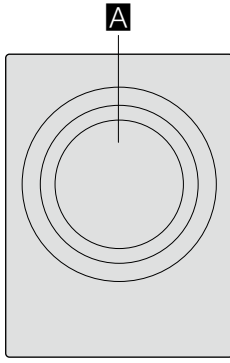


VI 414 103

VI 414 113

Inductiewok



			i_2^*	b^*
A	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

Gebruik volgens de voorschriften	4	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden	19
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5	Automatische veiligheidsuitschakeling	19
Oorzaken van schade	7	Basisinstellingen	20
Overzicht	7	Zo komt u bij de basisinstellingen:	20
Milieubescherming	8	Home Connect	21
Tips om energie te besparen	8	Instellen	21
Milieuvriendelijk afvoeren	8	Software-update	22
Koken met inductie	8	Afstandsdiagnose	23
Voordelen bij koken met inductie	8	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	23
Pannen	8	Conformiteitsverklaring	23
Het apparaat leren kennen	10	Verbinding afzuigkap	24
Het bedieningspaneel	10	Verbinding via thuisnetwerk	24
Bedieningsknop	11	Directe verbinding	24
De kookzones	11	Kap via het kookveld regelen	25
Restwarmte-indicatie	11	WLAN uitschakelen	25
Speciale accessoires	11	Verbinding terugzetten	25
Apparaat bedienen	12	Vormtest	26
Kookzone instellen	12	Reinigen	26
Kookadvies	12	Kookplaat	26
Wok-functie	13	Omlijsting van de kookplaat	27
Wok en wokaccessoires	13	Bedieningsknop	27
Koken met de wok	13	Wok opzetting	27
Activeren	14	Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	28
Deactiveren	14	Wat te doen bij storingen?	30
Tabel	14	Demomodus	31
Timer-functies	15	Servicedienst	31
De kookwekker	15	E-nummer en FD-nummer	31
Stopwatch-functie	15		
PowerBoost-functie	16		
Activeren	16		
Deactiveren	16		
Braadsensor	16		
Voordelen bij het bakken en braden	16		
Pannen voor de braadsensor	16		
Temperatuurstanden	17		
Tabel	17		
Zo stelt u in	19		

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

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 – Verstikkingsgevaar!

Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Kinderen nooit met verpakkingsmateriaal laten spelen.

⚠ 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.

- De kookzone na gebruik altijd met de bedieningsknop uitschakelen. Staat er geen pan meer op de kookplaat, wacht dan niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – 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 – Risico van letsel!

- Het gebruik van ongeschikte wokpannen kan tot ongelukken leiden. Gebruik alleen de wokpan die als extra accessoire verkrijgbaar is bij de fabrikant.
- 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

Milieubescherming

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.

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.

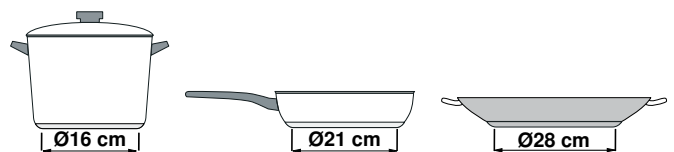
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

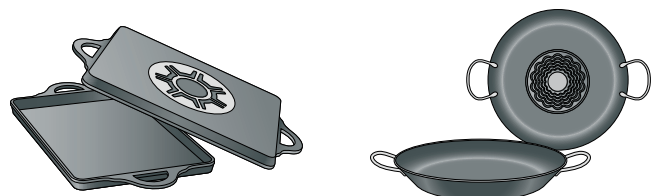
In het hoofdstuk → "Vormtest" staat hoe u kunt nagaan of de pan geschikt is voor inductie.

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

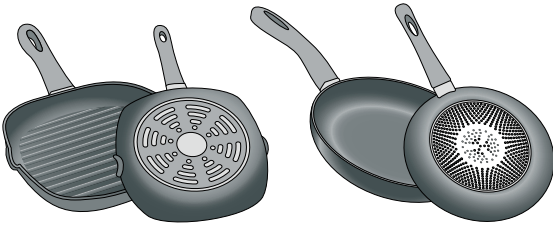


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



Niet geschikte pannen

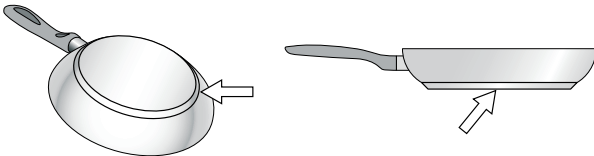
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van 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 een ongeschikte grootte

Wordt er geen pan op de gekozen kookzone geplaatst of hij is niet van het juiste materiaal gemaakt of heeft hij niet de juiste grootte, dan begint de kookzone-indicatie te knipperen. De juiste pan op de kookzone plaatsen, zodat de indicatie niet meer knippert. Duurt dit langer dan 9 minuten, dan schakelt 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.

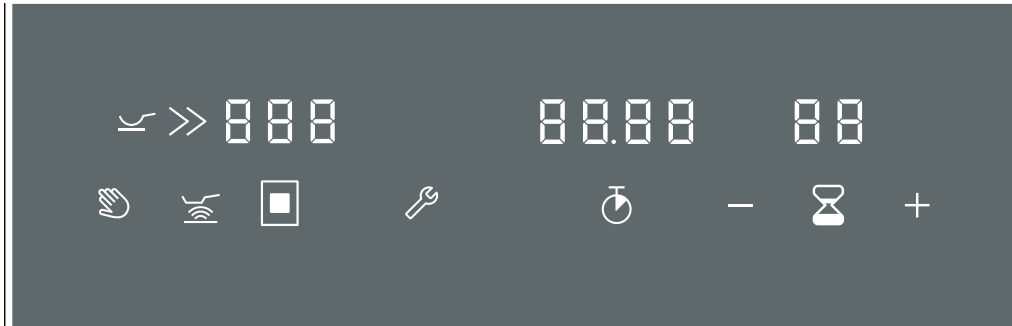
Het apparaat leren kennen

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

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

Dit apparaat is netwerkcompatibel en kan via een mobiel eindapparaat op afstand worden bediend. Hiervoor het apparaat eerst met het thuisnetwerk verbinden.
→ "Home Connect" op pagina 21

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
	Braadsensor
	Basisinstellingen
	Keuze instellingen
	Stopwatch
	Kookwekker
	Home Connect - instelling bevestigen

Indicaties

	Bedrijfstoestand
	Kookstanden
	Restwarmte
	Kookwekker
	Stopwatch-functie
	Kookzone
	PowerBoost-functie
	Wok-functie
	Braadsensor
	Temperatuurindicatie van de braadsensor
	Thuisnetwerk

Bedieningsvlakken

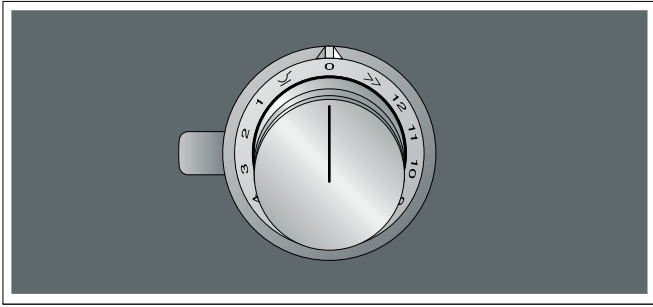
Wanneer de kookplaat opwarmt, lichten de symbolen van de bedieningsvlakken op die op dat moment beschikbaar zijn.

Bij het aanraken van een symbool wordt de betreffende functie geactiveerd. Er klinkt een bevestigingssignaal.

Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de bedieningsvlakken lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De beschikbare bedieningsvlakken zijn wit verlicht. Zodra er een functie wordt gekozen, is deze oranje verlicht.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Hete pannen nooit buiten de voorste kookzone of op het bedieningspaneel plaatsen. De elektronica van het bedieningspaneel kan oververhit raken.

Bedieningsknop



Met de bedieningsknop kunt u de kookstand, de functie PowerBoost en de wok-functie kiezen.

1	Laagste stand
12	Hoogste kookstand
>>	PowerBoost-functie
☹	Wok-functie

De bedieningsknop is voorzien van een lichtring, die voor elke functie een optische indicatie heeft. De lichtring verandert van kleur wanneer bepaalde functies of processen worden geactiveerd.

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.

Uitsluitend kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductie, zie het hoofdstuk → "Koken met inductie".

Restwarmte-indicatie

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

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

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

en de lichtring van de bedieningsknop knippert.

Wordt de pan tijdens het koken van de kookzone genomen, dan knippert de kookstandindicatie en is de bedieningsknop oranje verlicht.

Draai de bedieningsknop in de stand 0.

Wordt de kookzone uitgeschakeld, dan is de restwarmte-indicatie verlicht en knippert de bedieningsknop. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

Speciale accessoires

Bij uw speciaalzaak kunt u de volgende accessoires krijgen.

WP 400 001 Wokpan

WZ 400 001 Wok opzetting

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Apparaat bedienen

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

Kookzone instellen

Met de bedieningsknop de gewenste kookstand instellen.

0	Kookzone uit.
Kookstand 1	laagste stand
Kookstand 12	hoogste stand

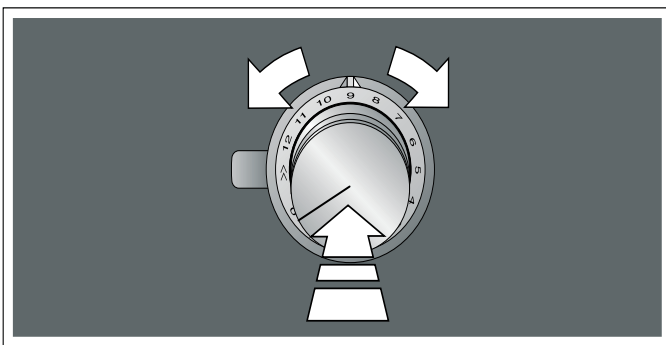
Aanwijzing: Gebruik kookgerei met passende diameter. De bodem van het kookgerei mag niet over de gemarkeerde kookplaten uitsteken.

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.

Kookstand kiezen

De bedieningsknop indrukken en in de gewenste kookstand draaien.



In de kookzone-indicatie is de gekozen kookstand verlicht. De lichtring van de bedieningsknop is verlicht.

Kookzone uitschakelen

Draai de bedieningsknop in de stand 0.

De restwarmte-indicatie is verlicht en de lichtring van de bedieningsknop knippert tot de kookzone afgekoeld is.

Aanwijzing: Staat er geen pan op de kookzone of wordt hij niet herkend, dan knippert de gekozen kookstand en is de lichtring van de bedieningsknop oranje verlicht. Na ca. 9 minuten gaat de kookzone uit.

In dit geval knippert de lichtring van de bedieningsknop. De bedieningsknop opnieuw in de stand 0 draaien. De lichtring knippert niet meer.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoeppen en stevige, gebonden sauzen zo nu en dan roeren.
- Met het oog op het voorverwarmen kookstand 10 - 12 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
- Na de bereiding de pan tot het opdienen gesloten houden.
- Bij de bereiding met de snelkookpan de instructies van de fabrikant in acht nemen.
- Gerechten niet te lang garen, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder resultaat dient u erop te letten dat de olie niet rookt.
- Uw gerechten krijgen een mooie, bruine kleur wanneer u ze na elkaar bakt in kleine porties.
- Het kookgerei kan tijdens de bereiding zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Adviezen voor een energie-efficiënte bereiding vindt u in het hoofdstuk → "Tips om energie te besparen" op pagina 8.

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.

Kookstand	Bereidingsmethoden	Voorbeelden
11 - 12	Aan de kook brengen Aanbraden Verwarmen Opkoken Blancheren	water Vlees Vet/olie, vloeistoffen Soepen, sauzen Groente
7 - 10	Braden	Vlees, aardappels
6 - 8	Braden	Vis
8 - 9	Bakken Verder koken in de open pan	Gerechten met bloem en eieren, bijv. pannenkoeken Deegwaren, vloeistoffen
7 - 8	Bruin bakken of braden Roosteren Uitbakken Reduceren	Bloem, uien Amandelen, paneermeel Spek, bacon Fonds, sauzen
6 - 7	Garen in open vorm	Knoedels, balletjes, vulling voor de soep, gepocheerde eieren
5 - 6	Garen in open vorm	Gekookte worstjes
6 - 7	Stomen Stomen Stoven	Groente, aardappels, vis Fruit, groente, vis Rollade, gebraden vlees, groente
3 - 4	Stoven	Goulash
4 - 5	Koken met deksel	Soepen, sauzen
3 - 4	Ontdooien Wellen Stremmen	Diepvriesproducten Rijst, peulvruchten, groente Eiergerechten, bijv. omelet
1 - 2	Verwarmen / Warmhouden	Soepen, groente in saus
1	Verwarmen / Warmhouden Smelten	Eenpansgerechten Boter, chocolade

Wok-functie

De wokfunctie is alleen geschikt voor de wokpan en de wokaccessoires en niet voor andere pannen.

Wok en wokaccessoires

(Niet inbegrepen bij het apparaat)

Wokpan en wokhouder zijn verkrijgbaar bij onze verkooppartner Gaggenau.

De bodem van de wokpan is rond, daarom kan hij alleen met een wokhouder worden gebruikt.

Tijdens het koken de wok vast aan de wokhouder bevestigen. Zet de wokhouder altijd in het midden van de kookzone.

Geen lege wokpan verwarmen.

Een afgeronde speciale spatel (chan) of een houten spatel met lange steel gebruiken.

Om de gerechten uit de pan te nemen een pollepel gebruiken. Gerechten die in heet vet of veel saus bereid zijn kunt u het eenvoudigst met een schuimspaan uitnemen.

Voor het stoven een bamboekorf gebruiken.

Aanwijzingen

- Wok en wokhouder uitsluitend gebruiken met de wokfunctie.
- De wokhouder niet in de vaatwasmachine reinigen.

Koken met de wok

Een bijzondere kookmethode bij het wok-koken is het sauteren. De kleingesneden ingrediënten worden in zeer korte tijd bij een hoge temperatuur en onder voortdurend roeren gekookt. In de grote, ronde pan kunt net als in een normale pan alle ingrediënten snel en gemakkelijk omroeren en keren. De ingrediënten bakken niet aan door het roeren. In het midden van de pan wordt overbodig vet verzameld. De vleesporiën gaan dicht en het vlees blijft sappig. De groente blijft knapperig. Aroma en vitaminen blijven behouden.

Aanwijzing: Met de wok kunt u sneller koken dan met een gewone pan. Om deze reden dienen alle ingrediënten al voorafgaand aan de bereiding voorbereid te zijn. Even belangrijk is de volgorde waarin de ingrediënten kunnen worden toegevoegd: eerst dienen ingrediënten met een langere bereidingstijd (vezelrijke groente zoals wortelen) te worden toegevoegd, ingrediënten met een kortere bereidingstijd (bijv. paddestoelen, taugé) dienen pas aan het einde te worden toegevoegd.



Hierbij gaat u als volgt te werk:

- De wok inwrijven met olie. Geschikt hiervoor zijn arachide- of sojaolie.
- De levensmiddelen even klein maar niet te klein snijden, om snel aanbranden te voorkomen.
- De olie verwarmen tot kort voor het rookpunt; nu kan met het sauteren worden begonnen.
- Bij de bereiding van grote hoeveelheden kunt u het beste per portie sauteren, omdat anders niet alle ingrediënten zich tegelijkertijd op de bodem van de wokpan bevinden.

Attentie!

Tijdens het koken worden wok en wok-accessoires zeer heet. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven. De wokaccessoires pas verwijderen wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.


Activeren

De bedieningsknop indrukken en in de stand  draaien. Na enkele seconden klinkt er een signaal en is de indicatie  verlicht.

De functie is geactiveerd.

Met de bedieningsknop de gewenste kookstand instellen.

Deactiveren

Draai de bedieningsknop in de stand 0. De indicatie  verdwijnt, de restwarmte-indicatie verschijnt en de lichtring van de bedieningsknop knippert.

De functie is gedeactiveerd.

Tabel

	Voorverwarmingsstand	Kookstand
Grote waterhoeveelheden verwarmen		Powerboost
Sauteren		
Verse producten, bijv. groente	-	10 - 11
Diepvriesproducten, bijv. gesauteerde groente en kip	-	11 - 12
Frituren (100-200 g per portie in 1 l olie, per portie frituren)		
Verse producten, bijv. loempia's	12	8 - 9
Diepvriesproducten, bijv. loempia's	12	8 - 9
Diepvriesgroente in tempuradeeg	12	10 - 11
Groente in tempuradeeg	12	9 - 10
Koken zonder deksel		
Soep	12	6 - 7
Fondue		
Kaasfondue	6	3 - 4
Chocoladefondue	8	3 - 4
Sauzen voorbereiden		
Bijv. teriyaki-saus	-	2 - 3
Warmhouden	-	1 - 2

Timer-functies

Uw kookplaat beschikt over twee timer-functies:





- Kookwekker
- Stopwatch

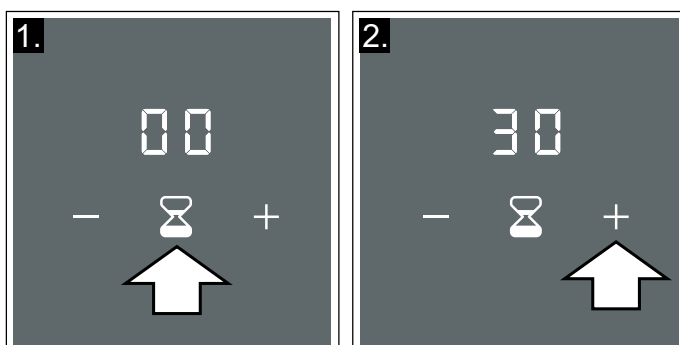
De kookwekker



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


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

Zo stelt u in

- 1 Het symbool  aanraken waarin de kookwekker-indicatie verlicht is  en de symbolen  en .
- 2 Binnen de volgende 10 seconden instellen met de symbolen  en .



Aanwijzing: Wordt het symbool  of  ingedrukt gehouden, dan kan de bereidingstijd sneller worden ingesteld.


- 3 Raak opnieuw het symbool  aan om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De tijd begint af te lopen.


Aanwijzing: Wordt de tijd niet binnen 10 seconden bevestigd, dan start de kookwekker automatisch.

Bereidingstijd veranderen of wissen

- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 De bereidingstijd met de symbolen  en  veranderen of op  instellen.
- 3 Het symbool  aanraken om de bereidingstijd te bevestigen.

Aan het einde van de bereidingstijd

Er klinkt een geluidssignaal. Op het display van de kookwekker knippert .




Raak het symbool  aan, de indicaties en het signaal verdwijnen.

Stopwatch-functie

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


Dit gebeurt onafhankelijk van de kookzone en andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.


Activeren

- 1 Kookstand kiezen. De indicatie  is verlicht.
- 2 Het symbool  aanraken. In de stopwatch-indicatie zijn  verlicht.


De tijd begint af te lopen.

Stopwatch onderbreken

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

Het symbool  opnieuw aanraken, de stopwatch start weer.

Deactiveren

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

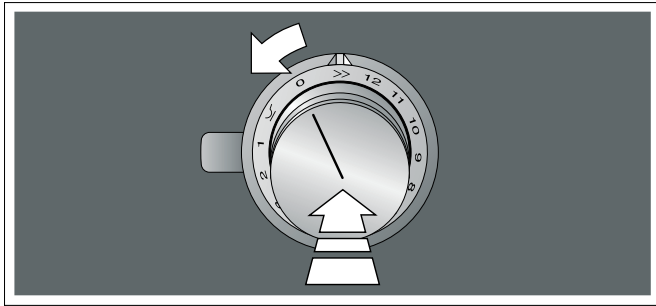
De functie is gedeactiveerd.

PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met de betreffende kookstand i^2 .

Activeren

Op de bedieningsknop drukken en in de stand \gg draaien. De indicaties P en \gg zijn verlicht.



De functie is geactiveerd.

Deactiveren

Bedieningsknop in de gewenste kookstand draaien. De indicaties P en \gg gaan uit en de gekozen kookstand is verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan PowerBoost-functie automatisch uitschakelen, ter bescherming van de elektronica-elementen binnenin de kookplaat.

In dit geval wordt de kookstand i^2 automatisch ingesteld. De bedieningsknop op de stand 0 of een gewenste kookstand draaien.

Braadsensor

Met deze functie is het mogelijk om te bakken met behoud van de juiste temperatuur van de pan.

Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de temperatuur te handhaven. Zo wordt energie bespaard en de olie of het vet niet oververhit.
- De braadfunctie meldt wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor toevoeging van de olie en vervolgens het toevoegen van de gerechten heeft bereikt.

Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen. Anders wordt de functie niet juist geactiveerd. Er kan een spatbescherming worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn om te bakken en te braden. Worden boter, margarine, pure olijfolie of reuzel gebruikt, stel de temperatuurstand dan in op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

Pannen voor de braadsensor

Voor de braadsensor zijn speciaal geschikte pannen verkrijgbaar. Deze optionele accessoires kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische dienst worden verkregen. Geef steeds het juiste referentienummer op:

GP900004 pan met een diameter van 28 cm.

De pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden nauwelijks olie nodig is.

Aanwijzingen

- De bakfunctie is speciaal ingesteld voor deze soort pannen.
- Andere pannen kunnen oververhit raken. De temperatuur kan hoger of lager worden ingesteld. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.
- Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zet de pan in het midden van de kookzone.

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).

Tabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke temperatuurstand geschikt is. De baktijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de grootte en kwaliteit van de gerechten variëren.

De ingestelde temperatuurstand varieert afhankelijk van de gebruikte pan.

Leg pan voorverwarmen, na het geluidssignaal de olie en het gerecht toevoegen.

	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees		
Schnitzel, on/gepaneerd	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletten*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm dik)	5	6 - 8
Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	3	8 - 20
Hamburgers, gehaktballetjes, gevulde vleesballetjes*	3	6 - 30
Ragout, Gyros	4	7 - 12
Gehakt	4	6 - 10
Spek	2	5 - 8
Vis		
Vis, gebakken, heel, bijv. forel	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	3 - 4	10 - 20
Garnalen, krabben	4	4 - 8
Eiergerechten		
Pannenkoeken**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Spiegelei	2 - 4	2 - 6
Roereieren	2	4 - 9
Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8

* Regelmatig keren.

** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Aardappels		
Gebakken aardappels (van gekookte aardappels)	5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels)	4	15 - 25
Aardappelkoekjes**	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	2	50 - 55
Geglanceerde aardappels	3	15 - 20
Groente		
Knoflook, uien	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	3	4 - 15
In olie gestoofde groente, bijv. courgette, groene paprika	1	10 - 20
Paddestoelen	4	10 - 15
Geglanceerde groente	3	6 - 10
Grote uien	3	5 - 10
Diepvriesproducten		
Schnitzels	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	4	10 - 30
Kip-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Visfilet, on/gepaneerd	3	10 - 20
Vissticks	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Pangerechten, bijv. groentepannetje met kip	3	6 - 10
Loempia's	4	10 - 30
Camembert/Kaas	3	10 - 15
Sauzen		
Tomatensaus met groente	1	25 - 35
Bechamelsaus	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Ingekookte sauzen, bijv. tomatensaus, Bolognese-saus	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15 - 25
Diversen		
Camembert/Kaas	3	7 - 10
Voorgegaarde, droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta.	1	5 - 10
Croutons	3	6 - 10
Amandelen/walnoten/pijnboompitten	4	3 - 15

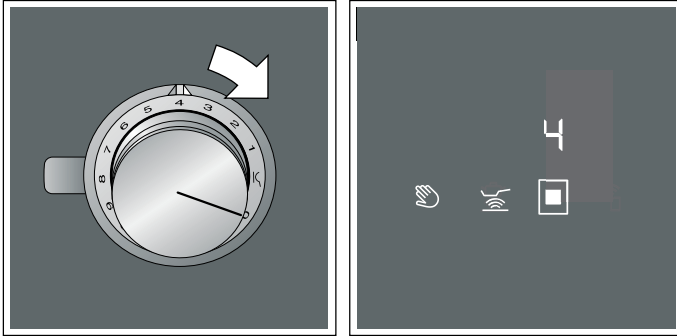
* Regelmatig keren.


** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

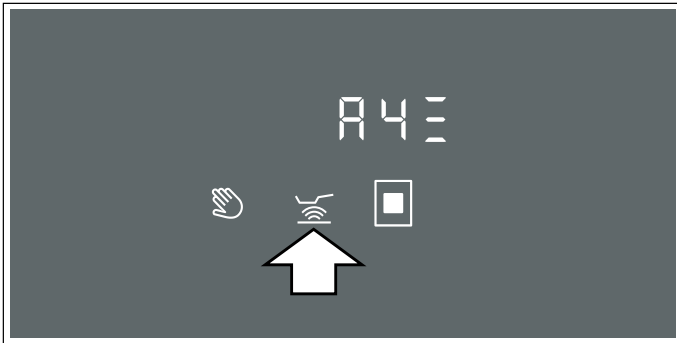
Zo stelt u in

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

- 1 Met de bedieningsknop de gewenste temperatuurstand kiezen. Voor deze functie zijn de temperatuurstanden van 1 tot 5 beschikbaar, zie de tabel met temperatuurstanden.



- 2 Raak het symbool  aan, het is oranje verlicht. De indicatie **R** en de gekozen temperatuurstand lichten op.



De functie is geactiveerd.

De temperatuurindicatie **1**, **2** of **3** en de gekozen temperatuurstand zijn verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Dan klinkt er een signaal en verdwijnt de temperatuurindicatie.

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

Aanwijzingen

- Wordt er een temperatuurstand hoger dan 5 gekozen, dan wordt deze automatisch op 5 ingesteld. Draai de bedieningsknop in dit geval op de stand 5.
- Keer de gerechten, zodat ze niet aanbranden.


Braadsensor uitschakelen

De bedieningsknop waarmee de temperatuur gekozen is op de stand 0 draaien. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden

Wrijft u over het bedieningspaneel wanneer de kookplaat ingeschakeld is, dan kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Inschakelen: raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De indicaties van de actieve functies knipperen. Het bedieningspaneel is gedurende 10 minuten geblokkeerd. Het oppervlak van het bedieningspaneel kan nu worden schoongemaakt zonder dat de instellingen veranderen.

Uitschakelen: binnen de volgende 10 minuten opnieuw het symbool  aanraken.

Wordt de functie binnen deze 10 minuten niet geactiveerd, dan gaat de kookplaat uit.

Aanwijzingen

- De blokkeerfunctie beïnvloedt de bedieningsknop niet. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.
- Tijdens de blokkering heeft de kookplaat geen elektriciteit. De kookzone kan nog heet zijn.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Afhankelijk van de gekozen kookstand wordt de kookzone gedeactiveerd wanneer er na enige tijd geen actie is uitgevoerd.

Kookstand	Deactiveren na
1	10 uur
2 tot 4	5 uur
5 tot 7	4 uur
8	3 uur
9 tot 10	2 uur
11 tot 12	1 uur

Temperatuurstand braadsensor	Deactiveren na
1 tot 5	3 uur

Een geluidssignaal geeft aan dat de tijd is afgelopen. De lichtring van de geactiveerde bedieningsknop knippert. In de kookzone-indicatie is **FB** verlicht.

Draai de bedieningsknop in de stand 0. Het apparaat kan nu opnieuw zoals gebruikelijk worden ingeschakeld.

Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
c 1	Geluidssignalen
<i>ON</i>	Alle geluidssignalen geactiveerd.*
<i>OFF</i>	Alleen het foutsignaal geactiveerd.
c 2	Power-Management-functie. Totaalvermogen van de kookplaat begrenzen (watt)
<i>OFF</i>	Gedeactiveerd.*
<i>1000</i>	Laagste stand
<i>1500</i>	
<i>2000</i>	
...	
<i>9500</i>	Hoogste stand van de kookplaat
c 3	Kookgerei controleren, resultaat van het bereidingsproces
<i>0</i>	Niet geschikt
<i>1</i>	Niet optimaal
<i>2</i>	Geschikt
c 4	Terugzetten naar de standaard instellingen
<i>OFF</i>	Individuele instellingen.*
<i>ON</i>	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c 5	Automatisch starten van de ventilator.
<i>OFF</i>	Uitgeschakeld. De kap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld.
<i>R</i>	Ingeschakeld in de automatische stand.* De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat in de automatische modus ingeschakeld.
<i>1/2/3</i>	Ingeschakeld in de handmatige stand. De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat op een vaste ventilatorstand geschakeld.
c 6	Naventilatie
<i>OFF</i>	De ventilator wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld.
<i>R</i>	Ingeschakeld in de automatische stand.*
<i>ON</i>	Ingeschakeld met standaard naventilatie.
<i>NO</i>	Geen wijziging van de instellingen.

* Basisinstelling

Indicatie	Functie
c 7	Automatisch inschakelen van de verlichting
<i>OFF</i>	Uitgeschakeld.*
<i>ON</i>	Ingeschakeld. De verlichting wordt bij inschakelen van de kookplaat ingeschakeld.
c 8	Automatisch uitschakelen van de verlichting
<i>OFF</i>	Uitgeschakeld.* De verlichting wordt bij uitschakeling van de kookplaat uitgeschakeld.
<i>ON</i>	Ingeschakeld. De verlichting wordt bij uitschakeling van de kookplaat ingeschakeld.
<i>FUN</i>	Ingeschakeld. De verlichting schakelt bij de ventilatorloop in en gaat na het beëindigen van de ventilatorloop uit.

* Basisinstelling

Aanwijzingen




- De instellingen **c 5**, **c 6**, **c 7** en **c 8** worden alleen weergegeven als het apparaat is verbonden met een afzuigkap.
- De instellingen **c 7** en **c 8** worden alleen weergegeven als het apparaat is verbonden met een afzuigkap met verlichting.

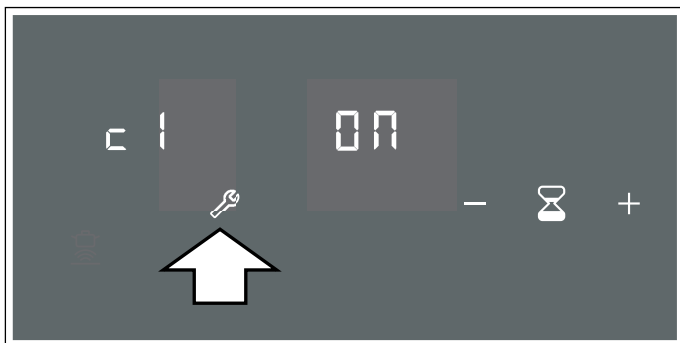
Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- 1 Op de bedieningsknop drukken en hem naar links in de stand \gg draaien.
- 2 Draai de bedieningsknop naar rechts in de stand 1.
- 3 Draai de bedieningsknop naar links in de stand 0. Het symbool \mathcal{L} is verlicht. De lichtring van de bedieningsknop is geel verlicht.
- 4 Raak het symbool \mathcal{L} aan.
De indicaties geven de productinformatie weer.


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

- 5 Door het symbool  opnieuw aan te raken worden de basisinstellingen opgeroepen. In de indicaties lichten  en  op als voorinstelling.



- 6 Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
- 7 Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de symbolen **+** en **-**.




- 8 Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

Menu Basisinstellingen verlaten

- 1 De bedieningsknop naar links in de stand **>>** draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts in de stand **1** draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links in de stand **0** draaien.

Het symbool  en de lichtring van de bedieningsknop verdwijnen.

Home Connect

Deze kookplaat is voorzien van WLAN, zodat er via een mobiel eindapparaat instellingen naar de kookplaat kunnen worden gezonden.

Als de kookplaat niet met het thuisnetwerk wordt verbonden, functioneert het als een kookplaat zonder netwerkaansluiting. De kookplaat is altijd via de bedieningsknoppen bedienbaar.

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.

Aanwijzingen

- Kookplaten zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht - het koken moet worden gecontroleerd.
- Houd u aan de veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 5
- Met de Home Connect app kunt u de basisinstellingen van uw kookplaat wijzigen. De start op afstand of het instellen van een kookstand is niet mogelijk.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is 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.

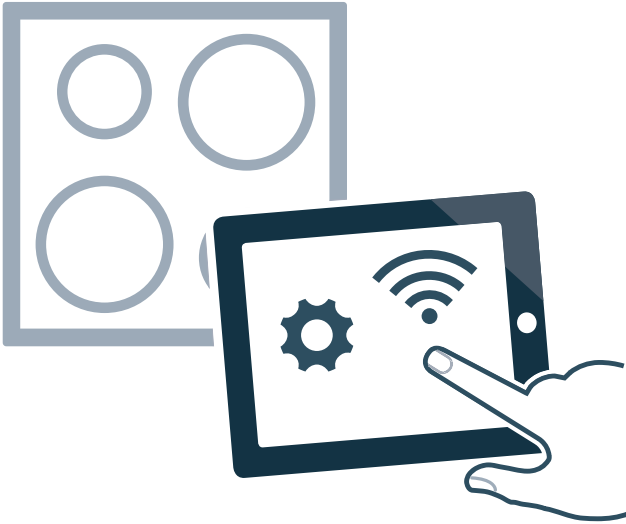
Aanwijzing: Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

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.

Apparaat verbinden met het thuisnetwerk



- 1 Een willekeurige bedieningsknop indrukken en naar links op de positie **>>** draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts op de positie **□** of **⌵** draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links op de stand **0** draaien.
De lichtring van de bedieningsknop licht blauw op.
- 4 De bedieningsknop naar rechts op de positie **□** of **⌵** draaien.
Op het bedieningspaneel wordt afwisselend **HH** en **CON** weergegeven. De lichtring van de bedieningsknop knippert blauw. De kookplaat is nu klaar voor de aanmelding in het thuisnetwerk.

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 Binnen 2 minuten op de WPS-knop van de router drukken.
- 2 Home Connect app op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen.

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 Twee minuten wachten tot op het bedieningspaneel **CON** oplicht.
Het apparaat is nu in de handmatige modus.
- 2 Naar het algemene instellingenmenu van het mobiele eindapparaat gaan en de WLAN-instellingen opvragen.
Op uw mobiele eindapparaat staat de WLAN-verbinding "Home Connect" gedurende korte tijd ter beschikking.
- 3 Met de WLAN-verbinding "Home Connect" (wachtwoord: "HomeConnect") verbinden.
- 4 App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen.
- 5 Het apparaat is in de app op het mobiele eindapparaat beschikbaar als op het bedieningspaneel **Wi-Fi** oplicht en de lichtring van de bedieningsknop groen oplicht.

Aanwijzing: Als de lichtring van de bedieningsknop rood oplicht, kon er geen verbinding met het thuisnetwerk tot stand worden gebracht. Controleer de router en start de verbindingsprocedure opnieuw.

Home Connect instelmenu verlaten

- 1 De bedieningsknop indrukken en naar links op de positie **>>** draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts op de positie **□** of **⌵** draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links op de stand **0** draaien.
De lichtring van de bedieningsknop gaat uit.

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.

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

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Aanwijzing: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: www.home-connect.com

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 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

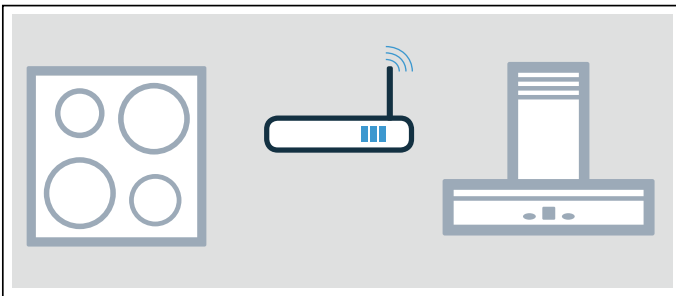
Verbinding afzuigkap

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

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

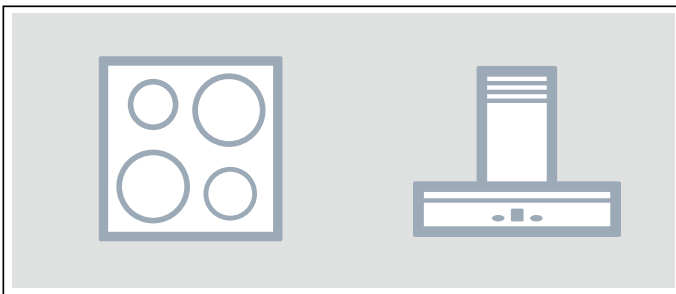
Apparaten verbinden via het thuisnetwerk

Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect, is een verbinding via het thuisnetwerk mogelijk. De verbinding van de apparaat gebeurt via de Home Connect app. U kunt zowel de afzuigregeling van de kookplaat alsook Home Connect gebruiken.



Apparaten direct verbinden

U kunt beide apparaten direct zonder thuisnetwerk verbinden. Het gebruik van de Home Connect functies is niet mogelijk. Het apparaat functioneert als een kookplaat zonder netwerkverbinding.



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.
- 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.

Verbinding via thuisnetwerk

Zorg ervoor dat beide apparaten met de Home Connect app zijn verbonden.

Kies in de Home Connect app de gewenste kookplaat. In de instellingen kunt u de gewenste afzuigkap zoeken en met de kookplaat verbinden.




Meerdere Home Connect compatibele kookplaten met een afzuigkap verbinden:

- 1 De eerste kookplaat met de afzuigkap verbinden.
- 2 De WLAN aan de kookplaat uitschakelen;
- 3 De tweede kookplaat met de afzuigkap verbinden.
- 4 De WLAN aan de eerste kookplaat opnieuw inschakelen;



Directe verbinding

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 Een van de bedieningsknoppen indrukken en naar links in de stand \gg draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts op de positie \square of \surd draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links op de stand 0 draaien. De lichtring van de bedieningsknop licht blauw op.
- 4 De bedieningsknop naar rechts op de positie \square of \surd draaien. Op het bedieningspaneel wordt afwisselend *HH* en *CON* weergegeven. De lichtring van de bedieningsknop knippert blauw. De kookplaat is nu klaar voor de aanmelding in het thuisnetwerk.
- 5 Binnen twee minuten de verbinding met de afzuigkap starten. Lees hiervoor het hoofdstuk "Verbinding kookplaat" in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

De verbindingprocedure kan een paar minuten duren. De kookplaat is met de afzuigkap verbonden als op het bedieningspaneel **PA** i oplicht en de lichtring van de bedieningsknop groen oplicht. Op het bedieningspaneel van de kookplaat wordt het symbool  weergegeven.

Home Connect instelmenu verlaten





- 1 De bedieningsknop indrukken en naar links op de positie **>>** draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts op de positie  of  draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links op de stand **0** draaien.
De lichtring van de bedieningsknop gaat uit.


Kap via het kookveld regelen

In de Home Connect app kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.

WLAN uitschakelen



U kunt altijd de WLAN aan uw kookplaat uitschakelen (bijv. om tijdens de vakantie energie te sparen). De verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap blijven opgeslagen. Als u de WLAN opnieuw inschakelt, worden de opgeslagen verbindingen overgenomen.

- 1 Een willekeurige bedieningsknop indrukken en naar links op de positie **>>** draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts op de positie  of  draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links op de stand **0** draaien.
De lichtring van de bedieningsknop licht blauw op.
- 4 Draai de bedieningsknop naar rechts op de positie **1**.
De lichtring van de bedieningsknop licht groen op. Op het bedieningspaneel licht  op. Na 5 seconden wordt de WLAN uitgeschakeld en de lichtring van de bedieningsknop licht blauw op. Het symbool  op het bedieningspaneel gaat uit.

Als u de WLAN opnieuw wilt inschakelen, voert u dezelfde bedieningsvolgorde uit. De lichtring van de bedieningsknop licht blauw op. Na 5 seconden wordt de WLAN ingeschakeld en de lichtring van de bedieningsknop licht groen op. Op het bedieningspaneel licht  op.

Verbinding terugzetten

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

- 1 Een willekeurige bedieningsknop indrukken en naar links op de positie **>>** draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts op de positie  of  draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links op de stand **0** draaien.
De lichtring van de bedieningsknop licht blauw op.
- 4 Draai de bedieningsknop naar rechts op de positie **2**.
Op het bedieningspaneel licht **RES** op. Na 30 seconden wordt de verbinding teruggezet en de lichtring van de bedieningsknop knippert. De verbinding is teruggezet als op het bedieningspaneel **DONE** oplicht en de lichtring van de bedieningsknop groen oplicht.

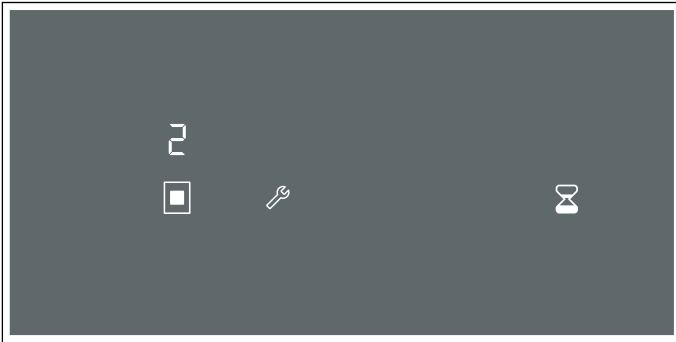
Vormtest

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.

- 1 De pan bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water in het midden plaatsen.
- 2 Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **3**. De indicatie **OFF** is verlicht.
- 3 Symbool **+** of **-** aanraken. De indicatie **ON** is verlicht. Er klinkt een signaal en de kookzone-indicatie is verlicht.
De functie is geactiveerd.

De indicatie **ON** is verlicht. Na enkele seconden verschijnt het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het bereidingsproces in de kookzone-indicatie.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
OFF	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
!	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
3	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.

Om de functie opnieuw te activeren kiest u het symbool **+** of **-**.

Aanwijzingen

- Bij deze functie mogen de wok en wokaccessoires niet worden gebruikt.
- 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.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "Basisinstellingen".
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Koken met inductie" op pagina 8.

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.

Bedieningsknop

Uitsluitend warm zeepsop gebruiken. Geen schurende of scherpe reinigingsmiddelen gebruiken. Geen schrapers gebruiken, de bedieningsknop kan hierdoor beschadigd raken.

Citroen en azijn zijn niet geschikt om de bedieningsknop schoon te maken. Hierdoor kunnen matte plekken ontstaan.

Wok opzetting

De wok opzetting mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is te horen bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Diep fluiten:

Is te horen wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer er water of levensmiddelen in de pan worden gedaan.

Knisperen:

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

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.

Kookgerei

Welk pannen zijn geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop de pan staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de kookzone waarop de pan staat ingeschakeld is.

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

Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

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

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

Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Hoe worden 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. Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Reinigen

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

U bereikt optimale resultaten met speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramiek. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen voor vaatwasmachines (concentraten) of schoonmaakdoekjes.

Meer informatie over de reiniging en het onderhoud van de 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. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Er klinkt een signaal	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De kookzone is uitgeschakeld. De lichtring van de bedieningsknop knippert.	Er is lang niet aan de bedieningsknop gedraaid. De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Het apparaat is te heet.	Draai de bedieningsknop in de stand 0. De kookzone opnieuw inschakelen. Let op de foutmelding op het bedieningspaneel.
De kookzone-indicatie knippert.	De pan wordt niet herkend. Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekoken.	Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van de pan overeenkomt met de kookzone. Draai de bedieningsknop in de stand 0. De kookzone opnieuw inschakelen.
<i>F2</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Keukenbenodigdheden van de kookzone verwijderen. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, is de kookzone voldoende afgekoeld. Draai de bedieningsknop in de stand 0. Vervolgens de kookstand instellen zoals gebruikelijk.
<i>F4</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Keukenbenodigdheden van de kookzone verwijderen. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, is de kookzone voldoende afgekoeld. Draai de bedieningsknop in de stand 0. Vervolgens de kookstand instellen zoals gebruikelijk.
<i>F5</i> + kookstand en geluidssignaal	In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De pan verwijderen. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt doorgaan met koken.
<i>F5</i> en geluidssignaal	In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	De pan verwijderen. Enkele seconden wachten. Als de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
<i>F1 / F6</i>	De kookzone is oververhit geraakt en is ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
<i>F8</i>	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie hoofdstuk → " <i>Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden</i> ".
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	De bedrijfsspanning is onjuist, 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.
Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.		

Aanwijzingen

- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit hem 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.

Demomodus

Verschijnen de indicaties *DE ON*, dan is de demomodus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op. Het apparaat loskoppelen van het stroomnet. 30 seconden wachten en het opnieuw aansluiten. Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten als volgt deactiveren:

- 1 De bedieningsknop naar links in de stand **>>** draaien.
- 2 De bedieningsknop naar rechts in de stand **1** draaien.
- 3 De bedieningsknop naar links in de stand **0** draaien.
De lichtring van de bedieningsknop is geel verlicht.
- 4 De bedieningsknop naar rechts in de stand **1** draaien. Het display *ON* is verlicht en de lichtring is groen.
5 seconden wachten. De indicatie *OFF* is verlicht en de verlichting van de lichtring verandert in geel.

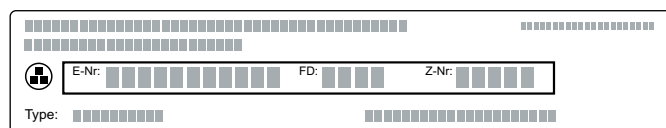
De demo-modus is gedeactiveerd.

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.

E-nummer en FD-nummer

Geef tijdens het telefoongesprek altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat.



Het productnummer (E-nr.) is ook op de kookplaat van glaskeramik 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*".

Om niet te lang te hoeven zoeken kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers 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

9001462018 (991203)
nl

GAGGENAU

