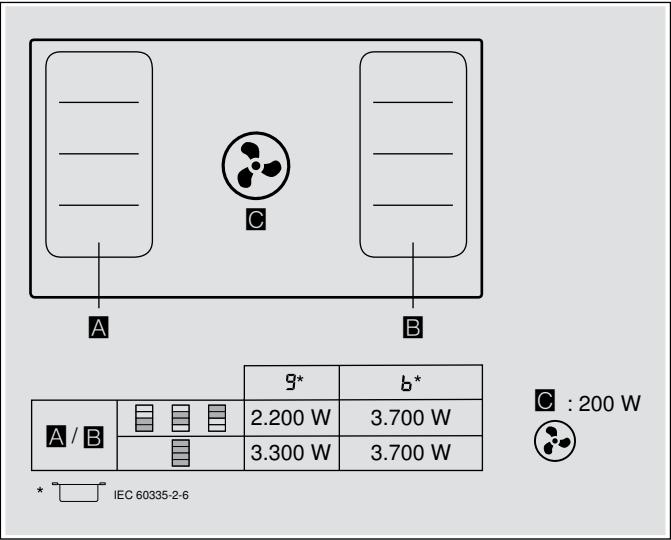


CV 282

Flex-inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem



Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften	5
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	6
Oorzaken van schade	9
Milieubescherming	9
Energie besparen	9
Milieuvriendelijk afvoeren	10
Koken met inductie	10
Voordelen bij koken met inductie	10
Pannen	10
Het apparaat leren kennen	12
Uw nieuwe apparaat	12
Speciale accessoires	12
Het bedieningspaneel	13
Restwarmte-indicatie	14
Gebruiksmogelijkheden	14
Voor het eerste gebruik	15
Eerste gebruik	15
Home Connect instellen	15
Twist-pad met Twist knop	15
De twist-knop verwijderen	15
De twist-knop bewaren	15
Apparaat bedienen	16
Kookplaat in- en uitschakelen	16
Kookzone instellen	16
Ventilatie in- en uitschakelen	17
Intensief-stand	18
Automatische start	18
Automatische modus met sensorregeling	18
Naloop-functie	19
Interval-ventilatie	19
Kookadvies	19
Flexfunctie	22
Tips voor het gebruik van pannen	22
Als twee onafhankelijke kookplaten	22
Als afzonderlijke kookplaat	22
Transferfunctie	23
Automatische kookfunctie	24
Activeren	24
Deactiveren	25
Instellingen verwijderen	25

Timerfuncties	25
Automatische kooktijd	25
De kookwekker	26
Wekker plus	26
Stopwatch-functie	26
Boosterfunctie voor pannen	27
Activeren	27
Deactiveren	27
Boosterfunctie voor bak- en braadpannen voor pannen	27
Advies voor het gebruik	27
Activeren	27
Deactiveren	28
Warmhoudfunctie	28
Activeren	28
Deactiveren	28
Automatische functies	29
Soorten automatische functies	29
Geschikte pannen	30
Sensoren en speciale accessoires	30
Functies en kookstanden	30
Aanbevolen gerechten	34
Kinderslot	40
Kinderslot activeren en deactiveren	40
Displayreinigingsbescherming	40
Automatische veiligheidsuitschakeling	40
Draadloze temperatuursensor	41
Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	41
De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel	42
Reinigen	42
Batterij vervangen	43
Conformiteitsverklaring	43
Basisinstellingen	44
Zo komt u bij de basisinstellingen:	45
Home Connect	46
Instellen	46
Home Connect instellingen	48
Software-update	49
Afstandsdiagnose	50
Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	50
Conformiteitsverklaring	50

Vormtest	51
Power-Manager	52
Reinigen	52
Schoonmaakmiddelen	52
Componenten die moeten worden gereinigd of vervangen	53
Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)	54
Kookplaat	54
Ventilatie	54
Overloopreservoir schoonmaken	56
Twistknop	56
Draadloze temperatuursensor	56
Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	57
Wat te doen bij storingen?	59
Servicedienst	61
Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.)	61

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. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

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 2.000 meter boven zeeniveau.

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

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kindertrali's die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertrali's kunnen tot ongevallen leiden.

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

Er mag geen gevaarlijk of explosief materiaal of stoom worden weggezogen.

Houd er rekening mee dat er geen kleine deeltjes of vloeistof in het apparaat komen.

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.

Bij gebruik van de kookfuncties moet de ingestelde kookzone overeenstemmen met de kookzone waarop de pan met de temperatuursensor staat.

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

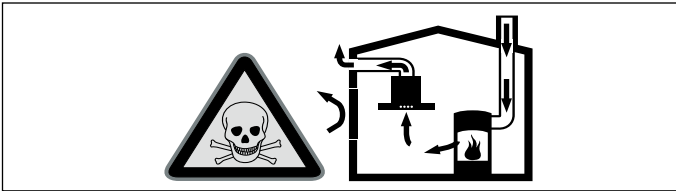
⚠ Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!

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

⚠ Waarschuwing – Levensgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer de luchtafvoer plaatsvindt in een ruimte met een vuurbron die gebruikmaakt van de aanwezige lucht.

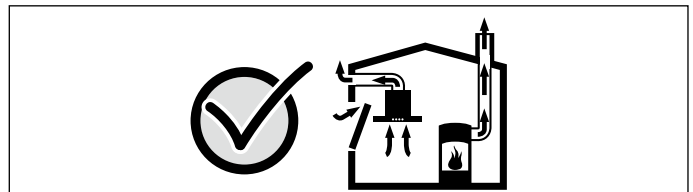


Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken - zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.

- Zorg daarom altijd voor voldoende ventilatie.
- Een ventilatiekast in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.

U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin de vuurbron zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd.



Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.

Indien de afzuiging alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

⚠ 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.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. Vetfilter regelmatig reinigen. Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- Als de ventilatie is ingeschakeld, kunnen de vetafzettingen in het vetfilter ontbranden. In de buurt van het apparaat nooit werken met een open vlam (bijv. flamberen). Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer er een afgesloten, niet verwijderbare afscherming aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.

⚠ 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.
- Het ventilatierooster wordt op de kookplaat heel snel heet. Nooit het ventilatierooster op de kookplaat plaatsen. Geen pannen op het ventilatierooster plaatsen of andere hete voorwerpen op het ventilatierooster leggen.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het apparaat laten afkoelen alvorens het ventilatierooster, het metalen vetfilter of het overloopreservoir te verwijderen.

⚠ 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 – Elektromagnetische gevaren!

- Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.
- De draadloze temperatuursensor en de twist-knop zijn magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Draggers van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor of de twist-knop niet mee te nemen in hun kledingzakken en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsell

- 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.
- Kookgerei en kookplaten worden erg heet. Nooit met uw handen boven de hete kookplaat of heet kookgerei komen.
- 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.
- Het gebruik van ongeschikte wokpannen kan tot ongelukken leiden. Gebruik alleen de wokpan die als extra accessoire verkrijgbaar is bij de fabrikant.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Gevaar van beschadiging door harde en puntige voorwerpen. Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
- Gevaar van beschadiging door het leegkoken van pannen. Pannen nooit leeg laten koken.
- Gevaar van beschadiging door hete kook- of bakpannen. Hete kook- of bakpannen nooit op het bedieningspaneel, de displays, de kookplaatomlijsting of het ventilatierooster plaatsen.
- Gevaar van beschadiging door aluminiumfolie of vormen van kunststof. Aluminiumfolie en vormen van kunststof nooit op een hete kookzone leggen. Geen beschermingsfolie voor het fornuis gebruiken.
- Beschadiging van het oppervlak, verkleuring en vlekken door ongeschikte reinigingsmiddelen. Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
- Beschadiging van het oppervlak en verkleuring door slijtage van de pan. Til de pannen op, ze mogen niet worden verschoven.
- Beschadiging van het oppervlak en vlekken door ingebrand voedsel. Overgelopen etensresten direct met een schraper verwijderen.
- Beschadiging van het oppervlak door zout, suiker en zand. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
- Beschadiging van het oppervlak door ruwe panbodems. Het kookgerei voor gebruik controleren.
- Oppervlaktebeschadiging of vorming van blaasjes door suiker en sterk suikerhoudende gerechten. Overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper verwijderen.

Milieubescherming

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

Energie besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Koken zonder deksel vraagt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel, zodat u in de pan kunt kijken zonder het deksel te hoeven optillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Door niet-egale bodems wordt het energieverbruik hoger.
- De diameter van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Houd er rekening mee dat fabrikanten van kookgerei vaak de bovenste diameter van de pan aangeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote pan die maar weinig gevuld is, heeft veel energie nodig.
- Gebruik weinig water bij het koken. Hiermee bespaart u energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand. Hiermee bespaart u energie.
- Zorg tijdens het koken voor voldoende toevoer van lucht, zodat de ventilatie efficiënt en stil werkt.
- Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan. Gebruik de intensiefstand alleen wanneer dit nodig is. Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.
- Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand. Wanneer er in de keuken al kookdamp is ontstaan, dient de ventilatie langer te worden ingezet.
- Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.
- Filters dienen binnen de aangegeven periodes te worden gereinigd of vervangen, om de effectiviteit van de ventilatie te verhogen en het risico van brand tegen te gaan.

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.

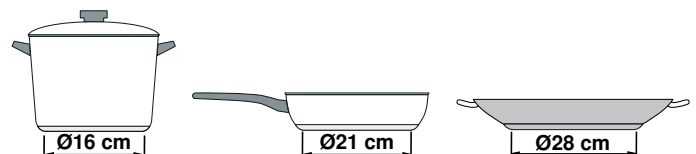
Pannen

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 → "*Flex-functie*" 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 het kookgerei niet herkend op een kookzone, probeer er dan een met een kleinere diameter.

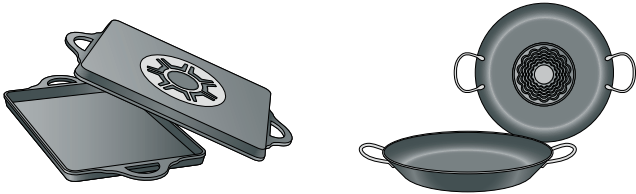


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "*Flex-functie*" op pagina 22.

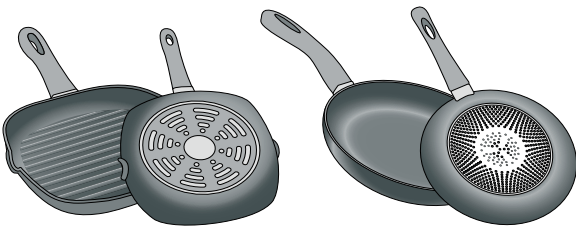


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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

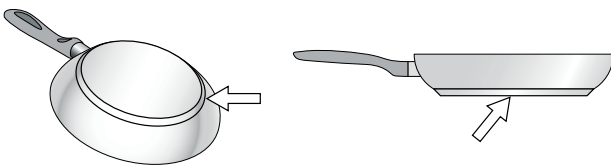
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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.

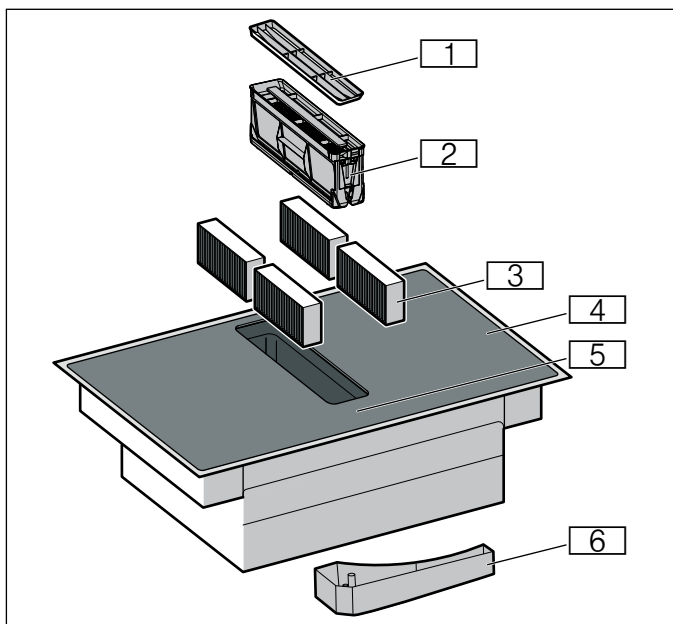
Herkenning van de pan

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.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Uw nieuwe apparaat



Nr.	Aanduiding
1	Ventilatioerooster
2	Metalen vetfilter
3	Actief koolstoffilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij afvoerluchtfunctie
4	Kookplaat
5	Bedieningspaneel
6	Overloopreservoir

Speciale accessoires

Temperatuursensor	CA 060 300
Actief koolstoffilter	CA 282 111
Akoestische filter	CA 084 010
Set geleide circulatielucht	CA 082 020
Set ongeleide circulatielucht	CA 082 010
Teppanyaki van meerlaags materiaal	CA 051 300
Grillplaat van gegoten aluminium	CA 052 300

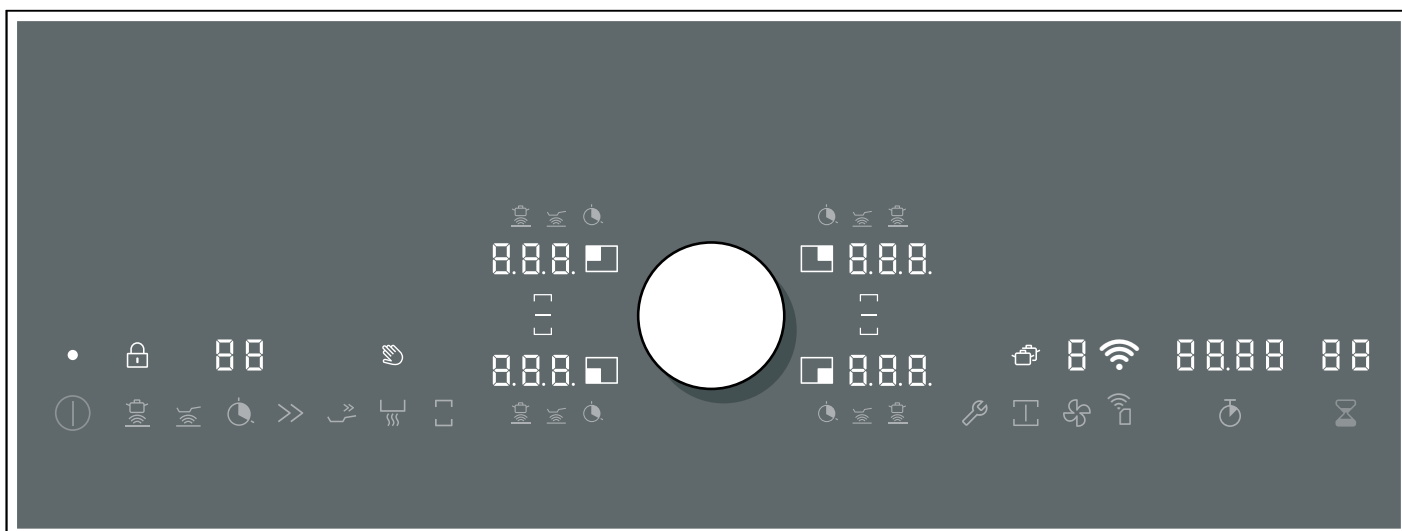
Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Geschikte pannen

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor-functie. Deze kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Geef steeds het corresponderende referentienummer op.

klein, met een diameter van 15 cm	GP 900001
gemiddeld, met een diameter van 18 cm	GP 900002
groot, met een diameter van 21 cm	GP 900003

Het bedieningspaneel



Sensortoetsen

	Apparaat in- en uitschakelen
	Kooksensorfunctie inschakelen
	Braadsensorfunctie inschakelen
	Automatische kooktijd instellen
	Boosterfunctie voor kookpannen activeren
	Boosterfunctie voor bak- en braadpannen activeren
	Warmhoudfunctie activeren
	Flexfunctie activeren
	Basisinstellingen openen
	Automatische kookfunctie activeren
	Overgaan van het instelgebied van de kookplaat naar de ventilatie en vice versa / ventilatie instellen / intensiefstand, automatische start en interval-functie voor ventilatie inschakelen
	Stopwatch inschakelen
	Kookwerker instellen
	Home Connect instelling bevestigen

Indicaties

	Bedrijfstoestand
 	Kookzone
	Kookstanden / ventilatiestanden
	Kooksensorfunctie
	Braadsensorfunctie
	Automatische kooktijd
	Boosterfunctie voor kookpannen / intensief-stand voor ventilatie
	Boosterfunctie voor pannen
	Warmhoud-functie
	Restwarmte
	Timer-functie
	Stopwatch-functie

Indicaties

	Display-reinigingsbescherming
	Kinderslot
	Flex-functie geactiveerd
	Flex-functie gedeactiveerd
	Transferfunctie
	Ventilatie is ingeschakeld
	Intervalfunctie voor ventilatie
	Automatische modus voor ventilatie
	Naloopfunctie voor ventilatie
	Verzadigingsindicatie actieve koolfilter
	Thuisnetwerk

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

Kookzone

	Kookzone met één ring	Gebruik pannen die de juiste afmetingen hebben.
	FlexZone	Zie 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, knippen en 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.

Gebruik met circulatielucht



De aangezogen lucht wordt door de vetfilters en de actief koolfilter gereinigd en weer teruggeleid naar de keuken.

Aanwijzing: Om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van circulatielucht, dient u een actief koolfilter te monteren. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in de prospectus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. Het daartoe benodigde toebehoren is verkrijgbaar bij de speciaalzaak, de klantenservice of in de onlineshop.

Gebruiksmogelijkheden

U kunt dit apparaat gebruiken voor luchtafvoer en circulatielucht.

Gebruik met afvoerlucht



De aangezogen lucht wordt door de vetfilters gereinigd en via een buizensysteem naar de buitenlucht afgevoerd.

Aanwijzing: De afvoerlucht mag niet worden afgevoerd via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoer, noch via een schacht die dient voor de ontluftung van ruimtes met vuurbronnen.

- Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of gasafvoer die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.
- Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan raden wij u aan een telescoop-muurkast te gebruiken.

Voor het eerste gebruik

Volg voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt de volgende aanwijzing op:

Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken.

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren:

Eerste gebruik

Aanwijzing: Het apparaat is bij levering op ingesteld op luchtcirculatie.

Mogelijke instellingen:

- Bij luchtcirculatie is voor de indicatie  de waarde  (fabrieksinstelling) ingesteld.
- Bij luchtafvoer is voor de indicatie  de waarde  ingesteld.

Zie → "Basisinstellingen" op pagina 44 om het apparaat naar de circulatiefunctie om te zetten.

Home Connect instellen

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, het symbool  aanraken en de aanwijzingen in het hoofdstuk → "Home Connect" opvolgen. Om de eerste instelling te verlaten, een willekeurig symbool aanraken.

Twist-pad met Twist knop

Het twist-pad is het instelgebied waarin u met de twist-knop de kookzones en kookstanden kunt kiezen.

De twist-knop is magnetisch en wordt midden op het gemarkeerde gebied van het twist-pad gelegd. Kantel de twist-knop bij de gewenste kookzone om deze 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 metalen 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.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het ventilatierooster wordt op de kookplaat heel snel heet. Nooit het ventilatierooster op de kookplaat plaatsen. Geen pannen op het ventilatierooster plaatsen of andere hete voorwerpen op het ventilatierooster leggen.

Aanwijzing: Schakel de ventilatie in zodra u begint met koken en schakel hem pas enkele minuten na het koken weer uit. Zo wordt de keukendamp het meest effectief verwijderd.

Aanwijzing: Het apparaat nooit gebruiken zonder reservoir, metalen vetfilter en ventilatierooster.

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, het symbool  aanraken en de aanwijzingen in het hoofdstuk → "Home Connect" opvolgen. Om de eerste instelling te verlaten, een willekeurig symbool 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 en de ventilatie 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.

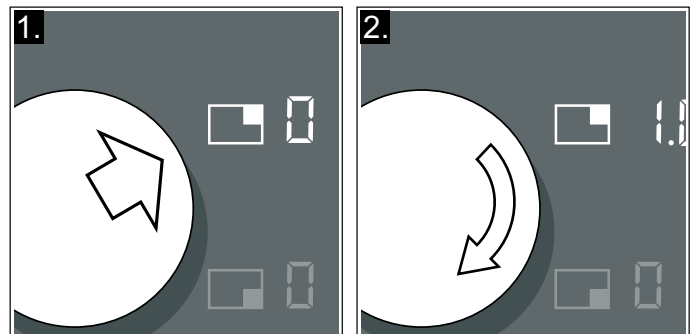
Aanwijzingen

- 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" op pagina 22.
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 hoofdstuk → "Vormtest" op pagina 51.

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

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- 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.
- De ventilatie moet afzonderlijk worden uitgeschakeld. → "Ventilatie uitschakelen" op pagina 17

Ventilatie in- en uitschakelen

Aanwijzing: Pas de vermogensstand altijd aan de actuele omstandigheden aan. Kies bij een sterke kookdamp een hoge vermogensstand.

Aanwijzing: Bij hoge pannen kan geen optimaal afzuigvermogen worden gegarandeerd. Het afzuigvermogen kan worden verbeterd door een deksel schuin op de pan te leggen.

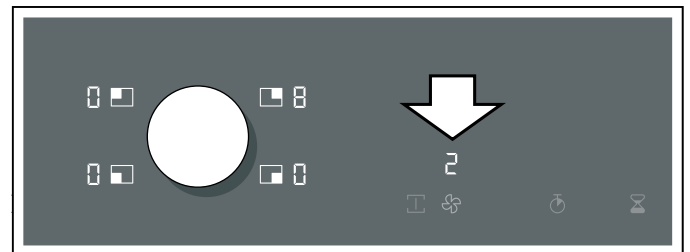
Aanwijzing: Ventilatieopeningen niet blokkeren met voorwerpen. Plaats geen voorwerpen op het ventilatierooster. Anders wordt het vermogen van de ventilatie verminderd.

Ventilatie inschakelen

- 1 Symbool  aanraken.
Het symbool  is oranje verlicht. De ventilatie start op vermogensstand . De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.

Aanwijzingen

- Tijdens het instellen van de vermogensstanden van de ventilatie kunnen er geen kookstanden worden veranderd.
 - Er kan gedurende enkele seconden een vermogensstand voor de ventilatie worden gekozen. Zodra de twist-knop weer kan worden gebruikt voor het instellen van de kookstanden, is het symbool  wit verlicht.
- 2 Met de twist-knop de gewenste vermogensstand instellen.
De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.



- 3 Om een andere vermogensstand in te stellen, het symbool  aanraken en met de twist-knop de gewenste stand instellen.
De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.

Ventilatie uitschakelen

Wilt u het apparaat uitschakelen, raak dan het symbool  aan. Wilt u alleen de ventilatie uitschakelen, ga dan als volgt te werk:

- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Stel met de twist-knop de gewenste vermogensstand  in.
- 3 Symbool  aanraken om naar het instelbereik van de kookplaat te gaan.

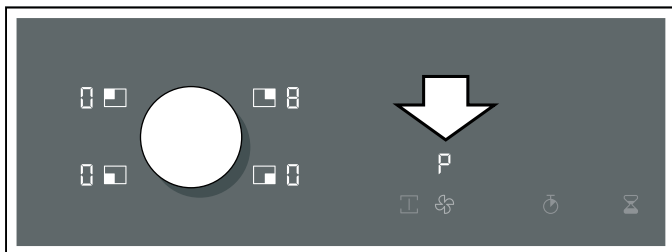
Intensief-stand

Activeer de intensiefstand in geval van sterke geur- of dampontwikkeling. Hierbij werkt de ventilatie gedurende korte tijd in de hoogste stand. Na korte tijd schakelt hij zelfstandig terug naar een lagere stand.

Inschakelen

- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Aan de twist-knop draaien tot **P** wordt weergegeven.

De intensiefstand is geactiveerd.



Aanwijzing: Na zes minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand **3**.

Uitschakelen

- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Stel met de twist-knop de gewenste vermogensstand **0** in.
- 3 Symbool  aanraken om naar het instelbereik van de kookplaat te gaan.

Automatische start

Zodra er een vermogensstand voor een kookplaat wordt gekozen, zijn afhankelijk van de gekozen basisinstellingen de volgende opties mogelijk:

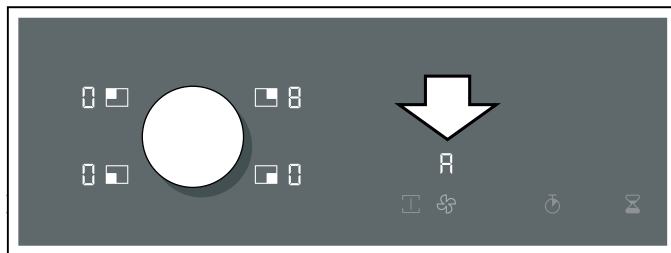
- De ventilatie start niet.
- De ventilatie start in de vermogensstand die door de sensor wordt gekozen.
- De ventilatie start in de vastgelegde vermogensstand.

Kies de gewenste optie in de basisinstellingen. In de basisinstellingen kunt u ook de gevoeligheid van de sensor aanpassen.

Automatische modus met sensorregeling

Inschakelen

- 1 Symbool  aanraken.
Die ventilatie start in vermogensstand **2**.
- 2 Twist-knop naar rechts draaien tot **A** wordt weergegeven.
- 3 Symbool  aanraken.
De optimale vermogensstand wordt automatisch ingesteld met behulp van een sensor.



Uitschakelen

- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Met de twist-knop een andere vermogensstand instellen of aan de twist-knop draaien tot **0** wordt weergegeven.
De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display. De automatische functie met sensorregeling is uitgeschakeld.

Naloop-functie

Aanwijzing: De naloopfunctie start alleen wanneer er minstens één kookzone minimaal één minuut is ingeschakeld.

De naloopfunctie laat het ventilatiesysteem na het uitschakelen enkele minuten verder lopen. Zo wordt nog aanwezige kookdamp verwijderd. Hierna schakelt het ventilatiesysteem automatisch uit.

Als de automatische functie met sensorgeregelde naloop is geactiveerd in de basisinstellingen, schakelt de naloop automatisch in nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Worden het apparaat of alle kookzones uitgeschakeld, dan wordt  op het display weergegeven.  is wit verlicht. De naloopfunctie is ingeschakeld.

Uitschakelen

- 1 Symbool  aanraken.
Het symbool  is oranje verlicht.
- 2 Met de twist-knop de vermogensstand  kiezen.
- 3 Symbool  aanraken.
De naloopfunctie wordt beëindigd.

De naloopfunctie wordt uitgeschakeld als het apparaat wordt ingeschakeld en er opnieuw een kookzone wordt ingeschakeld.

Interval-ventilatie

Inschakelen

Bij de interval-ventilatie schakelt de ventilatie automatisch steeds 6 minuten per uur in.

- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Aan de twist-knop draaien tot  wordt weergegeven.
- 3 Symbool  aanraken.
De intervalfunctie is geactiveerd.

Aanwijzing: Na uitschakeling van het apparaat zijn de symbolen  en  wit.

Uitschakelen

- 1 Symbool  aanraken.
- 2 Stel met de twist-knop de gewenste vermogensstand  in.
- 3 Symbool  aanraken om naar het instelbereik van de kookplaat te gaan.
De interval-ventilatie is uitgeschakeld.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoeppen en stevige, gebonden sauzen zo nu en dan roeren.
- Om voor te verwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij het koken met deksel de kookstand lager zetten zodra er tussen het deksel en de pan stoom vrijkomt.
- Na de bereiding de pan gesloten houden tot het moment van opdienen.
- 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 kookresultaat dient olie of vet niet tot het rookpunt te worden verhit.
- Uw gerechten krijgen een mooie, bruine kleur wanneer u ze na elkaar bakt in kleine porties.
- Het kookgerei kan tijdens het bereidingsproces zeer heet worden. Het gebruik van pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor een energie-efficiënte bereiding vindt u in het hoofdstuk → "*Milieubescherming*" op pagina 9.

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.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Gekookte worstjes*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Zachtjes gaar worden, sudderen		
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
Koken, stomen, stoven		
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	-
Stoven		
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.)
Stoven / braden met weinig olie*		
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
Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)		
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

Flexfunctie

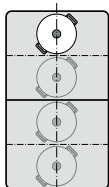
De flexibele kookzone kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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.

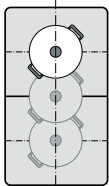
Tips voor het gebruik van pannen

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

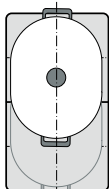
Als afzonderlijke kookzone



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

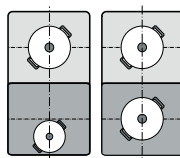


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



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" op pagina 16

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

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.

De kookzones van elkaar scheiden

- 1 Kies een van beide kookzones die bij de flexibele kookzone horen.
- 2 Raak het symbool  aan.
- 3 In de kookzone-indicatie verschijnt het symbool .

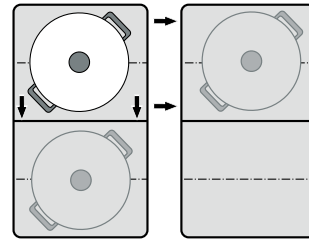
De flexibele kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren verder elk als afzonderlijke kookzone.

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

Transferfunctie

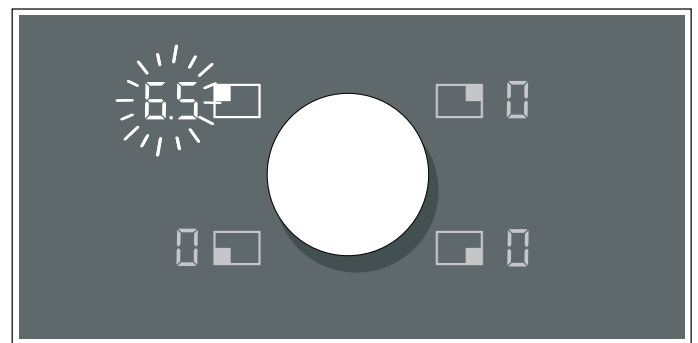
Met deze functie kunt u de instellingen van een kookzone overdragen op een andere kookzone.

Deze functie is beschikbaar voor de flexibele kookzones.

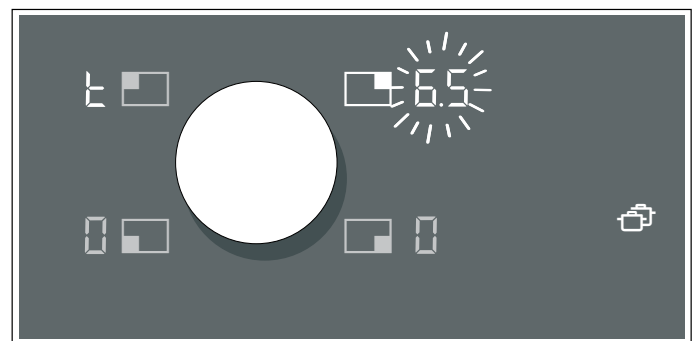


Aanwijzing: Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex-functie" op pagina 22.

- 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

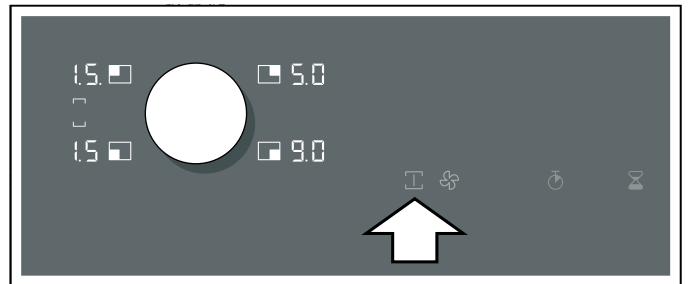
- De pan verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld en waarop eerder nog geen andere pan is geplaatst.
- Is de Flex-functie geactiveerd wanneer er een pan naar de flexibele kookzone wordt verplaatst, dan worden de instellingen automatisch overgenomen.
- Een ingestelde bereidingstijd of kooksensor-functie wordt eveneens op de nieuwe kookzone overgedragen. De braadsensor-functie wordt niet overgedragen.
- 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. Bevestig de gewenste kookzone.
- Worden er meerdere pannen verplaatst, dan kan de functie alleen worden gebruikt voor de pan die het laatst verplaatst is.
- Binnen de insteltijd kan de pan weer op de eerdere kookzone worden geplaatst. De kookzone gaat dan verder met de eerdere instelling, zonder dat dit hoeft te worden bevestigd.

Automatische kookfunctie

Met de automatische kookfunctie worden voor elke kookzone vooraf ingestelde kookstanden gebruikt. Plaats binnen 8 minuten een geschikte pan, zodat de voorgestelde waarde kan worden overgenomen.

Activeren

- 1 Kookplaat inschakelen.
- 2 Raak het symbool  aan.
De vooraf ingestelde kookstanden lichten op in de kookzone-indicaties. De kookzones aan de linkerkant zijn verbonden.



- 3 Plaats binnen 8 minuten een geschikte pan. Zodra de pan wordt herkend, is de betreffende kookzone gekozen. De kookstand kan met de twist-knop worden aangepast.
Is de insteltijd afgelopen, dan beginnen de kookstand-indicaties van de onbezette 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 kookzones uit die niet worden gebruikt.

Aanwijzingen

- Bij de automatische kookfunctie kunnen alleen de warmhoudfunctie en de flexfunctie worden ingesteld.
- Wordt er een ongeschikte pan gebruikt (bijv. van aluminium), dan knippert de kookstand-indicatie totdat de pan weer wordt verwijderd. In het hoofdstuk → "Vormtest" 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

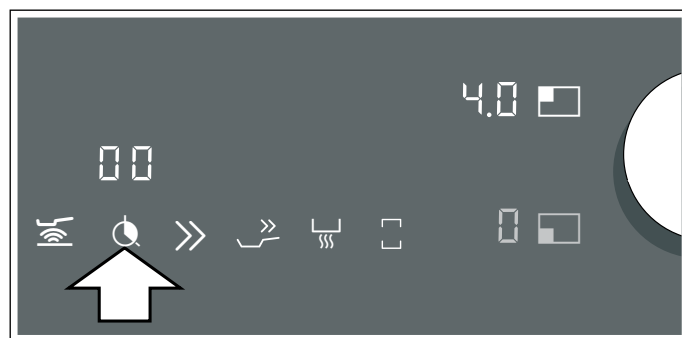
Automatische kooktijd

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

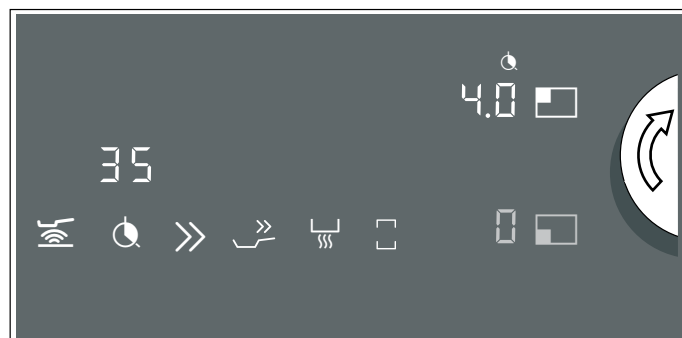
U kunt een tijd van 1 minuut tot 99 minuten instellen. De tijd loopt in de timer-indicatie af in minuten, de laatste 30 seconden worden weergegeven in seconden.

Zo stelt u in:

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



- 3 Met de twist-knop de gewenste bereidingstijd kiezen.
- 4 Raak het symbool  aan om de gekozen tijd te bevestigen.



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-/kooksensor-functie

Wordt er een kooktijd voor een kookzone geprogrammeerd en is de braadsensor- of kooksensor-functie geactiveerd, dan begint de bereidingstijd direct af te lopen, en niet pas wanneer de gekozen temperatuurstand bereikt is.

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 van 1 minuut 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

Gedurende drie minuten klinkt er een signaal. op het display van de kookwekker knippert . 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 .

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.

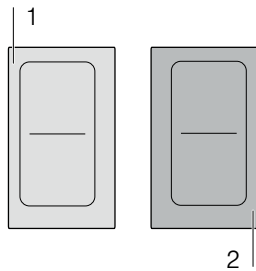
Wanneer het symbool  lang wordt aangeraakt, verdwijnen de indicaties.

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  licht op.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

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

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzingen

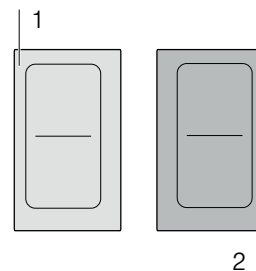
- Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.
- Wanneer er voor activering van de functie een kookstand was ingesteld, wordt deze na deactivering van de functie automatisch weer overgenomen.

Boosterfunctie voor bak- en braadpannen

Met deze functie kunnen pannen nog sneller worden opgewarmd dan met de kookstand 9.

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 booster-functie 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  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  verdwijnt. Op het display van de kookzone is de kookstand  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.

Automatische functies

Met de automatische functies wordt koken heel eenvoudig en het resultaat is altijd optimaal. 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.

Tijdens het koken meten sensoren voortdurend de temperatuur van de pan. Hierbij wordt het vermogen permanent geregeld en de juiste temperatuur aangehouden.

Is de gekozen temperatuur bereikt, dan kan het product worden toegevoegd. De gerechten raken niet oververhit en er kookt niets over.

De braadsensor-functie is beschikbaar voor alle kookzones.

Als er een draadloze temperatuursensor voorhanden is, is de kooksensor-functie beschikbaar voor alle kookzones.

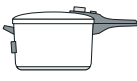
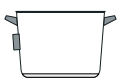
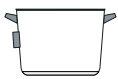
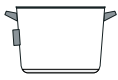
In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

- functiesoorten Automatische functies
- Geschikte pannen
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en kookstanden
- Aanbevolen gerechten

Soorten automatische functies

Met de automatische functies kan voor elk gerecht de beste bereidingstijd worden gekozen.

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

Automatische functies	Temperatuurstanden	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activeren
Braadsensorfunctie				
Met weinig olie braden	1, 2, 3, 4, 5		Alle kookzones	
Kooksensorfunctie				
Warmhouden, opwarmen	70 °C		Alle kookzones	
Opwarmen in melk	85 °C		Alle kookzones	
In water opwarmen	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 temperatuursensor 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.

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor-functie. Deze kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef steeds het corresponderende referentienummer op.

- **GP900001** kleine pan (15 cm diameter)
- **GP900002** gemiddelde pan (18 cm diameter)
- **GP900003** grote pan (21 cm diameter)
- **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 braadsensorfunctie is speciaal ingesteld voor pannen van dit type en deze afmetingen.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor-functie bij de flexibele kookzones mogelijk niet geactiveerd. Zie hoofdstuk → "*Flex-functie*" op pagina 22.
- 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 kookfuncties zijn alle pannen geschikt die gebruikt kunnen worden voor inductiekoken. Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*" op pagina 10.

In de tabel met de automatische functies staat bij elke functie de geschikte pan vermeld.

Sensoren en speciale accessoires

De sensoren meten de temperatuur van de pan gedurende het hele kookproces. Hierdoor wordt het vermogen met grote precisie geregeld en de juiste temperatuur aangehouden:

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor temperatuurmeting:

- **Braadsensor-functie:** onder de kookplaat bevinden zich temperatuursensoren. Hiermee wordt de temperatuur van de bodem van de pan gecontroleerd.
- **Kooksensor-functie:** een draadloze temperatuursensor leidt de temperatuur van de pan verder naar het bedieningspaneel. De sensor wordt bevestigd aan de pan.

Voor de kooksensor-functie is een draadloze temperatuursensor nodig. Deze kunnen achteraf in de vakhandel, via onze technische servicedienst of onze officiële website worden aangeschaft met opgave van het referentienummer **CA060300**.

Informatie over de draadloze temperatuursensor vindt u in paragraaf → "*Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor*" op pagina 41.

Functies en kookstanden

Braadsensorfunctie

Met de braadsensor-functie kunt u gerechten klaarmaken met weinig olie in de pan.

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Hiermee bespaart u energie. Olie en vet raken niet oververhit.
- Als de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van olie en voedsel heeft bereikt, klinkt er een signaal.

Aanwijzingen

- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Er kan een spatdeksel worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. 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 temperatuursensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Voor het bakken of braden met een grote hoeveelheid olie altijd de kooksensor-functie gebruiken. "Frituren met een grote hoeveelheid olie in een pan", instelling 170-180° C.

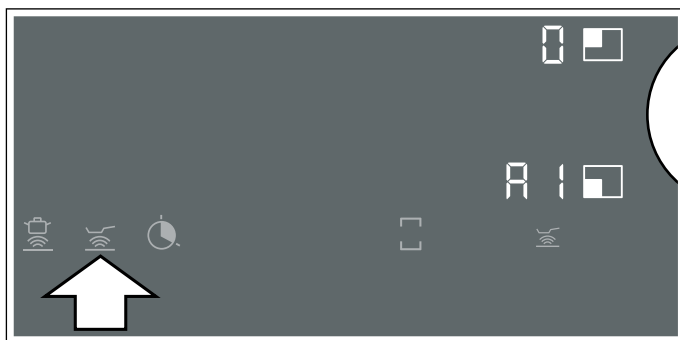
Temperatuurstanden

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 gemiddeld - laag	Bakken en braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.
4 gemiddeld hoog	Bakken en braden van steaks, well done, gepaneerde diepvriesproducten en dunne gerechten, bijv. schnitzel, reepjes vlees in saus en groente.
5 Hoog	Bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, rare (saignant) of medium, aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels.

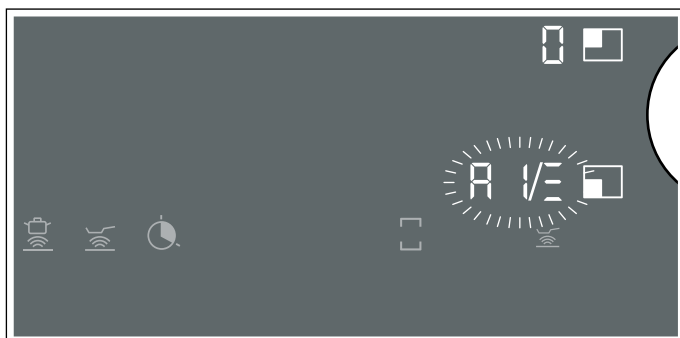
Zo stelt u in

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 **A 1** 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.

Braadsensorfunctie uitschakelen

Kookzone kiezen en het symbool  aanraken, of met de twist-knop de temperatuurstand  instellen. Er klinkt een signaal en het symbool  verdwijnt. De functie is gedeactiveerd.

Kooksensor-functie (optioneel)

Met deze functie kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een pan met rijkelijk olie bij een gecontroleerde temperatuur.

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Hiermee bespaart u energie. Olie of vet raken niet oververhit.
- De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Er wordt voorkomen dat het voedsel overkookt. De temperatuur hoeft niet te worden bijgesteld.
- Een signaal geeft weer wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. In de tabel kunt u zien of een product direct aan het begin moet worden toegevoegd.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen pannen met een egale bodem. Gebruik geen pannen waarvan de bodem dun of vervormd is.
- Vul de pan zo dat de vloeistof zich boven de siliconenpatch aan de buitenkant van de pan bevindt.
- Gebruik de braadsensor om met weinig olie te bakken of te braden.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor niet naar een andere pan wijst.
- Tijdens het koken de temperatuursensor niet van de pan afnemen.
- Neem de temperatuursensor na de bereiding van de pan. Voorzichtig, de temperatuursensor kan heel heet zijn.

Temperatuurbereiken

Kookfuncties	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	60 - 70 °C	Bijv. soepen, punch
Zachtjes laten koken	80 - 90 °C	Bijv. rijst, melk
Koken	90 - 100 °C	Bijv. pasta, groente
Garen in de snelkookpan	110 - 120 °C	Bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	170 - 180 °C	Bijv. donuts, gehaktballetjes

Tips voor het koken met de kooksensor-functie

- Verwarmen/Warmhouden: diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. De pan afdekken en 70 °C instellen. Tussentijds omroeren.
- Garen: gerechten indikken, bijv. sauzen. Het gerecht met de aanbevolen temperatuur aan de kook brengen. Na het binden bij 85 °C laten wellen. Wanneer het signaal klinkt het gerecht op deze temperatuur gedurende de gewenste tijd warmhouden.
- Koken: water verwarmen met gesloten deksel. Het kookt niet over. 100 °C instellen.
- Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal gedurende de aanbevolen tijd verder koken. 115 °C instellen.
- Frituren met veel olie in de pan: de olie verwarmen met gesloten deksel. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. 175 °C instellen.

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u met koken begint.
- Houd tijdens het koken altijd de deksel op de pan. Uitzondering: "Frituren met veel olie in de pan", temperatuur 170 °C.
- Klinkt er geen signaal, ga dan na of er een deksel op de pan ligt.
- Olie nooit warm maken wanneer er geen toezicht is. Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel. Mengsels van heet vet kunnen gaan schuimen.
- Bent u, bijv. na het koken van aardappels, niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water maar houdt dezelfde temperatuur aan.

Kookpunt instellen

Het punt waarop het water begint te koken hangt af van hoe hoog uw woonplaats zich boven zeeniveau bevindt. Kookt het water te hard of te zacht, dan kan het kookpunt worden ingesteld. Hierbij gaat u als volgt te werk:

- Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen" op pagina 44 voor de keuze van de basisinstelling .
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 3. Licht 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 
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: De temperatuurstand 100 °C is voldoende om efficiënt te koken, als het water hierbij tenminste niet te erg borrelt. Bent u echter niet tevreden met het kookresultaat, dan kunt u de instelling van het kookpunt veranderen.

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

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

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

- 1 Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen" op pagina 44 voor het opvragen van de basisinstelling . Het symbool  is wit verlicht.
- 2 Op het symbool  drukken. Er klinkt een signaal, het symbool  is oranje verlicht. De kookzone-indicaties zijn wit verlicht en de kooksensorindicaties aan de kookzones knipperen. Binnen 30 seconden kort op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken.

- 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 van 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 temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel is de kooksensor-functie beschikbaar.
 - Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool  op de temperatuursensor is niet ingedrukt binnen 30 seconden nadat de kookzone is gekozen.
 - De batterij van de temperatuursensor is leeg. De draadloze temperatuursensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
 - Bij een niet-correcte verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Komt er geen verbinding tot stand, neem dan contact op met de servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

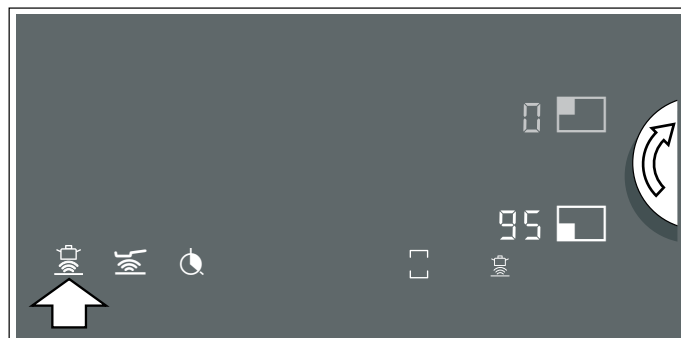
- 1 Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken. Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen. Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor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

Programmering

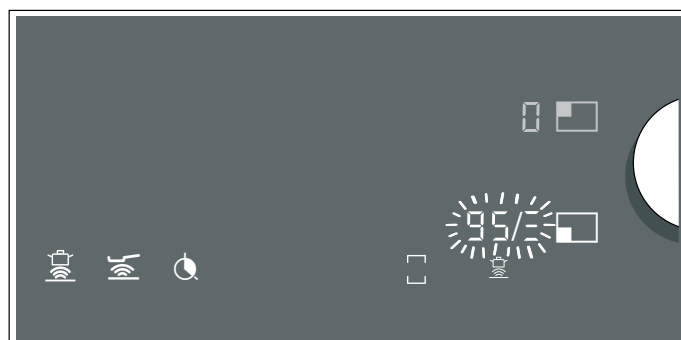
De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Temperatuursensor aanbrengen op de pan, zie hoofdstuk → "Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor" op pagina 41.
- 2 De pan met voldoende vloeistof in het midden van 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 Op het symbool  van de draadloze temperatuursensor op de pan drukken. Zodra de temperatuursensor 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.

U kunt de kooksensor-functie activeren via de draadloze temperatuursensor. Ga hiervoor als volgt te werk:

- De pan plaatsen en op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken.
- Kies de kookzone met de twist-knop.

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.

Vlees	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Schnitzel, ongepaneerd ¹	Braadsensorfunctie	4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd ¹	Braadsensorfunctie	4	6 - 10
Filet ²	Braadsensorfunctie	4	6 - 10
Koteletten ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	Braadsensorfunctie	4	10 - 15
Wiener schnitzel ¹	Braadsensorfunctie	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) ²	Braadsensorfunctie	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) ²	Braadsensorfunctie	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) ¹	Braadsensorfunctie	4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 20
Reepjes vlees in gebonden saus ³	Braadsensorfunctie	4	7 - 12
Gyros ³	Braadsensorfunctie	4	7 - 12
Spek ¹	Braadsensorfunctie	2	5 - 8
Gehakt ³	Braadsensorfunctie	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm dik) ¹	Braadsensorfunctie	3	6 - 15
Gehaktballen (2 cm dik) ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 20
Gevulde gehaktballen ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 20
Gekookte worst ¹	Braadsensorfunctie	3	8 - 20
Worstjes, rauw ¹	Braadsensorfunctie	3	8 - 20
Zachtjes laten koken			
Worstjes ⁴	Kooksensorfunctie	90 °C	10 - 20
Koken			
Vleesballetjes ⁴	Kooksensorfunctie	100 °C	20 - 30
Soepkip ⁴	Kooksensorfunctie	100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees in soep ⁴	Kooksensorfunctie	100 °C	60 - 90
Koken met de snelkookpan			
Kip in de snelkookpan ⁵	Kooksensorfunctie	115 °C	15 - 25
Rundvlees in de snelkookpan ⁵	Kooksensorfunctie	115 °C	15 - 25
Met veel olie frituren			
Stukken kip frituren ⁶	Kooksensorfunctie	170 °C	10 - 15
Gehaktballetjes frituren ⁶	Kooksensorfunctie	170 °C	10 - 15

¹ Herhaaldelijk keren.

² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen.

³ Regelmatig roeren.

⁴ Opwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

⁵ Het product aan het begin toevoegen.

⁶ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel.

Vis	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Visfilet ongepaneerd ¹	Braadsensorfunctie	4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 20
Garnalen ¹	Braadsensorfunctie	4	4 - 8
Scampi ¹	Braadsensorfunctie	4	4 - 8
Vis, gebakken, heel ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 20
Zachtjes laten koken			
Vis stoven ²	Kooksensorfunctie	90 °C	15 - 20
Met veel olie frituren			
Vis in bierdeeg frituren ³	Kooksensorfunctie	170 °C	10 - 15
Gepaneerde vis frituren ³	Kooksensorfunctie	170 °C	10 - 15

¹ Herhaaldelijk keren.

² Opwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

³ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel.

Eiergerechten	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Spiegeleieren in boter ¹	Braadsensorfunctie	2	2 - 6
Spiegeleieren ²	Braadsensorfunctie	4	2 - 6
Roerei ³	Braadsensorfunctie	2	4 - 9
Omelet ⁴	Braadsensorfunctie	2	3 - 6
Pannenkoeken ⁴	Braadsensorfunctie	5	1,5 - 2,5
Wentelteefjes ⁴	Braadsensorfunctie	3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) ⁴	Braadsensorfunctie	3	10 - 15
Koken			
Eieren koken ⁵	Kooksensorfunctie	100 °C	5 - 10

¹ De boter en het product na het geluidssignaal toevoegen.

² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

³ Regelmatig roeren.

⁴ Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.

⁵ Product aan het begin toevoegen.

Groente en peulvruchten	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Knoflook ¹	Braadsensorfunctie	2	2 - 10
Uien, gefruit ¹	Braadsensorfunctie	2	2 - 10
Gebakken uien ¹	Braadsensorfunctie	3	5 - 10
Courgettes ²	Braadsensorfunctie	3	4 - 12
Aubergines ²	Braadsensorfunctie	3	4 - 12
Paprika ¹	Braadsensorfunctie	3	4 - 15
Groene asperges bakken ²	Braadsensorfunctie	3	4 - 15
Paddestoelen ¹	Braadsensorfunctie	4	10 - 15
Groente in olie stoven ¹	Braadsensorfunctie	1	10 - 20
Geglaceerde groente ¹	Braadsensorfunctie	3	6 - 10
Koken			
Broccoli ³	Kooksensorfunctie	100 °C	10 - 20
Bloemkool ³	Kooksensorfunctie	100 °C	10 - 20
Spruitjes ³	Kooksensorfunctie	100 °C	30 - 40
Groene bonen ³	Kooksensorfunctie	100 °C	15 - 30
Kikkererwten ⁴	Kooksensorfunctie	100 °C	60 - 90
Erwten ³	Kooksensorfunctie	100 °C	15 - 20
Linzen ⁴	Kooksensorfunctie	100 °C	45 - 60
Koken met de snelkookpan			
Groenten in snelkookpan ⁴	Kooksensorfunctie	115 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan ⁴	Kooksensorfunctie	115 °C	25 - 35
Witte bonen in de snelkookpan ⁴	Kooksensorfunctie	115 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan ⁴	Kooksensorfunctie	115 °C	10 - 20
Met veel olie frituren			
Gepaneerde groente frituren ⁵	Kooksensorfunctie	170 °C	4 - 8
Groente in bierdeeg frituren ⁵	Kooksensorfunctie	170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddenstoelen frituren ⁵	Kooksensorfunctie	170 °C	4 - 8
Paddestoelen in bierdeeg frituren ⁵	Kooksensorfunctie	170 °C	4 - 8

¹ Regelmatig roeren.

² Herhaaldelijk keren.

³ Opwarmen en bereiden met deksel. De levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

⁴ Het product aan het begin toevoegen.

⁵ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel.

Aardappels	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels ¹	Braadsensorfunctie	5	6 - 12
Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels) ¹	Braadsensorfunctie	4	15 - 25
Aardappelkoekjes ²	Braadsensorfunctie	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti ³	Braadsensorfunctie	2	50 - 55
Geglanceerde aardappels ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 15

Zachtjes laten koken			
Aardappelballetjes garen ⁴	Kooksensorfunctie	85 °C	30 - 40
Koken			
Aardappelen koken ⁵	Kooksensorfunctie	100 °C	30 - 45
Koken met de snelkookpan			
Aardappels in de snelkookpan ⁵	Kooksensorfunctie	115 °C	10 - 20

¹ Regelmatig roeren.

² Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.

³ Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

⁴ Opwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

⁵ Het product aan het begin toevoegen.

Pasta en granen	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Zachtjes laten koken			
Rijst ¹	Kooksensorfunctie	90 °C	25 - 35
Polenta ²	Kooksensorfunctie	85 °C	3 - 8
Griesmeelpap ²	Kooksensorfunctie	85 °C	5 - 10
Koken			
Pasta ²	Kooksensorfunctie	100 °C	7 - 10
Deegflappen ²	Kooksensorfunctie	100 °C	6 - 15
Koken met de snelkookpan			
Rijst in de snelkookpan ³	Kooksensorfunctie	115 °C	5 - 8

¹ Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

² Regelmatig roeren.

³ Product aan het begin toevoegen.

Soep	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssig-naal (min.)
Zachtjes laten koken			
Instant crèmesoeppen ¹	Kooksensorfunctie	90 °C	10 - 15

¹ Regelmatig roeren.

² Het product aan het begin toevoegen.

Soep	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssig-naal (min.)
Koken			
Huisbereide bouillons ²	Kooksensorfunctie	100 °C	60 - 90
Instantsoepen ¹	Kooksensorfunctie	100 °C	5 - 10

Koken met de snelkookpan

Huisbereide bouillon in de snelkookpan ²	Kooksensorfunctie	115 °C	20 - 30
---	-------------------	--------	---------

¹ Regelmatig roeren.² Het product aan het begin toevoegen.

Sauzen	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssig-naal (min.)
Met weinig olie braden			
Tomatensaus met groente ¹	Braadsensorfunctie	1	25 - 35
Bechamelsaus ¹	Braadsensorfunctie	1	10 - 20
Kaassaus ¹	Braadsensorfunctie	1	10 - 20
Saus inkoken ¹	Braadsensorfunctie	1	25 - 35
Zoete sauzen ¹	Braadsensorfunctie	1	15 - 25

¹ Regelmatig roeren.

Dessert	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssig-naal (min.)
Zachtjes laten koken			
Rijstepap ¹	Kooksensorfunctie	85 °C	40 - 50
Havermoutpap ¹	Kooksensorfunctie	85 °C	10 - 15
Chocoladepudding ¹	Kooksensorfunctie	85 °C	3 - 5
Koken			
Compote ²	Kooksensorfunctie	100 °C	15 - 25
Met veel olie frituren			
Berliner bollen frituren ³	Kooksensorfunctie	160 °C	5 - 10
Donuts frituren ³	Kooksensorfunctie	160 °C	5 - 10
Buñuelos frituren ³	Kooksensorfunctie	160 °C	5 - 10

¹ Regelmatig roeren.² Het product aan het begin toevoegen.³ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel.

Diepvriesproducten	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Schnitzel ¹	Braadsensorfunctie	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	Braadsensorfunctie	4	10 - 30
Filet van gevogelte ¹	Braadsensorfunctie	4	10 - 30
Chicken Nuggets ¹	Braadsensorfunctie	4	10 - 15
Gyros ²	Braadsensorfunctie	4	10 - 15
Kebab ²	Braadsensorfunctie	4	10 - 15
Visfilet ongepaneerd ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 20
Vissticks ¹	Braadsensorfunctie	4	8 - 12
Frites bakken ²	Braadsensorfunctie	5	4 - 6
Pangerechten ²	Braadsensorfunctie	3	6 - 10
Loempia's ¹	Braadsensorfunctie	4	10 - 30
Camembert ¹	Braadsensorfunctie	3	10 - 15
Warmhouden, opwarmen			
Groente in roomsaus ²	Kooksensorfunctie	70 °C	15 - 20
Koken			
Groene bonen ³	Kooksensorfunctie	100 °C	15 - 30
Met veel olie frituren			
Frites frituren ⁴	Kooksensorfunctie	180 °C	4 - 8

¹ Herhaaldelijk keren.² Regelmatig roeren.³ Opwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.⁴ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel.

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

¹ Herhaaldelijk keren.² Regelmatig roeren.³ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.⁴ De producten na het geluidssignaal toevoegen.⁵ Het product aan het begin toevoegen.

Kinderslot

U kunt de kookplaat tegen het per ongeluk inschakelen beveiligen.

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.

Displayreinigingsbescherming

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  of .

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).

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

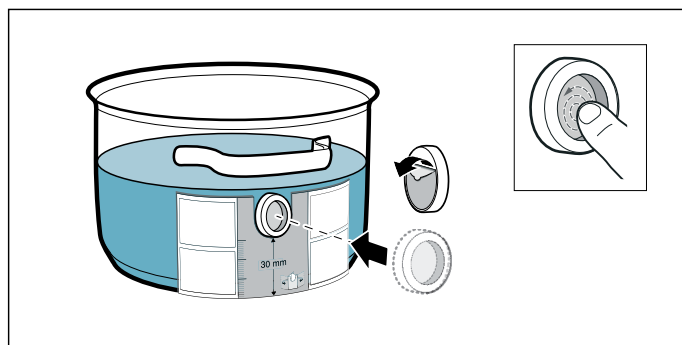
CA060300 Kooksensor en set met 5 siliconenpatches

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.

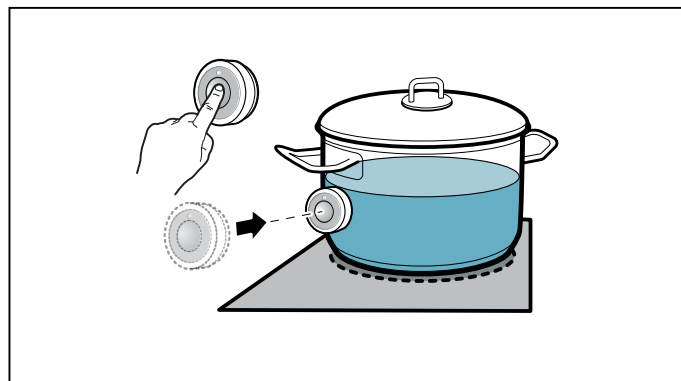
De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

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 5. 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 verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
 - Bij een foutieve verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure 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

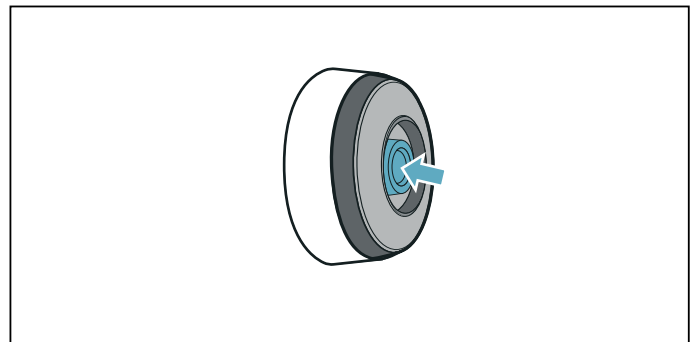
Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

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

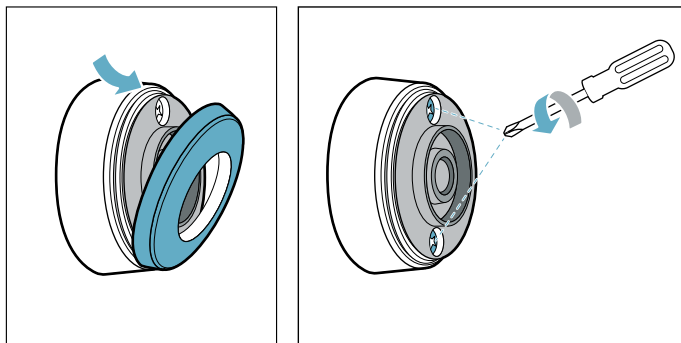
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

Batterij vervangen

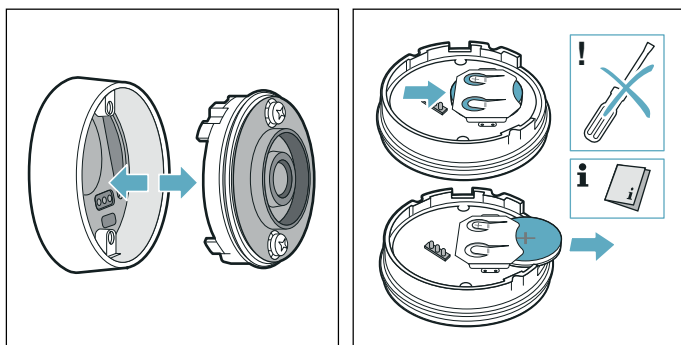
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

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

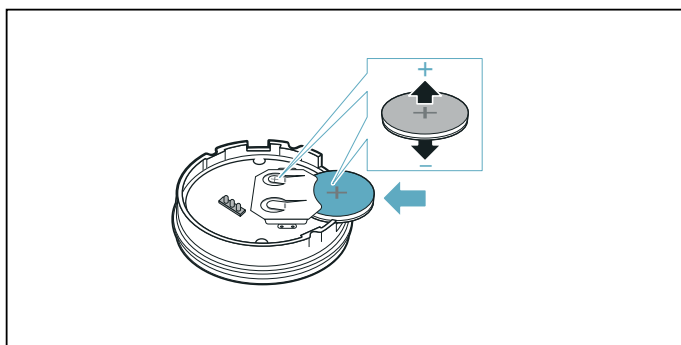


- 2 De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de batterijpolen in de juiste richting wijzen).

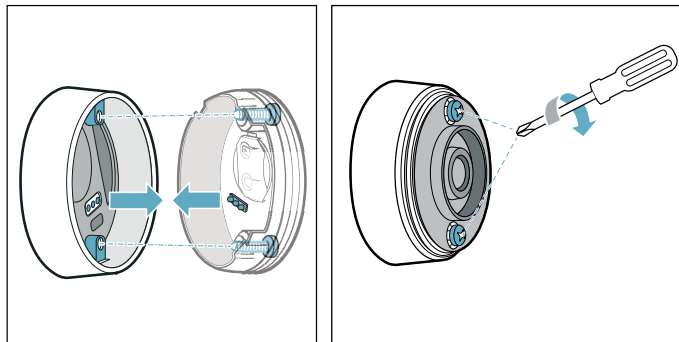


Attentie!

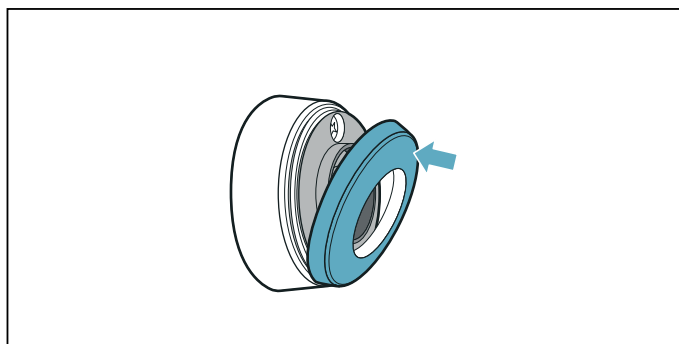
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



- 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 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.

Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
c 1	Geluidssignalen
	ON Alle signalen zijn ingeschakeld.* OFF De meeste signalen zijn uitgeschakeld.
c 2	Keuzetijd van de kookzone
	5 De kookzone blijft 5 seconden lang geselecteerd. 10 De kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.* 15 De kookzone blijft slechts 15 seconden lang geselecteerd.*
	OFF Onbegrensd: de laatste ingestelde kookzone blijft geselecteerd.
	Power-Management-functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. OFF Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */** 1 1000 W minimaal vermogen. 1. 1500 W ... 3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. 3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. 4 4000 W 4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ...
c 3	9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.**
c 4	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen
	OFF Individuele instellingen aanhouden.* ON Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c 5	Kooksensor-functie
	De draadloze temperatuursensor verbinden met de kookplaat De instelling afhankelijk van de hoogte boven de zeespiegel: 1-2 verlaging 3 Basisinstelling
	4-9 verhoging
c 6	Automatische kookfunctie.
	Afzonderlijke kookzone kiezen om de kookstand voor de automatische kookfunctie vooraf in te stellen.
	Vooraf ingestelde waarden*:
	Linker flexibele zone: 1.5 Kookzone rechtsboven: 5.0 Kookzone rechtsonder: 9.0
c 7	Kookgerei, resultaat van het bereidingsproces controleren
	0 Niet geschikt
	1 Niet optimaal
c 7	2 Geschikt

Luchtcirculatie of luchtafvoer instellen	
c 9	0 Luchtcirculatie is ingesteld.*
	1 Luchtafvoer is ingesteld.
Automatische start instellen	
c A	A Ingeschakeld. De ventilatie start in de vermogensstand die door de sensor wordt gekozen.*
	1, 2 of 3 Ingeschakeld. De ventilatie start in vermogensstand 1, 2 of 3.
	OFF Uitgeschakeld.
Sensorgevoeligheid voor de ventilatie instellen	
c b	1 Laagste instelling van de sensorgevoeligheid.
	2 Middelste instelling van de sensorgevoeligheid.*
	3 Hoogste instelling van de sensorgevoeligheid.
Automatische functie met sensorgeregelde naloop instellen	
c c	OFF Uitgeschakeld.
	ON Ingeschakeld.*
Home Connect	
c d	→ "Home Connect instellingen"

* Fabrieksinstelling

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

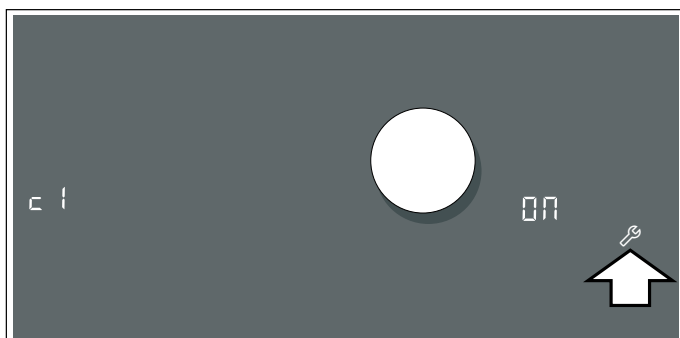
Zo komt u bij de basisinstellingen:

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.

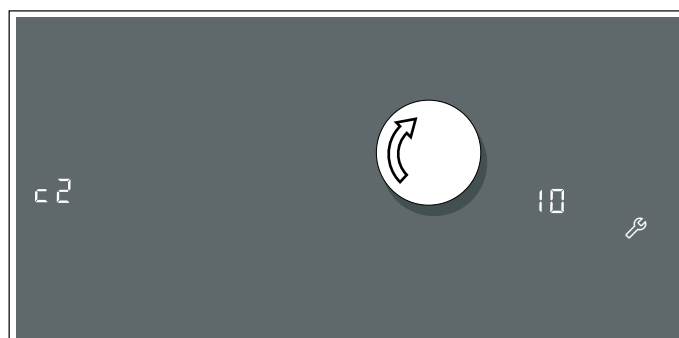
Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

- 3 Door opnieuw het symbool  aan te raken, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten c 1 en 0n 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.

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.

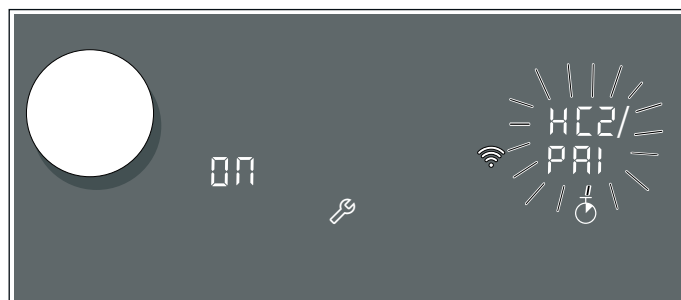
Is dit niet het geval, doorloop dan de stappen "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk".

- 1 Basisinstellingen openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling  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 **PAI** afwisselend. In de kookzone-indicatie knippert de waarde **ON**.

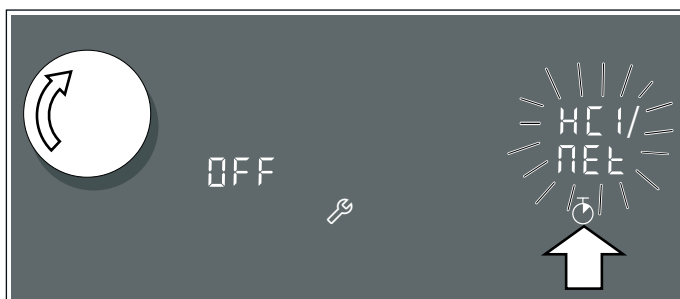
- 6 App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen.

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

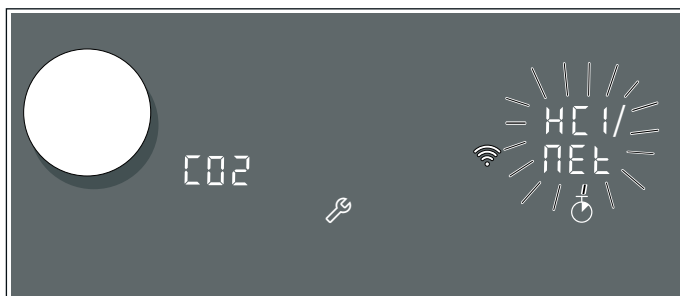
Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

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

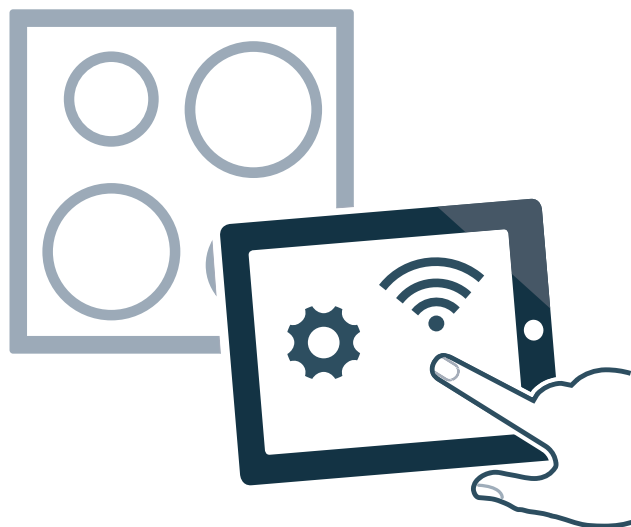
- 1 Basisinstellingen openen. Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **cd** verschijnt.
- 2 Symbool  aanraken om Home Connect-instellingen te openen.
In het instelgebied knipperen **HC 1** en **NEt** afwisselend. In de kookzone-indicatie is **OFF** verlicht.



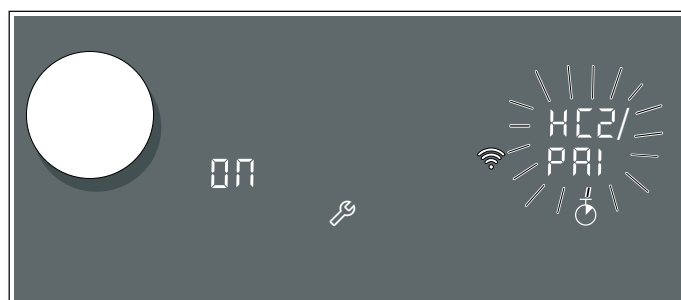
- 3 Met de twist-knop de waarde **CO2** instellen.
In de kookzone-indicatie knipperen **CO2** en het symbool .



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



- 5 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.
- 6 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.
- 7 De invoer in de app bevestigen.
- 8 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 **PAI** afwisselend. In de kookzone-indicatie knippert de waarde **ON**.

De aanmeldingsprocedure is pas afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde **ON** niet meer knippert en de waarde **OFF** opnieuw oplicht. De aanmeldingsprocedure kan tot twee minuten duren.

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
HC1/NET	Aanmelding in het thuisnetwerk (WLAN)
OFF	Niet verbonden/netwerkverbinding verbreken
CD1	Automatisch verbinden
CD2	Handmatig verbinden
ON	Verbonden
HC2/PR1	Verbinding met app
OFF	Niet verbonden/ Het aanmeldproces is afgesloten
ON	Verbinding maken
HC3/CON	Verbinding met het thuisnetwerk (WLAN)
OFF	Draadloze module uitgeschakeld
ON	Draadloze module ingeschakeld
HC4/FES	Instellingen via app
OFF	Uitgeschakeld
ON	Ingeschakeld*
HC5/UPd	Software-update
DEF	Update beschikbaar en gereed voor installatie
INS	Starten van de installatie
HC6/FED	Externe toegang door servicedienst
OFF	Niet toegestaan
ON	Toegestaan
HC7/SER	WLAN signaalsterkte
NR	Niet verbonden met het thuisnetwerk (WLAN)
1	Signaalsterkte 1 (zwak)
2	Signaalsterkte 2 (gemiddeld)
3	Signaalsterkte 3 (goed)
HC8/SER	Verbinding met Home Connect server
NR	Niet verbonden
ON	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.

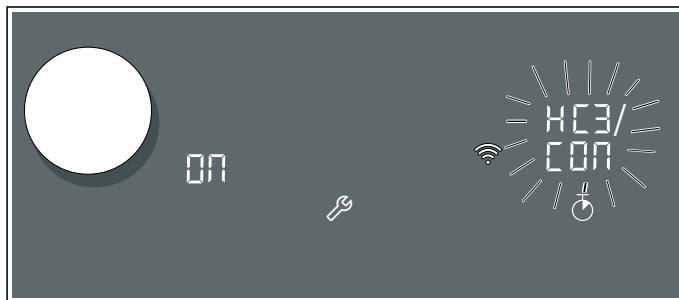
- De instelling **HC5** wordt alleen weergegeven wanneer er een update beschikbaar is.
- De instelling **HC6** wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst verbinding met het apparaat probeert te maken. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
- De instellingen **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. 2 W nodig.

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



- 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 netwerk

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

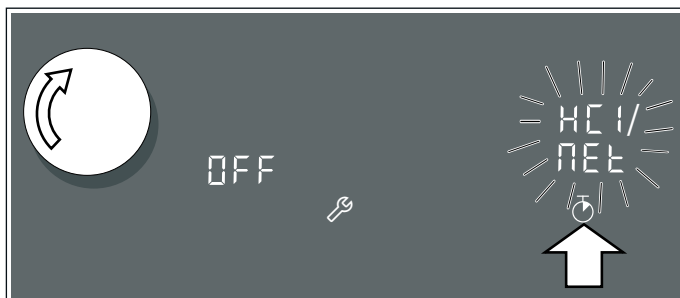
Aanwijzing: Wanneer de kookplaat losgekoppeld is van het netwerk kan hij niet via Home Connect worden bediend.

- Basisinstelling **CD** openen.
- Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instellingen **HC1** en **NET** verschijnen. In de kookzone-indicatie is **ON** verlicht.
- 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

- 1 Basisinstelling **cd** openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instellingen **HC 1** en **NEE** verschijnen.
In de kookzone-indicatie is **OFF** verlicht.



- 3 Met de twist-knop de waarde **CO 1** "Automatisch verbinden" of **CO 2** "Handmatig verbinden" instellen.
- 4 Aanwijzingen in het hoofdstuk "Automatische aanmelding in het thuisnetwerk" of "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk" opvolgen.

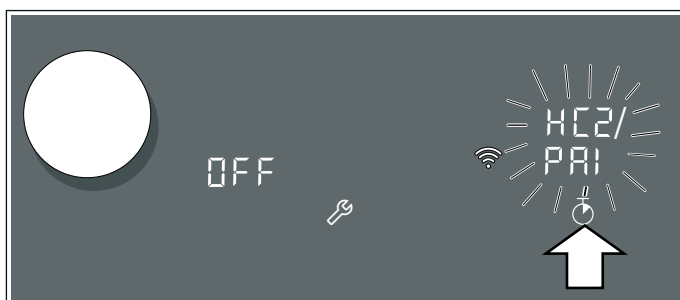
Met app verbinden

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.

- 1 Basisinstelling **cd** openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instellingen **HC 2** en **PA 1** 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.

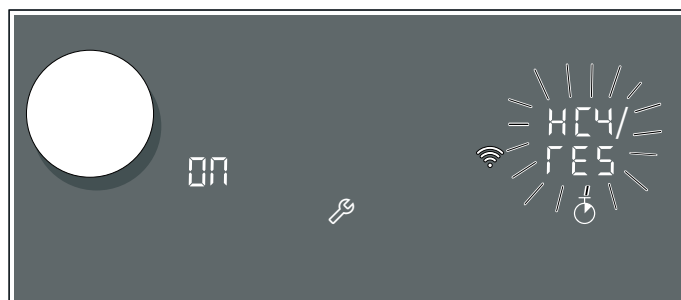
Instellingen via app

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 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 **cd** openen.
- 2 Symbool  zo vaak aanraken tot afwisselend de instellingen **HC 4** 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 **cd**, 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

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

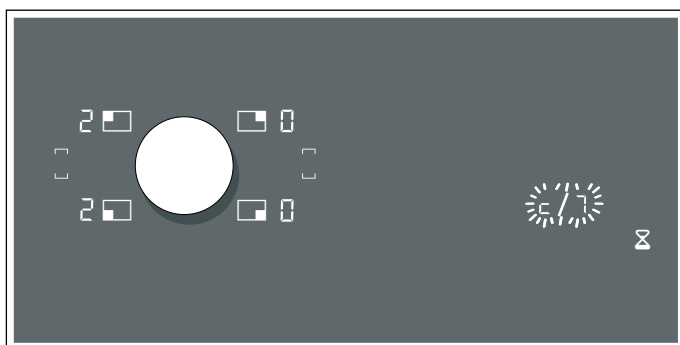
Vormtest

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 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.
- 2 Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **7**.
- 3 Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert **7**.
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	
	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.*
	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 vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed als mogelijk of niet naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "Basisinstellingen" op pagina 44
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Koken met inductie" op pagina 10.

Power-Manager

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

De kookplaat is in de fabriek voor ingesteld. 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

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het apparaat laten afkoelen alvorens het ventilatierooster, het metalen vetfilter of het overloopreservoir te verwijderen.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Het toestel alleen met een vochtige doek schoonmaken. Vóór het reinigen de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Bepaalde onderdelen in het toestel kunnen scherpe randen hebben. Veiligheidshandschoenen dragen.

Aanwijzingen

- Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.
- Verwijder voor het reinigen alle juwelen van armen en handen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Schoonmaakmiddelen

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

Neem alle aanwijzingen en waarschuwingen in acht die bij de reinigingsmiddelen vermeld worden.

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak

Gebruik:

- geen onverdunde afwasmiddelen
- geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen
- geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat
- geen ovenreiniger

- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaaksponsjes

Attentie!**Schade aan het oppervlak**

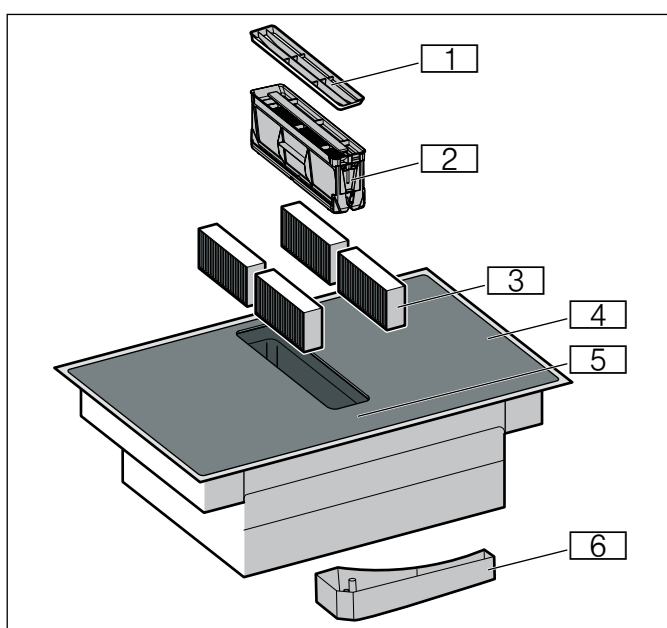
Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

Houd de informatie in de tabellen aan om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Glaskeramik	Glasreiniger bij vlekken als gevolg van kalk- en waterresten: Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik of glasreiniger (artikelnr. 00311499) worden gebruikt. Schraper voor vitrokeramische kookplaat (artikelnr. 00087670) bij vlekken als gevolg van suiker, rijstzetmeel of plastic: Direct reinigen. Voorzichtig: risico van verbranding. Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen. Aanwijzing: Geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine gebruiken.
RVS	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen. Ingedroogde plekken met een beetje water en wat schoonmaakmiddel laten inweken, niet wegschuren. Roestvrijstalen oppervlakken uitsluitend reinigen in de slijprichting. Bij de servicedienst, bij onze e-shop of in speciaalzaken zijn speciale onderhoudsmiddelen voor roestvaststaal (artikelnr. 00311499) verkrijgbaar. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. Aanwijzing: Geen schapper gebruiken om de omlijsting van de kookplaat schoon te maken.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Kunststof	Warm zeepsop: Schoonmaken met een zachte doek of in de vaatwasmachine.
Ventilatierooster	Warm zeepsop: Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. U kunt het ventilatierooster ook in de vaatwasmachine reinigen. Hierbij kunnen de oppervlakken helder verkleuren. Dit heeft geen invloed op het gebruik.

Componenten die moeten worden gereinigd of vervangen



Nr.	Aanduiding
1	Ventilatierooster
2	Metalen vetfilter
3	Actief koolstoffilter of akoestisch filter
4	Kookplaat
5	Bedieningspaneel
6	Overloopreservoir

Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)

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.
- Gebruik geen harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaakponsjes.

Kookplaat

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. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten indrogen.

Laat de metalen vetfilter tijdens de reiniging van de kookplaat in het apparaat. Vuil en etensresten verzamelen zich in de metalen vetfilter en niet in de binnenruimte van het apparaat. De metalen vetfilter kunt u in de vaatwasmachine reinigen.

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

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

Geschikte schrapers (artikelnr. 00087670) kunt u kopen via de servicedienst of in onze onlineshop.

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

Ventilatie

Om het reuk- en vetafscheidingsgehalte te garanderen moeten de filters regelmatig worden vervangen of schoongemaakt.

Metalen vetfilter

Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd.

Waarschuwing – Risico van brand!

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. Vetfilter regelmatig reinigen. Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

Actieve koolfilter bij circulatiefunctie

Actief koolfilters binden de reukstoffen uit de kookdamp. Ze worden alleen gebruikt bij de circulatiefunctie.

De actieve koolfilters dienen regelmatig te worden vervangen. Zie hiervoor de verzadigingsindicatie van uw apparaat.

Akoestisch filter bij afvoerluchtfunctie

Akoestische filters worden bij de afvoerluchtfunctie ingezet. Vervang de akoestische filters als ze verontreinigd zijn.

Verzadigingsindicatie

Bij verzadiging van het actief koolstoffilter klinkt na het uitschakelen van het apparaat een signaal.

Op het display brandt **F CHANGE**.

Uiterlijk op dit moment dient u de actief koolfilters te vervangen.

Wanneer u het actief koolstoffilter heeft vervangen, moet u de verzadigingsindicatie resetten, zodat het display **F CHANGE** stopt met branden.

Na het uitschakelen van het apparaat brandt **F CHANGE**.

Symbool  ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.

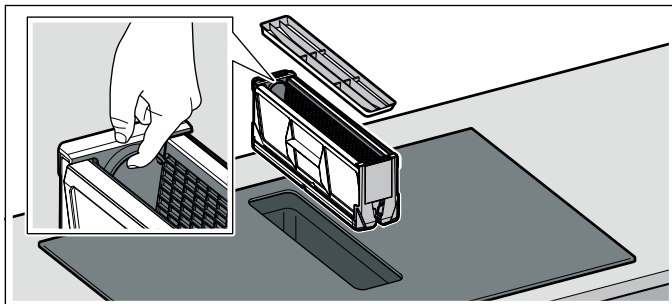
De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

Actief koolstoffilter of akoestisch filter vervangen

Aanwijzingen

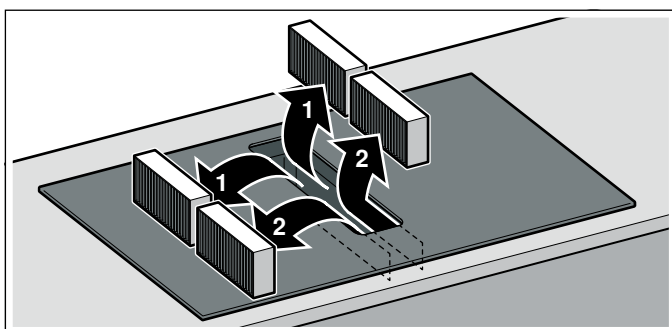
- Als reserveonderdeel zijn actief koolfilters of akoestische filters verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.
- De actief koolfilters en akoestische filters kunnen niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
- Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.

- 1 Het ventilatierooster afnemen. Het metalen vetfilter uitnemen.

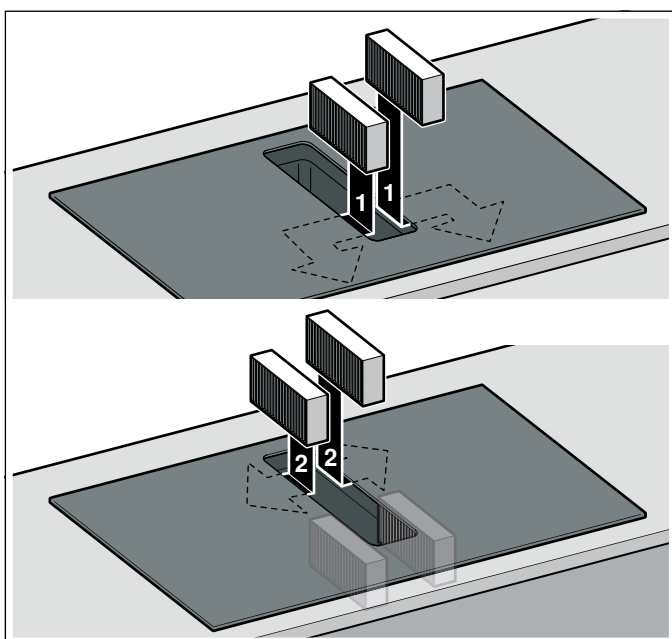


Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
 - Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.
- 2 De vier actief koolstoffilters of akoestische filters er uit halen en correct afvoeren.



- 3 Twee actief koolstoffilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



- 4 De andere actief koolstoffilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat aanbrengen.
- 5 Het metalen vetfilter aanbrengen.
- 6 Het ventilatierooster plaatsen.

Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u het actief koolstoffilter heeft vervangen, moet u de verzadigingsindicatie resetten, zodat het display **F CHANGE** stopt met branden.

Na het uitschakelen van het apparaat brandt **F CHANGE**.

Symbool  ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.

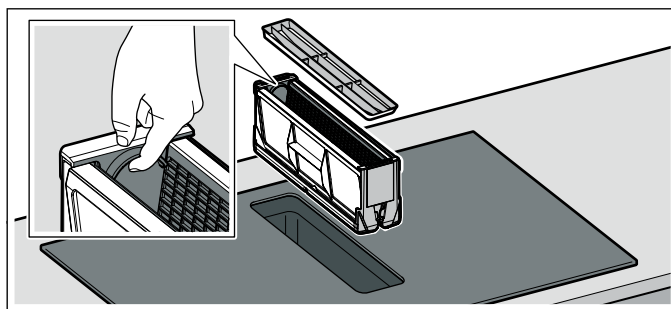
De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

Metalen vetfilter demonteren

Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten het metalen vetfilter regelmatig worden gereinigd.

Reinig ook de binnenkant van de werkbladafzuiging regelmatig. Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken (artikelnr. 00311297).

- 1 Het ventilatierooster afnemen. Het metalen vetfilter uitnemen.



Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
 - Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.
- 2 De metalen vetfilter in de vaatwasmachine of met heet zeepsop reinigen. → "Metalen vetfilter reinigen" op pagina 55
 - 3 Indien nodig na demontage van de metalen vetfilters de actieve koolstoffilters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.
 - 4 Na het reinigen de gedroogde metalen vetfilters weer aanbrengen.
 - 5 Het ventilatierooster plaatsen.

Metalen vetfilter reinigen

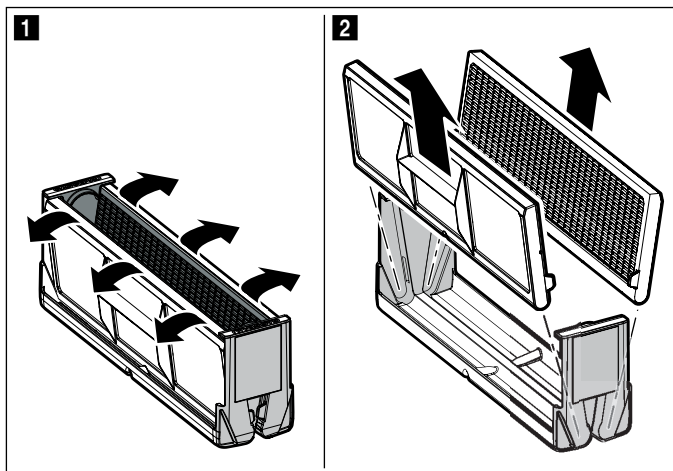
Aanwijzingen

- Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.
- U kunt de metalen vetfilters met de hand schoonmaken of in de vaatwasmachine.

Met de hand:

Aanwijzing: Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken (artikelnr. 00311297). Dit kan worden besteld via de online-shop.

- De metalen vetfilter demonteren.



- Laat de metalen vetfilter weken in warm zeepsop.
- Gebruik een borstel om de metalen vetfilter schoon te maken en spoel hem daarna goed uit.
- Laat de metalen vetfilter afdruiplen.

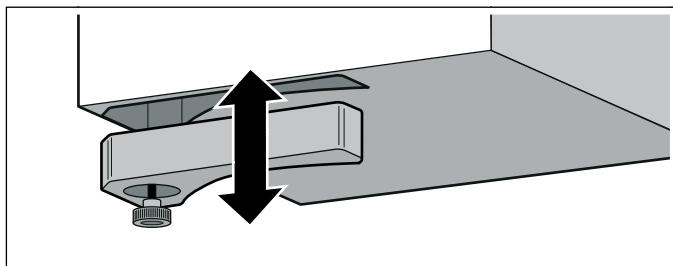
In de vaatwasmachine:

- Een sterk vervuilde metalen vetfilter niet samen met vaatwerk schoonmaken.
- Plaats de metalen vetfilter los in de vaatwasmachine. De metalen vetfilter niet inklemmen.
- Voor een optimaal reinigingsresultaat de metalen vetfilter met de kant van de filter horizontaal in de vaatwasmachine plaatsen.

Overloopreservoir schoonmaken

- 1 Het overloopreservoir met twee handen losschroeven.

Aanwijzing: Het overloopreservoir niet schuin houden, om te voorkomen dat er vocht uitloopt.



- 2 Het overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
- 3 Indien nodig de schroef afschroeven en het overloopreservoir zonder schroef in de vaatwasmachine reinigen.
- 4 Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is. Komen er voorwerpen in het apparaat terecht, verwijder deze dan nadat het apparaat is afgekoeld. Hiervoor het ventilatierooster afnemen en de metalen vetfilter verwijderen.
- Komt er van bovenaf vloeistof in het apparaat, dan wordt dit in het overloopreservoir verzameld. Het overloopreservoir afschroeven en leegmaken.

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.

Draadloze temperatuursensor**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 schuurspunten en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

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.

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

Waarom knipperen de lichtindicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel verwijderen. Verwijder alle voorwerpen van het bedieningspaneel.

Hoe u het geluidssignaal deactiveert, leest u in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

De ventilatie schakelt niet in, terwijl de automatische start is ingesteld.

Schakel de ventilatie handmatig in of controleer de configuratie van de automatische start. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

De ventilatie loopt te sterk of te zwak in de sensorbesturingsmodus.

De sensorgevoeligheid voor de ventilatie is niet goed geconfigureerd.

Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

De ventilatie loopt verder, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld.

Schakel de ventilatie handmatig uit.

Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Apparaat bedienen*".

De ventilatie schakelt in, hoewel het apparaat is uitgeschakeld.

De instelling naloopfunctie met sensorregeling is gekozen.

Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

De luchtaanzuiging is te zwak.

Controleer of het metalen vetfilter schoon is.

Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "*Reinigen*".

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 de kookstand lager wordt gezet.

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.

Geluiden

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 kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

Lees de informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie.

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de bijbehorende kookzone ingeschakeld is.

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Lees de informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei.

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

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Lees de informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei.

Reiniging

Hoe kan ik de inductiekookplaat reinigen?

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

Hoe u de kookplaat reinigt en verzorgt kunt u lezen in hoofdstuk → "*Reinigen*".

In de kast onder de kookplaat bevindt zich water.

Controleer of het overloopreservoir vol is.

Hoe u het overloopreservoir reinigt kunt u lezen in hoofdstuk → "*Reinigen*".

Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen?

Reinig het overloopreservoir regelmatig.

Hoe u het overloopreservoir reinigt kunt u lezen in hoofdstuk → "*Reinigen*".

Met welke tijdsintervallen moet ik het metalen vetfilter reinigen?

Reinig het metalen vetfilter regelmatig.

Hoe u het filter reinigt en onderhoudt kunt u lezen in 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.

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.

Storing / indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
De toetsen voor de ventilatiefunctie zijn niet verlicht.	De regeling voor de motor werkt niet.	Neem contact op met de servicedienst.
De ventilatie werkt niet.	De motor of de regeling is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
De symboolverlichting functioneert niet.	De regeleenheid is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
F CHANGE	De actieve koolfilter is verzadigd.	Actieve koolfilter vervangen. → "Reinigen" op pagina 52
F CHANGE	De verzadigingsindicatie brandt, hoewel de filter werd gereinigd of vervangen.	Verzadigingsindicatie terugzetten. → "Verzadigingsindicaties terugzetten" op pagina 55
geen indicatie	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema.	Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.
	Storing in het elektronisch systeem.	Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in.
Er klinkt een signaal	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2 / E8207 / E70 15	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
F4 / E8208 / E70 15	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
F5 + kookstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken.	Neem de pan weg. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt verder koken.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
F1 / F6	De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie hoofdstuk → "Automatische veiligheidsuitschakeling" op pagina 40.
F9	De Flex-functie kan niet worden geactiveerd.	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt de overige kookzones gebruiken zoals u gewend bent. Neem contact op met de technische servicedienst.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Storing / indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E 10 10	De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap.	Bevestig de foutindicatie door een willekeurig sensorveld aan te raken. Er kan zoals gebruikelijk zonder verbinding worden gekookt. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst.
E 202	De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.
E 203	De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wordt 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.
E 204	De batterij van de temperatuursensor is leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen".
E 205	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
E 206	De temperatuursensor is kapot/defect.	Neem contact op met de technische servicedienst.
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.
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.
E 9000 E 90 10	De bedrijfsspanning is onjuist, buiten het normale bedrijfsgebied.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U 400	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.
DE	De demo-modus is geactiveerd	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit hem opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demomodus is gedeactiveerd.
Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.		

Aanwijzingen

- Als op het display **E** verschijnt, de betreffende kookplaat selecteren en de twistknop ingedrukt houden om de foutcode af te lezen.
- 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

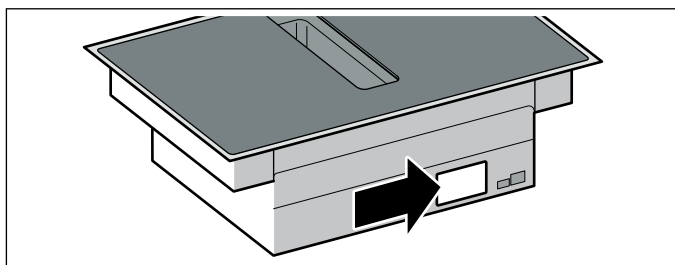
Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

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

9001463992 (000227)
nl

GAGGENAU

