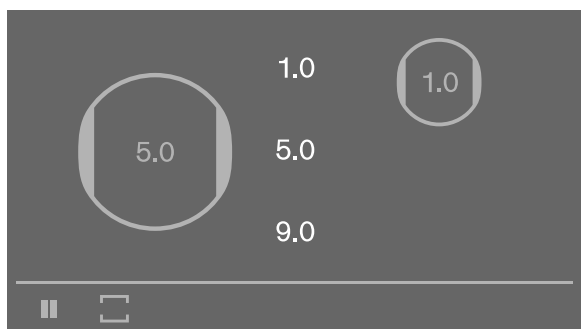
<sup>3</sup> Op stand 8.0 - 8.5 voorverwarmen



## Dynamisch koken

Gebruik deze speciale functie vooral voor bereidingen die het vaak wijzigen van de vermogensstanden vereisen. Hiermee kunt u de vermogensstand tijdens de bereiding snel en comfortabel aanpassen door de pan gewoon naar voren of naar achteren te verschuiven.

Wordt deze functie geactiveerd, dan wordt het volledige kookvlak een kookzone met drie verschillende vermogensstanden. Afhankelijk van de positie van de pan wordt de ene of de andere vooraf ingestelde vermogensstand geactiveerd. De aan elke pan toegewezen vermogensstand verschijnt in de desbetreffende kookzone-indicatie.



Vooraf ingestelde vermogensstanden:

Voorste gebied = vermogensstand **9.0**

Middelste gebied = vermogensstand **5.0**




Achterste gebied = vermogensstand **10**

U kunt de vooraf ingestelde vermogensstanden wijzigen. Voor het wijzigen van de vermogensstanden, zie hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

### Aanwijzingen


- De boosterfunctie voor pannen en de warmhoudfunctie zijn niet beschikbaar zolang de modus Dynamisch koken is geactiveerd.
- De verschillende modi van de pan en het instellen van de bereidingstijd zijn niet beschikbaar zolang de modus Dynamisch koken geactiveerd is.
- Als u de pan op het kookvlak verplaatst, start de kookplaat het automatisch zoeken en wordt de vermogensstand van het bereik waarop de pan werd herkend ingesteld.
- Voor meer informatie over de grootte en plaatsing van pannen, zie het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".


## Activeren


- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Eerst het symbool  en vervolgens het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen. In het hoofdaanzicht worden de drie vooraf ingestelde vermogensstanden weergegeven.


De functie is geactiveerd.


### Pan plaatsen

Als zich vóór het activeren van de functie een actieve pan op de kookplaat bevindt, dan verschijnt de kookplaatindicatie zonder vermogensstand. Om de toegewezen vermogensstand te bevestigen op de kookplaatindicatie drukken en vervolgens het sensorveld  aanraken.

Wordt een nieuwe pan geplaatst, op de kookplaatindicatie drukken en vervolgens het sensorveld  aanraken.

**Aanwijzing:** Heeft de pan niet het geschikte formaat voor deze functie, dan brandt aan de kookplaat het symbool .

Voor informatie het symbool  aanraken.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren, het symbool  aantippen.

### Vermogensstand wijzigen

De kookstanden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Op het bereik tippen waarvan de vermogensstand moet worden gewijzigd om een andere vermogensstand in het programmeerbereik te kiezen.

**Aanwijzing:** Wordt de functie gedeactiveerd, dan krijgen de vermogensstanden weer hun oorspronkelijke instellingen.

## Deactiveren

- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Een andere modus van de kookplaat kiezen en vervolgens het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen. De voor de pan gebruikte vermogensstanden blijven behouden.

De functie is gedeactiveerd.

## Professioneel koken

Gebruik deze speciale functie vooral voor bereidingen die het vaak wijzigen van de vermogensstanden vereisen. Hiermee kunt u de vermogensstand tijdens de bereiding snel en comfortabel aanpassen door de pan gewoon naar links of rechts te verschuiven.

Wordt deze functie geactiveerd, dan wordt het volledige kookvlak een kookzone met drie verschillende vermogensstanden. Afhankelijk van de positie van de pan wordt de ene of de andere vooringestelde vermogensstand geactiveerd. De aan elke pan toegewezen vermogensstand verschijnt in de desbetreffende kookzone-indicatie.

Vooraf ingestelde vermogensstanden:

Linkergebied = vermogensstand **1.5**

Middelste gebied = vermogensstand **9.0**




Rechtergebied = vermogensstand **5.0**

U kunt de vooringestelde vermogensstanden wijzigen. Voor het wijzigen van de vermogensstanden, zie hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

### Aanwijzingen


- Voor meer informatie over de grootte en plaatsing van het kookgerei, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*".
- De kookgerei-modus, de boosterfunctie voor pannen en het instellen van de bereidingstijd zijn niet beschikbaar zolang deze functie geactiveerd is.


## Activeren


- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Eerst het symbool  aanraken en vervolgens met symbool  de keuze bevestigen. In het hoofdaanzicht worden de vooringestelde vermogensstanden weergegeven.


De functie is geactiveerd.


### Pan plaatsen

Als zich vóór het activeren van de functie een actieve pan op de kookplaat bevindt, dan verschijnt de kookplaatindicatie zonder vermogensstand. Om de toegewezen vermogensstand te bevestigen op de kookplaatindicatie drukken en vervolgens het sensorveld  aanraken.

Wordt een nieuwe pan geplaatst, op de kookplaatindicatie drukken en vervolgens het sensorveld  aanraken.

**Aanwijzing:** Heeft de pan niet het geschikte formaat voor deze functie, dan brandt aan de kookplaat het symbool .

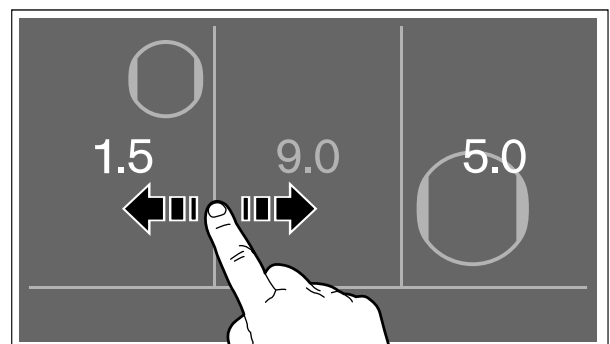
Voor informatie het symbool  aanraken.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren, het symbool  aantippen.

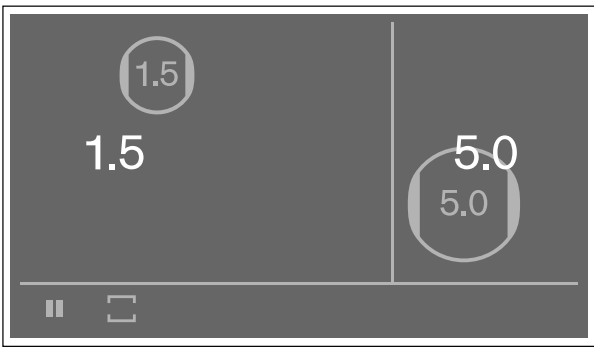
### Bereiken combineren

De bereiken met de vooringestelde vermogensstanden kunnen worden gecombineerd om een groter oppervlak met dezelfde vermogensstand te verkrijgen.

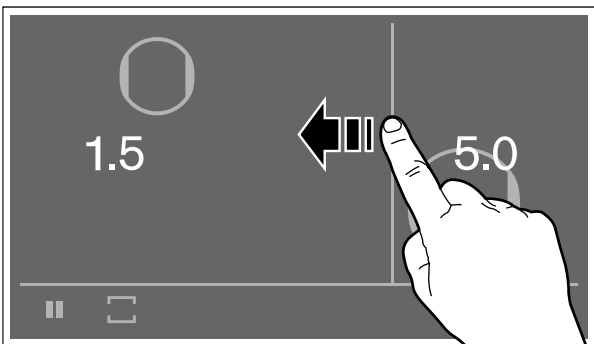
Hiervoor op één van de verticale randen van het middelste gebied drukken en met de vinger naar links of rechts slepen tot het aangrenzende gebied overtrokken is.



De vermogensstand van het gecombineerde bereik is dezelfde stand als deze van het bereik dat wordt uitgebreid.



Om de gecombineerde gebieden opnieuw te scheiden, op één van de verticale randen van het gebied drukken en met de vinger naar rechts of links bewegen tot het verborgen gebied opnieuw wordt weergegeven.



### Vermogensstand wijzigen

De kookstanden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Op het bereik tippen waarvan de vermogensstand moet worden gewijzigd om een andere vermogensstand in het programmeerbereik te kiezen.

**Aanwijzing:** Wordt de functie gedeactiveerd, dan krijgen de vermogensstanden weer hun oorspronkelijke instellingen.

### Deactiveren

- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Een andere modus van de kookplaat kiezen en vervolgens het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen. De voor de pan gebruikte vermogensstanden blijven behouden.

De functie is gedeactiveerd.

## Tijdfuncties

De kookplaat beschikt over drie timer-functies:



- Automatische kooktijd
- Stopwatch
- Kookwekker

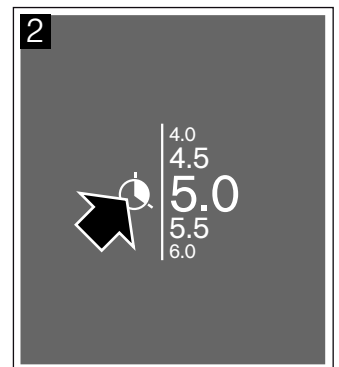
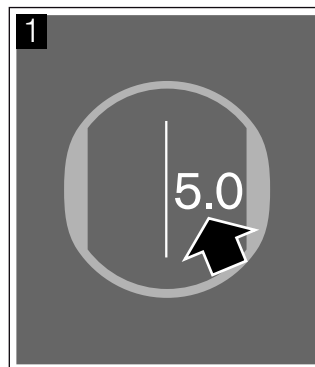
### Automatische kooktijd

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

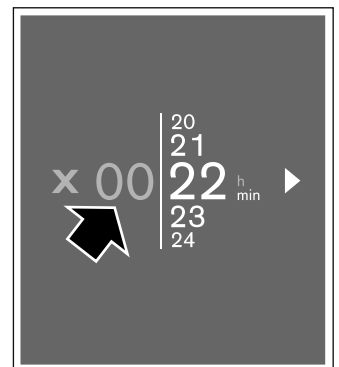
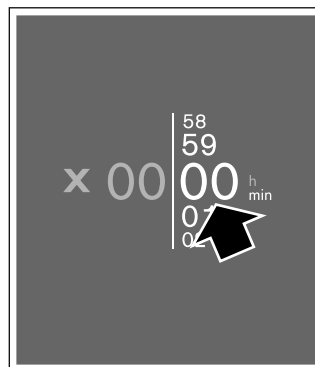
U kunt een tijdsduur tot 12 uur en 59 minuten instellen.

#### Zo stelt u in:

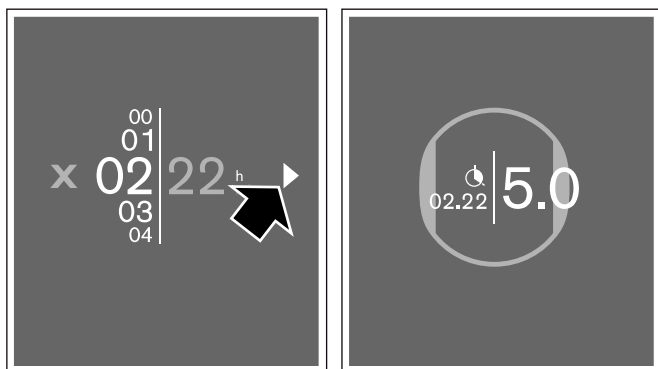
- 1 De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
- 2 Op de gekozen vermogensstand tippen. In de kookzone-indicatie is het symbool  verlicht.
- 3 Raak het symbool  aan. In de kookzone-indicatie is **00|00** <sup>h</sup><sub>min</sub> verlicht.



- 4 Vervolgens de gewenste bereidingstijd kiezen in minuten en uren.



- 5 Raak het symbool ► aan om de gekozen tijd te bevestigen. In de kookzone-indicatie verschijnt de ingestelde tijdsduur.



De bereidingstijd begint af te lopen.

### Kooksensor-modus

Wordt er voor een kookzone een tijdsduur ingesteld en is de kooksensor-modus geactiveerd, dan begint de tijdsduur pas af te lopen zodra de gekozen temperatuurstand bereikt is.

### Tijd veranderen of wissen

Het symbool ⌚ kiezen.

Raak de ingestelde tijd en vervolgens het symbool ► aan om de gekozen instelling te bevestigen.

Om de tijd te wissen, raakt u het symbool ■ aan.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. De ingestelde tijdsduur staat op **00.00** en de vermogensstand op **0.0**.

Op de tijdsindicatie tippen. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

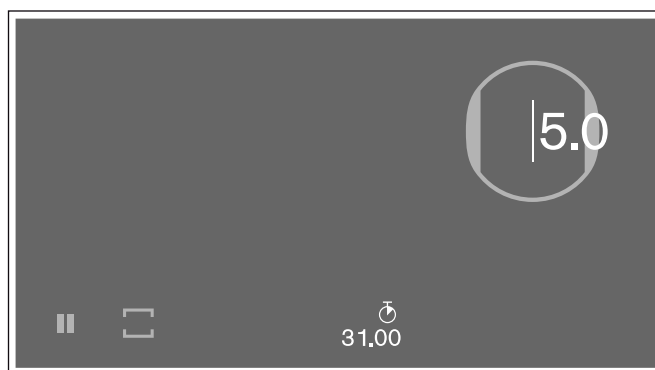
## Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die sinds de activering verstreken is.

Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

### Activeren

Het sensorveld ⌚ aanraken en het symbool ⌚ selecteren. Vervolgens het symbool ► aanraken om de keuze te bevestigen. In de functiebalk brandt **00.00** en het symbool ⌚.



De stopwatch is geactiveerd. De tijd begint te lopen.

### Stopwatch onderbreken

Eerst het symbool ⌚ en vervolgens het symbool || aanraken, de stopwatch stopt en verschijnt opnieuw in het hoofdaanzicht.

Om deze opnieuw te starten, eerst het symbool ⌚ en vervolgens het symbool ► aanraken.

### Deactiveren

Eerst het symbool ⌚ en vervolgens het symbool ■ aanraken. De stopwatch stopt, de tijd wordt op **00.00** ingesteld en verschijnt opnieuw in het hoofdaanzicht

De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Om het menu te wissen en naar het hoofdaanzicht terug te keren, het symbool X aanraken.




## De kookwekker

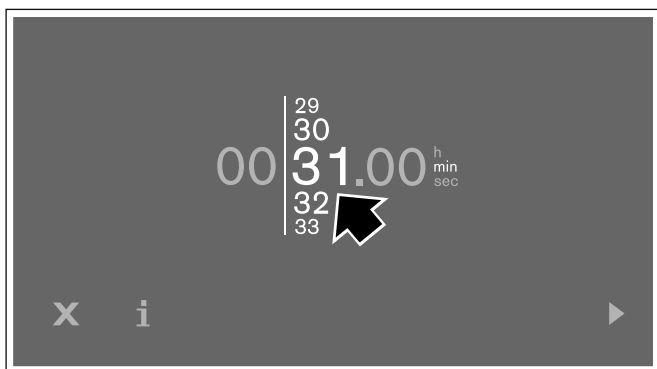
Met de kookwekker kunt u een tijd tot 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen.

U kunt hem activeren terwijl de kookplaat in- of uitgeschakeld is.

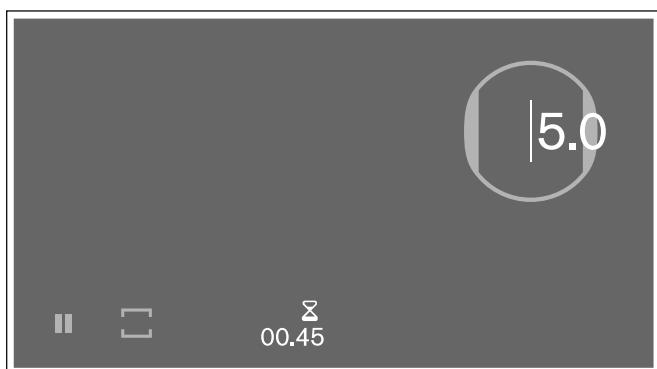
Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

### Zo stelt u in:

- 1 Het sensorgebied  aanraken.
- 2 Het symbool  kiezen en met  de keuze bevestigen. De indicatie **00 | 00.00**<sup>h min sec</sup> is verlicht.
- 3 In de volgende 10 seconden met uw vinger naar boven of beneden strijken en de tijdsduur instellen in minuten, uren en seconden.





- 4 Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen. In de functielijst zijn het symbool  en de ingestelde tijd verlicht.



De gekozen tijd begint af te lopen.



### Tijd veranderen of wissen



Raak het symbool  aan.

Raak de ingestelde tijd en het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

Om de tijd te wissen, raakt u het symbool  aan.


### Kookwekker stilzetten



Eerst het symbool  en vervolgens het symbool  aanraken, de wekker stopt en verschijnt opnieuw in het hoofdaanzicht.

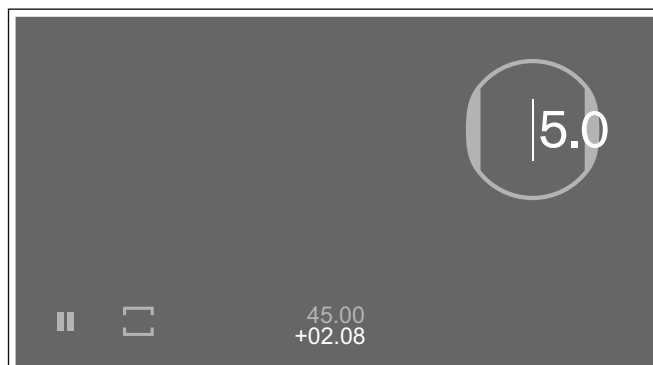
Om deze opnieuw te starten, eerst het symbool  en vervolgens het symbool  aanraken.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een geluidssignaal. In de wekker-indicatie knippert **00.00**.

Raak het symbool  aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Wanneer u het symbool  enkele seconden aanraakt, wordt de stopwatch geactiveerd. Op het display verschijnt de afgelopen tijd voor het symbool .



Om op de kookwekker een nieuwe tijd in te stellen, dient u op de tijdsindicatie te tippen.

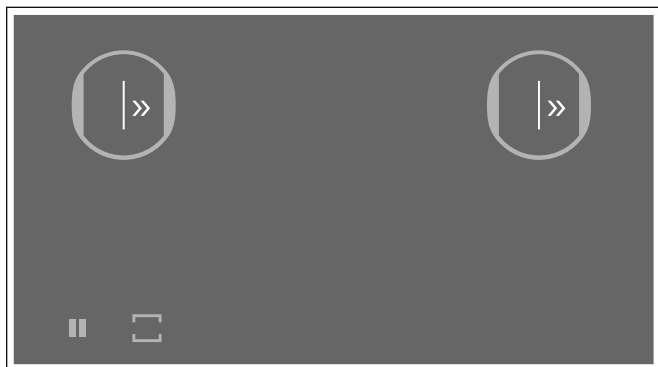
Raakt u de tijdsindicatie enkele seconden aan, dan verdwijnen de tijdsindicaties.

## Booster-functie voor kookpannen

Met de booster-functie kunt u grote waterhoeveelheden sneller verwarmen dan met vermogensstand 9.0.

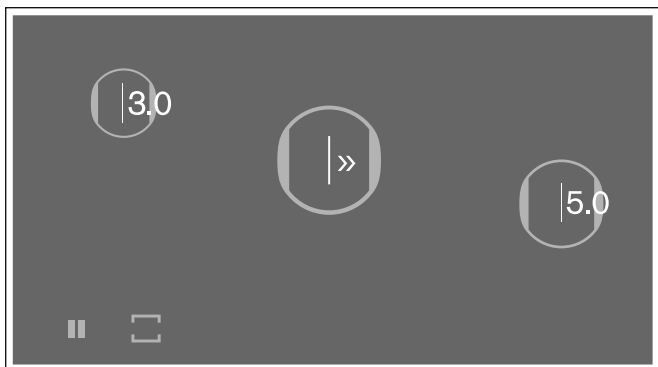
Deze functie is beschikbaar wanneer het symbool » in het instelgebied van de pan wordt weergegeven.

De boosterfunctie voor pannen is aan elke kant van het kookvlak slechts beschikbaar voor één pan.



Kiest u een tweede kookzone aan dezelfde kant van het kookvlak terwijl de booster-functie voor pannen is geactiveerd, dan wordt de booster-functie voor pannen gedeactiveerd. De kookzone wordt automatisch ingesteld op kookstand 9.0.

Wanneer de booster-functie voor pannen in het midden van het kookvlak geactiveerd is, kunnen voor andere pannen die zich aan de rechter- en linkerkant van de kookplaat bevinden instellingen worden uitgevoerd.



## Activeren

De kookzone kiezen en met uw vinger naar boven strijken tot de indicatie » verschijnt.

De functie is geactiveerd.

## Deactiveren

De kookplaatindicatie aanraken en in het instelbereik een willekeurige kookstand kiezen.


De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Onder bepaalde omstandigheden schakelt deze functie automatisch uit om elektronische componenten binnenin de kookplaat beschermen. De kookzone schakelt automatisch terug naar vermogensstand 9.0.

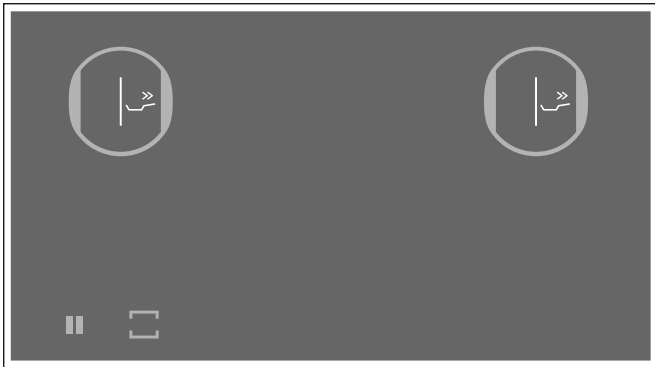
## Booster-functie voor bak- en braadpannen

Met de booster-functie voor pannen kan de pan sneller worden verwarmd dan met vermogensstand 9.0.

Kies na deactivering van de functie de geschikte vermogensstand voor uw gerechten.

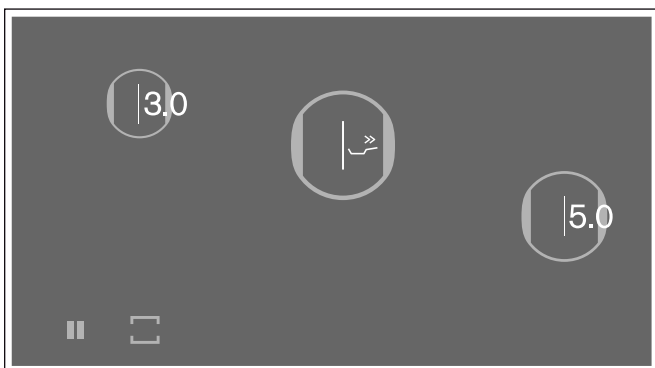
Deze functie is beschikbaar wanneer het symbool  in het instelgebied van de pan wordt weergegeven.

De booster-functie voor pannen is alleen beschikbaar voor één pan per kookvlak.



Wanneer de booster-functie voor pannen geactiveerd is en op dezelfde kant van het kookvlak instellingen voor een andere kookzone worden gekozen, wordt de booster-functie voor pannen gedeactiveerd en wordt automatisch kookstand 9.0 ingesteld.


Wanneer de booster-functie is geactiveerd voor pannen in het midden van het kookvlak, kunnen er instellingen voor andere pannen die op de rechter- en linkerkant van de kookplaat staan worden uitgevoerd.



## Advies voor het gebruik

- Gebrek altijd onverwarmde pannen.
- Gebruik pannen met een volkomen vlakke bodem. Gebruik geen pannen met een dunne bodem.
- Verwarm nooit lege pannen, olie, boter of vet zonder dat er toezicht bij is.
- Leg geen deksel op de pan.
- Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie hoofdstuk → "Koken met inductie"

## Activeren

Op de kookzone-indicatie tippen en het symbool  in het instelgebied kiezen.

De functie is geactiveerd.

## Deactiveren

De kookplaatindicatie aanraken en in het instelbereik een willekeurige kookstand kiezen.

De functie is gedeactiveerd.


**Aanwijzing:** Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.

De kookzone schakelt automatisch terug naar vermogensstand 9.0.

## Warmhoudfunctie

Deze functie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van gerechten.

### Activeren

De gewenste kookplaat selecteren en vervolgens de vermogensstand **1.5**  in het instelgebied instellen.

### Deactiveren

De kookplaatindicatie aanraken en in het instelbereik een willekeurige kookstand kiezen.

De functie is gedeactiveerd.

## Transfer-functie

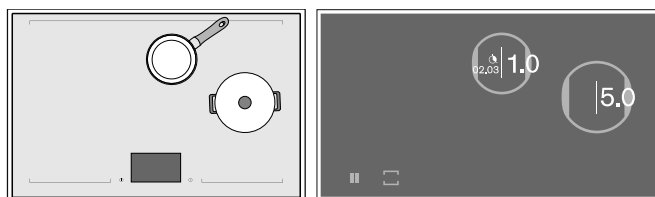
Wanneer de pan op het kookvlak wordt verplaatst kunt u met deze functie de ingestelde kook- of temperatuurstand en de tijdsduur overbrengen.


Wanneer u de pan van het kookvlak neemt of verplaatst, warmt de kookzone niet meer op. De instellingen van de kookzone worden 30 seconden behouden.

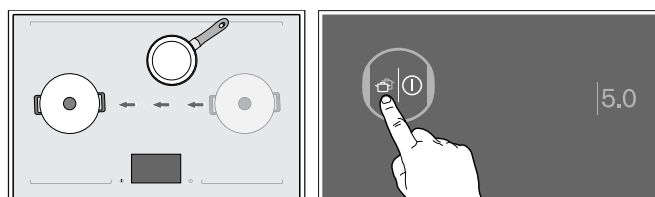
Wanneer u de pan weer in dezelfde positie plaatst, blijven de instellingen behouden.


### Activeren

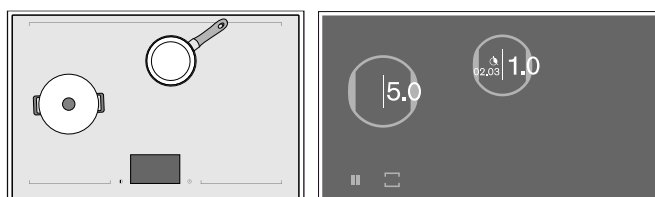
- 1 De pan op het kookvlak plaatsen.



Bij de nieuwe kookzone verschijnt het symbool .



- 2 Het symbool  van de nieuwe kookzone aanraken om de overdracht van de instellingen te bevestigen. De vermogensstand is verlicht.



De instellingen zijn overgedragen op de nieuwe kookzone.



## Draadloze temperatuursensor

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kooksensor-modus, moet er verbinding tussen de draadloze temperatuursensor en de kookplaat zijn gemaakt.

### Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf krijgt u de volgende informatie:

- Siliconenpatch aanbrengen
- Draadloze kooksensor aanbrengen
- Reiniging
- Batterij vervangen

U kunt de siliconenpatch en de temperatuursensor achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef hiervoor steeds het juiste referentienummer op:

00577921 Set met 5 siliconenpatches

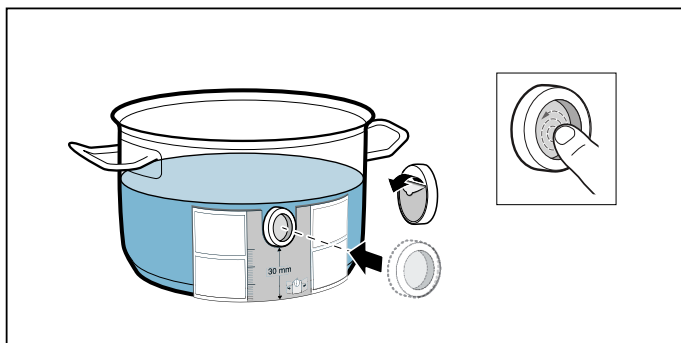
CA060300 Temperatuursensor en set met 5 siliconenpatches

#### Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de kooksensor vastgemaakt aan het kookgerei.

Wanneer u een pan voor het eerst gebruikt met de kooksensor-modus, moet de siliconenpatch direct op deze pan worden aangebracht. Hiervoor:

- 1 De plaats waar de patch wordt opgeplakt dient vrij van vet te zijn. De pan schoonmaken, goed drogen en de plaats van de lijm inwrijven met bijv. spiritus.
- 2 De beschermfolie van de siliconenpatch nemen. Met behulp van het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de juiste plaats aan de buitenkant van de pan lijmen.



- 3 De siliconenpatch over het hele oppervlak aandrukken, ook aan de binnenkant.

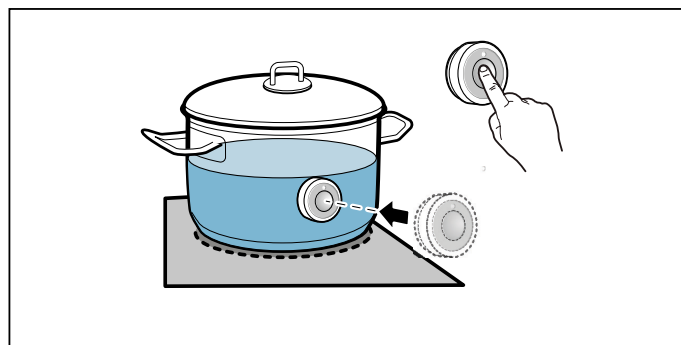
De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

#### Aanwijzingen

- De pan met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.
- Mocht de siliconenpatch loslaten, dan moet er nieuwe worden gebruikt.

#### Draadloze temperatuursensor aanbrengen

De temperatuursensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat hij zich perfect aanpast.






#### Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat de kooksensor wordt aangebracht.
- Vul de pan zodanig dat de inhoud de juiste hoogte heeft om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.
- Breng de kooksensor niet aan op een andere hete pan, om oververhitting te voorkomen.
- Neem de kooksensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.
- U kunt maximaal drie kooksensoren tegelijk gebruiken.

## De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

Om de draadloze temperatuursensor met het bedieningspaneel te verbinden, handelt u als volgt:


- 1 Raak het symbool  in het hoofdaanzicht aan.
- 2 De optie *Kooksensor-koppeling* kiezen en vervolgens om te bevestigen het symbool  aanraken.
- 3 Raak binnen de volgende 30 seconden kort het symbool  op de draadloze kooksensor aan. Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding tussen de kooksensor en het bedieningspaneel op het display. Vervolgens het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen.
- 4 Om een andere kooksensor aan te sluiten het symbool  aanraken. Om naar de basisinstellingen terug te keren, het symbool  aanraken.

Zodra de kooksensor met het bedieningspaneel verbonden is, is de kooksensormodus beschikbaar.

### Aanwijzingen

- Als gevolg van een storing van de kooksensor kan er vanwege de volgende redenen sprake zijn van een foutieve verbinding:
  - Bluetooth-communicatiefout.
  - Het symbool op de kooksensor is niet binnen 30 seconden ingedrukt.
  - De batterij van de kooksensor is bijna leeg.De kooksensor resetten en de verbidingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een foutieve verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbidingsprocedure opnieuw uitvoeren. Is de verbinding nog steeds foutief, neem dan contact op met de technische servicedienst.

### Draadloze temperatuursensor resetten

- 1 Het symbool  op de kooksensor 8-10 seconden lang aanraken. In deze tijd licht de LED-indicatie van de kooksensor drie keer op. Als de LED voor de derde keer oplicht, start het resetten. Op dit moment het symbool niet meer aanraken. Zodra de LED uitgaat, is de draadloze kooksensor gereset.
- 2 Verbindingsprocedure herhalen.

## Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

### Temperatuursensor

Reinig de temperatuursensor met een vochtige doek. Nooit in de vaatwasmachine reinigen. Nooit in water dompelen of schoonmaken onder stromend water.

Haal de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats, bijv. in de verpakking, en niet in de buurt van warmtebronnen.

### Siliconenpatch

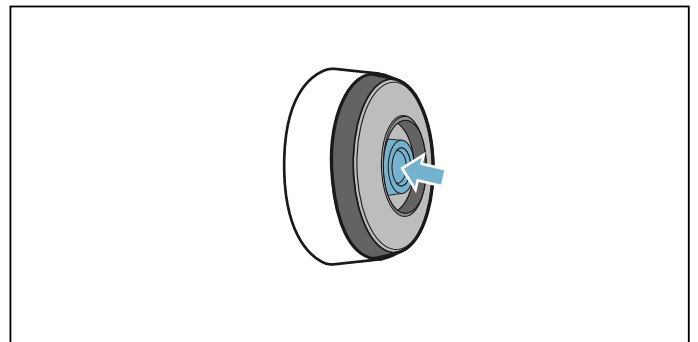
Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

**Aanwijzing:** Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.

### Venster van de temperatuursensor.

Het sensorvenster moet altijd schoon en droog zijn. Ga hierbij als volgt te werk:

- U dient regelmatig vuil en vetvlekken te verwijderen.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of wattenstaafjes en een schoonmaakmiddel voor glas.



### Aanwijzingen

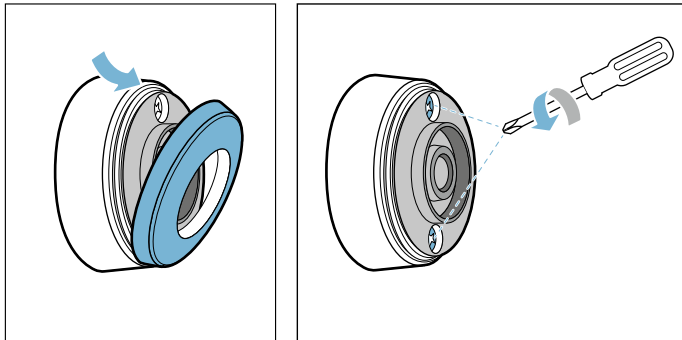
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuurponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

## Batterij vervangen

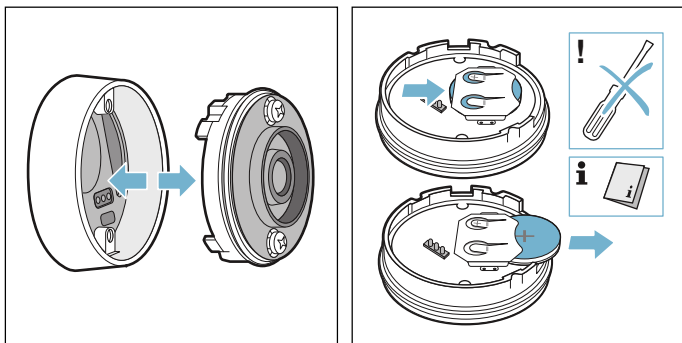
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

- 1 De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor trekken en beide schroeven verwijderen met een schroevendraaier.

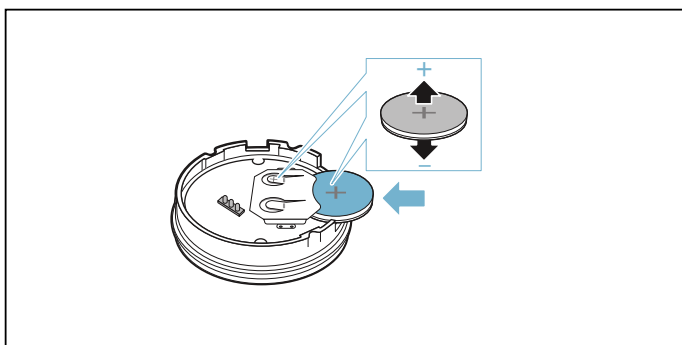


- 2 De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de batterijpolen in de juiste richting wijzen).

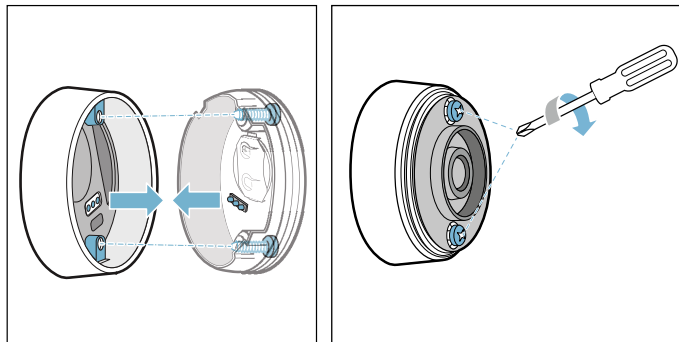


### Attentie!

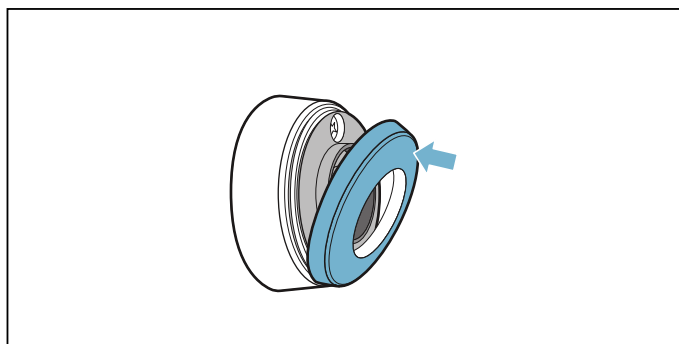
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



- 3 De afsluiting van de temperatuursensor sluiten (de uitsparingen voor de schroeven van de afsluiting moeten corresponderen met de inkepingen van het onderste deel van de behuizing). De schroeven met een schroevendraaier aandraaien.



- 4 De siliconenafdekking weer aanbrengen op het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor.



**Aanwijzing:** Uitsluitend hoogwaardige batterijen gebruiken van het type CR2032, om een langere levensduur te garanderen.

## Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Gaggenau Hausgeräte GmbH dat het apparaat met de functie Draadloze temperatuursensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

De logo's en het merk Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. Het gebruik van deze merken door Gaggenau Hausgeräte GmbH staat onder licentie. Alle andere merken en merknamen zijn eigendom van de betreffende bedrijven.

## Kooksensor-modus

De kooksensorprocessen staan garant voor eenvoudig koken en uitstekende bereidingsresultaten.

De draadloze kooksensor meet continu de temperatuur van het kookgerei. Hierdoor wordt het kookvermogens precies gereguleerd en steeds de juiste temperatuur aangehouden, om overmatig opkoken tegen te gaan en perfecte bereidingsresultaten te bereiken.

Is de gekozen temperatuur bereikt, dan kunt u het gerecht toevoegen. De temperatuur wordt constant gehouden zonder dat u de kookstand hoeft te veranderen.

Indien er een draadloze kooksensor voorhanden is, is de kooksensor-modus beschikbaar voor het gehele kookoppervlak, .

De draadloze kooksensor leidt de informatie over de temperatuur van het kookgerei verder naar het bedieningspaneel.

De kookplaat beschikt over een draadloze kooksensor. Indien nodig kan deze achteraf in de vakhandel via onze technische servicedienst of in onze onlineshop worden aangeschaft. U kunt maximaal drie kooksensoren tegelijk gebruiken.

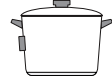
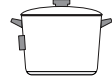
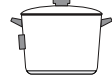
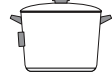
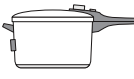
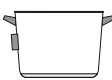


**Aanwijzing:** U kunt hem bestellen onder opgave van het referentienummer CA060300.

Voor informatie over de kooksensor, zie hoofdstuk → "Draadloze temperatuursensor"

## Kookprocessen met gebruik van de kooksensor

Met de kooksensor-modus kan voor elk gerecht de beste bereidingstijd worden gekozen.

In de tabel staan de verschillende beschikbare kookprocessen:

Kookprocessen	Temperatuur	Kookgerei	Geschikt voor
Warmhouden, opwarmen	70 °C		Bijv. punch, goulash
Zachtjes laten koken in melk	85 °C		Bijv. pannacotta, rijstepap
Zachtjes laten koken in water	90 °C		Bijv. rijst, quinoa
Koken	100 °C		Bijv. pasta, gnocchi, groente
Koken met de snelkookpan	115 °C		Bijv. huisbereide bouillon, peulvruchten
Frituren bij lage temperatuur *	160 °C		Bijv. donuts, beignets
Frituren bij matige temperatuur *	170 °C		Bijv. gepaneerde vis, vleesballetjes
Frituren bij hoge temperatuur *	180 °C		Bijv. frites, diepvries

\*Olie verwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

## Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de ingestelde temperatuur aan te houden. Dit bespaart energie.
- De temperatuur wordt op hetzelfde niveau gehouden. Op deze manier wordt voorkomen dat er voedsel overkookt. Bovendien hoeft u de temperatuurstand niet te wijzigen.
- De kooksensor-modus meldt wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen (zie uitzonderingen voor producten die meteen aan het begin worden toegevoegd).

## Aanwijzingen

- Gebruik pannen met een egale en dikke bodem. Gebruik geen pannen waarvan de bodem dun of vervormd is.
- Vul de pan zodanig dat de inhoud de juiste hoogte bereikt om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.
- Tijdens het koken de kooksensor niet van de pan afnemen.
- Neem de kooksensor na het koken van de pan. Voorzichtig, de kooksensor kan heel heet zijn.

## Tips voor het koken met de kooksensor-modus

- Warmhouden/Opwarmen: diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. Sluit de vorm af met een deksel. De in de tabel aanbevolen temperatuur kiezen.
- Zachtjes laten koken: Dit kookproces is geschikt voor de bereiding van levensmiddelen bij lage temperaturen, voor het indikken van sauzen en eenpansgerechten en voor het koken met melk. Afhankelijk van het gewenste gerecht de in de tabel geadviseerde temperatuur kiezen.
- Koken: dit kookproces maakt het mogelijk om water te koken met een gesloten deksel, zonder dat het overkookt. Dankzij deze temperatuurcontrole kan er efficiënt gekookt worden. De in de tabel aanbevolen temperatuur kiezen.
- Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal verder bereiden gedurende de aanbevolen tijd. De in de tabel aanbevolen temperatuur kiezen.
- Frituren: Het wordt aanbevolen om de olie met gesloten deksel te verwarmen. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Afhankelijk van het gewenste gerecht de daarvoor aanbevolen temperatuur in de tabel kiezen.

## Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de pan tijdens de bereiding altijd afgedekt is, behalve bij de functie Frituren.
- Klinkt er geen signaal, zorg er dan voor dat er een deksel op de pan zit. Zit er wel een deksel op de pan, dan is het maximale vermogen van het apparaat misschien bereikt of is de instelling *Energiemanagement* geactiveerd. De tijd die nodig is voor het bereiken van de gekozen temperatuur kan hierdoor worden beïnvloed. De vermogensstanden van de andere vormen uitschakelen of verlagen. Zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"
- Olie nooit warm maken wanneer er geen toezicht is. Gebruik olie die geschikt is om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel, omdat er dan schuim van hete vetmengsels kan ontstaan.
- Bent u bijv. na het koken van aardappels niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water. Houd daarbij echter de aanbevolen temperatuur aan.

## Kookpunt instellen

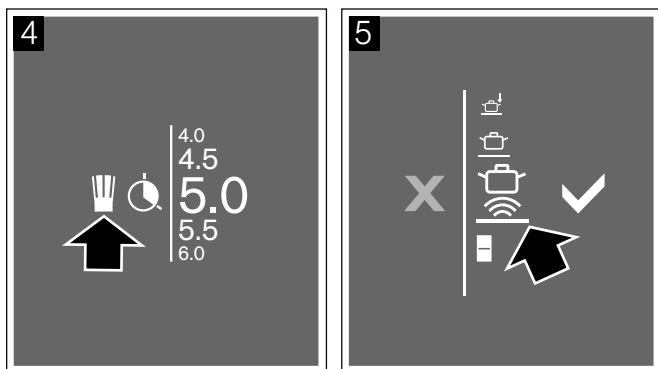
Het punt waarop het water begint te koken hangt af van hoe hoog uw woonplaats zich boven zeeniveau bevindt. Kookt het water te sterk of te zwak, dan kunt u het kookpunt instellen. Ga als volgt te werk:


- Raak het sensorveld  aan en kies de basisinstelling *Kooksensor-kalibratie*.
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 200-400 m. Bevindt uw woonplaats zich tussen de 200 en 400 meter boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die overeenkomt met de hoogte boven zeeniveau van uw woonplaats.

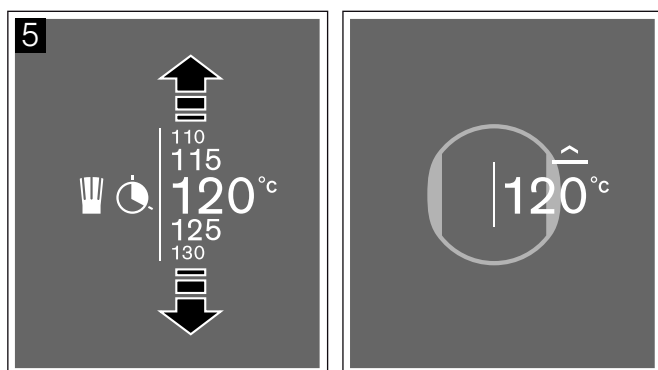
**Aanwijzing:** De temperatuurstand 100 °C is voldoende om efficiënt te koken, ook als het water hierbij niet al te erg kookt. Het kookpunt kan echter gewijzigd worden. Is het bijv. wenselijk dat het water sterker kookt, dan kan er een geringere hoogte worden gekozen.

## Zo stelt u in


- 1 De kooksensor aan de pan bevestigen, zie het hoofdstuk
- 2 De pan met voldoende vloeistof op het kookvlak plaatsen en altijd een deksel erop leggen. Zie het hoofdstuk → "*Draadloze temperatuursensor aanbrengen*".
- 3 Op de kookzone-indicatie van de pan tippen.
- 4 Raak het symbool  aan.
- 5 Strijk met uw vinger tot het symbool  naar boven. Vervolgens het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen.





- 6 Het symbool  op de draadloze kooksensor aanraken, zoals aangegeven op het display.
- 7 De temperatuurstand kiezen. De kooksensor-modus is geactiveerd. Het temperatuursymbool  naast de kookzone wordt steeds intensiever verlicht, tot de gekozen temperatuur bereikt is. Hierna klinkt er een signaal en verdwijnt het temperatuursymbool.



- 8 De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de deksel niet afnemen.

**Tip:** Moet de temperatuur preciezer worden ingesteld, dan kan deze met 1 °C tot 5 °C verhoogd of verlaagd worden. Hiervoor op de gekozen temperatuur tippen en vervolgens het symbool  aanraken.

Vervolgens de gewenste temperatuur kiezen en met het symbool  bevestigen, of het symbool  aanraken om af te breken en het menu te verlaten.

## Deactiveren

- 1 Op de temperatuurstand tippen.
- 2 Op het symbool  tippen en een andere modus voor het kookgerei kiezen in het instelgebied.
- 3 Op het symbool  tippen om de keuze te bevestigen.

De kooksensor-modus is gedeactiveerd.

## Aanbevolen gerechten

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Vlees	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Worstjes <sup>1</sup>	90 °C	10 - 20
<b>Koken</b>		
Vleesballetjes <sup>1</sup>	100 °C	20 - 30
Soepkip <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees in soep <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Soepkip in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
Gekookt rundvlees in soep in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
<b>Frituren</b>		
Stukken kip frituren <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
Vleesballetjes frituren <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Producten na het geluidssignaal toevoegen.

<sup>2</sup> Product aan het begin toevoegen.

<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel bakken.

Vis	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Gestoofde vis <sup>1</sup>	90 °C	15 - 20
<b>Frituren</b>		
Vis in bierdeeg frituren <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
Gepaneerde vis frituren <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Producten na het geluidssignaal toevoegen.

<sup>2</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel bakken.

Eiergerechten	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Koken</b>		
Gekookte eieren <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Product aan het begin toevoegen.

Groente en peulvruchten	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Koken</b>		
Broccoli <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Bloemkool <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Spinazie <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
Spruitjes <sup>1</sup>	100 °C	30 - 40
Groene bonen <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
Kikkererwten <sup>2</sup>	100 °C	60 - 90
Erwten <sup>1</sup>	100 °C	15 - 20
Linzen <sup>2</sup>	100 °C	45 - 60

<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Groente in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Witte bonen in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20

<b>Frituren</b>		
Gepaneerde groente frituren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Groente in bierdeeg frituren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddenstoelen frituren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Paddenstoelen in bierdeeg frituren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Producten na het geluidssignaal toevoegen.

<sup>2</sup> Product aan het begin toevoegen.

<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel frituren.

Aardappels	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Aardappelballetjes bereiden <sup>1</sup>	85 °C	30 - 40
<b>Koken</b>		
Gnocchi <sup>1</sup>	100 °C	3 - 6
Aardappelen koken <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
Zoete aardappelen koken <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Aardappelen in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
Zoete aardappelen in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Frituren</b>		
Aardappelen met kruidige saus <sup>3</sup>	160 °C	8 - 12

<sup>1</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Producten na het geluidssignaal toevoegen.

<sup>2</sup> Product aan het begin toevoegen.

<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel frituren.



Deegwaren en graan	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Griesmeelpap <sup>3</sup>	85 °C	5 - 10
Parboiled rijst <sup>1</sup>	90 °C	25 - 35
Volkorenrijst <sup>2</sup>	90 °C	45 - 55
Exotische rijst (bijv. Basmati, Thai) <sup>2</sup>	90 °C	8 - 12
Wilde rijst <sup>2</sup>	90 °C	20 - 30
Quinoa <sup>1</sup>	90 °C	10 - 12
Polenta <sup>3</sup>	85 °C	3 - 8

<b>Koken</b>		
Pasta van harde tarwe <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Verse pasta <sup>3</sup>	100 °C	3 - 5
Volkorenpasta <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Pasta van harde tarwe, gevuld <sup>3</sup>	100 °C	15 - 20
Verse pasta, gevuld <sup>3</sup>	100 °C	5 - 8
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Rijst in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	6 - 8
Volkorenrijst in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	12 - 18

<sup>1</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Producten na het geluidssignaal toevoegen.

<sup>2</sup> Product aan het begin toevoegen.

<sup>3</sup> Regelmatig roeren.

Soep	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Instant crèmesoepen <sup>2</sup>	90 °C	10 - 15
<b>Koken</b>		
Huisbereide bouillon <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Instantsoepen <sup>2</sup>	100 °C	5 - 10
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Huisgemaakte bouillon in de snelkookpan <sup>1</sup>	115 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Product aan het begin toevoegen.

<sup>2</sup> Regelmatig roeren.

Dessert	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Rijstepap <sup>3</sup>	85 °C	40 - 50
Havermoutpap <sup>3</sup>	85 °C	10 - 15
Chocoladepudding <sup>3</sup>	85 °C	3 - 5
<b>Koken</b>		
Compote <sup>1</sup>	100 °C	15 - 25
<b>Frituren</b>		
Berliner bollen frituren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Donuts frituren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Buñuelos frituren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Product aan het begin toevoegen.

<sup>2</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel frituren.

<sup>3</sup> Regelmatig roeren.

<b>Diepvriesproducten</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Tijd (min.)</b>
<b>Warmhouden, opwarmen</b>		
Groente in roomsaus <sup>4</sup>	70 °C	15 - 20
Bouillon ontdooien <sup>2</sup>	70 °C	15 - 25
<b>Koken</b>		
Groene bonen, diepvries <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
<b>Frituren</b>		
Frites frituren <sup>3</sup>	180 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Producten na het geluidssignaal toevoegen.

<sup>2</sup> Product aan het begin toevoegen.

<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel frituren.

<sup>4</sup> Regelmatig roeren.

<b>Diversen</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Tijd (min.)</b>
<b>Warmhouden, opwarmen</b>		
Goulashsoep opwarmen <sup>1</sup>	70 °C	10 - 20
Glühwein opwarmen <sup>1</sup>	70 °C	5 - 15
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Melk verhitten <sup>1</sup>	85 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Product aan het begin toevoegen.

## Dynamisch koken voor één pan

Bij deze functie worden vooraf ingestelde vermogensstanden weergegeven, wanneer er een pan op het kookvlak wordt geplaatst.

Hiermee kunt u de vermogensstand tijdens de bereiding veranderen door de pan gewoon naar voren of naar achteren te verplaatsen.

Vooraf ingestelde vermogensstanden: **1.0**, **3.0**, **5.0**, **7.0** en **9.0**.




Voor het wijzigen van de vooraf ingestelde vermogensstanden, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen".

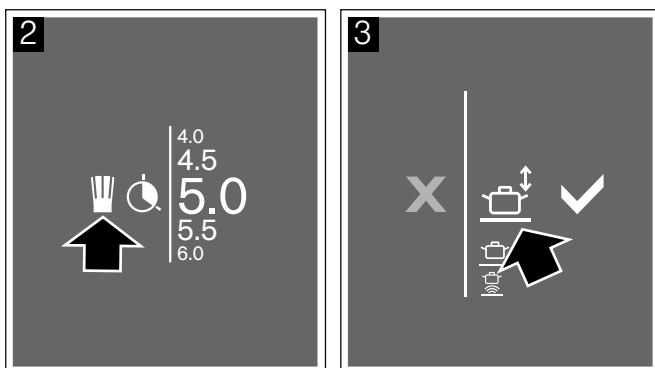
### Aanwijzingen

- Is deze functie niet beschikbaar in het instelgebied, dan is de pan mogelijk te groot. Gebruik een kleinere pan.
- Wanneer deze bij het kiezen van de vermogensstand niet wordt geactiveerd, heeft het apparaat wellicht zijn maximale vermogen bereikt. Zie de instelling *Energiemanagement* in het hoofdstuk → "Basisinstellingen".
- Voor meer informatie over de grootte en plaatsing van pannen, zie het hoofdstuk → "Koken met inductie".

### Activeren

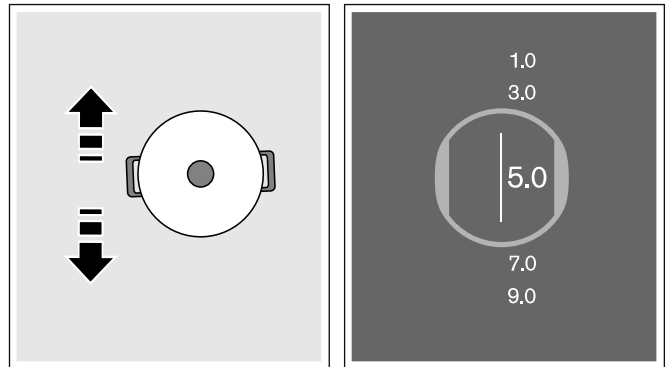
De pan op het kookvlak plaatsen.

- 1 Op de kookzone-indicatie van de pan tippen.
- 2 Raak het symbool  aan.
- 3 Strijk met uw vinger tot het symbool  naar beneden. Vervolgens het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen.



De functie is geactiveerd.

- 4 De pan over het kookvlak bewegen tot de gewenste vermogensstand is ingesteld. In de kookzone-indicatie wordt de gekozen vermogensstand weergegeven.





### Vermogensstand wijzigen

De kookstanden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Op het bereik tippen waarvan de vermogensstand moet worden gewijzigd om een andere vermogensstand in het programmeerbereik te kiezen.

**Aanwijzing:** Wordt de functie gedeactiveerd, dan krijgen de vermogensstanden weer hun oorspronkelijke instellingen.

### Deactiveren

- 1 Op de vermogensstand tippen.
- 2 Op het symbool  tippen en een andere modus voor het kookgerei kiezen in het instelgebied.
- 3 Op het symbool  tippen om de keuze te bevestigen.

De functie is gedeactiveerd. De eerder gekozen vermogensstand blijft bestaan.

## Teppanyaki-modus

Met deze modus kunt u het oppervlak van de teppanyaki in twee helften verdelen: in een heet gebied met een toegewezen kookstand en een gebied zonder toegewezen kookstand.

U kunt de vermogensstanden tijdens het koken wijzigen.

**Aanwijzing:** Is deze functie niet beschikbaar in het instelgebied, dan is de pan wellicht te groot. Gebruik dan een kleinere pan.


### Geschikte pannen







Er zijn teppanyaki's die optimaal geschikt zijn voor deze modus. Deze kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef steeds het juiste referentienummer op:

- GN232110 grillplaat-afmetingen 325 x 530 mm
- CA051300 grillplaat-afmetingen 265 x 415 mm


### Activeren

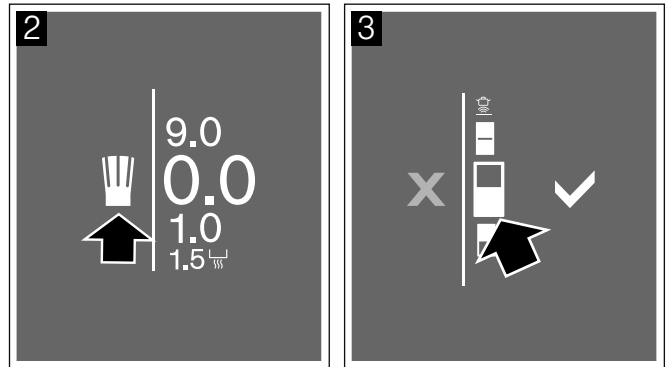
De pan horizontaal of verticaal op het kookvlak plaatsen.

- 1 Op de kookzone-indicatie tippen.
- 2 Raak het symbool  aan.
- 3 Strijk met uw vinger naar boven en kies het betreffende symbool voor de teppanyaki-grill op het kookvlak.


Symbool	Stand
	Verticale positie, twee kookzones heet
	Verticale positie, onderste kookzone heet
	Verticale positie, bovenste kookzone heet
	Horizontale positie, twee kookzones heet
	Horizontale positie, rechterkookzone heet
	Horizontale positie, linkerkookzone heet

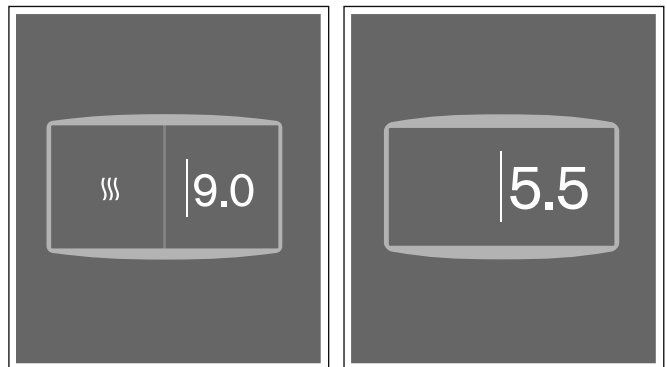
**Aanwijzing:** In overeenstemming met de grootte van de teppanyaki-grill en zijn positie op het kookvlak worden alleen de beschikbare symbolen weergegeven.

Vervolgens het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen.



- 4 In het instelgebied de gewenste kookstand kiezen.

Op het display wordt het overzicht van de teppanyaki-grill weergegeven, met de gekozen vermogensstand voor één kookzone of voor het hele gebied dat door de pan in beslag wordt genomen. Bij de kookzone die geen toegewezen vermogensstand heeft, verschijnt het symbool voor restwarmte .





De modus is geactiveerd.

### Vermogensstand wijzigen

Het toegewezen gebied van de vermogensstand aanraken en met uw vinger naar boven of naar beneden strijken in de richting van de gewenste vermogensstand.

**Aanwijzing:** Wordt de positie van de teppanyaki veranderd, kies dan de juiste optie voor de nieuwe positie op het kookvlak.

### Deactiveren

- 1 Op de vermogensstand tippen.
- 2 Op het symbool  tippen en een andere modus voor het kookgerei kiezen in het instelgebied.
- 3 Op het symbool  tippen om de keuze te bevestigen.

De modus is gedeactiveerd.

---

## Kinderslot



---

Met het kinderslot kunt u de kookplaat blokkeren, om te verhinderen dat het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er toezicht bij is.

**Aanwijzing:** Wanneer er een kookzone is ingeschakeld kunt u het kinderslot niet activeren.

### Activeren



De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken. Het symbool  is verlicht.

Het kinderslot is geactiveerd. De kookplaat is geblokkeerd.

### Deactiveren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken. Het symbool  is verlicht.


Het kinderslot is gedeactiveerd. De kookplaat is gedeblokkeerd.

### Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgeschakeld.

#### In- en uitschakelen

In het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" kunt u lezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

**Aanwijzing:** Om het automatische kinderslot te deactiveren, het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.

---

## Pauzefunctie


---

Zolang de pauzefunctie geactiveerd is, verschijnen de gekozen instellingen op het touch-display. Er wordt echter geen vermogensstand gebruikt en de ingestelde bereidingstijden stoppen.

Is de wekker van de stopwatch geactiveerd, dan lopen ze verder. Is de pauzefunctie geactiveerd, dan kan de wekkertijd niet worden veranderd.

De blokkering heeft geen effect op de hoofdschakelaar. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.



### Activeren

Raak het symbool  aan. De kookplaat blijft gedurende 30 minuten geblokkeerd. Nu kan bijvoorbeeld het oppervlak van het touchdisplay worden gereinigd zonder dat de instellingen veranderen.

**Aanwijzing:** Het symbool  wordt in de functiebalk weergegeven zodra het koken werd gestart.

### Deactiveren

Na 30 minuten schakelt de kookplaat automatisch uit.

Om de functie vóór het verstrijken van de 30 minuten te deactiveren, eerst het symbool  en vervolgens ter bevestiging het symbool  aanraken.

**Aanwijzing:** Als u de pan op het kookvlak verschuift zolang de functie is geactiveerd, kunnen alle instellingen verloren gaan.


---

## Automatische veiligheidsuitschakeling

---

Wanneer een kookplaat langere tijd in gebruik is en er geen instellingen gewijzigd zijn, wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

De kookzone stopt hierbij met opwarmen. Op het display verschijnt een aanwijzing.

Raak het symbool  aan. De kookzone kan opnieuw worden geprogrammeerd.

Het tijdstip waarop de automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd hangt af van de ingestelde vermogensstand (na 1 tot 10 uur).


## Basisinstellingen

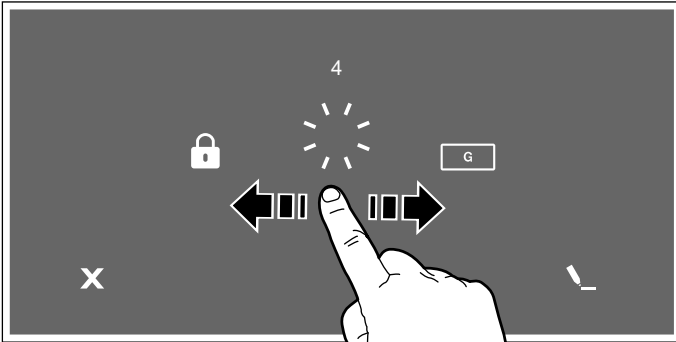
Het apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw persoonlijke behoeften.


Instellingen	Beschrijving en opties
 Helderheid	U kunt de helderheid van het touch-display veranderen.
 Startbeeldscherm	U kunt bepalen of het merklogo bij het inschakelen van de kookplaat moet worden weergegeven.
 Geluidssignalen	U kunt bepalen welke geluidssignalen het apparaat moet afspelen.
<b>kW</b> Energiemanagement	U kunt het totale vermogen van de kookplaat begrenzen en aanpassen aan de lokale netaansluiting.
 Professioneel koken - Vermogensstanden	U kunt de vooraf ingestelde vermogensstanden van de kookgebieden wijzigen voor de modus Professioneel koken.
 Dynamisch koken - Vermogensstanden	U kunt de vooraf ingestelde vermogensstanden van de kookgebieden wijzigen voor de modus Dynamisch koken.
 Dynamisch koken voor één pan - Vermogensstanden	U kunt voor een pan de vooraf ingestelde vermogensstanden van de kookgebieden wijzigen voor de modus Dynamisch koken.
<b>KAL</b> Kooksensor-kalibratie	Stel de hoogte boven zeeniveau in om het kookpunt aan te passen.
 Kooksensor-koppeling	Breng de verbinding tussen de draadloze kooksensor en de kookplaat tot stand.
 Temperatuurformat	U kunt het temperatuurformat wijzigen.
 Taal	U kunt de display-taal wijzigen.
 Startmodus	Kies de kookmodus waarmee de kookplaat dient te starten.
 Apparaatnummer en productiedatum	U kunt informatie krijgen over uw apparaat.
 Automatisch terugzetten	U kunt instellen hoelang uw apparaat de laatst gebruikte instellingen na het uitschakelen onthoudt.
 Voorinstellingen	U kunt alle instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
 Kinderslot	U kunt de kookplaat blokkeren met het kinderslot en voorkomen dat kinderen deze onbevoegd gebruiken.
 Regeling afzuigkap	De ventilatie-regeling vanuit de kookplaat kan tot stand komen door het apparaat te verbinden met het thuisnetwerk of via een directe verbinding tussen ventilatie en kookplaat.
 Thuisnetwerk	De kookplaat kan automatisch (via WPS) of handmatig bij het thuisnetwerk worden aangemeld.

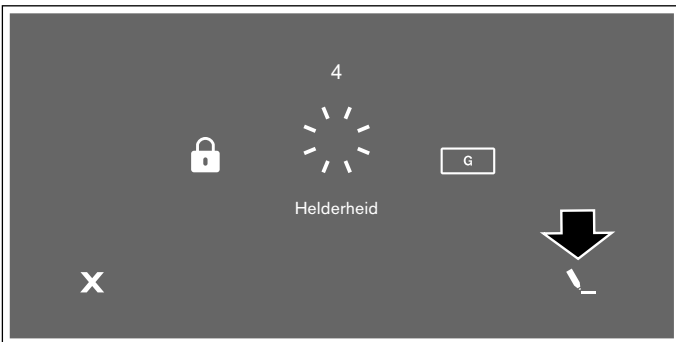
## Naar de basisinstellingen

Alle kookzones moeten gedeactiveerd zijn.

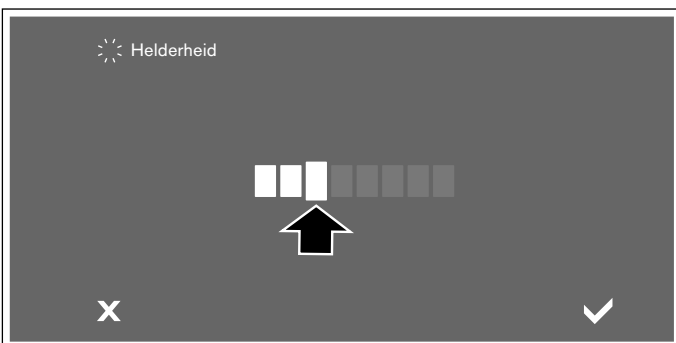
- 1 Raak het symbool  aan. Op het display wordt het menu Basisinstellingen weergegeven.
- 2 De vooraf ingestelde instelling is *Helderheid*. Strijk met uw vinger naar rechts of links om een andere instelling te kiezen.




- 3 Om de gekozen instelling te veranderen, op het symbool  tippen.




- 4 De gekozen instelling veranderen.



- 5 Het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen.  
De instellingen zijn opgeslagen.  
Om af te breken en het menu te verlaten, het symbool **X** aanraken.

### Menu Basisinstellingen verlaten

Om de basisinstellingen te verlaten het symbool  van de hoofdschakelaar aanraken.

## Home Connect

Dit apparaat is voorzien van WLAN, zodat er via een mobiel eindapparaat instellingen naar het apparaat kunnen worden gezonden.

Als het apparaat niet met het thuisnetwerk wordt verbonden, functioneert het als een kookveld zonder netwerkaansluiting. Het kookveld kan altijd via het bedieningspaneel worden bediend.

De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. Meer informatie hierover vindt u op [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Aanwijzingen

- Kookvelden zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht - het koken moet worden gecontroleerd.
- Houd u aan de veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 5
- U kunt met de Home Connect app instellingen naar uw apparaat zenden. Deze moeten vervolgens op het apparaat worden bevestigd. Het is niet mogelijk het apparaat te bedienen terwijl u onderweg bent.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.

## Verbinding met het thuisnetwerk

Om instellingen via Home Connect te kunnen uitvoeren, moet de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat geïnstalleerd en geconfigureerd zijn.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.

De apparaten dienen met hetzelfde netwerk verbonden te zijn.

### Configureren van de Home Connect App

**Aanwijzing:** U heeft een mobiel eindapparaat nodig dat is voorzien van de actuele versie van het betreffende besturingssysteem.


- 1 Open op uw mobiele eindapparaat de App Store (Apple-apparaten) of de Google Play Store (Android-apparaten).
- 2 Voer het zoekbegrip "Home Connect" in.

- 3 Kies de Home Connect App en installeer deze op uw mobiele eindapparaat.
- 4 Start de app en stel uw Home Connect toegang in. De app leidt u daarbij door het aanmeldingsproces. Noteer vervolgens uw e-mailadres en uw password.

### Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

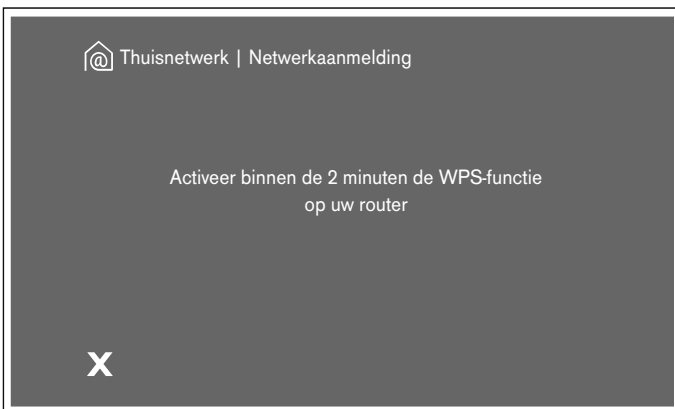
U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.


Er is toegang tot de router nodig. Is dit niet het geval, doorloop dan de stappen in „Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk”.

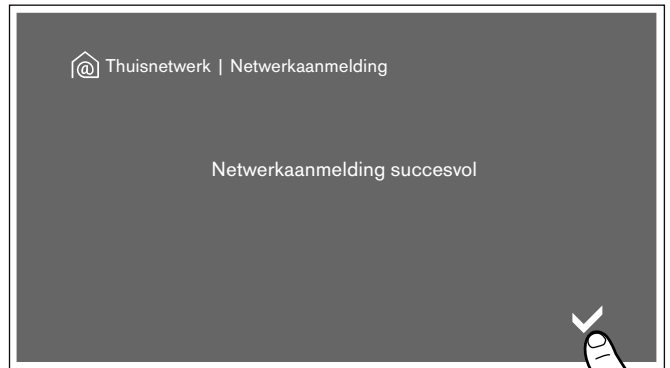
- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling *Thuisnetwerk*.



- 3 Er wordt aangegeven wat de vereiste voorwaarden zijn om verbinding met Home Connect te kunnen maken. Ter bevestiging het symbool  aanraken.
- 4 De optie *Automatisch (WPS)* kiezen en het symbool  aanraken om de keuze te bevestigen.
- 5 Binnen 2 minuten, zoals aangegeven op het display, op de WPS-toets van de router tippen.




- 6 Als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden, verschijnt er een melding. Met het symbool  bevestigen.



- 7 Vervolgens de Home Connect app in het mobiele eindapparaat openen en verbinding maken volgens de aanwijzingen op het display.
- 8 Wanneer de verbinding met de app succesvol was, verschijnt er een melding. Om te bevestigen het symbool  aanraken.



Op het display verschijnt opnieuw het menu Basisinstellingen met de gegevens over het type en de sterkte van de thuisnetwerkverbinding. Het symbool  aanraken om naar het hoofdaanzicht terug te keren of de instelling *Thuisnetwerk* kiezen om bij de instellingen voor Home Connect te komen.




In het hoofdaanzicht verschijnt het symbool .

**Aanwijzing:** Als er geen verbinding tot stand kan worden gebracht, start u de assistent opnieuw of meldt u het apparaat handmatig bij het thuisnetwerk aan.



## Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

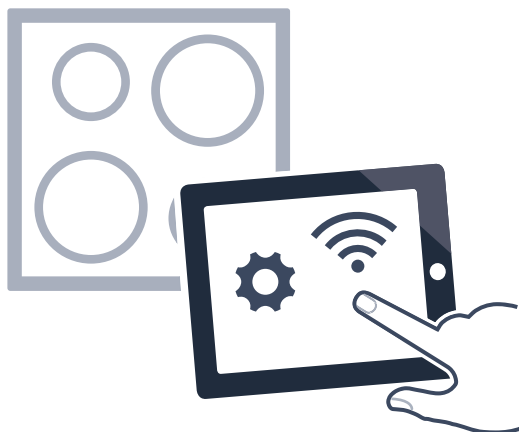
- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling *Thuisnetwerk*.




- 3 Er wordt aangegeven wat de vereiste voorwaarden zijn om verbinding met Home Connect te kunnen maken. Ter bevestiging het symbool  aanraken.
- 4 De optie *Handmatig* kiezen en met het symbool  bevestigen.
- 5 Op het display verschijnt een bericht om de netwerkinstellingen van het mobiele eindapparaat te openen. Ter bevestiging het symbool  aanraken.
- 6 Binnen 5 minuten het mobiele apparaat aanmelden met de SSID „HomeConnect“ en het wachtwoord „HomeConnect“.



- 7 Vervolgens de Home Connect app op het mobiele apparaat openen.



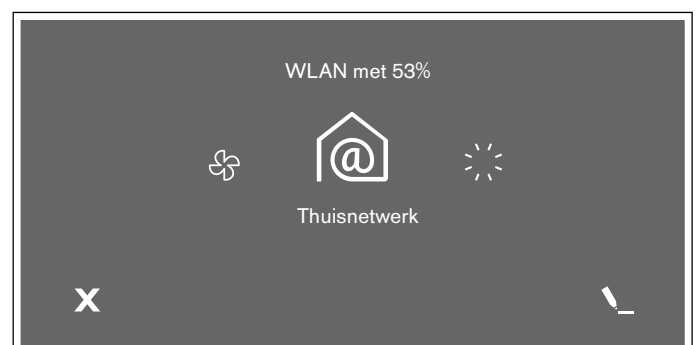
- 8 Als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden, verschijnt er een melding. Met het symbool  bevestigen.



- 9 Vervolgens de Home Connect app in het mobiele eindapparaat openen en verbinding maken volgens de aanwijzingen op het display.
- 10 Wanneer de verbinding met de app succesvol was, verschijnt er een melding. Om te bevestigen het symbool  aanraken.



Op het display verschijnt opnieuw het menu **Basisinstellingen** met de gegevens over het type en de sterkte van de thuisnetwerkverbinding. Het symbool **X** aanraken om naar het hoofdaanzicht terug te keren of de instelling *Thuisnetwerk* kiezen om bij de instellingen voor Home Connect te komen.







In het hoofdaanzicht verschijnt het symbool .

**Aanwijzing:** Als er geen verbinding tot stand kan worden gebracht, start u de assistent opnieuw of meldt u het apparaat handmatig bij het thuisnetwerk aan.

## Home Connect instellingen

U kunt Home Connect op elk moment aan uw wensen aanpassen.





Navigeer in de basisinstellingen van uw kookveld naar de Home Connect instellingen om de netwerk- en apparaatinformatie weer te geven.

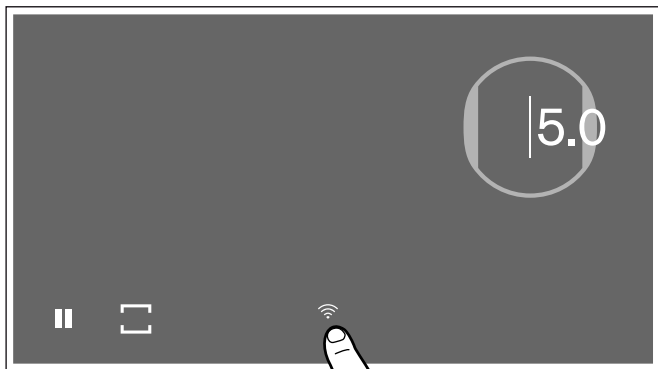
Instellingen	Beschrijving
 Verbinding	De verbinding met het WLAN-netwerk kan worden in- en uitgeschakeld.
 Verbinden met app	De verbinding kan met één of meerdere Home Connect accounts worden gemaakt.
 Instellingen via app	U kunt instellen of het versturen van kookinstellingen mogelijk is.
 Netwerkinstellingen wissen	Alle netwerkinstellingen van het apparaat wissen

**Aanwijzing:** De instelling *Verbinding* wordt alleen weergegeven wanneer er nog geen verbinding met het thuisnetwerk is. Alle andere instellingen worden alleen weergegeven als er al verbinding is met het thuisnetwerk.

### WLAN-symbolen

De WLAN-indicatie in het hoofdbedieningspaneel verandert afhankelijk van de toestand van de verbinding en de beschikbaarheid van de Home Connect server.

Symbool	Beschrijving
	Thuisnetwerk beschikbaar en instellingen in de app geactiveerd
	Thuisnetwerk beschikbaar en instellingen in de app gedeactiveerd
	Geen verbinding met de Home Connect server en instellingen in de app geactiveerd
	Geen verbinding met de Home Connect server en instellingen in de app gedeactiveerd
	Geen WLAN-verbinding beschikbaar en instellingen in de app geactiveerd
	Geen WLAN-verbinding beschikbaar en instellingen in de app gedeactiveerd
	Onderhoud op afstand uitgevoerd en WLAN-verbinding beschikbaar
	Onderhoud op afstand uitgevoerd en geen WLAN-verbinding beschikbaar




## WLAN deactiveren

Is WLAN geactiveerd, dan kan de Home Connect-functie gebruikt worden.

**Aanwijzing:** Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

Om WLAN te deactiveren, gaat u als volgt te werk:

- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling *Thuisnetwerk*.
- 3 De optie *Verbinding* kiezen.




- 4 De optie *Niet verbonden* kiezen.

WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel verdwijnt het symbool .

## Verbinding met thuisnetwerk verbreken


U kunt de kookplaat op elk moment van het netwerk loskoppelen.

**Aanwijzing:** Wanneer de kookplaat losgekoppeld is van het netwerk kan hij niet via Home Connect worden bediend.

- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling *Thuisnetwerk*.
- 3 *Netwerkinstellingen wissen* kiezen.




- 4 Op het symbool  tippen om de keuze te bevestigen.

Het apparaat heeft geen verbinding met het thuisnetwerk meer en het symbool  verdwijnt van het bedieningspaneel.

**Aanwijzing:** De netwerkverbinding wordt ook gewist wanneer het apparaat naar de fabrieksinstellingen wordt teruggezet.

## Verbinden met thuisnetwerk

- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling *Thuisnetwerk*.
- 3 *Verbinding* kiezen.
- 4 Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk „Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk" of „Automatische aanmelding bij het thuisnetwerk" op.


## Met app verbinden

Wanneer de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat is geïnstalleerd, kunt u hem verbinden met uw kookplaat.

U kunt meerdere mobiele eindapparaten verbinden met de kookplaat.

## Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het thuisnetwerk.
- De Home Connect app moet op het mobiele apparaat geopend en geconfigureerd worden.
- Wanneer er een directe verbinding met een afzuigkap is, dient u de kookplaat eerst te ontkoppelen van het thuisnetwerk en opnieuw verbinding te maken.

- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling *Thuisnetwerk*.
- 3 *Verbinden met app* aanraken.



Er kan ook een andere Home Connect account met de kookplaat worden verbonden. Raak hiervoor *Verbinden met app* aan.

- 4 Volg de aanwijzingen in de app op om het verbindingproces af te sluiten.

## Instellingen via app

U kunt met de Home Connect app op comfortabele wijze toegang krijgen tot de basisinstellingen van de kookplaat en instellingen voor de kookzones naar de kookplaat zenden.

### Aanwijzingen

- De bediening direct op het apparaat heeft altijd voorrang. Bij de bediening direct op het apparaat is bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
  - De overdracht van de instellingen is standaard geactiveerd.
  - Als de overdracht van instellingen is gedeactiveerd, worden alleen de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
  - 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling *Thuisnetwerk*.
  - 3 *Instellingen via app* aanraken.



- 4 Om de overdracht te activeren *Ja* aanraken; om de overdracht te deactiveren *Nee* aanraken.

### Kookinstellingen bevestigen

Zodra de instellingen naar een kookzone worden overgebracht, verschijnt een bevestigingsmelding op het touch-display van de kookplaat.

## Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van de kookplaat geactualiseerd (bijvoorbeeld voor optimalisatie, verhelping van fouten of veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde voor het gebruik van de app is dat u geregistreerd bent als Home Connect gebruiker en dat de app op het mobiele eindapparaat is geïnstalleerd en verbonden met de Home Connect server.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hier via de Home Connect app over geïnformeerd. U kunt de software-update starten via de app of de kookplaat. Houd u hierbij aan de aanwijzingen op het display.

Nadat het downloaden met succes is afgesloten kunt u, wanneer er verbinding met het lokale netwerk is, de installatie uitvoeren via de Home Connect app.

Na een succesvolle installatie zendt de Home Connect app de betreffende informatie.

### Aanwijzingen

- Tijdens het downloaden kunt u de kookplaat blijven gebruiken.
- Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

## Afstandsdiagnose

Bij storingen kan de servicedienst toegang tot uw apparaat krijgen om een diagnose op afstand uit te voeren.

Neem contact op met de servicedienst en zorg ervoor dat uw apparaat met de Home Connect-server is verbonden. Controleer of de dienst diagnose op afstand in uw land beschikbaar is.

**Aanwijzing:** Ga voor meer informatie naar Help & Support op de Home Connect-website van uw land: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com). Daar kunt u ook zien of de dienst diagnose op afstand in uw land beschikbaar is.

## Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een WLAN-netwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC adres van de gewijzigde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudelijke apparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

**Aanwijzing:** Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

## Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Gaggenau Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4 GHz band: 100 mW max.

5 GHz band: 100 mW max.



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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): alleen voor het gebruik binnenshuis

## Ventilatieregeling

U kunt dit apparaat met een passende afzuigkap verbinden en zo de functies van de kap regelen via de kookplaat.

Er zijn verschillende mogelijkheden om de apparaten met elkaar te verbinden:

### Home Connect

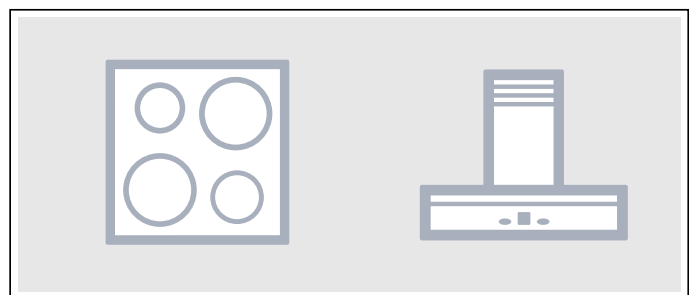
Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect, is het mogelijk ze te verbinden via de Home Connect app.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.



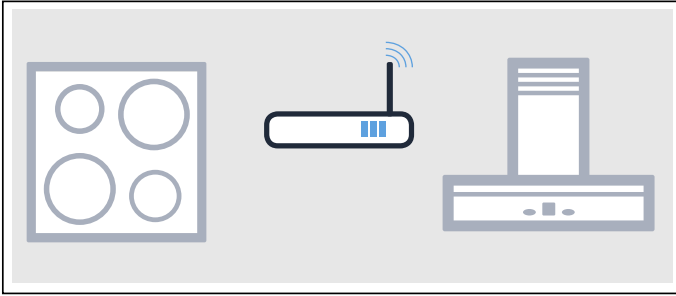
### Apparaten direct verbinden

Als het apparaat rechtstreeks met een afzuigkap wordt verbonden, is er geen verbinding met het thuisnetwerk meer mogelijk. Het apparaat functioneert als een kookplaat zonder netwerkverbinding. De kookplaat kan altijd via het bedieningspaneel worden bediend.



## Apparaten verbinden via het thuisnetwerk

Als de apparaten via het thuisnetwerk met elkaar worden verbonden, dan kan zowel de afzuigregeling als Home Connect voor de kookplaat worden gebruikt.



### Aanwijzingen

- Houd u aan de veiligheidsadviezen in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap. Zorg ervoor dat deze ook worden opgevolgd als u het apparaat via de afzuigregeling van de kookplaat bedient. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 5
- De bediening op de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is bediening via de afzuigregeling van de kookplaat niet mogelijk.
- Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

## Instellen




Om de verbinding tussen kookplaat en afzuigkap in te kunnen stellen, moet de kookplaat ingeschakeld zijn.

### Directe verbinding


Zorg ervoor dat de afzuigkap uitgeschakeld is.


Lees hiervoor het hoofdstuk "Verbinding kookplaat" in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

**Aanwijzing:** Als u de kookplaat rechtstreeks met de afzuigkap verbindt, is er geen verbinding met het thuisnetwerk meer mogelijk en kunt u Home Connect niet meer gebruiken.

- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling  *Regeling afzuigkap*.
- 3 De optie *Regeling afzuigkap* kiezen en om te bevestigen het symbool  aanraken.

- 4 Binnen 2 minuten de verbinding met de afzuigkap starten. Zie de bedieningshandleiding van de afzuigkap.

Na beëindiging van de installatie wordt een bericht opgevraagd dat het verbindingsproces weergeeft. Is er verbinding gemaakt, dan verschijnt in het hoofdaanzicht het symbool  voor de ventilatie-regeling vanuit de kookplaat.




Dient de instelling te worden gewijzigd, kies dan opnieuw de optie  *Regeling afzuigkap* en voer vervolgens de gewenste verandering uit.


### Verbinding via thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

Toegang tot de router is vereist. Anders volgt u de stappen onder „Directe verbinding“.

Zorg er aan het begin voor dat de afzuigkap met hetzelfde thuisnetwerk verbonden is.





- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling  *Regeling afzuigkap*.
- 3 De optie *Thuisnetwerk* kiezen en ter bevestiging het symbool  aanraken.
- 4 Binnen 2 minuten op de WPS-knop op de router drukken.  
Als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden, verschijnt een melding.
- 5 Binnen 2 minuten de verbinding met de afzuigkap starten. Zie de bedieningshandleiding van de afzuigkap.

Na beëindiging van de installatie wordt een bericht opgevraagd dat het verbindingsproces weergeeft. Is er verbinding gemaakt, dan verschijnt in het hoofdaanzicht het symbool  voor de ventilatie-regeling vanuit de kookplaat.

**Aanwijzing:** Er kan alleen verbinding worden gemaakt wanneer beide apparaten met het thuisnetwerk zijn verbonden en met het verbindingsproces bezig zijn. Als de tijd voor de verbindingsprocedure bij één van beide apparaten al is verstreken, start de verbinding dan opnieuw.

## Loskoppelen van het netwerk

De verbinding met het thuisnetwerk kan worden opgeheven.

- 1 Om de basisinstellingen te openen dient u het symbool  in het hoofdaanzicht aan te raken.
- 2 Strijk met uw vinger naar rechts of links en kies de instelling  *Regeling afzuigkap*.
- 3  *Uitschakelen Hood control* kiezen en ter bevestiging het symbool  aanraken.

De verbindingen zijn opgeheven.

**Aanwijzing:** Er kan op elk moment weer verbinding met het thuisnetwerk worden gemaakt.


## Kap via het kookveld regelen


In de basisinstellingen van de kookplaat kan de functie van de afzuigkap afhankelijk van het in- en uitschakelen van de kookplaat of van afzonderlijke kookzones worden ingesteld.

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.



### Ventilator instellen


#### Activeren

- 1 Raak het symbool  in het hoofdaanzicht aan.
- 2 Kies in het instelgebied de ventilatorstand. De volgende instellingen zijn mogelijk:

0	Ventilator uit
1, 2, 3	Ventilatiestanden. Intensiteit: laag, gemiddeld, hoog
	Intensiefstand

Afhankelijk van de gekozen instelling van de ventilatie-regeling wordt daarnaast het volgende weergegeven:

	Automatische modus
	Naventilatie
U	Functie Onbekend




In het hoofdaanzicht verschijnt de gekozen stand naast het symbool .

#### Deactiveren

Ventilatiestand 0 kiezen.

### Automatische modus instellen

#### Activeren

- 1 Raak het symbool  in het hoofdaanzicht aan.
- 2 De optie  *Regeling afzuigkap* kiezen.
- 3 De optie  *Automatisch* kiezen.

Afhankelijk van de sensorinstelling van de afzuigkap start de ventilator automatisch zodra er rook wordt waargenomen. Voor meer informatie zie de bedieningshandleiding van de afzuigkap.

#### Deactiveren

- 1 Raak het symbool  in het hoofdaanzicht aan.
- 2 Een andere ventilatiestand kiezen.

### Verlichting van de kap instellen

Het licht van de kap kan via het bedieningsveld van de kookplaat worden in- en uitgeschakeld.






- 1 Raak het symbool  in het hoofdaanzicht aan.
- 2 De optie  *Helderheid* kiezen.
- 3 Mate van helderheid kiezen.

Afhankelijk van de gekozen basisinstellingen gaat het licht samen met de kookplaat aan of uit.

## Instellingen Ventilatie-regeling

U kunt de koolplaatgebaseerde kapbesturing altijd aan uw behoeften aanpassen.

**Aanwijzing:** : De instellingen worden alleen weergegeven als het apparaat met een afzuigkap is verbonden.

Instellingen	Beschrijving
 Automatische regeling	U kunt tijdens het inschakelen van de kookplaat de ventilatorstand voor het gebruik van de afzuigkap kiezen.
 Naloop-functie	De naloopfunctie ventileert na uitschakeling van de kookplaat gedurende een bepaalde tijd.
 Helderheid	U kunt het helderheidsniveau kiezen waarmee de lamp oplicht bij inschakeling van de kookplaat.
 Automatische uitschakeling	U kunt kiezen of bij uitschakeling van de kookplaat ook de lamp van de afzuigkap moet worden uitgeschakeld.
 Uitschakelen Hood control	De verbinding met het thuisnetwerk kan worden opgeheven.

Sommige van deze instellingen zijn mogelijk niet beschikbaar



---

## Reinigen

---

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

## Kookplaat

### Schoonmaken

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.

Reinig de kookplaat met een vochtig schoonmaakdoekje en droog hem vervolgens met een doek na, zodat er geen kalkvlekken ontstaan.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten. Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de productverpakking.

Gebruik in geen geval:

- onverdunde afwasmiddelen
- schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- scherpe schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- schuursponsjes
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Geschikte schrapers kunt u kopen via de klantenservice of in onze online-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van kookplaten van glaskeramik bereikt u goede resultaten.

---

### Mogelijke vlekken

---

Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik worden gebruikt.*
--------------------------	---

Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
----------------------------	---

\* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

**Aanwijzing:** Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

## Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.

---

## Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

---

---

### Gebruik

---

#### Er verschijnt geen indicatie op het display

De helderheid is wellicht niet goed ingesteld. Kijk van bovenaf op het display en stel via de basisinstellingen de helderheid in.

Voor meer informatie over de instellingen, zie hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

---

#### Op het hoofddisplay verschijnt een waarschuwing en er klinkt een signaal

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen.

Voor aanwijzingen over het deactiveren van het geluidssignaal, zie hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

---

### Geluiden

---

#### Waarom zijn er tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze duiden niet op een defect.

---

#### Mogelijke geluiden:

##### Diep zoemen zoals bij een transformator:

Ontstaat bij het koken op een hoge vermogensstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer een lagere vermogensstand wordt gekozen.

---

##### Zacht zoemen:

De pan is mogelijk te klein of niet geschikt voor inductie. Plaats hem ergens anders op het kookvlak of gebruik een grotere pan.

---

##### Zacht fluiten:

Ontstaat wanneer de kookpan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer er water of levensmiddelen in de pan worden gedaan.

---

##### Hoge fluittonen:

Deze kunnen ontstaan wanneer er voor twee kookzones tegelijk de hoogste vermogensstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de vermogensstand lager wordt gezet.

---

##### Knisperen:

Ontstaat bij kookpannen die bestaan uit verschillende materiaallagen of bij gelijktijdig gebruik van pannen van verschillende grootte en verschillend materiaal. Afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten kan de sterkte van het geluid variëren.

---

##### Ventilatorgeluid:

De kookplaat beschikt over een ventilator die bij hoge temperaturen wordt ingeschakeld. Wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is, kan de ventilator ook na uitschakeling van de kookplaat verder lopen.

---

##### Klikgeluiden:

Wanneer er bij het activeren of verplaatsen van een pan af en toe een klikgeluid te horen is, is dit volkomen normaal.

Ook kunnen er weleens andere, zuiver toevallige geluiden optreden die geen verband houden met de pan.

---

### Vormen

---

#### Welk pannen zijn geschikt voor de inductiekookplaat?

Voor informatie over pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

---

#### Waarom warmt de kookplaat niet op?

Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekoken. Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

---

**Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?**

Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekoken. Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

**De weergave van de pan op het touch-display komt niet overeen met de grootte of de vorm van de kookpan**

De weergave van de pan op het touch-display dient alleen ter oriëntering.

Zorg ervoor dat de pan volledig binnen het kookvlak staat.

**Op het kookvlak staat een pan die niet op het touch-display wordt weergegeven**

Er staan meer dan 8 pannen op het kookvlak.

De pan is te klein: er wordt een diameter van 90 tot 340 mm geadviseerd.

Gebruik een grotere pan of een pan die geschikt is voor inductie, of verander de verdeling van de pannen op het kookvlak. Voor informatie over pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

**Er staan twee pannen op het kookvlak. Op het touch-display worden deze echter als één pan weergegeven.**

Worden er twee pannen zeer dicht naast elkaar op het kookvlak geplaatst, dan worden ze soms op het touch-display als één pan weergegeven.

Plaats beide pannen verder uit elkaar, tot ze op het touch-display als twee afzonderlijke pannen worden weergegeven.

**Er staat één pan op het kookvlak. Op het touch-display worden er echter twee of meer weergegeven.**

Mogelijkerwijs heeft de bodem van de pan een reliëf, is hij vervormd of is de pan niet geschikt voor inductie.

Controleer of de bodem vlak is en plaats de pan weer op het kookvlak. Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

**Niet elke pan die op het kookvlak staat, kan geactiveerd worden.**

U kunt tot 8 kookpannen op het kookvlak plaatsen, maar slechts met maximaal 6 gelijkmatig verdeelde pannen tegelijkertijd koken.

Voor informatie over de plaatsing van de pannen, zie het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Aan elke kant kunt u koken met maximaal 3 pannen. Staat er een pan in het midden van het kookvlak of is hij te groot, dan wordt het aantal actieve kookpannen beperkt.

Voor informatie over de plaatsing van de pannen, zie het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Een van de pannen is niet geschikt voor inductiekoken. Op het touch-display verschijnt het symbool ⊖ naast de ongeschikte pan.

Voor informatie over pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Het maximale vermogen van het apparaat is overschreden of de instelling Energiemanagement is geactiveerd.

De installatie controleren en de instelling Energiemanagement correct configureren. Zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

**De vermogensstand kan niet worden verhoogd.**

Het maximale vermogen van het apparaat is bereikt of de instelling Energiemanagement is geactiveerd.

Verander de verdeling van de pannen over het kookvlak. De installatie controleren en de instelling Energiemanagement correct configureren. Zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

**De kooksensor is niet beschikbaar.**

Het maximale vermogen van het apparaat is bereikt of de instelling Energiemanagement is geactiveerd.

Om de kooksensor beschikbaar te maken dient u andere kookzones uit te schakelen of het vermogen van de andere pannen terug te brengen. Verander de verdeling van de pannen over het kookvlak. De installatie controleren en de instelling Energiemanagement correct configureren. Zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

**Bij intensief gebruik worden de kooktijden verlengd.**

Dat kan veroorzaakt worden doordat interne verbindingsmechanismes voorkomen dat er oververhitting optreedt bij het fornuis.

Probeer de plaats van de pan te veranderen.

**Binnenin de pan treedt een ongelijkmatigere blaasjesvorming op.**

Afhankelijk van de gekozen vermogensstand, het soort pan of de combinatie met andere pannen kan er een ongelijkmatige blaasjesvorming ontstaan. Dit heeft geen invloed op de temperatuur of de bereidingswijze.

Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie het hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

---

**Reinigen**

---

**Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?**

Met speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramik bereikt u optimale resultaten. Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen.

Voor meer informatie over reiniging en onderhoud van de kookplaat, zie hoofdstuk → "*Reinigen*"

---

**Thuisnetwerk**

---

**Waarom kan de kookplaat niet met het thuisnetwerk worden verbonden nadat de WPS-toets van de router ingedrukt is?**

Nadat de optie Automatische verbinding is gekozen, binnen de volgende 2 minuten op de WPS-toets van de router drukken.

Is deze tijd verstreken, begin dan opnieuw met het tot stand brengen van de verbinding. Als de problemen blijven bestaan, de fabrieksinstellingen opnieuw instellen, zie hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

---

**Waarom komt er vanuit het mobiele eindapparaat geen aanmelding tot stand bij het netwerk Home Connect?**

Verbinden met SSID HomeConnect en het wachtwoord HomeConnect.

Zorg ervoor dat alle tekens correct worden ingevoerd en dat er op hoofd- en kleine letters wordt gelet.

---

## Wat te doen bij storingen?

Vertoont het apparaat een probleem of storing, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch weergegeven op het display.

### Aanwijzingen en foutmeldingen

De aanwijzingen worden weergegeven wanneer er een interne apparaatfout optreedt, waardoor het gebruik van de kookplaat wordt beperkt.

Volg de aanwijzingen op het display op en raak het symbool ✓ aan om terug te keren naar het hoofdaanzicht.

De foutmeldingen worden weergegeven wanneer er een interne apparaatfout of een functiestoring optreedt, waardoor het gebruik van de kookplaat onmogelijk wordt gemaakt.

Het apparaat van het stroomnet loskoppelen. Wacht enkele seconden en sluit het apparaat opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Geef bij uw contact met de technische servicedienst ook de foutcode aan.

#### Aanwijzingen

- De bovenste lijn van het display is rood verlicht.
- Bij enkele foutmeldingen wordt een foutcode weergegeven (voorbeeld: [E0513])
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.
- Voor meer informatie, zie hoofdstuk → "Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)".

### Tips

Probleem	Oplossing
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Het touch-display reageert niet of is geblokkeerd.	Het bedieningspaneel is vochtig of er bevindt zich een voorwerp op. Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De vermogensstand van de kookplaat kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder „Maximale vermogensopname” in de basisinstellingen. Een zeer grote pan kan de maximale aansluitwaarde op dezelfde helft van de kookplaat beïnvloeden. De pan opnieuw plaatsen.
Wanneer zich een voorwerp op het touch-display bevindt, klinkt er een signaal.	Verwijder het voorwerp en stel de kookplaat opnieuw in. Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.
De kookplaat reageert niet zoals gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	Het apparaat via de zekering in de meterkast ontkoppelen of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen. Enkele seconden wachten en het apparaat opnieuw aansluiten.
De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld. De elektronica is oververhit, waardoor alle kookplaten zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Als de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld.	Neem de betreffende pan weg. Wacht enkele seconden. Als de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
De kookplaat is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	De actieve pan is van zijn plaats genomen en er is een pan met andere afmetingen geplaatst. Met dezelfde pan testen. Bevestig de foutindicatie door een willekeurig sensorveld aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingsoverdracht te gebruiken. De technische servicedienst informeren.
De kookplaat is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie hoofdstuk

Probleem	Oplossing
De kooksensor is oververhit en de kookplaat is uitgeschakeld. <i>E8202</i>	Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.
De kooksensor is oververhit en de aangrenzende kookplaten zijn uitgeschakeld. <i>E8203</i>	Wordt de kooksensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem uit de buurt van andere kookplaten of warmtebronnen. De kookzones weer inschakelen.
De batterij van de kooksensor is bijna leeg. <i>E8204</i>	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> "
De verbinding met de kooksensor is afgebroken. <i>E8205</i>	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
De kooksensor is defect. <i>E8206</i>	De technische servicedienst informeren.
De indicatie van de kooksensor is niet verlicht en de sensor reageert niet.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> "  Blijft het probleem bestaan, houd het symbool van de kooksensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de kooksensor opnieuw met de kookplaat. Zie hoofdstuk → " <i>De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel</i> "  Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De sensorindicatie knippert twee keer. De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende keer kan de bereiding daarom worden afgebroken.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> "
De sensorindicatie knippert drie keer. De verbinding met de kooksensor is afgebroken.	Houd het symbool van de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de sensor opnieuw met de kookplaat. Zie hoofdstuk → " <i>De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel</i> "
De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap. <i>E 70 10</i>	Kookplaat uit- en weer inschakelen.  Verschijnt de indicatie opnieuw, laat dit dan weten aan de technische servicedienst.
De bedrijfsspanning is onjuist, buiten het normale bedrijfsgebied. <i>E9000/E90 10</i>	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten <i>U</i> <i>400</i>	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.

## Demonstratiemodus

Verschijnt het symbool  in het bovenste gebied van het display, dan is de demomodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op. Het apparaat van het stroomnet loskoppelen. Wacht enkele seconden en sluit het apparaat opnieuw aan. Vervolgens binnen de volgende 3 minuten de demomodus in het menu basisinstellingen deactiveren. Zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

---

## Servicedienst

---

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

### Productnummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-Nr.)

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op.

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

- Op de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) is ook op de kookplaat van glaskeramiek te vinden. De index van de klantendienst (KI) en het fabricagenummer (FD-nr.) kunt u controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Zie hiervoor het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

#### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4030

**B** 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

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

9001351334 (990321)  
nl

**GAGGENAU**

