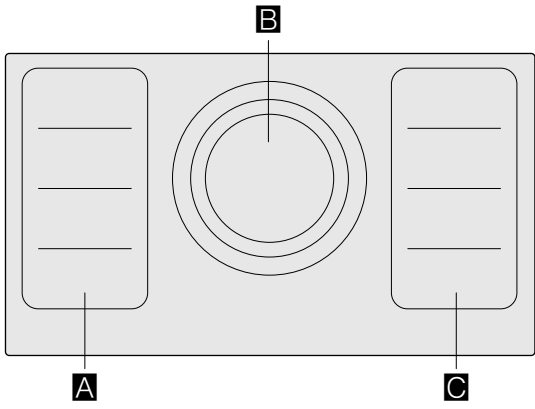


# CI 292

Kookplaat



		g*	b*
<b>A / C</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

## Inhoudsopgave

<b>Gebruik volgens de voorschriften</b>	<b>5</b>	<b>Warmhoudfunctie</b>	<b>23</b>
<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>6</b>	Activeren	23
<b>Oorzaken van schade</b>	<b>8</b>	Deactiveren	23
Overzicht	8	<b>Kookhulpfuncties</b>	<b>24</b>
<b>Milieubescherming</b>	<b>9</b>	Kookhulpfunctietypes	24
Tips om energie te besparen	9	Geschikte pannen	25
Milieuvriendelijk afvoeren	9	Sensoren en speciale accessoires	25
<b>Koken met inductie</b>	<b>9</b>	Functies en kookstanden	25
Voordelen bij koken met inductie	9	Aanbevolen gerechten	29
Pannen	9	Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone	35
<b>Het apparaat leren kennen</b>	<b>11</b>	<b>Draadloze temperatuursensor</b>	<b>37</b>
Het bedieningspaneel	11	Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	37
De kookzones	12	De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel	38
Restwarmte-indicatie	12	Reinigen	38
<b>Twist-pad met Twist knop</b>	<b>13</b>	Batterij vervangen	39
De twist-knop verwijderen	13	Conformiteitsverklaring	39
De twist-knop bewaren	13	<b>Kinderslot</b>	<b>40</b>
<b>Apparaat bedienen</b>	<b>13</b>	Kinderslot activeren en deactiveren	40
Kookplaat in- en uitschakelen	13	<b>Display-reinigingsbescherming</b>	<b>40</b>
Kookzone instellen	14	<b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b>	<b>40</b>
Kookadvies	14	<b>Basisinstellingen</b>	<b>41</b>
<b>Flex-functie</b>	<b>17</b>	Zo komt u bij de basisinstellingen:	42
Tips voor het gebruik van pannen	17	<b>Home Connect</b>	<b>42</b>
Als twee onafhankelijke kookplaten	17	Instellen	42
Als afzonderlijke kookplaat	17	Home Connect instellingen	44
<b>Transfer-functie</b>	<b>18</b>	Software-update	47
<b>Automatische kookfunctie</b>	<b>19</b>	Afstandsdiagnose	47
Activeren	19	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	47
Deactiveren	19	Conformiteitsverklaring	47
Instellingen verwijderen	19	<b>Verbinding afzuigkap</b>	<b>48</b>
<b>Timerfuncties</b>	<b>20</b>	Instellen	48
Automatische kooktijd	20	Verbinding terugzetten	49
De kookwekker	20	Kap via het kookveld regelen	49
Stopwatch-functie	21	Afzuigregeling instellingen	50
<b>Boosterfunctie voor pannen</b>	<b>21</b>	<b>Kookgerei-test</b>	<b>50</b>
Activeren	21	<b>Power-Manager</b>	<b>51</b>
Deactiveren	21	<b>Reinigen</b>	<b>52</b>
<b>Boosterfunctie voor bak- en braadpannen</b>	<b>22</b>	Kookplaat	52
Advies voor het gebruik	22	Omlijsting van de kookplaat	52
Activeren	22	Twistknop	52
Deactiveren	22		

<b>Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)</b>	<b>53</b>
<b>Wat te doen bij storingen?</b>	<b>55</b>
<b>Servicedienst</b>	<b>57</b>
Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.)	57

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 kindertraliés die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertraliés 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.

Als u de kooksensorfuncties gebruikt, zorg er dan voor dat de ingestelde kookzone met de kookzone overeenstemt waarop zich het serviesgoed met de temperatuursensor bevindt.

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 heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit 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 – Risico van verbranding!**

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- 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 glaskeramik kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### **⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!**

- Afneembare bedieningselementen zijn magnetisch. Magneten kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Personen met elektronische implantaten dienen het bedieningselement niet in de buurt van hun lichaam te dragen (bijv. in blouse- of broekzak). Houd een minimale afstand van 10 cm tot de pacemaker aan.
- De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Draggers van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor 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 deze aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. De sensor van het kookgerei nemen en uit de buurt van elke warmtebron bewaren.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor 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.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- 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 plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

**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



## Milieubeschermin<sup>g</sup>

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

### Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannefabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt 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 temperatuursensor is voorzien van een batterij. Zorg ervoor dat gebruikte batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

## Koken met inductie

### Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is radicaal anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in het kookgerei. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- 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. Neemt u het kookgerei van de kookzone, dan wordt de warmtetoevoer direct onderbroken door de kookzone met inductie, zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

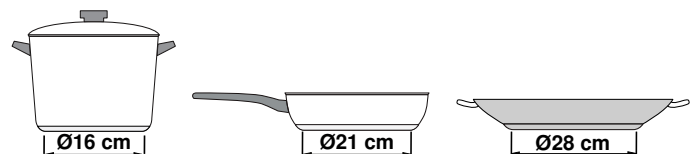
### Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

In het hoofdstuk → "Kookgerei-test" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

Voor een goed bereidingsresultaat dient het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeen te komen met de grootte van de kookzone. Wordt het kookgerei niet herkend op een kookzone, probeer er dan een met een kleinere diameter.

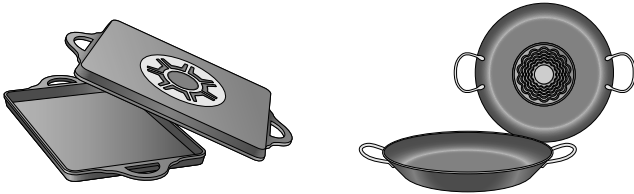


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere pannen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex-functie".

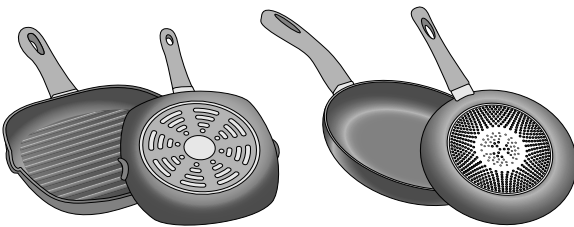


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van het kookgerei 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

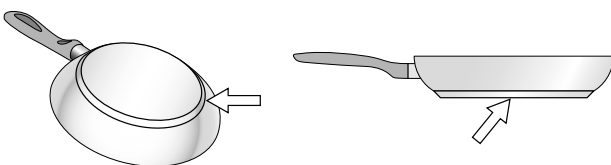
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

### Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van pannenbodem. Gebruik pannen waarvan het materiaal de warmte gelijkmatig in de pan verdeelt, bijv. pannen met "sandwich-bodems" van roestvrij staal. Daarmee wordt tijd en energie bespaard.

Gebruik kookgerei met vlakke bodems. Ongelijke bodems hebben invloed op de warmtetoevoer.



### Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

### Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

### Herkenning van de pan

Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

### Automatische herkenning bij kookzones met twee of drie ringen

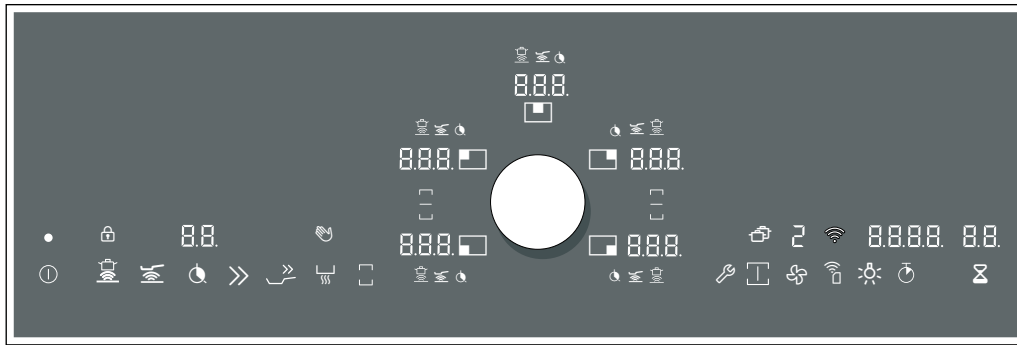
Deze kookzones kunnen kookgerei van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van het kookgerei past de kookzone zich automatisch aan door een kookzone met een, twee of drie ringen te activeren. Zo wordt het juiste vermogen ingezet om een goed resultaat te krijgen.

## Het apparaat leren kennen

Informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones vindt u in → Blz. 2

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

## Het bedieningspaneel



### Keuzesensoren

	Hoofdschakelaar
	Kooksensor
	Braadsensor voor pannen
	Timer-functie
	Boosterfunctie voor kookpannen
	Boosterfunctie voor pannen
	Warmhoud-functie
	Flex-functie
	Basisinstellingen
	Automatische kookfunctie
	Ventilatieregeling
	Home Connect - instelling bevestigen
	Verlichting van de afzuigkap
	Stopwatch
	Wekker

### Indicaties

	Gebruikstoestand
	Kookzones
	Vermogensstanden
	Kooksensor
	Braadsensor voor pannen
	Automatische kooktijd
	Boosterfunctie voor kookpannen
	Boosterfunctie voor pannen
	Warmhoud-functie
	Restwarmte
	Thuisnetwerk
	Ventilatiestanden
	Wekker
	Stopwatch
	Display-reinigingsbescherming
	Kinderslot
	Flex-functie geactiveerd
	Flex-functie gedeactiveerd
	Transfer-functie

## Sensortoetsen




Wanneer de kookplaat warm wordt, zijn de symbolen van de sensortoetsen verlicht die op dat moment ter beschikking staan.

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd. Er klinkt een bevestigingssignaal.

## Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de sensortoetsen lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De indicaties van de functies die ter beschikking staan lichten wit op. Zodra er een functie is gekozen, is de indicatie ervan oranje verlicht.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

## De kookzones

Kookzones		
	Kookzone met één ring	Gebruik pannen die de juiste afmetingen hebben.
	Kookzone met drie ringen	De ring schakelt automatisch bij wanneer er een pan wordt gebruikt waarvan de bodem de buitenste zone (☉ of ☉) afdekt.
	Flex-zone	Zie het hoofdstuk → "Flex-functie"

Uitsluitend pannen gebruiken die geschikt zijn voor inductie, zie het hoofdstuk → "Koken met inductie"

## Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Hiermee wordt aangegeven dat een kookzone nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicatie verlicht is.

Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Indicatie  $H$ : hoge temperatuur
- Indicatie  $h$ : lage temperatuur

Wanneer u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knipperen afwisselen de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Is de kookzone uitgeschakeld, dan is restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

## Twist-pad met Twist knop

Het twist-pad is het instelgebied waarin u met de twist-knop de kookzones en kookstanden kunt kiezen. In het gebied van het twist-pad centreert de twist-knop zich automatisch.

De twist-knop is magnetisch en wordt op het twistpad gelegd. Raak de twist-knop bij de gewenste kookzone aan om een kookzone te activeren. U kiest de kookstand door aan de twist-knop te draaien.

Leg de twist-knop zo op het twist-pad dat hij zich in het midden bevindt van de indicaties die het twist-pad-gebied omgrenzen.

**Aanwijzing:** Ook als de twist-knop niet precies in het midden ligt, wordt de werking ervan hierdoor op geen enkel moment negatief beïnvloed.

## De twist-knop verwijderen

Bij verwijdering van de twist-knop wordt de schoonmaakvergrendelingsfunctie geactiveerd.

De twist-knop kan tijdens het koken worden verwijderd. De schoonmaakvergrendelingsfunctie wordt gedurende 10 minuten geactiveerd. Wordt de twist-knop hierna niet opnieuw in zijn positie gebracht, dan schakelt de kookplaat uit.

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

Wordt binnen deze 10 minuten een metaal voorwerp in het gebied van het twist-pad gelegd, dan warmt de kookplaat mogelijk verder op. Daarom altijd de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

## De twist-knop bewaren

Binnenin de twist-knop zit een sterke magneet. Zorg ervoor dat de twist-knop niet in de buurt komt van de magnetische gegevensdrager, zoals bijv. creditkaarten of kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan.

Ook kunnen er storingen bij televisieapparaten en beeldschermen optreden.



**Aanwijzing:** De twist-knop is magnetisch. Metalen deeltjes die aan de onderkant blijven plakken, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat. De twist-knop altijd zorgvuldig reinigen.



## Apparaat bedienen


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

## Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt met de hoofdschakelaar in- en uitgeschakeld.

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, wordt de instelling van het thuisnetwerk opgevraagd. Op het display licht gedurende enkele seconden het symbool  zwak op. Om de aansluitinstelling te starten, de sensor  aanraken en de aanwijzingen in het hoofdstuk → "Home Connect" op pagina 42 opvolgen. Om de eerste instelling te verlaten een willekeurige sensor aanraken.

**Inschakelen:** de twist-knop op het instelgebied leggen. Het symbool  aanraken. De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan, zijn verlicht. Naast de kookzones is  verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

**Uitschakelen:** het symbool  aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

### Aanwijzingen

- Wanneer er geen verbinding met het thuisnetwerk is gemaakt of de verbinding is onderbroken, wordt tijdens het inschakelen van de kookplaat altijd de eerste instelling van de netwerkverbinding geactiveerd.
- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende 5 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wordt de kookplaat binnen deze tijd weer ingeschakeld, dan knipperen de vooraf ingestelde kookstanden. Door binnen de volgende 5 seconden op de twist-knop te tippen worden de instellingen overgenomen. Wanneer de twist-knop niet wordt aangetipt, of als er een andere sensortoets wordt aangeraakt, worden alle eerdere instellingen gewist.

## Kookzone instellen

Met de twist-knop de gewenste kookstand instellen.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt in de kookzone-indicatie weergegeven met **.5**.

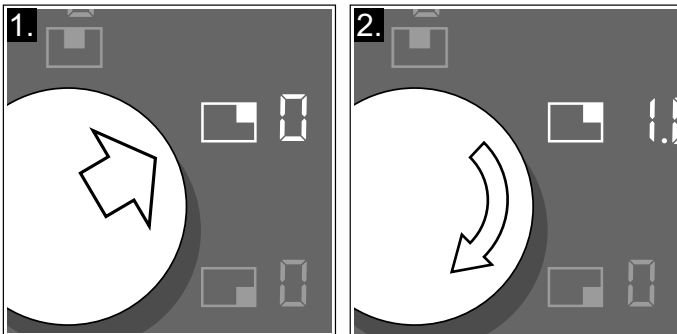
### Aanwijzingen

- 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 kookzone kiezen. Hiervoor de twist-knop bij de gewenste kookzone aanraken.
- 2 Binnen de volgende 10 seconden aan de twist-knop draaien tot de gewenste kookstand in het display oplicht.



De kookstand is ingesteld.


### Aanwijzingen

- Wordt er een pan op de flexibele kookzone geplaatst, dan moet deze qua afmetingen goed gepositioneerd zijn, zie het hoofdstuk → "*Flex-functie*". Het kookgerei wordt herkend en de kookzone wordt automatisch gekozen. Nu kunt u instellen.
- Knipperen de indicaties na het instellen, ga dan na of de pan geschikt is voor koken met inductie. Zie het hoofdstuk → "*Kookgerei-test*"

### Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en de kookstand met de twist-knop wijzigen.

## Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en aan de twist-knop draaien tot  verschijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

### Aanwijzingen

- Staat er geen pan op de inductiekookzone, dan knippert de kookstand-indicatie. Na enige tijd schakelt de kookzone uit.
- Staat er voordat de kookplaat wordt ingeschakeld een pan op de kookzone, dan wordt deze uiterlijk 20 seconden na het aanraken van de hoofdschakelaar herkend. De kookzone wordt vervolgens automatisch gekozen. Stel binnen de volgende 10 seconden de kookstand in. Anders gaat de kookzone na 20 seconden weer uit. Ook wanneer er tijdens het inschakelen meerdere pannen op de kookplaat staan, wordt er slechts één herkend.

## Kookadvies

### Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoeppen 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 pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "*Milieubescherming*"

**Bereidingstabel**

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke kookstand geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Vermogens-stand	Bereidings-tijd (min.)
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Gekookte worstjes*	3 - 4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
<b>Zachtjes gaar worden, sudderen</b>		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappelen	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	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 met de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
<b>Stoven</b>		
Rollade	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60

\*Zonder deksel

\*\* Herhaaldelijk keren

\*\*\*Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

	Vermogens-stand	Bereidings-tijd (min.)
<b>Stoven / braden met weinig olie*</b>		
Schnitzel, ongepaneerd of gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Koteletten, on/gepaneerd**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries**	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)**	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van groente en paddestoelen, vers	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Pangerechten, diepvries	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar bakken)	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
<b>Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)</b>		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

\*Zonder deksel

\*\* Herhaaldelijk keren

\*\*\*Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5



## Flex-functie

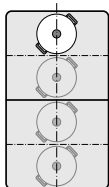
De flexibele kookzone kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door het kookgerei wordt bedekt.

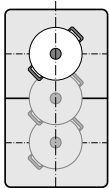
## Tips voor het gebruik van pannen

Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

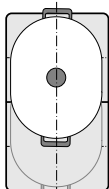
### Als afzonderlijke kookzone



Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm  
Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.

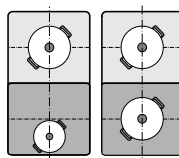


Diameter groter dan 13 cm  
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

### Als twee onafhankelijke kookplaten



De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

## Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookplaten.



### Activeren

Zie het hoofdstuk → "Apparaat bedienen"

## Als afzonderlijke kookplaat

Gebruik van de gehele kookzone door beide kookplaten met elkaar te verbinden.

### Beide kookzones verbinden

- 1 Kookgerei plaatsen. Een van de twee kookzones kiezen die bij de flexibele kookzone horen en de kookstand instellen.
- 2 Symbool  aanraken. De indicatie  is verlicht.

De flexibele kookzone is geactiveerd. De kookstand verschijnt in beide indicaties van de flexibele kookzone.


### Aanwijzingen

- Is er voor beide kookzones voordat ze werden gekoppeld een verschillende kookstand ingesteld, dan schakelen beide kookzones bij activering naar de kookstand 0.
- Is er voor een kookzone een automatische kooktijd geprogrammeerd, dan wordt deze tijdens de koppeling ook op beide kookzones overgedragen.

### Kookstand wijzigen

Kies een van de twee kookzones die bij de flexibele kookzone horen en stel de kookstand in met de twist-knop.



### Nieuw kookgerei toevoegen

- 1 Nieuw kookgerei qua grootte op de juiste plaats zetten.  
Bij een juiste positionering wordt het kookgerei erkend en de kookzone automatisch gekozen. De betreffende indicatie  knippert.
- 2 Binnen 90 seconden met de twist-knop de instelling kiezen. De indicaties knipperen niet meer en de pan wordt verwarmd.

**Aanwijzing:** Blijven de indicaties knipperen, ga dan na of de pan geschikt is voor koken met inductie → "Kookgerei-test"

**Aanwijzing:** Wordt de kookvorm op de gebruikte kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken, waardoor de eerder gekozen kookstand behouden blijft.

### Beide kookzones van elkaar scheiden

- 1 Kies een van beide kookzones die bij de Flex-zone horen.
- 2 Het symbool  aanraken.
- 3 In de kookzone-indicatie verschijnt het symbool .

De Flex-functie is gedeactiveerd. Beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

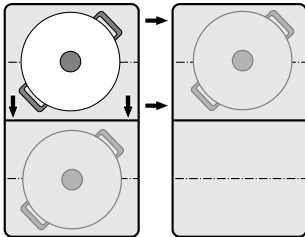
**Aanwijzing:** Wordt de kookplaat uit- en later weer ingeschakeld, dan wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijke kookzones omgeschakeld.

## Transfer-functie

Met deze functie kunt u de vermogensstand, de ingestelde bereidingstijd en de gekozen kooksensorfunctie overdragen van de ene naar de andere kookzone.

Om de instellingen over te dragen zet u de pan van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.

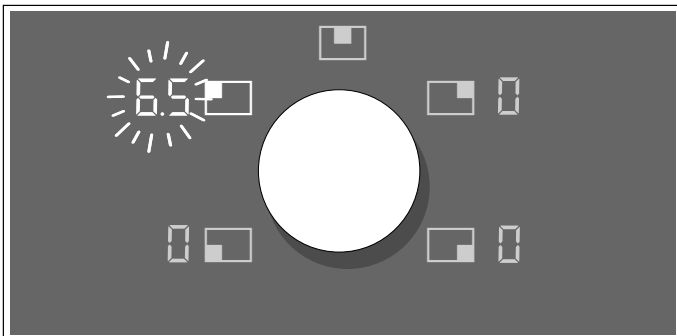
Deze functie is beschikbaar voor de flexibele kookzones.



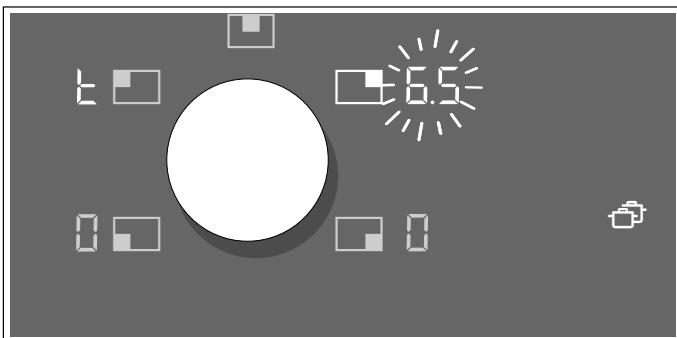
**Aanwijzing:** Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex-functie"

### 1 Pan optillen.

De indicatie van de kookzone begint te knipperen. De kookzone warmt niet op.



### 2 In de volgende 90 seconden de pan op een flexibele kookzone plaatsen. De nieuwe kookzone wordt herkend en het symbool licht op. In de kookzone-indicatie knippert de overgenomen kookstand.



### 3 Binnen 90 seconden met de twist-knop de nieuwe kookzone kiezen. De instelling is overgenomen.


## Aanwijzingen

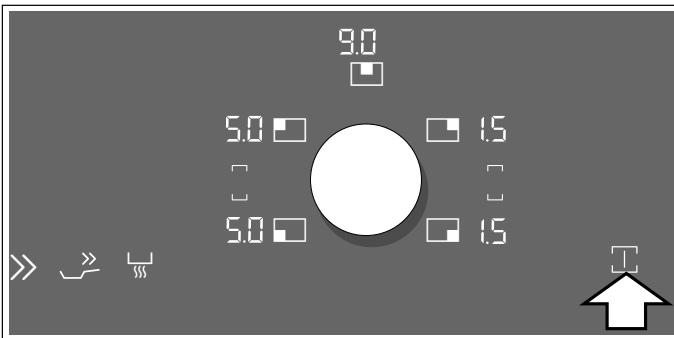
- Verplaats de pan naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die u nog niet vooraf hebt ingesteld of waarop eerder geen andere pan stond.
- Wanneer de Flex-functie tijdens het verplaatsen van een pan op de flexibele kookzone is geactiveerd, worden de instellingen automatisch overgenomen.
- De Booster-functies kunnen alleen van links naar rechts of van rechts naar links worden omgezet als er geen kookzone actief is.
- Wordt er een nieuwe pan op een andere kookzone geplaatst voordat de instellingen bevestigd zijn, dan kan deze functie voor beide pannen worden gebruikt. De gewenste kookzone bevestigen.
- Wanneer u meer dan één pan omzet, kan de functie alleen worden gebruikt voor de pan die het laatst is omgezet.
- Wanneer u de pan weer op dezelfde plaats zet, blijven de instellingen behouden.


## Automatische kookfunctie

Met de automatische kookfunctie worden voor elke kookzone vooraf ingestelde kookstanden gebruikt. Plaats binnen 9,5 minuten een geschikte pan, zodat de voorgestelde waarde kan worden overgenomen.

### Activeren

- 1 Kookplaat inschakelen.
- 2 Het symbool  aanraken.  
In de kookzone-indicaties lichten de vooringestelde vermogensstanden op.








- 3 Plaats binnen 8 minuten een geschikte pan. Zodra de pan wordt herkend, is de betreffende kookzone gekozen. De vermogensstand kan met de twist-knop worden aangepast.  
Is de insteltijd afgelopen, dan beginnen de vermogensstand-indicaties van de niet-bezette kookzones te knipperen.
- 4 Binnen 90 seconden het symbool  opnieuw aanraken, om de automatische kookfunctie te verlengen. Wordt het symbool niet aangeraakt, schakel dan de niet-bezette kookzones uit.




### Aanwijzingen

- In de automatische kookfunctie kan ook de warmhoud-functie worden ingesteld.
- Wanneer u een ongeschikte pan plaatst (bijv. van aluminium), blijft de indicatie voor de vermogensstanden knipperen tot de pan weer wordt verwijderd. In het hoofdstuk → "Kookgerei-test" staat hoe u kunt nagaan of de pan geschikt is voor inductie.

## Deactiveren

**Functie direct beëindigen:** Het symbool  aanraken. Alle kookzones schakelen naar kookstand . Het symbool  is wit verlicht.

**Functie eindigt automatisch:** Wanneer er na 8 minuten op een of meerdere kookzones geen geschikte pan is geplaatst, knipperen het symbool  en de betreffende kookzone-indicaties gedurende 90 seconden. Om de functie uit te schakelen het symbool  twee keer aanraken.

Wanneer het symbool  niet wordt aangeraakt, schakelt de automatische kookfunctie na 90 seconden automatisch uit. Het symbool  is wit verlicht en kookzones zonder pan schakelen naar kookstand . Bij kookzones die in gebruik zijn blijft de ingestelde kookstand behouden.

## Instellingen verwijderen

De voorgestelde waarden kunnen in het menu Basisinstellingen worden gewijzigd. Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen"

## Timerfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:




- Automatische kooktijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

### Automatische kooktijd

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

U kunt een tijd tot 99 minuten instellen. De tijd loopt in de timer-indicatie af in minuten, de laatste 30 seconden worden in seconden weergegeven.

#### Zo stelt u in:

- 1 De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
- 2 Symbool  aanraken. De indicatie  van de kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.



- 3 Met de twist-knop de gewenste bereidingstijd kiezen.




De bereidingstijd begint af te lopen.


**Aanwijzing:** Wordt de flexibele kookzone gekozen als een afzonderlijke kookzone, dan is de ingestelde tijd voor de gehele zone hetzelfde.

### Braadsensor voor pannen/kooksensor



Als u voor een kookzone met geactiveerde braadsensor of geactiveerde kooksensor een duur instelt, begint de duur onmiddellijk af te lopen en niet pas als het temperatuurniveau is bereikt.

#### Tijd veranderen of wissen


Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.

Kooktijd met de twist-knop wijzigen of  instellen om de kooktijd te wissen.

#### Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een signaal, de kookzone geeft  weer en in de timer-indicatie knippert . Een willekeurig symbool of de twist-knop aanraken; de indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

#### Aanwijzingen




- Is er een kooktijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt in de timer-indicatie altijd de bereidingstijd die het eerst afloopt. De indicatie  van de kookzone is oranje verlicht.
- Voor het opvragen van de resterende kooktijd van een kookzone: de betreffende kookzone kiezen. De kookduur verschijnt gedurende 10 seconden.

### De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen.



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

#### Zo wordt de functie ingesteld

- 1 Symbool  aanraken, in de kookwekker-indicatie verschijnt .
- 2 Met de twist-knop de gewenste tijd kiezen.
- 3 Raak opnieuw het symbool  aan om de gekozen tijd te bevestigen.

De tijd begint af te lopen.

#### Tijd veranderen of wissen

Het symbool  aanraken en met de twistknop de tijd veranderen of op het symbool  zetten.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Drie minuten lang klinkt er een signaal. In de wekker-indicatie knippert **00**. Raak opnieuw het symbool **⌚** aan, de indicaties en het signaal verdwijnen.

### Wekker plus

Als u het symbool **⌚** enkele seconden ingedrukt houdt voordat het geluidssignaal stopt, wordt de stopwatch geactiveerd.

In de stopwatch-indicatie verschijnt de tijd die afgelopen is vanaf het moment dat de wekkertijd is ingesteld. In de wekker-indicatie knippert de vooringestelde tijd.

Het symbool **⌚** enkele seconden lang ingedrukt houden. De stopwatch wordt stilgezet en de stopwatch-indicaties verdwijnen.

De functie is gedeactiveerd.

## Stopwatch-functie

De stopwatch wijst de tot nu toe afgelopen kooktijd in minuten en seconden aan (mm.ss). De maximale tijdsduur is 99 minuten en 59 seconden (99.59). Is deze waarde bereikt, dan begint de indicatie weer bij 00.00.

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

### Activeren

Symbool **⌚** aanraken. Op het display van de stopwatch verschijnt **00.00**.

De tijd begint te lopen.

### Deactiveren

Het symbool **⌚** aanraken, de stopwatch-functie wordt onderbroken. De indicaties van de stopwatch blijven verlicht.

Wordt het symbool **⌚** opnieuw aangeraakt zolang het nog oranje oplicht, dan loopt de tijd verder.

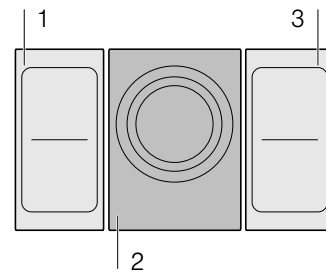
Wanneer het symbool **⌚** lang wordt aangeraakt, verdwijnen de indicaties.

De functie is gedeactiveerd.

## Boosterfunctie voor pannen

Met deze functie worden grote hoeveelheden nog sneller verwarmd dan met de vermogensstand **9**. De booster-functie voor kookpannen verhoogt gedurende korte tijd de hoogste stand van de gekozen kookzone.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



**Aanwijzing:** Op de flexibele kookzone kan de booster-functie ook worden geactiveerd wanneer de kookzone als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

### Activeren

- 1 Kies de kookzone.
- 2 Symbool **>>** aanraken.  
De indicatie **P** licht op.

De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

- 1 Kies de kookzone.
- 2 Symbool **>>** aanraken, twist-knop gebruiken of een andere functie kiezen.  
De indicatie **P** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.

De functie is gedeactiveerd.

### Aanwijzingen

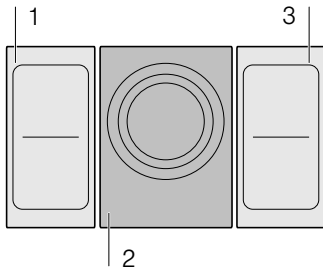
- Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.
- Wanneer er voor activering van de functie een kookstand was ingesteld, wordt deze na deactivering van de functie automatisch weer overgenomen.

## Boosterfunctie voor bak- en braadpannen

Met deze functie kunnen pannen nog sneller worden opgewarmd dan met de kookstand **5**.

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

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).




**Aanwijzing:** Op de flexibele kookzone kan de boosterfunctie voor pannen ook worden geactiveerd wanneer de kookzone als één afzonderlijke zone wordt gebruikt.


### Advies voor het gebruik

- Gebruik altijd kookgerei dat niet van tevoren verwarmd is.
- Gebruik pannen met een egale bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne bodem.
- Nooit leeg kookgerei, olie, boter of vet verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Geen deksel op het kookgerei leggen.
- Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone. Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in paragraaf → "Koken met inductie"

### Activeren

- 1 Kookzone kiezen.
  - 2 Symbool  aanraken. De indicatie **b** licht op.
- De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

- 1 Kookzone kiezen.
- 2 Het symbool  aanraken, de twist-knop gebruiken of een andere functie kiezen. De indicatie **b** verdwijnt. Op het display van de kookzone is de kookstand **5** verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

### Aanwijzingen

- Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.
- Wanneer er voor de activering van de functie een vermogensstand was ingesteld, wordt deze na de deactivering van de functie weer automatisch overgenomen.



---

## Warmhoudfunctie

---



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

### Activeren

- 1 Kies de gewenste kookzone.
- 2 Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  aan.  
Op het display is  verlicht.

De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

- 1 Kies de juiste kookzone uit.
- 2 Symbool  aanraken, aan de twist-knop draaien of een andere functie kiezen.  
De indicatie  verdwijnt. De kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

## Kookhulpfuncties

De kookhulpfuncties garanderen eenvoudig koken en vormen de garantie voor uitstekende kookresultaten. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

Hiermee zijn bereidingswijzen mogelijk zonder dat het gerecht bovenmatig kookt en u krijgt perfecte kook- en bakresultaten.

De sensoren meten permanent de temperatuur van het kookgerei. Hierdoor kan het kookvermogen zo worden geregeld dat altijd de juiste temperatuur behouden wordt.

Als de gekozen temperatuur is bereikt, kunt u het gerecht toevoegen. De temperatuur wordt constant gehouden zonder dat u het temperatuurniveau hoeft te veranderen.

Deze functie bestaat voor alle kookzones.

Als een draadloze kooksensor voorhanden is, staan de kookfuncties voor alle kookzones ter beschikking.





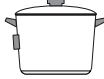

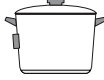

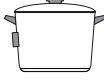

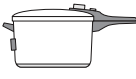

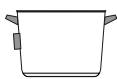

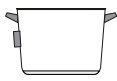



Dit hoofdstuk bevat informatie over:

- Kookhulpfunctietypes
- Geschikte pannen
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en kookstanden
- Aanbevolen gerechten

### Kookhulpfunctietypes

Met de kookhulpfuncties kiest u voor elk gerecht de meest geschikte bereidingswijze.

In de tabel kunt u zien welke verschillende functie-instellingen er voor de kookhulp beschikbaar zijn:

Kookprocessen	Temperatuurstanden	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activeren
<b>Braadsensor voor pannen</b>				
Met weinig olie braden	1, 2, 3, 4, 5		Alle kookzones	
<b>Kooksensor</b>				
Warmhouden, opwarmen	70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes laten koken in melk	85 °C		Alle kookzones	
Zachtjes laten koken in water	90 °C		Alle kookzones	
Koken	100 °C		Alle kookzones	
Koken met de snelkookpan	115 °C		Alle kookzones	
Frituren bij lage temperatuur	160 °C		Alle kookzones	
Frituren bij matige temperatuur	170 °C		Alle kookzones	
Frituren bij hoge temperatuur	180 °C		Alle kookzones	

\*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Als de kookplaat niet over een draadloze kooksensor beschikt, kunt u deze achteraf aanschaffen in de vakhandel, via onze servicedienst of via onze officiële website.



## Geschikte pannen

Kies de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem van de pan en plaats de pan in het midden van de kookzone.

Gebruik voor de kookfuncties vormen die zo hoog zijn dat de benodigde hoeveelheid water boven de siliconenpatch van de draadloze kooksensor uitkomt.

Voor de braadsensor bestaan geoptimaliseerde pannen en accessoires. Deze kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef steeds het corresponderende referentienummer op.:

- **GP900001** pan met een diameter van 15 cm.
- **GP900002** pan met een diameter van 18 cm.
- **GP900003** pan met een diameter van 21 cm.
- **GP900004** pan met een diameter van 28 cm. Alleen voor de eenvoudige kookzone met 28 cm diameter aanbevolen.
- **CA051300** Teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.
- **CA052300** grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.

Deze pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden niet veel olie nodig is.

### Aanwijzingen

- De braadsensor voor pannen is speciaal voor dit type en deze grootte van pannen geoptimaliseerd en ideaal om de Teppanyaki en de grillaccessoires in de flexibele kookzone te gebruiken.
- Als de pannen een ander formaat hebben of niet juist zijn geplaatst, wordt de braadsensor van de FlexZone mogelijk niet geactiveerd. Zie hoofdstuk → "*Flex-functie*".
- Pannen van een ander type kunnen oververhit raken en de temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer eerst de laagste temperatuurstand uit en verander deze zo nodig.

Voor de kooksensor zijn alle pannen geschikt die voor inductiekoken kunnen worden gebruikt. Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

In de kookassistenttabel vindt u het geschikte kookgerei voor elke functie.

## Sensoren en speciale accessoires

De sensoren meten permanent de temperatuur van het kookgerei. Hierdoor wordt het koken met hoge precisie geregeld en wordt de juiste temperatuur aangehouden om perfecte kookresultaten te krijgen.

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor het meten van de temperatuur, om tot de beste resultaten te komen:

- Temperatuursensoren die zich binnen de kookplaat bevinden en de temperatuur van de bodem van het kookgerei controleren. Geschikt voor de braadsensor voor pannen.
- Draadloze kooksensor, die de informatie over de temperatuur van de pan verder leidt naar het bedieningspaneel. Geschikt voor de kookfuncties.

De kooksensor is absoluut noodzakelijk voor het gebruik van de kookfuncties.

Als uw kookplaat niet over een draadloze kooksensor beschikt, kunt u deze achteraf aanschaffen in de vakhandel, via onze technische servicedienst of officiële website, met opgave van het referentienummer **CA060300**.

Informatie over de draadloze temperatuursensor vindt u in paragraaf → "*Draadloze temperatuursensor*".

## Functies en kookstanden

### Braadsensor voor pannen

Als u gerechten braadt, behoudt u met deze functie de geschikte pantemperatuur.

Deze functie bestaat voor alle kookzones.

### Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is ter handhaving van de temperatuur. Zo kan er energie worden bespaard en raakt de olie of het vet niet oververhit.
- De braadsensor geeft aan wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van olie en vervolgens van voedsel heeft bereikt.

### Aanwijzingen

- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Een spatbescherming gebruiken om vetspatten te vermijden.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.


- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de kooksensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Als u met een grote hoeveelheid olie braadt, dan altijd volgende kooksensorfunctie gebruiken: met een grote hoeveelheid olie in een pan frituren, temperatuur op 160 - 180 °C instellen.

### Temperatuurstanden



Temperatuurstand	Geschikt voor
1 zeer laag	Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente en bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.
2 laag	Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.
3 laag gemiddeld	Het bakken of braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.
4 gemiddeld hoog	Het bakken van steaks, medium of well done, gepaneerde diepvriesproducten, dunne bakproducten zoals schnitzels, in reepjes gesneden vlees in saus, en groente.
5 hoog	Het bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappels en steaks rare (saignant).

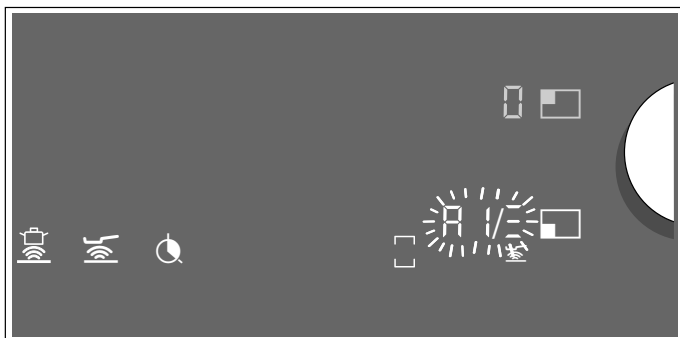
### Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Een lege pan op de kookzone plaatsen.

- 1 De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie is  verlicht en wordt de temperatuurstand **R I** weergegeven.






- 2 Binnen de volgende 10 seconden met de twist-knop de gewenste temperatuurstand kiezen.
- 3 In de kookzone-indicatie wordt het verloop van het opwarmproces van  tot  weergegeven en dit knippert in afwisseling met de ingestelde temperatuurstand. Als de ingestelde braadtemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. De temperatuurstand wordt opnieuw weergegeven.



- 4 Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.

**Aanwijzing:** U dient de gerechten te keren, zodat ze niet aanbranden.

### De braadsensor voor pannen uitschakelen

De kookzone selecteren en het symbool  aanraken of met de twist-knop de temperatuurstand  instellen. Er weerklinkt een signaal en het symbool  verdwijnt. De functie is gedeactiveerd.

### Kooksensor

Met deze functies kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een gewone pan met rijkelijk olie.

De functies zijn beschikbaar voor alle kookzones.

### Voordelen

- De kookzone verwarmt alleen om de temperatuur te behouden. Dit spaart energie. Olie of vet raken niet oververhit.
- De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Op deze manier wordt voorkomen dat er voedsel overkookt en u hoeft de temperatuurstand niet te wijzigen.
- De kooksensorfuncties melden wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen (zie uitzonderingen in de tabel voor producten die meteen aan het begin worden toegevoegd).

### Aanwijzingen

- Gebruik potten en pannen met een egale en dikke bodem. Gebruik geen potten en pannen waarvan de bodem dun of vervormd is.
- De pan zo vullen dat de inhoud de juiste hoogte bereikt om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.
- Als u met weinig olie braadt, altijd de braadsensor voor pannen gebruiken.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de draadloze kooksensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.

- De draadloze kooksensor tijdens het koken niet van de pan afnemen.
- Na het bereiden de draadloze kooksensor van de pan afnemen. Opgelet, de draadloze kooksensor kan erg heet zijn.

### Temperatuurbereiken en -standen

Kooksensor	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Verwarmen / Warmhouden	60-70 °C	Bijv. soepen, punch
Zachtjes laten koken	80-90 °C	Bijv. rijst, melk
Koken	90-100 °C	Bijv. deegwaren, groente
Garen in de snelkookpan	110-120 °C	Bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	170-180 °C	Bijv. donuts, balletjes

### Tips voor het koken met de kooksensor

- Warmhouden/opwarmen: diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. De pan met een deksel afsluiten en de temperatuur op 70 °C instellen. Af en toe doorroeren.
- Gaar trekken: deze functie is geschikt om levensmiddelen bij lage temperaturen te garen en om sauzen en eenpansgerechten in te dikken. Temperatuur op 90 °C instellen.
- Koken: met deze functie kunt u water met gesloten deksel koken zonder dat het overkookt. De temperatuurregeling maakt efficiënt koken mogelijk. Temperatuur op 100 °C instellen.
- Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal verder bereiden gedurende de aanbevolen tijd. Temperatuur op 115 °C instellen.
- Frituren met veel olie in de pan: de olie verwarmen met gesloten deksel. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het gerecht toevoegen, voor zover er in de tabel Aanbevolen gerechten niets anders vermeld staat. De temperatuur op 170 °C instellen.

### Aanwijzingen

- Altijd met gesloten deksel koken, behalve als u de functie met veel olie in de pan frituren, 170 °C gebruikt.
- Als er geen signaal te horen is, dan controleren of zich een deksel op de pan bevindt. Voor een optimale werking van de kooksensor wordt aangeraden om altijd een deksel te gebruiken, behalve als u de functie met veel olie in de pan frituren gebruikt.
- Olie niet zonder toezicht verhitten. 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. Behoud het aanbevolen temperatuurniveau.

### 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. Hiervoor:

- Zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" voor de keuze van de basisinstelling **5**.
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 3. Ligt uw woonplaats op een hoogte tussen de 200 en 400 m boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die in de volgende tabel voor de betreffende hoogte vermeld staat:





Hoogte	Instelwaarde <b>5</b>
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Boven 1400 m	9

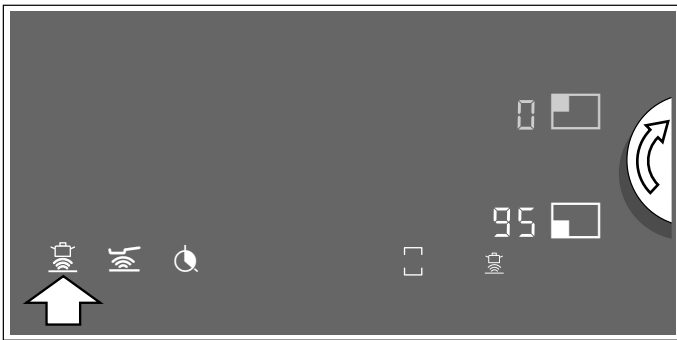
\* Basisinstelling

**Aanwijzing:** Het temperatuurniveau 100 °C volstaat voor efficiënt koken, ook als het water hierbij niet al te sterk kookt. Het kookpunt kunt u echter wijzigen. Als u bijvoorbeeld sterker wilt laten opkoken, een lagere hoogte kiezen.

### Programmering

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Zie hoofdstuk → "Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor" voor het bevestigen van de temperatuursensor aan de pan
- 2 Een pan met voldoende vloeistof op de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
- 3 Met de twist-knop de gewenste kookzone kiezen. Op het display van de kookstand verschijnt .
- 4 Op het symbool  van het bedieningspaneel drukken. Er klinkt een signaal. In de indicatie van de kookzone is het symbool  verlicht.
- 5 Het symbool  op de draadloze kooksensor indrukken. Zodra de kooksensor is herkend, licht als voorgestelde temperatuur 95° C op in de kookzone-indicatie.




- 6 Met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen. De temperatuur kan in stappen van 5° C worden gewijzigd.
- 7 In de kookzone-indicatie wordt het verloop van het opwarmproces van  tot  weergegeven en dit knippert in afwisseling met de ingestelde temperatuur. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. De gekozen temperatuur wordt weer weergegeven.



- 8 De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.  
**Aanwijzing:** Bij de functie "Frituren met veel olie in de pan" de pan niet afdekken.




De kooksensorfuncties roept u via de draadloze kooksensor op. Hiervoor:


- Het kookgerei plaatsen en op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken.
- Met de twistknop de kookzone selecteren.

Wanneer de functie gereed is, wordt als voorgestelde temperatuur 95° C weergegeven.

### Kooksensor-functie uitschakelen

U heeft meerdere mogelijkheden om de functie te deactiveren:



- Kookzone kiezen en het symbool  aanraken.
- Kookzone kiezen en met de twist-knop de temperatuur  instellen.
- Symbool  op de draadloze kooksensor drukken.


























Er klinkt een signaal en het symbool  verdwijnt van de kookzone-indicatie. De functie 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.

Kookhulpfuncties:

	Braadsensor voor pannen
	Kooksensor

Vlees	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>		4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>		4	6 - 10
Koteletten <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Wiener schnitzel <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>1</sup>		3	10 - 20
In reepjes gesneden vlees <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Spek <sup>1</sup>		2	5 - 8
Gehakt <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm dik) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Gehaktballen (2 cm dik) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Gevulde gehaktballen <sup>1</sup>		3	10 - 20
Gekookte worst <sup>1</sup>		3	8 - 20
Worstjes, rauw <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Worstjes <sup>4</sup>		90 °C	10 - 20
<b>Koken</b>			
Vleesballetjes <sup>4</sup>		100 °C	20 - 30
Soepkip <sup>4</sup>		100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees in soep <sup>4</sup>		100 °C	60 - 90
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Soepkip <sup>5</sup>		115 °C	15 - 25
Gekookt rundvlees in soep <sup>5</sup>		115 °C	15 - 25

<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.



















<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen.


























<sup>3</sup> Regelmatig roeren.

<sup>4</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

<sup>5</sup> Het product aan het begin toevoegen.

<sup>6</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Vlees	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met veel olie frituren</b>			
Stukken kip frituren <sup>6</sup>		170 °C	10 - 15
Vleesballetjes frituren <sup>6</sup>		170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.			
<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen.			
<sup>3</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>4</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>5</sup> Het product aan het begin toevoegen.			
<sup>6</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			
Vis	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Visfilet ongepaneerd <sup>1</sup>		4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd <sup>1</sup>		3	10 - 20
Krabben <sup>1</sup>		4	4 - 8
Garnalen <sup>1</sup>		4	4 - 8
Vis in zijn geheel gebakken <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Gestoofde vis <sup>2</sup>		90 °C	15 - 20
<b>Met veel olie frituren</b>			
Vis in bierdeeg frituren <sup>3</sup>		170 °C	10 - 15
Gepaneerde vis frituren <sup>3</sup>		170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.			
<sup>2</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			
Eiergerechten	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Spiegeleieren in boter <sup>1</sup>		2	2 - 6
Spiegeleieren <sup>2</sup>		4	2 - 6
Roerei <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpes <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Wentelteefjes <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Koken</b>			
Gekookte eieren <sup>5</sup>		100 °C	5 - 10
<sup>1</sup> De boter en het product na het geluidssignaal toevoegen.			
<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
<sup>3</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>4</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.			
<sup>5</sup> Product aan het begin toevoegen.			

Groente en peulvruchten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Knoflook <sup>1</sup>		2	2 - 10
Uien, gefruit <sup>1</sup>		2	2 - 10
Uienringen <sup>1</sup>		3	5 - 10
Courgettes <sup>2</sup>		3	4 - 12
Aubergines <sup>2</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Groene asperges bakken <sup>2</sup>		3	4 - 15
Paddestoelen <sup>1</sup>		4	10 - 15
Groente in olie stoven <sup>1</sup>		1	10 - 20
Geglanceerde groente <sup>1</sup>		3	6 - 10
<b>Koken</b>			
Broccoli <sup>3</sup>		100 °C	10 - 20
Bloemkool <sup>3</sup>		100 °C	10 - 20
Spruitjes <sup>3</sup>		100 °C	30 - 40
Gewone bonen <sup>3</sup>		100 °C	15 - 30
Kikkererwten <sup>4</sup>		100 °C	60 - 90
Erwten <sup>3</sup>		100 °C	15 - 20
Linzen <sup>4</sup>		100 °C	45 - 60
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Groenten in snelkookpan <sup>4</sup>		115 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan <sup>4</sup>		115 °C	25 - 35
Witte bonen in de snelkookpan <sup>4</sup>		115 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan <sup>4</sup>		115 °C	10 - 20
<b>Met veel olie frituren</b>			
Gepaneerde groente frituren <sup>5</sup>		170 °C	4 - 8
Groente in bierdeeg frituren <sup>5</sup>		170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddestoelen frituren <sup>5</sup>		170 °C	4 - 8
Paddestoelen in bierdeeg frituren <sup>5</sup>		170 °C	4 - 8



















<sup>1</sup> Regelmatig roeren.

<sup>2</sup> Herhaaldelijk keren.

<sup>3</sup> Warm maken en bereiden met deksel. De levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

<sup>4</sup> Het product aan het begin toevoegen.

<sup>5</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Aardappels	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels <sup>1</sup>		5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Aardappelkoekjes <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Geglanceerde aardappels <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Aardappelballetjes garen <sup>4</sup>		85 °C	30 - 40
<b>Koken</b>			
Aardappelen koken <sup>5</sup>		100 °C	30 - 45
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Aardappels in de snelkookpan <sup>5</sup>		115 °C	10 - 20
<sup>1</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>2</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.			
<sup>3</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
<sup>4</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>5</sup> Het product aan het begin toevoegen.			
Pasta en granen	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Rijst <sup>1</sup>		90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		85 °C	3 - 8
Griesmeelpap <sup>2</sup>		85 °C	5 - 10
<b>Koken</b>			
Deegwaren <sup>2</sup>		100 °C	7 - 10
Deegflappen <sup>2</sup>		100 °C	6 - 15
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Rijst in de snelkookpan <sup>3</sup>		115 °C	5 - 8
<sup>1</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>2</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>3</sup> Product aan het begin toevoegen.			
Soep	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Instant crèmesoepen <sup>1</sup>		90 °C	10 - 15
<b>Koken</b>			
Huisbereide bouillons <sup>2</sup>		100 °C	60 - 90
Instantsoepen <sup>1</sup>		100 °C	5 - 10
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Huisbereide bouillon in de snelkookpan <sup>2</sup>		115 °C	20 - 30
<sup>1</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.			



Sauzen	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Tomatensaus met groente <sup>1</sup>		1	25 - 35
Bechamelsaus <sup>1</sup>		1	10 - 20
Kaassaus <sup>1</sup>		1	10 - 20
Saus inkoken <sup>1</sup>		1	25 - 35
Zoete sauzen <sup>1</sup>		1	15 - 25

<sup>1</sup> Regelmatig roeren.

Dessert	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Rijstepap <sup>1</sup>		85 °C	40 - 50
Havermoutpap <sup>1</sup>		85 °C	10 - 15
Chocoladepudding <sup>1</sup>		85 °C	3 - 5

<b>Koken</b>			
Compote <sup>2</sup>		100 °C	15 - 25

<b>Met veel olie frituren</b>			
Berliner bollen frituren <sup>3</sup>		160 °C	5 - 10
Donuts frituren <sup>3</sup>		160 °C	5 - 10
Buñuelos frituren <sup>3</sup>		160 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Regelmatig roeren.

<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.

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




Diepvriesproducten	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Schnitzel <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Filet van gevogelte <sup>1</sup>		4	10 - 30
Chicken Nuggets <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Visfilet ongepaneerd <sup>1</sup>		3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd <sup>1</sup>		3	10 - 20
Vissticks <sup>1</sup>		4	8 - 12
Frites bakken <sup>2</sup>		5	4 - 6
Pangerechten <sup>2</sup>		3	6 - 10
Loempia's <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15

<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.

<sup>2</sup> Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

<sup>4</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.










Diepvriesproducten	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Warmhouden, opwarmen</b> Groente in roomsaus <sup>2</sup>		70 °C	15 - 20
<b>Koken</b> Gewone boontjes, diepvries <sup>3</sup>		100 °C	15 - 30
<b>Met veel olie frituren</b> Frites frituren <sup>4</sup>		180 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.

<sup>2</sup> Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

<sup>4</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Diversen	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b> Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Croûtons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden <sup>3</sup>		1	5 - 10
Amandelen roosteren <sup>4</sup>		4	3 - 15
Noten roosteren <sup>4</sup>		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Warmhouden, opwarmen</b> Goulashsoep opwarmen <sup>5</sup>		70 °C	10 - 20
Glühwein opwarmen <sup>5</sup>		70 °C	5 - 15
<b>Zachtjes laten koken</b> Melk verhitten <sup>5</sup>		85 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.

<sup>2</sup> Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.

<sup>4</sup> De producten na het geluidssignaal toevoegen.

<sup>5</sup> Het product aan het begin toevoegen.

## Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone

De Teppanyaki en de grillaccessoires zijn ideaal voor de flexibele kookzone en optimaal kookgerei om de braadsensor te gebruiken.

### Grill

































De Grill past zich aan de Flex-zone aan. U kunt grote en kleine hoeveelheden vlees, vis, verse groente en brood gezond en eenvoudig klaarmaken met heel weinig olie. De geribbelde vorm zorgt ervoor dat de gerechten minder vet opnemen. Heel eenvoudig kunnen gerechten worden gegrild die eruit zien en smaken alsof ze op een traditionele grill zijn bereid. Doe wat olie op de grill of het oppervlak van het gerecht om de warmteoverdracht te vergemakkelijken.

### Teppan Yaki

Met de Teppan Yaki kunt u eenvoudig en gezond vlees, vis, zeevruchten, groente, zoete gerechten en brood klaarmaken met heel weinig olie. De Teppan Yaki past zich perfect aan de Flex-zone aan. Door het directe contact met de plaat en de gelijkvormige warmteoverdracht blijven consistentie, kleur en malsheid van de levensmiddelen bij het aanbraden behouden.

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.

**Aanwijzing:** Flex-zone als enige kookzone instellen om de functie naar behoren te activeren.

	Kookgerei	Temperatuur-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Vlees</b>			
Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Koteletten <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Spek <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Gekookte worst <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Worstjes, rauw <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Gehakt <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Vis en zeevruchten</b>			
Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabben <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Garnalen <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Hele vis bakken <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren






























<sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

<sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

	Kookgerei	Temperatuur-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Groente</b>			
Courgette <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Aubergines <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Groene asperges bakken <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Paddestoelen <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Knoflook <sup>2</sup>		2	2 - 10
Uien stoven <sup>2</sup>		2	2 - 10
Groente glaceren <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Aardappels</b>			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels <sup>2</sup>		5	6 - 12
Aardappelkoekjes <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Geglaceerde aardappels <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Eiergerechten</b>			
Spiegeleieren in boter <sup>3</sup>		2	2 - 6
Spiegelei in olie <sup>1</sup>		4	2 - 6
Roerei <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannenkoeken <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Wentelteefjes <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Diversen</b>			
Roosteren <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Croûtons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Amandelen roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15
Noten roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren

<sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

<sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

## Draadloze temperatuursensor

Vooraleer u de kooksensorfuncties de eerste keer gebruikt, de draadloze temperatuursensor met het bedieningsveld verbinden.

### Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf krijgt u de volgende informatie:

- Opplakken van de siliconenpatch
- Draadloze kooksensor aanbrengen
- Reiniging
- Batterij vervangen

U kunt de siliconenpatch en de kooksensor 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

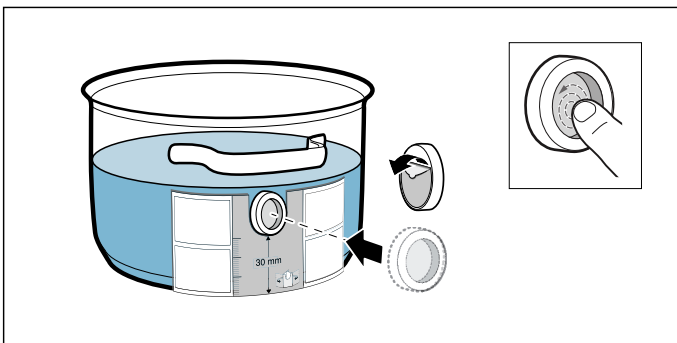
CA060300 Kooksensor en set met 5 siliconenpatches

#### Siliconenpatch opplakken

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

Als u een pan voor het eerst gebruikt met de kooksensorfuncties, 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.

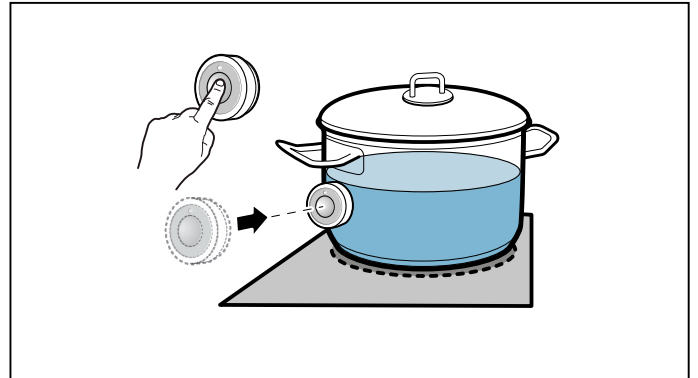
De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

#### 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 temperatuursensor wordt aangebracht.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- De temperatuursensor mag niet op een andere hete pan worden gericht, ter voorkoming van oververhitting.
- Neem de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.
- U kunt maximaal drie temperatuursensoren tegelijkertijd gebruiken.

## De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

Om de draadloze kooksensor met het bedieningsveld te verbinden, als volgt te werk gaan:

- 1 Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen" voor de keuze van de basisinstelling . Het symbool  is wit verlicht.
  - 2 Het symbool  aanraken. Er klinkt een signaal, het symbool  is oranje verlicht. De kookstanden zijn wit verlicht en de kookzone-indicaties van de kookzones knipperen.  
Raak binnen de volgende 30 seconden kort het symbool  op de draadloze kooksensor aan.
  - 3 **Registratie geslaagd:** binnen enkele seconden wordt de draadloze temperatuursensor herkend. Er klinken drie korte pieptonen en het symbool  verandert van oranje in wit. De kooksensor-indicaties aan de kookzones verdwijnen.  
**Registratie mislukt:** er zijn vijf pieptonen te horen. Het symbool  verandert direct van oranje in wit en de kooksensor-indicaties verdwijnen van de kookzones.
- Zodra de draadloze kooksensor correct verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.
  - Als gevolg van een storing van de draadloze kooksensor kan er vanwege de volgende redenen sprake zijn van een foutieve verbinding:
    - Bluetooth-communicatiefout.
    - U hebt het symbool  aan de kooksensor niet binnen 30 seconden na selectie van de kookzone ingedrukt.
    - De batterij van de draadloze kooksensor is bijna leeg.
 De draadloze kooksensor resetten en de verbidingsprocedure opnieuw uitvoeren.
  - Bij een foutieve verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbidingsprocedure opnieuw uitvoeren.  
Komt er geen verbinding tot stand, neem dan contact op met de servicedienst.

### Draadloze temperatuursensor resetten

- 1 Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken.  
Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen. Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor gereset.
- 2 Verbindingsprocedure vanaf punt 2 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

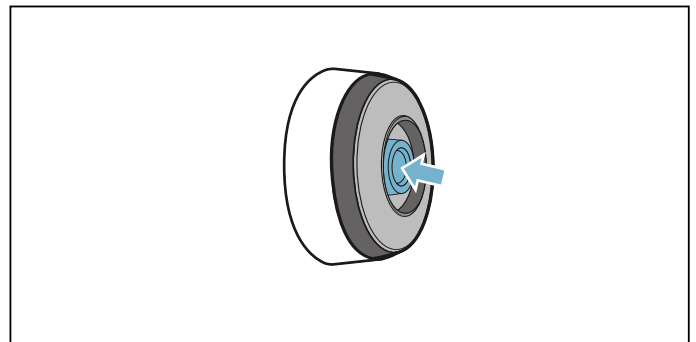
Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

**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

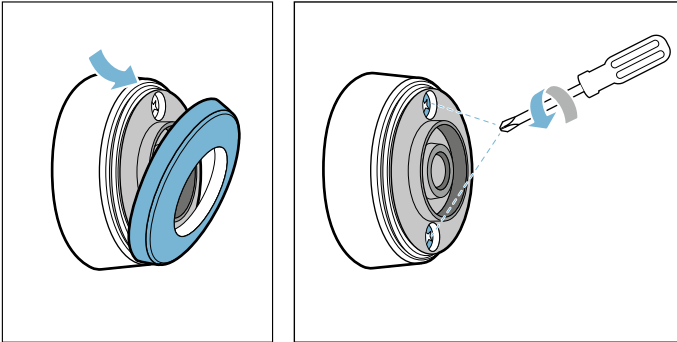
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuurponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

## Batterij vervangen

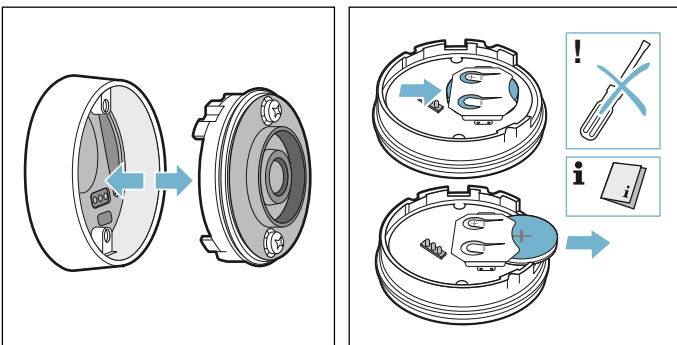
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

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

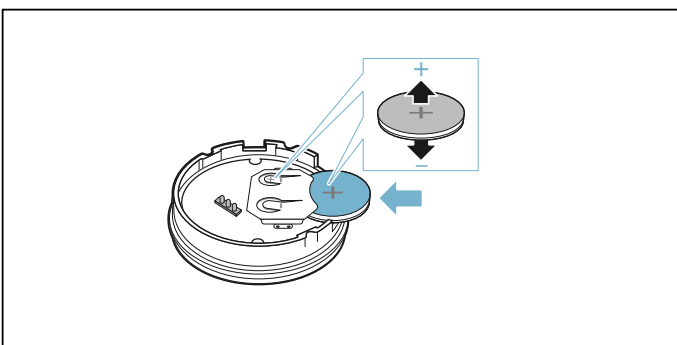


- 2 De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de batterijpolen in de juiste richting wijzen).

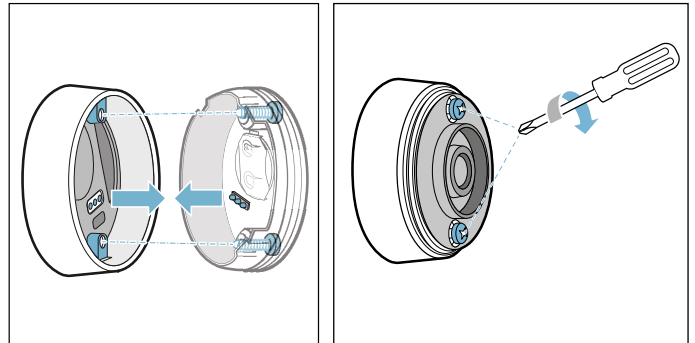


### Attentie!

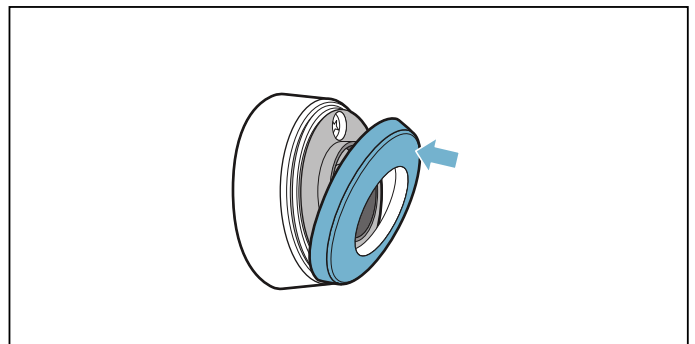
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



- 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.


---

## Kinderslot

---

### Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

**Activeren:** twist-knop van de kookplaat nemen. Er klinkt een signaal. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

**Deactiveren:** de twist-knop op het twist-pad plaatsen.


**Aanwijzing:** Wanneer de kookplaat bij het verwijderen van de twist-knop ingeschakeld is, wordt eerst de reinigingsbescherming van het display geactiveerd. Wordt de twist-knop er na 10 minuten niet opnieuw op geplaatst, dan schakelt de kookplaat uit en wordt het kinderslot geactiveerd.

---

## Display-reinigingsbescherming

---

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen beschikt de kookplaat over een functie om het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden te blokkeren.

**Activeren:** De twist-knop verwijderen. Er klinkt een signaal. De indicatie  en de kookplaatinstellingen knipperen. Het verwarmen wordt onderbroken. Is er een automatische kooktijd geprogrammeerd, dan wordt deze op pauze gezet. Het bedieningspaneel is gedurende 10 minuten geblokkeerd.

U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder de instellingen te veranderen.

**Deactiveren:** Binnen 10 minuten de twist-knop weer terugplaatsen.

Het bedieningspaneel is gedeblokkeerd. De kookplaat warmt verder op met de vorige instellingen.

Om de functie voortijdig te beëindigen, plaatst u de twist-knop binnen 10 minuten weer terug.

---

## Automatische veiligheidsuitschakeling

---

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

De kookzone warmt niet meer op. Er klinkt een signaal en in de indicatie van de kookzone verschijnt de restwarmte-indicatie *h* of *H*.

De kookzone kan op elk moment weer worden gekozen en opnieuw ingesteld.

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



## Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over verschillende basisinstellingen. Deze basisinstellingen kunnen aan uw persoonlijke behoeften worden aangepast.


Indicatie	Functie
	<b>Geluidssignalen</b>
<i>c 1</i>	<p><b>0n</b> Alle signalen zijn ingeschakeld.*</p> <p><b>0FF</b> De meeste signalen zijn uitgeschakeld.</p>
	<b>Keuzetijd van de kookzone</b>
<i>c 2</i>	<p><b>5</b> De kookzone blijft 5 seconden lang geselecteerd.</p> <p><b>10</b> De kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.*</p> <p><b>15</b> De kookzone blijft slechts 15 seconden lang geselecteerd.*</p> <p><b>0FF</b> Onbegrensd: de laatste ingestelde kookzone blijft geselecteerd.</p>
	<b>Power-management-functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen</b>
<i>c 3</i>	<p><b>0</b> Gedeactiveerd. Maximale vermogen van de kookplaat.**</p> <p><b>1</b> 1000 W minimaal vermogen.</p> <p><b>1.5</b> 1500 W</p> <p>...</p> <p><b>3</b> 3000 W aanbevolen voor 13 ampère.</p> <p><b>3.5</b> 3500 W aanbevolen voor 16 ampère.</p> <p><b>4</b> 4000 W</p> <p><b>4.5</b> 4500 W aanbevolen voor 20 ampère.</p> <p>...</p> <p><b>9</b> of <b>9.5</b> Maximaal vermogen van de kookplaat.**</p>
	<b>Terugzetten naar de fabrieksinstellingen</b>
<i>c 4</i>	<p><b>0FF</b> Individuele instellingen aanhouden.*</p> <p><b>0n</b> Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.</p>
	<b>Kooksensor</b>
<i>c 5</i>	<p>De draadloze kooksensor verbinden met de kookplaat.</p> <p>De instelling afhankelijk van de hoogte boven de zeespiegel:</p> <p><b>1 - 2</b> verlaging</p> <p><b>3</b> Basisinstelling</p> <p><b>4 - 9</b> verhoging</p>
	<b>Automatische kookfunctie</b>
<i>c 6</i>	Een afzonderlijke kookzone kiezen om de vermogensstand voor de automatische kookfunctie vooraf in te stellen.
	<b>Kookgerei, resultaat van het bereidingsproces controleren</b>
<i>c 7</i>	<p><b>0</b> Niet geschikt</p> <p><b>1</b> Niet optimaal</p> <p><b>2</b> Geschikt</p>
	<b>Home Connect</b>
<i>c 9</i>	→ "Home Connect instellingen" op pagina 44

\* Fabrieksinstelling


\*\*Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

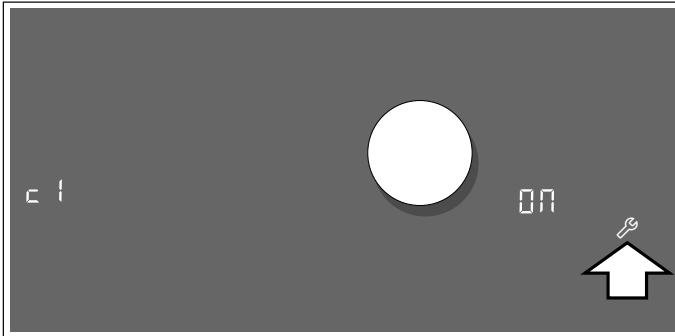
## Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

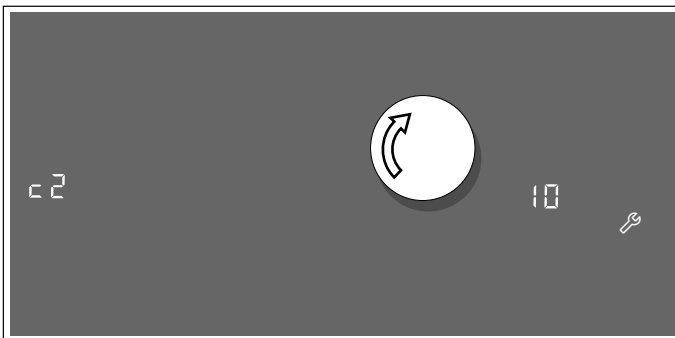
- 1 De kookplaat inschakelen.
- 2 In de volgende 10 seconden op het symbool  drukken.  
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Aan de twist-knop draaien om elke afzonderlijke indicatie te kunnen zien.


Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

- 3 Door opnieuw het symbool  aan te raken, komt u bij de basisinstellingen.  
In de indicaties lichten **c 1** en **07** op als voorinstelling.



- 4 Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
- 5 Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de twist-knop.



- 6 Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

### De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

## 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 6
- 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.

## Instellen

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

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

### 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

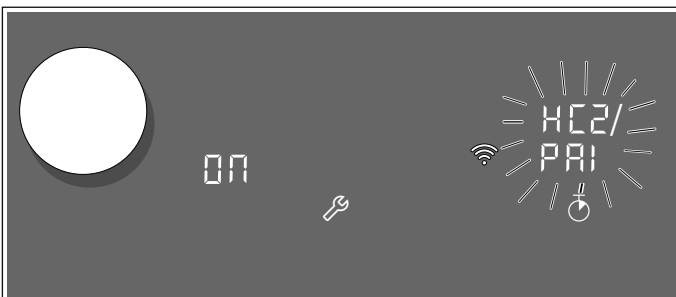
U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig. Informatie hierover vindt u in de handleiding van uw router. U dient toegang tot uw router te hebben.

Is dit niet het geval, doorloop dan de stappen "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk".

- 1 Basisinstellingen openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt.
- 3 Symbool  aanraken om Home Connect-instellingen te openen. In het instelgebied knipperen **HC 1** en **NET** afwisselend. In de kookzone-indicatie is **OFF** verlicht.



- 4 Met de twist-knop de waarde **CO 1** instellen. In de kookzone-indicatie knipperen **CO 1** en het symbool .
- 5 Binnen 2 minuten de WPS-toets van de router indrukken. De kookplaat is met het netwerk verbonden wanneer het symbool  op het bedieningspaneel niet meer knippert maar verlicht is. **Aanwijzing:** Als er geen verbinding kan worden gemaakt, verschijnt de waarde **CO 2** "handmatig verbinden". Het apparaat handmatig aanmelden bij het thuisnetwerk of de automatische verbinding opnieuw starten.





Het apparaat probeert automatisch om verbinding met de app te maken. In het instelgebied knipperen **HC 2** en **PA 1** afwisselend. In de kookzone-indicatie knippert de waarde **ON**.

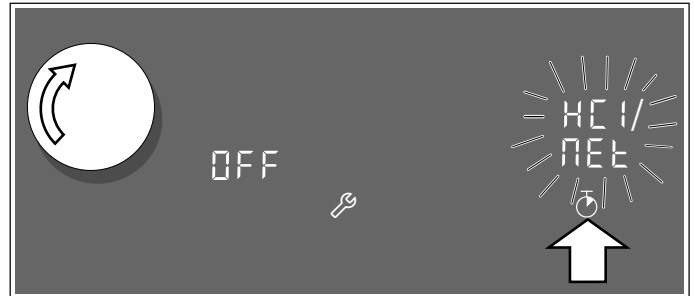
- 6 App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen.


Het aanmelden is afgesloten wanneer in de kookzone-indicatie de waarde **ON** niet meer knippert en de waarde **OFF** weer oplicht.

## Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

**Aanwijzing:** Voor de handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk (WLAN) heeft u de netwerknaam (SSID) en het wachtwoord (key) van uw thuisnetwerk nodig.

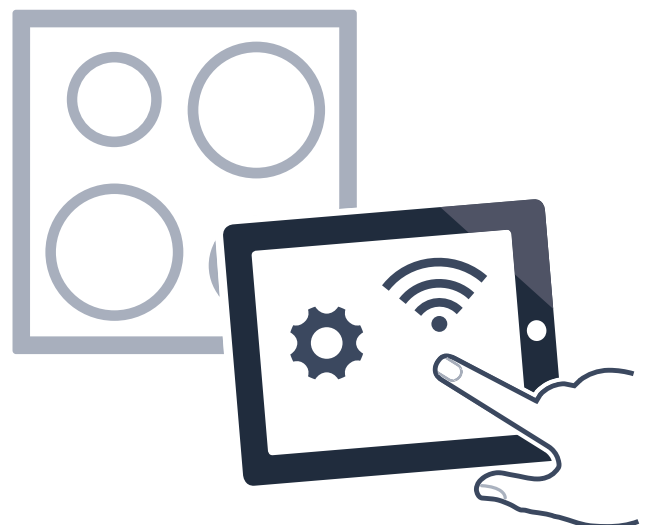
- 1 Basisinstellingen openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt.
- 3 Symbool  aanraken om Home Connect-instellingen te openen. In het instelgebied knipperen **HC 1** en **NET** afwisselend. In de kookzone-indicatie is **OFF** verlicht.



- 4 Met de twist-knop de waarde **CO 2** instellen. In de kookzone-indicatie knipperen **CO 2** en het symbool .



- 5 Naar het algemene instellingenmenu van het mobiele eindapparaat gaan en de WLAN-instellingen opvragen.



- 6** Mobiel eindapparaat bij het netwerk van de kookplaat en de SSID "HomeConnect" aanmelden met de sleutel "HomeConnect". Het kan tot 60 seconden duren voordat de verbinding tot stand gebracht is.
- 7** Wanneer het verbinden gelukt is de Home Connect app openen.  
De app zoekt nu enkele seconden naar de kookplaat. Wanneer de kookplaat gevonden is, wordt u - voor zover dit nog niet gebeurd mocht zijn - verzocht de netwerknaam (SSID) en het wachtwoord (key) van uw thuisnetwerk (WLAN) in te voeren in de betreffende velden.
- 8** Druk vervolgens op "Naar huishoudapparaat zenden".
- 9** De kookplaat is met het netwerk verbonden wanneer op het bedieningspaneel het symbool  verlicht is.



Het apparaat probeert automatisch om verbinding met de app te maken. In het instelgebied knipperen *HC2* en *PRI* afwisselend. In de kookzone-indicatie knippert de waarde *ON*.

Het aanmelden is afgesloten wanneer in de kookzone-indicatie de waarde *ON* niet meer knippert en de waarde *OFF* weer oplicht.

Vervolgens kunt u hier uw mobiele eindapparaat weer verbinden met het thuisnetwerk.

Volg de aanwijzingen van de app op.

## 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.

Indicatie	Functie
<i>HC1/NET</i>	<b>Aanmelding in het thuisnetwerk (WLAN)</b>
<i>OFF</i>	Niet verbonden/netwerkverbinding verbreken
<i>CO1</i>	Automatisch verbinden
<i>CO2</i>	Handmatig verbinden
<i>ON</i>	Verbonden
<i>HC2/PRI</i>	<b>Verbinding met app</b>
<i>OFF</i>	Niet verbonden/ Het aanmeldproces is afgesloten
<i>ON</i>	Verbinding maken
<i>HC3/CON</i>	<b>Verbinding met het thuisnetwerk (WLAN)</b>
<i>OFF</i>	Draadloze module uitgeschakeld
<i>ON</i>	Draadloze module ingeschakeld
<i>HC4/FES</i>	<b>Instellingen via app</b>
<i>OFF</i>	Uitgeschakeld
<i>ON</i>	Ingeschakeld*
<i>HC5/UPd</i>	<b>Software-update</b>
<i>DEF</i>	Update beschikbaar en gereed voor installatie
<i>INS</i>	Starten van de installatie
<i>HC6/FEd</i>	<b>Externe toegang door servicedienst</b>
<i>OFF</i>	Niet toegestaan
<i>ON</i>	Toegestaan
<i>HC7/SEF</i>	<b>WLAN signaalsterkte</b>
<i>NA</i>	Niet verbonden met het thuisnetwerk (WLAN)
<i>1</i>	Signaalsterkte 1 (zwak)
<i>2</i>	Signaalsterkte 2 (gemiddeld)
<i>3</i>	Signaalsterkte 3 (goed)
<i>HC8/SEF</i>	<b>Verbinding met Home Connect server</b>
<i>NA</i>	Niet verbonden
<i>ON</i>	Verbonden

\* Basisinstelling


## Aanwijzingen

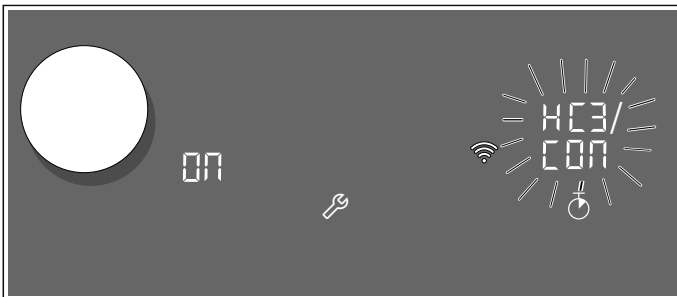
- De instelling *HC2* wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.
- De instelling *HC3* wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat al eens met een netwerk is verbonden.
- De instelling *HC5* wordt alleen weergegeven wanneer er een update beschikbaar is.
- De instelling *HC6* wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst verbinding met het apparaat probeert te maken. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
- De instellingen *HC7* en *HC8* worden alleen weergegeven als er een WLAN-verbinding is.


## WLAN deactiveren

Is WLAN geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.

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

- 1 Basisinstelling *c9* openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instelling *HC3* en *CON* verschijnen. In de kookzone-indicatie is *ON* verlicht.



- 3 Met de twist-knop de waarde *OFF* instellen. WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel verdwijnt het symbool .


**Aanwijzing:** De netwerkinstellingen worden opgeslagen. Wanneer de WLAN-functie opnieuw wordt geactiveerd, probeert de kookplaat verbinding te maken met het opgeslagen netwerk.


## Loskoppelen van het netwerk

### Loskoppelen van het netwerk

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 Basisinstelling *c9* openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instellingen *HC1* en *NET* verschijnen. In de kookzone-indicatie is *ON* verlicht.
- 3 Met de twist-knop de waarde *OFF* instellen.

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

## Netwerk verbinden

### Netwerk verbinden

- 1 Basisinstelling *c9* openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instellingen *HC1* en *NET* verschijnen. In de kookzone-indicatie is *OFF* verlicht.




- 3 Met de twist-knop de waarde *CO1* "Automatisch verbinden" of *CO2* "Handmatig verbinden" instellen.
- 4 Aanwijzingen in het hoofdstuk "Automatische aanmelding in het thuisnetwerk" of "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk" opvolgen.

## Met app verbinden

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

### Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en geconfigureerd.
- Wanneer er een directe verbinding met een afzuigkap is, dient u de kookplaat eerst te ontkoppelen van het thuisnetwerk en de verbinding opnieuw te starten. → "Loskoppelen van het netwerk" op pagina 45, → "Netwerk verbinden" op pagina 45

- 1 Basisinstelling **c 9** openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instellingen **HC2** en **PA1** verschijnen. In de kookzone-indicatie is **OFF** verlicht.



- 3 Met de twist-knop de waarde **ON** instellen.
- 4 De app op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen opvolgen, om het verbindingsproces af te sluiten.


Het aanmelden is afgesloten wanneer in de kookzone-indicatie de waarde **ON** niet meer knippert en de waarde **OFF** weer oplicht.

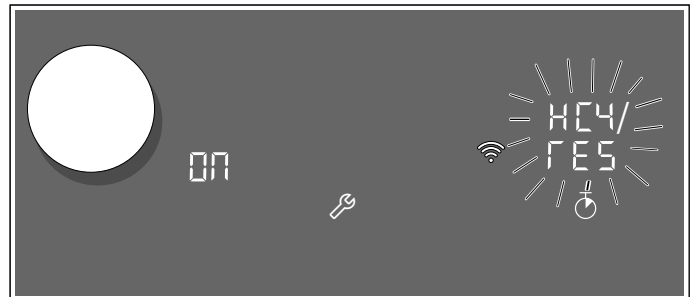
## Instellingen via app

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

- Voor het wijzigen van de basisinstellingen moet de kookplaat uitgeschakeld zijn.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de leveringstoestand is de overbrenging van instellingen geactiveerd.
- Als de overbrenging van instellingen is gedeactiveerd, worden alleen de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.

- 1 Basisinstelling **c 9** openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instellingen **HC4** en **FES** verschijnen.
- 3 Om de overbrenging te activeren, met de twist-knop de waarde **ON** kiezen en om hem te deactiveren, de waarde **OFF** kiezen.



### Kookinstellingen bevestigen

Zodra kookinstellingen naar een kookzone worden doorgestuurd, begint de kookzone-indicatie te knipperen. Om de instellingen te bevestigen, de knipperende indicatie aanraken . Om de instellingen te annuleren, een willekeurige andere toets van de kookplaat aanraken.

## Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw kookplaat geactualiseerd (bijv. voor optimalisatie, het verhelpen van fouten of veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde is dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en verbonden bent met de Home Connect server.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd over de plaats waar u de update ook kunt downloaden.

Nadat het downloaden met succes is afgesloten kunt u de installatie starten via de kookplaat (basisinstellingen, instellingen **CS**, instelling **HCS/UPd**) of de Home Connect app, wanneer u zich in uw lokale netwerk bevindt.

Nadat de installatie met succes is afgesloten wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

### Aanwijzingen

- Tijdens het downloaden kunt u de kookplaat gewoon 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

## Verbinding afzuigkap

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

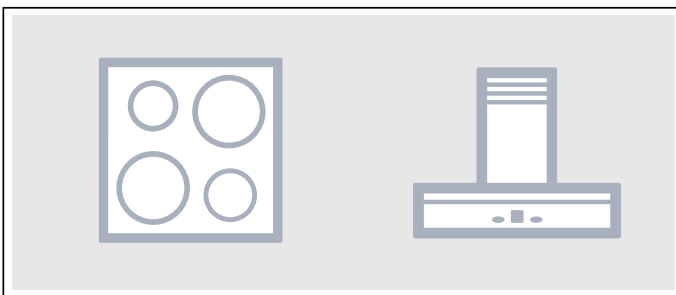
Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect, is het mogelijk ze te verbinden via de Home Connect app.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.



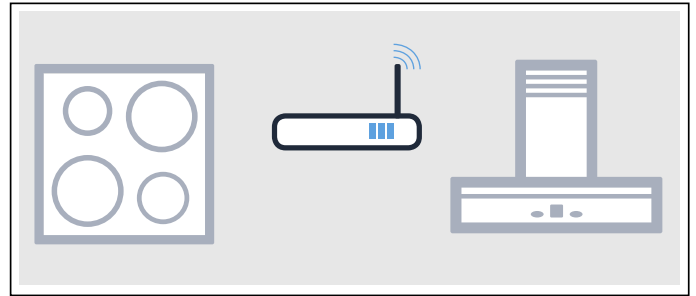
### Apparaten direct verbinden

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 6
- 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 Basisinstellingen openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling  verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is **OFF** verlicht.
- 3 Met de twist-knop de waarde  instellen.  
In de kookzone-indicatie knippert .
- 4 Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.

De kookplaat is met de afzuigkap verbonden als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt. Op het bedieningspaneel van de kookplaat worden de symbolen voor de afzuigregeling van de kookplaat weergegeven.









## Verbinding via thuisnetwerk


U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

U dient toegang tot uw router te hebben. Als dat niet het geval is, volgt u de stappen bij "Rechtstreekse verbinding".

Zorg er aan het begin voor dat de afzuigkap zich in het thuisnetwerk bevindt.




- 1 Basisinstellingen openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling  verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is  verlicht.
- 3 Met de twist-knop de waarde  instellen.  
In de kookzone-indicatie knippert .
- 4 Binnen 2 minuten de WPS-toets van de router indrukken.  
De kookplaat wordt verbonden met het thuisnetwerk en in de kookzone-indicatie verschijnt de waarde .
- 5 Verbinding op de afzuigkap starten.

De kookplaat is verbonden met de afzuigkap als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt. Op het bedieningspaneel van de kookplaat worden de symbolen voor de afzuigregeling van de kookplaat weergegeven.

**Aanwijzing:** Er kan alleen verbinding worden gemaakt wanneer beide apparaten met het thuisnetwerk zijn verbonden en met het verbindingsproces bezig zijn. Is de tijd voor het verbindingsproces bij een van beide apparaten reeds verstreken, start de verbinding dan opnieuw (Basisinstellingen, instelling ).

## Verbinding terugzetten

U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.

- 1 Basisinstellingen openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling  verschijnt.
- 3 Met de twist-knop de waarde  instellen.

## Kap via het kookveld regelen

In de basisinstellingen van uw kookveld kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van in- en uitschakeling van het kookveld of afzonderlijke kookplaten instellen. → "Afzuigregeling instellingen" op pagina 50

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.

### Ventilator instellen







#### Inschakelen

Symbool  aanraken.

#### Ventilatorstand instellen



Twist-knop naar links of rechts draaien om de ventilatiestand aan te passen.

De volgende instellingen zijn mogelijk:

Indicatie	Functie
	Ventilator uit
	Automatische stand Bij dampvorming start de ventilator automatisch
	Ventilatiestanden Intensiteit: laag, gemiddeld, hoog
	PowerBoost-functie
	Interval-ventilatie
	Naventilatie


### Uitschakelen


Uitschakelen en verder gaan met de bereiding

- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Met de twist-knop ventilatiestand  kiezen.

De kookplaat uitschakelen:

Wat de ventilator na het uitschakelen van de kookplaat doet, hangt af van de gekozen basisinstelling.

De ventilator bevindt zich in de naventilatiestand wanneer  te zien is.

**Aanwijzing:** Het symbool  kan ook na het uitschakelen van de kookplaat en de ventilator nog zwak te zien zijn.

### Verlichting van de kap instellen

U kunt het licht van de kap via het bedieningspaneel van de kookplaat in- en uitschakelen.

Symbool  aanraken.

Afhankelijk van de gekozen basisinstellingen gaat het licht samen met het gebruik van de kookplaat aan of uit.  
→ "Afzuigregeling instellingen"

## Afzuigregeling instellingen

### Afzuigregeling instellingen

U kunt de afzuigregeling van het kookveld op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Basisinstellingen wijzigen → "Basisinstellingen"

Indicatie	Functie
<b>cE</b>	<b>Verbinding kookplaat - kap</b>
OFF	Niet verbonden* / verbinding verbreken.
1	Verbinding maken.
2	Verbonden met het thuisnetwerk.
ON	Verbonden met de afzuigkap.
<b>cA</b>	<b>Automatisch starten van de ventilator</b>
OFF	Uitgeschakeld. De kap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld.
A	Ingeschakeld in de automatische stand.* De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat in de automatische modus ingeschakeld.
1	Ingeschakeld in de handmatige stand. De kap wordt bij inschakeling van een kookzone op de laagste stand ingeschakeld.
2	Ingeschakeld in de handmatige stand. De kap wordt bij inschakeling van een kookzone op de middelste stand ingeschakeld.
3	Ingeschakeld in de handmatige stand. De kap wordt bij inschakeling van een kookzone op de hoogste stand ingeschakeld.
<b>cb</b>	<b>Naventilatie</b>
OFF	De ventilator wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld.
A	Ingeschakeld in de automatische stand.*
ON	Ingeschakeld met standaard naventilatie.
NO	Geen wijziging van de instellingen.
<b>cc</b>	<b>Automatisch inschakelen van de verlichting</b>
OFF	Uitgeschakeld.*
ON	Ingeschakeld. De verlichting wordt bij inschakeling van de kookplaat ingeschakeld.
<b>cd</b>	<b>Automatisch uitschakelen van de verlichting</b>
OFF	Uitgeschakeld.*
ON	Ingeschakeld. De verlichting wordt bij uitschakeling van de kookplaat uitgeschakeld.

\* Basisinstelling

**Aanwijzing:** De instellingen **cA**, **cb**, **cc** en **cd** worden alleen weergegeven als het apparaat is verbonden met een afzuigkap.

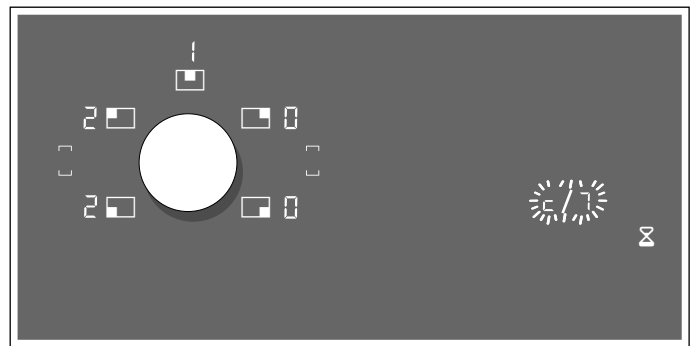
## Kookgerei-test

Met deze functie kunnen de snelheid en kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei worden gecontroleerd.

Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

- Plaats de onverwarmde pan met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
- Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **c7**.
- Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert **—**.  
De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt in de kookzone-indicatie het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
0	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
1	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
2	Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed.

\* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.

Draai aan de twist-knop om de functie weer te activeren.

## Aanwijzingen

- De flexibele kookzone is één kookzone; gebruik slechts één kookvorm.
- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de pan warm worden en valt het resultaat mogelijk niet optimaal of naar tevredenheid uit.
- Voor informatie over deze functie, zie hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*" en → "*Flex-functie*".

---

## Power-Manager

---

Met de functie Power-Manager kan het totale vermogen van de kookplaat worden ingesteld.

De kookplaat is in de fabriek vooringesteld. Het hoogste vermogen is aangegeven op het typeplaatje. Met de functie Power-Manager kan de waarde volgens de vereisen van de betreffende elektro-installatie worden gewijzigd.

Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones.

Zolang de functie Power-Manager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Wordt er een kookzone ingeschakeld en is de vermogensbegrenzing bereikt, dan verschijnt **\_** kort in de kookstanden-indicatie. Het apparaat regelt en kiest automatisch een zo hoog mogelijke vermogensstand.

Voor meer informatie over de manier waarop het totale vermogen van de kookplaat wordt gewijzigd, zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

---

## 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.

## Twistknop

Voor het schoonmaken van de twistknop kunt u het best lauwwarm zeepsop gebruiken. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Maak de twistknop niet schoon in de vaatwasmachine of in afwaswater. Hierdoor kan hij beschadigd raken.

---

## Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

---

---

### Gebruik

---

#### Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd. Plaats de twist-knop op het twist-pad.

Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*Kinderslot*"

---

#### Waarom is er een geluidssignaal te horen?

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

De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

---

#### Waarom kunnen de kookassistentiefuncties niet worden geactiveerd?

Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie PowerManager is geactiveerd. De vermogensstanden van de actieve kookplaten uitschakelen of verlagen.

Meer informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*PowerManager*"

---

---

### Geluiden

---

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

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van het kookgerei kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. De geluiden zijn normaal, horen bij de inductietechnologie en wijzen niet op een defect.

---

#### Mogelijke geluiden:

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

Is hoorbaar bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer een lagere kookstand wordt gekozen.

---

##### Diep fluiten:

Is hoorbaar wanneer het kookgerei leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

---

##### Knisperen:

Is hoorbaar bij kookvormen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van kookgerei van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en bereidingswijze van de gerechten.

---

##### Hoge fluittonen:

Kunnen ontstaan wanneer voor twee kookzones tegelijk de hoogste kookstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de kookstand lager wordt gezet.

---

##### Ventilatorgeluid:

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

---

## Vormen

---

### Welk pannen zijn geschikt voor de inductiekookplaat?

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

---

### Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop de pan staat, is niet ingeschakeld.

Controleer of de kookzone is ingeschakeld waarop het pan staat.

---

De pan is te klein voor de ingeschakelde kookzone of niet geschikt voor inductiekoken.

Ga na of de pan geschikt is voor inductiekoken en of hij op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat.

Voor informatie over het soort kookgerei en de grootte en plaatsing ervan, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*", → "*Flex-functie*" en → "*Transfer-functie*".

---

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

De pan is te klein voor de ingeschakelde kookzone of niet geschikt voor inductiekoken.

Ga na of de pan geschikt is voor inductiekoken en of hij op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat.

Voor informatie over het soort kookgerei en de grootte en plaatsing ervan, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*", → "*Flex-functie*" en → "*Transfer-functie*".

---

### Hoe worden de kookzones met twee of drie ringen ingeschakeld?

Deze kookzones kunnen pannen van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan past de kookzone zich automatisch aan door de kookzone met één, twee of drie ringen te activeren. Zo is het juiste vermogen voor een goed bereidingsresultaat gegarandeerd.

Zeer geschikt zijn pannen die zo goed mogelijk overeenkomen met de grootte van de kookzones en een volledig ferromagnetische bodem hebben. Voor informatie over het soort pannen dat voor inductiekoken geschikt is, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

---

## Reinigen

---

### Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

Met de speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek worden optimale resultaten bereikt. Wij adviseren om geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen te gebruiken.

Meer informatie voor de reiniging en het onderhoud van uw kookplaat vindt u in het hoofdstuk → "*Reinigen*".

---

## Wat te doen bij storingen?

In de regel gaat het bij storingen om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de servicedienst belt.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.  Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema. Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of er bevindt zich een voorwerp op.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
<i>F2/E8207</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool op de kookplaat aan.
<i>F4/E8208</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
<i>F5</i> + vermogensstand en geluidssignaal	In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De betreffende pan verwijderen. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
<i>F5</i> en geluidssignaal	In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg en wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
<i>F1/F6</i>	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	De elektronica voldoende laten afkoelen en de kookplaat opnieuw inschakelen.
<i>F0</i>	De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	De foutindicatie bevestigen door een willekeurige sensor aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingenoverdracht te gebruiken. De technische servicedienst informeren.
<i>F8</i>	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
<i>E8202</i>	De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.
<i>E8203</i>	De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Als u de temperatuursensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem niet in de buurt van andere kookzones of warmtebronnen. De kookzones weer inschakelen.
<i>E8204</i>	De batterij van de temperatuursensor is leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen".
<i>E8205</i>	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
<i>E8206</i>	De temperatuursensor is kapot/defect.	De technische servicedienst informeren.
De indicatie van de temperatuursensor is niet verlicht.	De temperatuursensor reageert niet en de indicatie licht niet op.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen".  Blijft het probleem bestaan, houd het symbool van de temperatuursensor dan 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de temperatuursensor opnieuw met de kookplaat.  Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De indicatie van de temperatuursensor knippert twee keer.	De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen".
De indicatie van de temperatuursensor knippert drie keer.	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	Houd het symbool van de temperatuursensor 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	De bedrijfsspanning is onjuist en buiten het normale bedrijfsgebied.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<i>U400</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.
<i>dE</i>	De demo-modus is geactiveerd.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en opnieuw aansluiten. Binnen de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aanraken. De demo-modus is uitgeschakeld.
Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.		

### Aanwijzingen

- Wanneer in de indicatie *E* verschijnt, moet u het sensorveld van de bijbehorende kookzone ingedrukt houden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit de kookplaat vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.



---

## 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.

### Typenummer (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)

9001365319 (990321)  
nl

**GAGGENAU**

