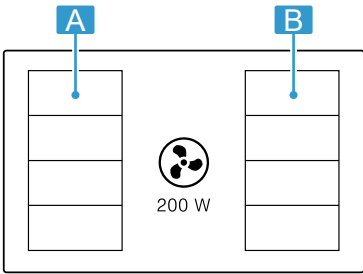


Gaggenau

nl Gebruikershandleiding

CV2821.1

Flex-inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem



A / B	g^1	b^1
	2200 W	3700 W
	3300 W	3700 W

¹ IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

1	Veiligheid.....	3
2	Materiële schade voorkomen	6
3	Milieubescherming en besparing.....	7
4	Afvoeren	7
5	Koken met inductie	8
6	Uw apparaat leren kennen.....	10
7	Functies	11
8	Voor het eerste gebruik	12
9	Twistpad met twist-knop	12
10	De Bediening in essentie.....	13
11	Flex Zone	17
12	Instellingen overnemen	18
13	Professionele kookfunctie.....	19
14	Timer-functie	19
15	Boosterfunctie voor kookpannen	21
16	Booster-functie voor bak- en braadpannen	21
17	Warmhoudfunctie.....	22
18	Braadsensorfunctie	22
19	Kooksensorfunctie.....	25
20	Kinderslot	31
21	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden	31
22	Automatische uitschakeling.....	31
23	Draadloze kooksensor	31
24	Basisinstellingen	34
25	Home Connect	35
26	Kookgerei-test.....	38
27	Vermogensbegrenzing	38
28	Reiniging en onderhoud	38
29	FAQ	42
30	Storingen verhelpen	44
31	Servicedienst.....	46
32	Conformiteitsverklaring.....	47



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- op boten of in voertuigen.
- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.
- om gevaarlijke of explosieve stoffen en dampen af te zuigen.
- om kleine onderdelen of vloeistoffen af te zuigen.

Stel bij gebruik van de kooksensorfunctie de kookzone in waarop de pan met de temperatuursensor staat.

Als u een actief, geïmplanteerd medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplanteerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan

deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

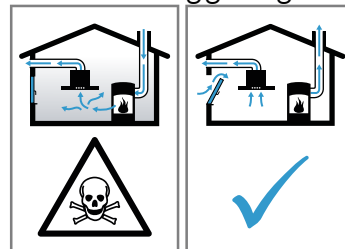
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging. Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) betrekken 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 naastgelegen ruimtes lucht onttrokken. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.



- ▶ Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer het apparaat in luchtafvoermodus werkt, en er tegelijkertijd vuurbron is die gebruik maakt van de aanwezige lucht.
- ▶ 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 door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd. Een luchtaanvoer/afvoereenheid in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.
- ▶ 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 het apparaat alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

- ▶ Niet wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er zich geen potten en pannen meer op bevinden.

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

- ▶ Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- ▶ De vetfilters regelmatig reinigen.
- ▶ Nooit in de omgeving van het apparaat met open vuur werken (bijv. flamberen).
- ▶ Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer de vuurbron een afgesloten, niet verwijderbare afscherming heeft. Er mogen geen vonken wegspringen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

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.
- ▶ Plaats geen pannen op het ventilatierooster.
- ▶ Plaats geen hete voorwerpen op het ventilatierooster.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.
- ▶ Wanneer er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het ventilatierooster, het vetfilter of het overloopreservoir pas verwijderen nadat het apparaat is afgekoeld.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ *Pagina 46*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- ▶ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

De draadloze temperatuursensor is met een batterij uitgerust die kan worden beschadigd als deze aan hoge temperaturen wordt blootgesteld.

- ▶ De sensor van het kookgerei nemen en uit de buurt van elke warmtebron bewaren.

Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn.

- ▶ Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

- ▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
- ▶ Gebruik alleen hittebestendige vormen.

Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.

- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

Het afneembare bedieningselement is magnetisch en kan elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden.

- ▶ Personen met elektronische implantaten moeten een afstand van minimaal 10 cm tot het apparaat aanhouden. Nooit het bedieningselement in de zakken van kleding dragen.

De draadloze temperatuursensor is magnetisch en kan elektronische implantaten, zoals bijv. pacemakers en insulinepompen beschadigen.

- ▶ Personen met elektronische implantaten moeten een afstand van minimaal 10 cm tot het apparaat aanhouden.
- ▶ Nooit het bedieningselement in de zakken van kleding dragen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- ▶ Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van de elektronica leiden.

- ▶ Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen, de displays, de kookplaatrand of het ventilatierooster zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

- ▶ Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- ▶ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- ▶ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.
- Pannen afsluiten met een passend deksel.
- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.
- Deksel zo min mogelijk oplichten.
- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.
- Glazen deksel gebruiken.
- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.
- Pannen met vlakke bodem gebruiken.
- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand. Een passende doorkookstand gebruiken.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan.

- Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.
Gebruik de intensiefstand alleen wanneer dit nodig is.

Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand.

- De geuren verdelen zich minder in de ruimte.

Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.

-

Bij het koken voldoende ventileren.

- Het apparaat werkt efficiënter en met minder bedrijfsgeluiden.

De filter met de opgegeven intervallen reinigen of vervangen.

- De effectiviteit van het filter blijft behouden.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

4 Afvoeren

4.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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.

4.2 Accu's afvoeren

Accu's/batterijen dienen op milieuvriendelijke wijze te worden afgevoerd. Accu's/batterijen niet meegeven met het huisvuil.

- ▶ Accu's/batterijen op een milieuvriendelijke manier afvoeren.



Conform Europese Richtlijn 2006/66/EG moeten defecte of versleten accu's/batterijen gescheiden worden ingezameld en voor een milieubewuste recycling worden afgevoerd.

5 Koken met inductie

5.1 Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is fundamenteel anders dan gebruikelijk, omdat de warmte direct in het kookgerei ontstaat. 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.
- Regeling van de warmtetoevoer en de zekerheid dat de kookplaat de warmtetoevoer direct na de bediening verhoogt of verlaagt. De inductiekookplaat onderbreekt de warmtetoevoer wanneer u het kookgerei van de kookzone haalt, zonder dat u deze eerst uitschakelt.

5.2 Kookgerei

Alleen ferromagnetisch kookgerei is geschikt voor het koken op inductie.

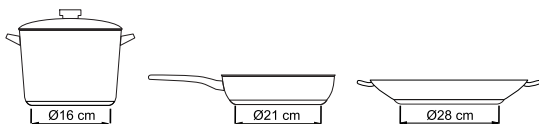
Bijvoorbeeld:

- Kookgerei van geëmailleerd staal
- Kookgerei van gietijzer
- Speciaal kookgerei van edelstaal dat geschikt is voor inductie

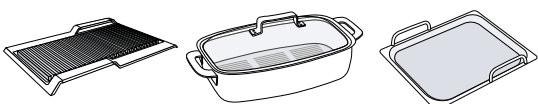
Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder

→ "Kookgerei-test", Pagina 38.

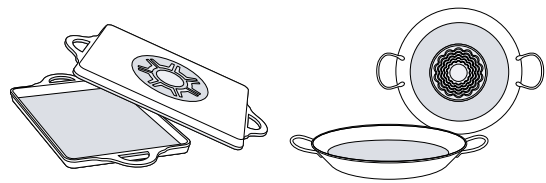
Zorg ervoor, om een goed bereidingsresultaat te behalen, dat het ferromagnetische bereik van de bodem van het kookgerei overeenkomt met de grootte van de kookzone. Wanneer het kookgerei op een kookzone niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookzone met een kleinere diameter.



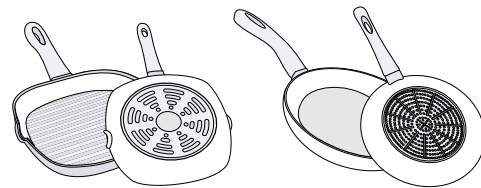
Wanneer u de Flex-zone als enige kookzone gebruikt, dan kunt u groter kookgerei gebruiken, dat met name voor dit bereik geschikt is. Overige informatie over de positionering van het kookgerei kunt u vinden onder → "Flex Zone", Pagina 17.



Bij sommige inductiekookgerei is de bodem niet volledig ferromagnetisch. Bij groot kookgerei met een kleine ferromagnetische bodem wordt alleen het ferromagnetische vlak verhit. Daardoor verdeelt de warmte zich niet gelijkmatig. Daarom kan de temperatuur van het niet ferromagnetische bereik te laag zijn om te koken.



Bodems van kookgerei met aluminiumgehalte reduceren het ferromagnetische oppervlak. Daardoor kan het uitgangsvermogen reduceren en het kookgerei wordt onvoldoende of helemaal niet herkend en daarom niet voldoende verhit.



Ongeschikt kookgerei

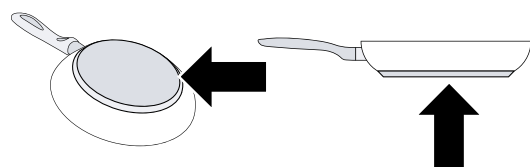
Gebruik nooit verdeelplaten of kookgerei van:

- Normaal staal met dunne bodems
- Glas
- Aardewerk
- Koper
- Aluminium

De aard van de bodem van het kookgerei

De aard van de bodem van het kookgerei kan het kookresultaat beïnvloeden. Kookgerei van materialen die de hitte gelijkmatig in de pan verdelen, bijv. pannen met sandwichbodem van edelstaal, besparen tijd en energie.

Gebruik bij voorkeur kookgerei met een vlakke bodem, want niet vlakke bodems van kookgerei beïnvloeden de warmtetoevoer.



Ontbrekend kookgerei of de afmetingen ervan zijn niet geschikt

Wanneer u geen kookgerei op de gekozen kookzone plaatst of het kookgerei van een ongeschikt materiaal is of niet de juiste afmetingen heeft, dan knippert het display van de kookzone. Plaats een geschikt kookgerei op de kookzone om de indicatie te doven. Wanneer u niet binnen 90 seconden een geschikt kookgerei op de kookzone plaatst, dan schakelt deze automatisch uit.

Leeg kookgerei of kookgerei met een dunne bodem

Verhit geen leeg kookgerei en gebruik geen kookgerei met een dunne bodem. De kookplaat is met een intern veiligheidssysteem uitgerust. Leeg kookgerei kan zo snel verhitten, dat de functie "Automatisch uitschakelen" niet tijdig reageert. Daarbij ontstaat een te hoge temperatuur, welke de bodem van het kookgerei smelt en de glasplaat beschadigt. In dit geval het kookgerei niet aanraken en de kookzone uitschakelen. Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookplaat na het afkoelen niet meer functioneert.

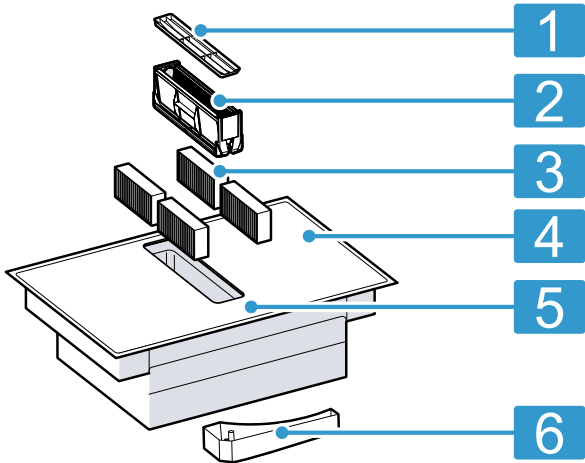
Kookgereiherkenning

Elke kookzone heeft een minimale grens voor de detectie van het kookgerei, welke afhangt van de ferromagnetische doorsnede van het materiaal van de bodem van het kookgerei. Gebruik daarom de kookzone welke het beste overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan.

6 Uw apparaat leren kennen

6.1 Uw nieuwe apparaat

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.



Nr.	Aanduiding
1	Ventilatioerooster
2	Vetfilter
3	Geurfilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij luchtafvoerfunctie

Nr.	Aanduiding
4	Kookplaat
5	Bedieningspaneel
6	Overloopreservoir

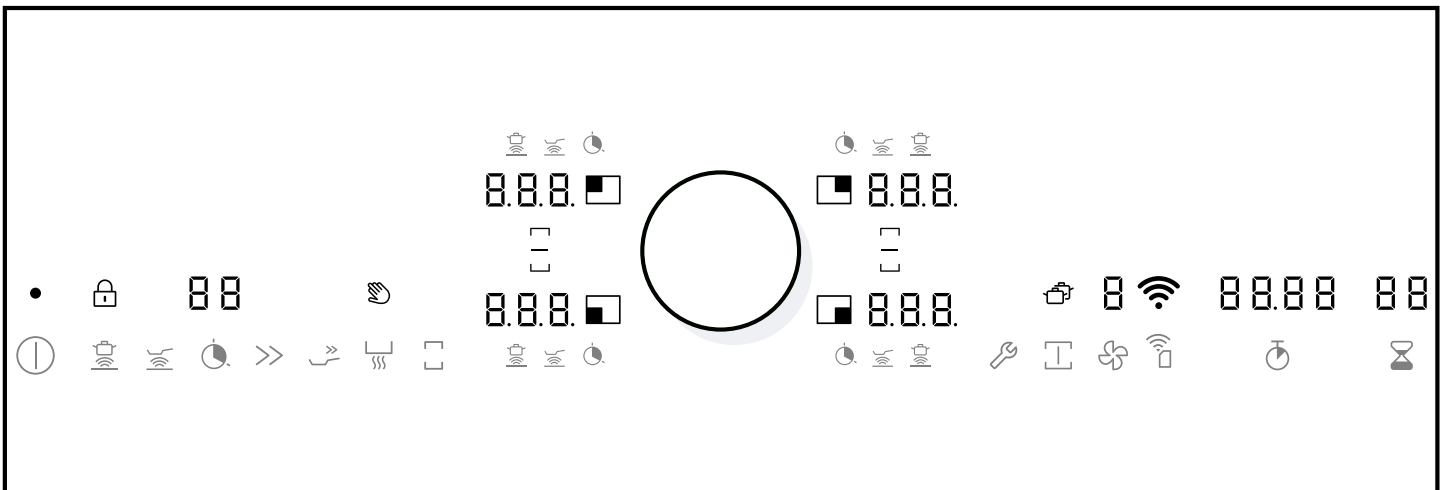
6.2 Speciale accessoires

Al naar gelang de inbouwvariant van het apparaat zijn er verschillende accessoires verkrijgbaar, welke u in de vakhandel, bij de klantenservice of via onze officiële website kunt kopen.

Kooksensor	CA060300
Geurfilter	CA282112
Akoestisch filter	CA084010
Set ongeleide circulatie-lucht	CA08201.
Set geleide circulatie, 60 cm werkblad	CA08206.
Set geleide circulatie, 70 cm werkblad	CA08207.
Teppanyaki van meerlaags materiaal	CA051300
Grillplaat van gegoten aluminium	CA052300

6.3 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u enkele functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen op het betreffende veld tippen.

ⓘ	Apparaat inschakelen en uitschakelen
🔥	Kooksensorfunctie inschakelen
👉	Braadsensorfunctie inschakelen
🕒	Automatische kooktijd instellen

>>	Boosterfunctie voor kookpannen activeren
👉	Boosterfunctie voor bak- en braadpannen activeren
🔥	Warmhoudfunctie activeren
☐	Flex-functie activeren
🔧	Basisinstellingen openen.
🔥	Professionele kookfunctie activeren

	Wisselen 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
	Timer instellen
	Home Connect instelling bevestigen

Indicaties

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

	Gebruikstoestand
	Kookzone
	Kookstanden / ventilatiestanden
	Tussenstanden van de kookstanden
	Kooksensorfunctie
	Braadsensorfunctie
	Automatische kooktijd
	Boosterfunctie voor pannen / intensiefstand voor ventilatie
	Booster-functie voor bak- en braadpannen
	Warmhoudfunctie

Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende inschakelingen van de kookzones.

Overige informatie over kookgerei dat geschikt is voor koken op inductie kunt u vinden onder koken met inductie.

→ "Koken met inductie", Pagina 8

Symbol	Type kookzone	Inschakelen
	Kookzone met één ring	Gebruik kookgerei van de juiste afmeting.
	Flexibele kookzone	Meer informatie vindt u onder flexibele kookzone. → Pagina 17

Restwarmte-aanduiding

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. Deze geeft aan dat een kookzone nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicator brandt.

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

- Indicatie **H**: hoge temperatuur

	Restwarmte
	Timerfunctie
	Stopwatch-functie
	Display-reinigingsbescherming
	Kinderslot
	Flex-functie geactiveerd
	Flex-functie gedeactiveerd
	Transferfunctie
	Ventilatie is ingeschakeld
	Interval-functie voor ventilatie
	Automatische modus voor ventilatie
	Naventilatie
	Verzadigingsindicatie van geurfilters
	Thuisnetwerk

Touchvelden en indicaties

Bij het inschakelen van de kookplaat branden de symbolen voor de actueel beschikbare touch-velden wit. De indicaties voor de gekozen functies branden oranje.

Druk op een symbool om de betreffende functie te activeren. Er klinkt een bevestigingssignaal.

- Houd het bedieningspaneel schoon en droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Geen kookgerei in de buurt van de displays en touch-velden plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

- Indicatie **h**: lage temperatuur

Als u het kookgerei tijdens het koken van de kookzone haalt, knipperen de restwarmte-indicator en het gekozen kookniveau afwisselend.

Wanneer u de kookzone uitschakelt, brandt de restwarmte-indicator. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie branden zolang de kookzone nog warm is.

7 Functies

U kunt uw apparaat gebruiken in de luchtafvoermodus of in de luchtcirculatiemodus.

7.1 Gebruik met afvoerlucht

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



De lucht mag niet worden afgevoerd in een schoorsteen die wordt gebruikt voor afvoergassen van apparaten bestemd voor het verbranden van gas of andere brandstoffen (dit geldt niet voor ventilatieapparatuur).

- Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient hiervoor toestemming van een vakbekwame schoorsteenveger te worden verkregen.
- Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan raden wij u aan een telescoop-muurkast te gebruiken.

7.2 Gebruik met circulatielucht

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters en een geurfilter gereinigd en weer teruggeleid in de ruimte.



Monteer een geurfilter om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van de circulatiefunctie. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in onze catalogus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. Het daartoe benodigde toebehoren is verkrijgbaar bij de speciaalzaak, de klantenservice of in de online-shop.

Opmerking: Bij intensief en langdurig koken wordt vocht in de lucht van de ruimte afgegeven. Wanneer u het apparaat in de circulatiefunctie gebruikt, dan raden wij aan de keuken afdoende te ventileren, bijvoorbeeld door het kortstondig openen van een raam, om de overtollige vochtigheid af te voeren.

8 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

8.1 Functie instellen

Vereiste: Het apparaat is bij levering op ingesteld op circulatiefunctie.

- ▶ Raadpleeg om het apparaat om te schakelen naar de luchtafvoerfunctie de Basisinstellingen → *Pagina 34*.

8.2 Home Connect instellen

1. 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. Druk op om het instellen van de verbinding te starten.
2. Home Connect instellen.
→ *"Home Connect", Pagina 35*
Druk op een willekeurig symbool om de eerste instelling te verlaten.

9 Twistpad met twist-knop

De twistpad is het instelgebied, waarbinnen u met de twist-knop de kookzones en de kookstanden kunt kiezen. De Twist-knop is magnetisch.

9.1 Twist-knop plaatsen

- ▶ Leg de twist-knop midden op het gemarkeerde gebied van de twistpad.
 - Zorg ervoor dat de twist-knop zich in het midden van de indicaties bevindt, die het twist-pad-gebied omgrenzen.

9.2 Kookzone met de twist-knop activeren

Vereiste: De twist-knop is in het midden van het gemarkeerde gebied geplaatst.

- ▶ Om een kookzone te activeren, de twist-knop ter hoogte van de gewenste zone kantelen.

9.3 Stel de kookstand in met de twist-knop

Vereiste: De twist-knop is in het midden van het gemarkeerde gebied geplaatst.

- ▶ Draai de twist-knop om de gewenste kookstand te kiezen.

9.4 De twist-knop verwijderen

U kunt de twist-knop tijdens het koken verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookplaat kan verder verhitten. Indien er zich gedurende de 10 minuten na het verwijderen van de twist-knop een metaal voorwerp in de buurt van de twistpad bevindt, kan de kookplaat verder verhitten.

- ▶ Schakel de kookplaat altijd uit met de hoofdschakelaar.
- ▶ Verwijder de twist-knop van de twistpad.
- ✓ De functie Veegbeveiliging is gedurende 10 minuten geactiveerd.
- ✓ Wanneer u na het verstrijken van deze tijd de twist-knop niet weer in zijn positie brengt, dan schakelt de kookplaat uit.

9.5 Gebruiksaanwijzingen

- Binnenin de draaiknop bevindt zich een sterke magneet. De draaiknop niet in de omgeving van magnetische gegevensdragers, zoals creditcards of kaarten met magneetstroken brengen. Deze kunnen hierdoor beschadigd raken. Tevens kunnen er storingen optreden bij televisies en beeldschermen.

- De draaiknop is magnetisch. Metalen deeltjes die aan de onderkant blijven plakken, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat. Reinig de twist-knop altijd grondig. → *Pagina 42*



10 De Bediening in essentie

10.1 Kookplaat

Opmerkingen

- Wanneer het apparaat geen verbinding met het thuisnetwerk heeft gemaakt of de verbinding werd onderbroken, dan wordt tijdens het inschakelen van de kookplaat altijd de eerste instelling van de netwerkverbinding geactiveerd.
- Als u een pan op een flexibele kookzone plaatst, herkent de kookplaat de pan en de kookzone wordt automatisch gekozen. Meer informatie vindt u onder → *"Flex Zone", Pagina 17.*

Kookplaat inschakelen

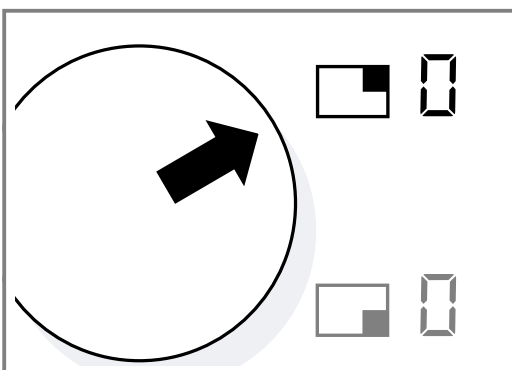
- Leg de twist-knop op het instelgebied.
- Druk op .
 - De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit moment ter beschikking staan, zijn verlicht.
 - Naast de kookzones is  verlicht.
 - De kookplaat is klaar voor gebruik.

Kookzone en vermogensstand kiezen

Opmerking: Wanneer voor het inschakelen van het apparaat een kookgerei op de kookzone staat, dan herkent het apparaat het kookgerei uiterlijk 20 seconden nadat op de hoofdschakelaar is gedrukt en wordt de kookzone automatisch geselecteerd. Stel binnen de volgende 10 seconden de kookstand in. Anders schakelt het apparaat de kookzone na 20 seconden weer uit. Wanneer meerdere pannen bij het inschakelen op de kookplaat staan, dan herkent het apparaat slechts één daarvan.

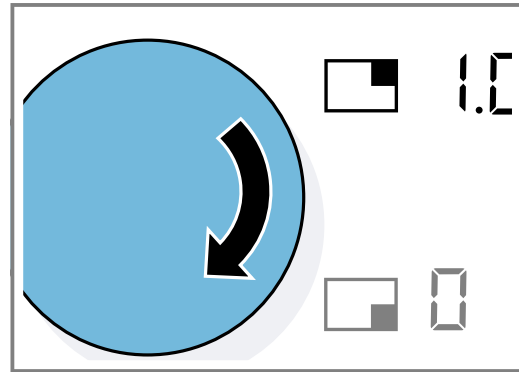
Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

- De kookzone kiezen.



Raak daarvoor de twist-knop ter hoogte van de gewenste kookzone aan.

- Draai binnen de volgende 10 seconden de twist-knop, tot op het display de gewenste kookstand oplicht.



Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, dan knippert de indicatie van de vermogensstand. Na enige tijd schakelt de kookzone uit.

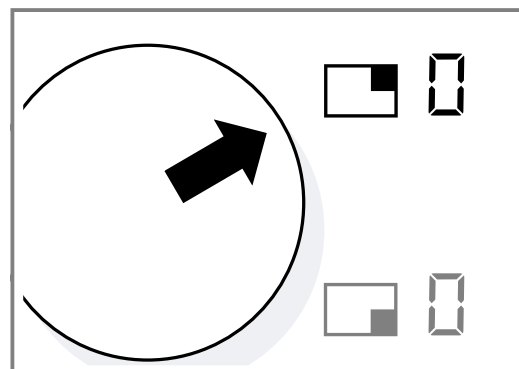
- Zorg er bij het plaatsen van het kookgerei op de flexibele kookzone voor dat het kookgerei correct is gepositioneerd overeenkomstig de grootte. → *"Flex Zone", Pagina 17*
 - Het kookgerei wordt herkend en het apparaat kiest de kookzone automatisch.
- Knipperen de indicaties na het instellen, ga dan na of het kookgerei geschikt is voor koken met inductie. → *"Kookgerei-test", Pagina 38*

Opmerkingen

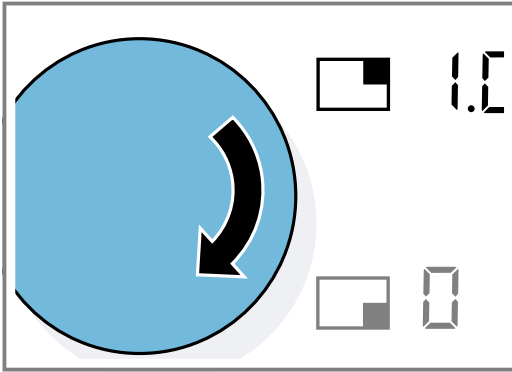
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

Vermogensstand wijzigen

- De kookzone kiezen.



2. Draai aan de twist-knop tot op het display de gewenste kookstand oplicht.



Kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
 2. Draai de twist-knop, totdat op het display de vermogensstand 0 oplicht.
 - Schakel de ventilatie afzonderlijk uit.
→ "Ventilatie uitschakelen", Pagina 14
- ✓ De restwarmte-indicatie blijft branden totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Kookplaat uitschakelen

- ▶ Druk op ①, totdat het display dooft.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ✓ De restwarmte-indicatie blijft branden totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Opmerkingen

- De gekozen instellingen blijven gedurende 5 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u binnen deze tijd de kookplaat weer inschakelt, dan knipperen de eerder gekozen vermogensstanden. Tik binnen de volgende 5 seconden op de twist-knop om de instellingen over te nemen. Wanneer u niet op de twist-knop tikt, of wanneer u op een ander touch-veld drukt, dan wist het apparaat alle voorgaande instellingen.
- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones en de ventilatie langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

10.2 Ventilatie

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het ventilatierooster wordt op de kookplaat heel snel heet.

- ▶ Nooit het ventilatierooster op de kookplaat plaatsen.
- ▶ Plaats geen pannen op het ventilatierooster.
- ▶ Plaats geen hete voorwerpen op het ventilatierooster.

Gebruik het apparaat nooit zonder overloopcontainer, vetfilter en ventilatierooster.

Schakel de ventilatie in zodra u begint met koken en schakel deze pas enkele minuten na het koken weer uit. Zo wordt de keukendamp het effectiefst verwijderd. Pas de vermogensstand altijd aan de actuele omstandigheden aan. Kies bij een sterke kookdamp een hoge vermogensstand.

Bij hoge pannen kan geen optimaal afzuigvermogen worden gegarandeerd. U verbetert de afzuigprestaties door een schuin geplaatst deksel.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet met voorwerpen. Plaats geen voorwerpen op het ventilatierooster. Anders worden de prestaties van de ventilatie verminderd.

Ventilatie inschakelen

1. Druk op .
 - ✓ brandt oranje.
 - ✓ De ventilatie start op vermogensstand 2.
 - ✓ De vermogensstand van de ventilatie is verlicht.
2. Gedurende een tijdsspanne van enkele seconden kunt u een vermogensstand voor de ventilatie kiezen. Zolang oranje brandt, met de twist-knop de gewenste vermogensstand instellen.

Opmerking: U kunt de vermogensstanden voor de kookzones tijdens het instellen van de vermogensstanden van de ventilatie niet wijzigen.

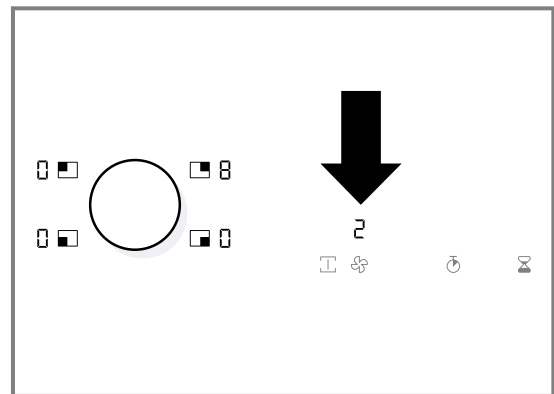
brandt wit, zodra de twist-knop weer voor de instelling van de kookstanden beschikbaar is.

- ✓ De ingestelde vermogensstand gaat branden.

Vermogensstand van de ventilatie wijzigen

Vereiste: De ventilatie is ingeschakeld.

1. Druk op .
 2. Stel met de twist-knop de gewenste vermogensstand in.
- ✓ De ingestelde vermogensstand gaat branden.



Ventilatie uitschakelen

1. Druk op .
2. Stel met de twist-knop de gewenste vermogensstand 0 in.
3. Druk op om over te schakelen naar het instelbereik van de kookplaat.

10.3 Intensiefstand



Als zich een bijzonder sterke geur of damp ontwikkelt, kunt u de intensiefstand gebruiken. In de intensiefstand werkt de ventilatie gedurende korte tijd in de hoogste stand. Na korte tijd schakelt hij zelfstandig terug naar een lagere stand.

Intensiefstand inschakelen

1. Druk op .
2. Draai de twist-knop totdat wordt weergegeven.
 - ✓ De intensiefstand is geactiveerd.
 - ✓ Na 6 minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand 2.

Intensiefstand uitschakelen

1. Druk op .

2. Draai de twist-knop totdat de vermogensstand  wordt weergegeven.
3. Druk op  om over te schakelen naar het instelbereik van de kookplaat.

10.4 Automatische start

Bij de automatische start legt u in de basisinstellingen vast of en in welke vermogensstand de ventilatie inschakelt, zodra u een vermogensstand van een kookzone kiest.

In de basisinstellingen → *Pagina 34* kunt u de volgende opties instellen, zodra een vermogensstand van een kookzone wordt geselecteerd:

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

In de basisinstellingen kunt u ook de gevoeligheid van de sensor aanpassen.



10.5 Automatische modus met sensorregeling

In de automatische modus herkent een sensor in het apparaat de intensiteit van de kook- en bakluchtjes. Afhankelijk van de instelling van de sensorgevoeligheid wordt automatisch de optimale ventilatorstand traploos ingeschakeld. Reageert de sensorbesturing te zwak of te sterk, dan kunt u de instelling van de sensorgevoeligheid wijzigen.

Automatische modus met sensorregeling inschakelen

1. Druk op .
- ✓ De ventilatie start op vermogensstand .
2. Draai de twist-knop naar rechts totdat  wordt weergegeven.
3. Druk op .
- ✓ De optimale vermogensstand van de ventilatie automatisch ingesteld met behulp van een sensor.



Automatische modus met sensorregeling uitschakelen

1. Druk op .
2. Stel met de twist-knop een andere vermogensstand of draai aan de twist-knop totdat  wordt weergegeven.
- ✓ De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.
- ✓ De automatische modus met sensorregeling is uitgeschakeld.

10.6 Naventilatie





De naventilatie start alleen wanneer er minstens één kookzone minimaal één minuut was ingeschakeld. Nadat u de kookzone uitschakelt, blijft het ventilatiesysteem nog enkele minuten lopen, om de nog aanwezige kookdamp te verwijderen. Daarna schakelt het ventilatiesysteem automatisch uit.

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

Wanneer u het apparaat of alle kookzones uitschakelt, dan branden  en  wit. De naventilatie is ingeschakeld.

Wanneer u het apparaat en een kookzone weer inschakelt, dan schakelt het apparaat de naventilatie uit.




Naventilatie uitschakelen



1. Druk op .
- ✓  brandt oranje.
2. Kies met de twist-knop de vermogensstand .
3. Druk op .
- ✓ De naventilatie is uitgeschakeld.

10.7 Intervalventilatie




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

Interval-ventilatie inschakelen

1. Druk op .
2. Draai de twist-knop totdat  wordt weergegeven.
3. Druk op .
- ✓ De intervalfunctie is geactiveerd.

Opmerking: Na uitschakeling van het apparaat branden de symbolen  en  wit.

Interval-ventilatie uitschakelen

1. Druk op .
2. Draai de twist-knop totdat  brandt
3. Druk op  om over te schakelen naar het instelbereik van de kookplaat.
- ✓ De interval-ventilatie is uitgeschakeld.

10.8 Kooktips

Hier vindt u een overzicht van nuttige kooktips voor gerechten of over het gebruik van kookgerei.

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Stel kookstand 8-9 in om voor te verwarmen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Bereid het voedsel niet te lang, om de voedingswaarde te behouden. Met de timer kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlapen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder → "Energie besparen", Pagina 7.

Insteladvies voor het koken

Hier vindt u een overzicht van welke kookstanden voor welk levensmiddel geschikt zijn. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen variëren.

Bereidingsmethode	Vermogensstand	Bereidingstijd in min.
Smelten		
Chocolade, couverture	1-1.5	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5-2	-
Melk ¹	1.5-2.5	-
Gekookte worstjes ¹	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3-4	15-25
Goulash, diepvries	3-4	35-55
Zachtjes gaar worden, sudderen		
Aardappelballetjes ¹	4.5-5.5	20-30
Vis ¹	4-5	10-15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2.5-3.5	15-30
Rijstepap ²	2-3	30-40
Aardappelen in schil	4.5-5.5	25-35
Gekookte aardappelen	4.5-5.5	15-30
Pasta ¹	6-7	6-10
Eenpansgerecht	3.5-4.5	120-180
Soepen	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	-
Sudderen		
Rollade	4-5	50-65
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash ²	3-4	50-60
Stoven / braden met weinig olie¹		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	6-12
Koteletten, al dan niet gepaneerd ³	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Borst van gevogelte, 2 cm dik ³	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries ³	5-6	10-30
Gehaktballen, 3 cm dik ³	4.5-5.5	20-30
Hamburger, 2 cm dik ³	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

¹ Zonder deksel² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5³ Regelmatig keren.

Bereidingsmethode	Vermogensstand	Bereidingstijd in min.
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, in porties frituren¹		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kipnuggets	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 of Berlinerbollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

¹ Zonder deksel
² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5
³ Regelmatig keren.

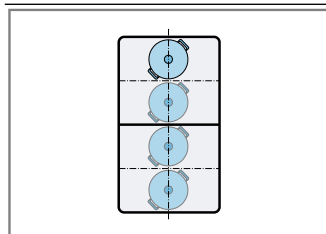
11 Flex Zone

U kunt de flex-kookzone, al naar gelang de behoefte als één individuele kookzone of als twee onafhankelijke kookzones gebruiken. De flex-kookzone bestaat uit vier inductoren. De inductoren werken onafhankelijk van elkaar en activeren alleen dat deel van de kookplaat dat wordt bedekt door kookgerei.

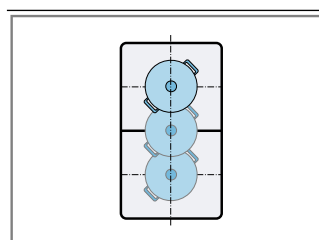
11.1 Positie van het kookgerei bij een individuele kookzone

Hier vindt u een overzicht van de positionering van het kookgerei.

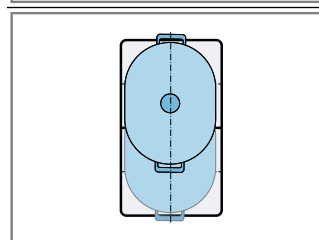
Positioneer het kookgerei gecentreerd om een goede panherkenning en warmteverdeling te waarborgen.



Positioneer bij een diameter tot 13 cm het kookgerei in één van de vier posities zoals weergegeven in de afbeelding.



Positioneer bij een diameter van meer dan 13 cm het kookgerei in één van de drie posities zoals weergegeven in de afbeelding.

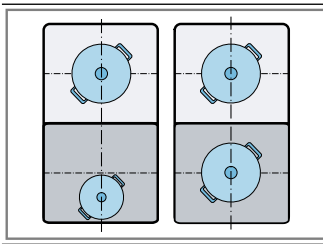


Wanneer het kookgerei meer dan één kookzone bedekt, positioneer dan het kookgerei te beginnen aan de bovenste en onderste rand van de flexibele kookzone.

11.2 Posities van het kookgerei bij twee onafhankelijke kookzones

Hier vindt u een overzicht van de positionering van het kookgerei.

U kunt de voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, onafhankelijk van elkaar gebruiken. Stel voor elke individuele kookzone de gewenste kookstand in.



Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

11.3 De FlexZone als twee onafhankelijke kookzones gebruiken



- ▶ De FlexZone is als twee onafhankelijke kookzones gebruiken.
→ "De Bediening in essentie", Pagina 13

11.4 Gebruik de flex-kookzone als enige kookzone

Vereiste: De kookzones zijn verbonden.
→ "Beide kookzones verbinden", Pagina 18

- ▶ Gebruik de gehele kookzone.

Beide kookzones verbinden

1. Het kookgerei plaatsen.
 2. Eén van de twee bij flexibele kookzone behorende kookzones.
 3. Druk op .
- ✓  brandt.
 - ✓ De flex-kookzone is geactiveerd.
 - ✓ De kookstand brandt op de displays van de beide kookzones.

Opmerkingen


- 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

1. Eén van de twee bij flexibele kookzone behorende kookzones.
2. Wijzig de kookstand met de bedieningsknop, met de twist-knop instellen.



Nieuw kookgerei toevoegen

1. Plaats het nieuwe kookgerei.
 - ✓ Bij een juiste positionering wordt het kookgerei herkend en wordt de kookzone automatisch geselecteerd.
 - ✓  knippert.
2. Bevestig de instelling binnen 90 seconden met de twist-knop.
 - ✓ De indicaties houden op met knipperen en het apparaat verhit het kookgerei.

Opmerkingen

- Blijven de indicaties knipperen, ga dan na of de pan geschikt is voor koken met inductie.
- Wanneer u het kookgerei op de gebruikte kookzone verschuift, of optilt, dan start de kookzone een automatische zoekfunctie en de eerder ingestelde kookstand blijft bestaan.

Kookzones scheiden

1. Eén van de twee bij flexibele kookzone behorende kookzones.
 2. Druk op .
- ✓  brandt op het kookzone-display.
 - ✓ De flex-kookzone is gedeactiveerd.
 - ✓ De beide kookzones functioneren als twee onafhankelijke kookzones.

Opmerking: Wanneer u de kookplaat uitschakelt en weer inschakelt, wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijk kookzones omgeschakeld.

12 Instellingen overnemen

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

Deze functie Instellingen overnemen is beschikbaar voor de flexibele kookzones.

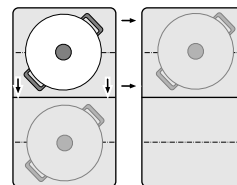
Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u onder

→ "Flex Zone", Pagina 17

12.1 Instellingen overnemen activeren

1. Het kookgerei optillen.
 - ✓ De indicatie van de kookzone begint te knipperen.
 - ✓ De kookzone verwarmt niet.

2. Binnen de volgende 90 seconden het kookgerei op een flexibele kookzone plaatsen.



Verplaats het kookgerei op een kookzone welke niet is ingeschakeld, waarop u nog geen voorinstelling heeft gemaakt, en waarop u eerder nog geen andere kookgerei heeft geplaatst.

- ✓ De nieuwe kookzone wordt herkend.
 - ✓  brandt
 - ✓ Op het display knippert de overgenomen vermogensstand.
3. Selecteer binnen 90 seconden de nieuwe kookzone met de twist-knop.
 - ✓ De instellingen worden overgedragen.

Opmerking: Wanneer bij het verplaatsen van een pan op de flexibele kookzone de Flex-functie is geactiveerd, dan neemt het apparaat de instellingen automatisch over.

Een ingestelde bereidingstijd draagt het apparaat eveneens over naar de nieuwe kookzone. De braadsensor-functie wordt niet overgedragen door het apparaat. U kunt de boosterfuncties alleen dan van links naar rechts, of van rechts naar links omstellen, wanneer geen kookzone actief is.

Wanneer u een nieuw kookgerei op een andere kookzone plaatst, voordat u de instellingen heeft bevestigd, dan is deze functie voor beide pannen gereed voor gebruik. De gewenste kookzone bevestigen.

Wanneer u meerdere pannen omwisselt, dan is de functie alleen voor de laatst omgewisselde pannen gereed voor gebruik.

Binnen de insteltijd kunt u het kookgerei weer op de vorige kookzone terugzetten. De kookzone gaat dan verder met de eerdere instelling, zonder dat dit hoeft te worden bevestigd.

13 Professionele kookfunctie

Met de professionele kookfunctie worden voor elke kookzone vooraf ingestelde kookstanden weergegeven.

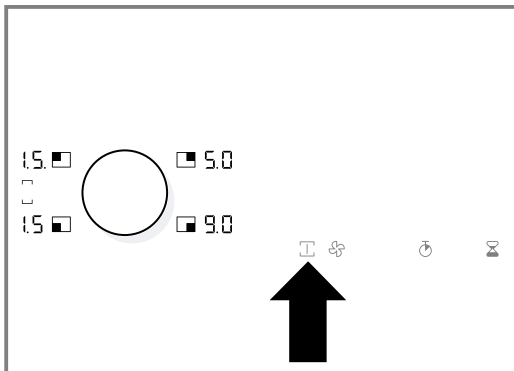
Opmerkingen

- De voorgestelde waarden kunnen in het menu Basisinstellingen → *Pagina 34* worden gewijzigd.
- In de professionele kookfunctie-modus kunt u uitsluitend de warmhoudfunctie en de Flex-functie instellen.
- Wanneer u een ongeschikt kookgerei plaatst, bijv. aluminium kookgerei, dan knippert de kookstandindicatie net zo lang totdat u het kookgerei weer verwijdert. Houd de volgende informatie aan → "*Kookgerei-test*", *Pagina 38* om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductie.


13.1 Professionele kookfunctie activeren

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

1. Druk op .




- ✓ In de kookzone-indicaties branden de vooringestelde vermogensstanden.
 - ✓ De kookzones aan de linkerkant zijn verbonden.
2. Plaats binnen 8 minuten een geschikte pan.
 - ✓ Zodra het kookgerei wordt herkend, is de betreffende kookzone gekozen.



3. Pas indien nodig de vermogensstand aan met de twist-knop.
- ✓ Is de insteltijd afgelopen, dan beginnen de vermogensstand-indicaties van de niet-bezette kookzones te knipperen. Wanneer u  niet aanraakt, dan schakelen de niet gebruikte kookzones uit.

13.2 Professionele kookfunctie verlengen


Vereisten





- De professionele kookfunctie is geactiveerd.
- De insteltijd is verstreken.
- ▶ Druk binnen 90 seconden opnieuw op .

13.3 Professionele kookfunctie deactiveren

- ▶ Druk op .
- ✓ Alle kookplaten schakelen naar vermogensstand .
- ✓  brandt wit.

13.4 Professionele kookfunctie automatisch deactiveren

Wanneer u na 8 minuten op één of meer kookplaten geen passend kookgerei heeft geplaatst, dan beginnen  en de betreffende kookplaatindicaties te knipperen. U kunt de professionele kookfunctie deactiveren of anderszins wordt deze na 90 seconden automatisch beëindigd.

- ▶ Druk tweemaal op  om de professionele kookfunctie te deactiveren.
- Wanneer u niet op  drukt, dan schakelt de professionele kookfunctie na 90 seconden automatisch uit.
- ✓  brandt wit.
- ✓ Kookzones zonder kookgerei schakelen naar vermogensstand . Kookzones die in bedrijf zijn, behouden de ingestelde vermogensstand.


14 Timer-functie

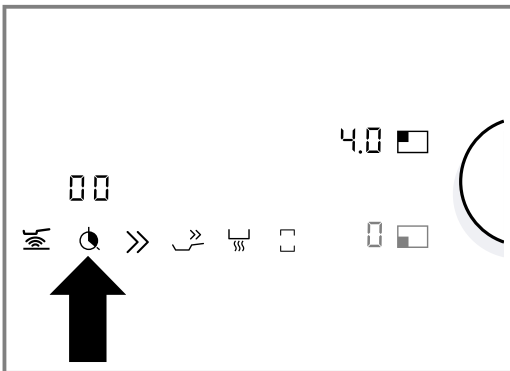
Uw apparaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd.




14.1 Automatische kooktijd

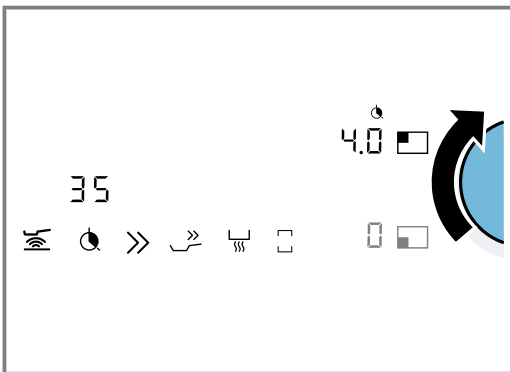
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. U kunt een tijdsduur van 1 minuut tot 99 minuten instellen.



Automatische kooktijd instellen

1. De kookzone kiezen.
2. Stel de gewenste vermogensstand in.
3. Druk op .




- ✓  brandt. In de timerindicatie brandt .
4. Stel de gewenste bereidingstijd in met de twist-knop.
 5. Druk op  om de gekozen bereidingstijd te bevestigen.




- ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
 - ✓ Na het verstrijken van de bereidingstijd schakelt de kookzone uit.
 - ✓ Er klinkt een signaal.
 - ✓ De vermogensstand toont  en in de timer-indicatie knippert .
6. Druk op een willekeurig symbool of bedien de twist-knop.
 - ✓ Het geluidssignaal gaat uit.
 - ✓ De indicaties verdwijnen.



Opmerkingen

- De bereidingstijd loopt in de timer-indicatie af in minuten, de laatste 30 seconden worden weergegeven in seconden.
- Kies om de resterende bereidingstijd op te vragen, de betreffende kookzone. De bereidingstijd wordt gedurende 10 seconden weergegeven.
- Wanneer u een bereidingstijd voor meerdere kookplaten instelt, dan verschijnt in het timer-display altijd de bereidingstijd die het eerste afloopt. De indicatie  van de kookplaat brandt oranje.
- Wanneer u de FlexZone als enige kookzone kiest, is de ingestelde bereidingstijd voor de gehele kookzone hetzelfde.
- Als u voor een kookplaat een bereidingstijd programmeert, en de braadsensor is geactiveerd, dan begint de bereidingstijd direct te lopen en niet pas wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.

Automatische kooktijd wijzigen

1. De kookzone kiezen.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in met de twist-knop.




Automatische kooktijd verwijderen

1. De kookzone kiezen.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in met de twist-knop op .


14.2 Kookwekker

Met de timer kunt u een tijdsduur tot maximaal **99** minuten instellen, waarbij na het verstrijken van die tijdsduur een geluidssignaal klinkt gedurende 3 minuten. De timer functioneert onafhankelijk van alle andere instellingen en schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Timer instellen

1. Druk op .
- ✓ Op het timer-display verschijnt .
2. Stel de gewenste tijd in met de twist-knop.
3. Druk op  om de gekozen bereidingstijd te bevestigen.
 - ✓ De tijd begint af te lopen.


Timer wijzigen


1. Druk op .
2. Stel de gewenste tijd in met de twist-knop.

Timer verwijderen

1. Druk op .
2. Stel de tijd met de twist-knop op  in.

Timer uitschakelen


Vereiste: Na het verstrijken van de tijdsduur klinkt een geluidssignaal.  knippert.

- ▶ Druk op .
- ✓ De indicatie verdwijnt.
- ✓ Het geluidssignaal gaat uit.


14.3 Wekker plus

Met de Timer Plus kunt u een stopwatch-functie activeren. De stopwatch-functie toont u de verstreken tijd sinds het einde van de ingestelde timertijd.

Timer Plus instellen

- ▶  enkele seconden ingedrukt houden, voordat het geluidssignaal uit gaat.
- ✓ Op het display van de stopwatch verschijnt de verstreken tijd sinds het einde van de ingestelde tijd.
- ✓ In de wekker-indicatie knippert de vooringestelde tijd.

Timer Plus beëindigen


- ▶  ingedrukt houden.
- ✓ De stopwatch-functie wordt onderbroken.
- ✓ De indicaties verdwijnen.

14.4 Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd aan in minuten en seconden (mm.ss) die na activering van de functie is verstreken. De stopwatch functioneert onafhankelijk van alle andere instellingen en schakelt een kookzone niet automatisch uit.



De maximale tijdsduur is **99** minuten en **59** seconden (**99.59**). Wanneer deze waarde is bereikt, begint de indicatie weer bij **00.00**.

Stopwatch-functie activeren


- ▶ Druk op .
- ✓ Op het display van de stopwatch verschijnt **00.00**.

- ✓ De tijd loopt af.

Stopwatch-functie onderbreken

1. Druk op .
- ✓ De stopwatch-functie wordt onderbroken.
- ✓ De indicaties van de stopwatch blijven verlicht.
2. Druk op .
- ✓ De tijd op het display loopt verder af.

Stopwatch-functie deactiveren

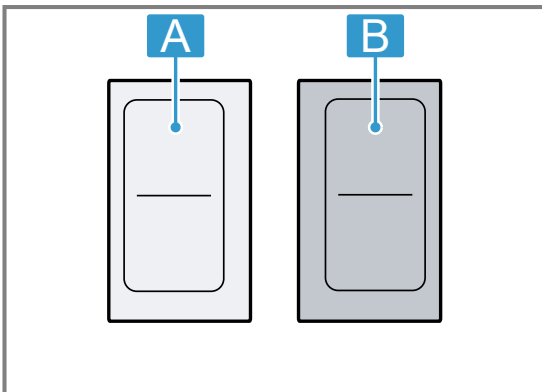
- ▶ Houd  ingedrukt.
- ✓ De stopwatch-functie wordt onderbroken.
- ✓ De stopwatch indicaties verdwijnen.
- ✓ De stopwatch-functie is gedeactiveerd.

15 Boosterfunctie voor kookpannen

Met de booster-functie voor kookpannen kunt u grote waterhoeveelheden sneller verwarmen dan met vermogensstand **9**.

De booster-functie voor kookpannen verhoogt gedurende korte tijd het maximale vermogen van de gekozen kookzone.

De boosterfunctie voor kookpannen is voor alle kookzones beschikbaar wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



Opmerking: Bij de FlexZone kunt u de functie ook activeren, wanneer u deze als enige kookzone gebruikt.

15.1 Boosterfunctie voor kookpannen activeren

1. De kookzone kiezen.
2. Druk op **>>**.
- ✓ **P** brandt.
- ✓ De functie is geactiveerd.

15.2 Boosterfunctie voor kookpannen deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. Druk op **>>**.
3. Bedien de twist-knop of kies een andere functie.
- ✓ **P** dooft.
- ✓ De kookzone schakelt terug naar de vermogensstand **9**.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

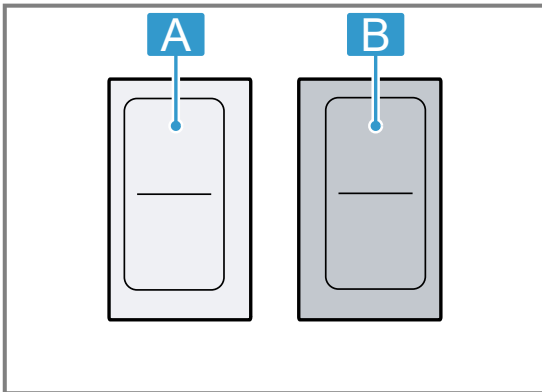
Opmerkingen

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

16 Boosterfunctie voor bak- en braadpannen

Met de boosterfunctie voor bak- en braadpannen kunt u grote waterhoeveelheden sneller verwarmen dan met vermogensstand **9**.

De boosterfunctie voor bak- en braadpannen is voor alle kookzones beschikbaar wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



Opmerking: Bij de FlexZone kunt u de functie ook activeren, wanneer u deze als enige kookzone gebruikt.



16.1 Gebruiksadvies

Houd het volgende advies aan voor het gebruik van de boosterfunctie voor bak- en braadpannen:




- Gebruik altijd kookgerei dat eerder niet opgewarmd is.
- Gebruik kookpannen en bak- en braadpannen met een vlakke bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne bodem.
- Verwarm nooit lege pannen, olie, boter of vet zonder dat er toezicht bij is.
- Leg geen deksel op het kookgerei.

- Plaats het kookgerei midden op de kookzone. Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van het kookgerei overeenkomt met de grootte van de kookzone.
- Houd deze informatie omtrent de soort, grootte en positionering van het kookgerei aan:
→ "Koken met inductie", Pagina 8

16.2 Boosterfunctie voor bak- en braadpannen activeren

1. De kookzone kiezen.
2. Druk op .
- ✓  brandt.
- ✓ De functie is geactiveerd.

16.3 Boosterfunctie voor bak- en braadpannen deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. Druk op .
3. Bedien de twist-knop of kies een andere functie.
- ✓  dooft.
- ✓ De kookzone schakelt terug naar de vermogensstand .
- ✓ De functie is gedeactiveerd.



Opmerkingen

- Na 30 seconden schakelt de boosterfunctie voor bak- en braadpannen automatisch uit. Kies aansluitend de geschikte vermogensstand voor het gerecht.
- Wanneer er voor de activering van de functie een vermogensstand was ingesteld, wordt deze na de deactivering van de functie weer automatisch overgenomen.



17 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u chocolade of boter smelten en voedsel en servies warmhouden.

17.1 Warmhoudfunctie activeren

1. De kookzone kiezen.
2. Druk in de volgende 10 seconden op .
- ✓ De indicatie  gaat branden.

17.2 Warmhoudfunctie deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. Druk op , draai de twist-knop of kies een andere functie.
- ✓ De indicatie  dooft.
- ✓ De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie brandt.

18 Braadsensorfunctie

Met de braadsensorfunctie wordt bij het braden de juiste temperatuur van de pan aangehouden. Deze functie staat voor alle kookzones ter beschikking.

Onder de kookplaat bevinden zich temperatuursensoren. Hiermee wordt de temperatuur van de bodem van de pan gecontroleerd.

De sensoren meten tijdens het hele bereidingsproces voortdurend de temperatuur van het kookgerei. Daardoor wordt het bereidingsvermogen met een hoge mate van nauwkeurigheid geregeld, om de juiste temperatuur aan te houden en perfecte kookresultaten te behalen.

18.1 Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is ter handhaving van de temperatuur. Zo wordt er energie bespaard en raakt de olie of het vet niet oververhit.
- Er klinkt een geluidssignaal, wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van de olie en vervolgens van voedsel heeft bereikt.

Opmerkingen

- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Gebruik een spatscherf om vetspatten te vermijden.

- Gebruik oliën of vetten die geschikt zijn pangerechten. Wanneer u boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Gebruik voor het bakken of braden met een grote hoeveelheid olie altijd de kooksensorfunctie. "Frituren met een grote hoeveelheid olie in een pan", instelling 170-180°C.

18.2 Aanbevolen kookgerei


Voor deze functie werd speciaal kookgerei ontwikkeld, dat optimale resultaten levert.

Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop www.gaggenau.com.


Opmerking: U kunt ook ander kookgerei gebruiken. Afhankelijk van de kwaliteit van het kookgerei kan de bereikte temperatuur echter van de gekozen temperatuurstand afwijken.

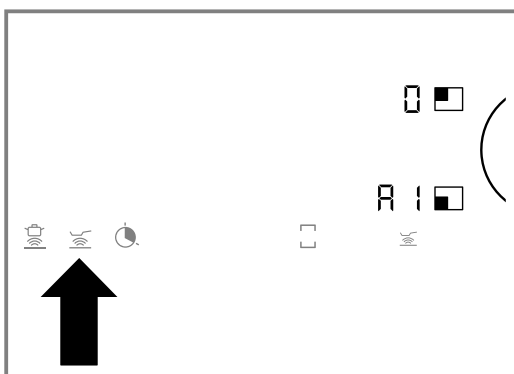
18.4 Braadsensorfuncties

Het overzicht toont de beschikbare functie-instellingen voor de braadsensorfunctie.

Braadsensorfunctie	Temperatuurstanden	Beschikbaarheid	Bijschakeling
Met weinig olie braden	1, 2, 3, 4, 5	Alle kookzones	

18.5 Braadsensorfunctie inschakelen

1. Kies de passende kookstand uit het overzicht.
2. Plaats het lege kookgerei op de kookzone.
3. De kookzone kiezen.
4. Druk op .



- ✓  brandt.
- ✓ De braadtemperatuur **R1** brandt.

18.3 Temperatuurstanden

Stan- den		Geschikt voor
1	zeer laag	Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente en bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.
2	laag	Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.
3	laag - middel	Bakken en braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.
4	middel - 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 of medium, aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels


5. Stel in de volgende 10 seconden de gewenste kookstand in met de twist-knop.



- ✓ Op het display knippert het verloop van het opwarmproces van **_** tot **±** afwisselend met de ingestelde kookstand. Als de ingestelde braadtemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en dooft de opwarmindicatie. De temperatuurstand brandt.
6. Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de producten in de pan.

Opmerking: Keer de gerechten, zodat ze niet aanbranden.

18.6 Braadsensorfunctie uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Druk op  of stel temperatuurstand **0** in met de twist-knop.

- ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
- ✓  dooft.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

18.7 Adviezen voor het koken met de braadsensor

De tabel geeft aan welke temperatuurstand ⌘ voor welk levensmiddel geschikt is. De baktijd (\ominus min) kan afhankelijk van soort, gewicht, dikte en kwaliteit van de levensmiddelen variëren.

De ingestelde temperatuurstand varieert al naar gelang de gebruikte pan. Lege pan voorverwarmen. Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

	⌘	\ominus min
Vlees		
Schnitzel, ongepaneerd ¹	4	6-10
Schnitzel, gepaneerd ¹	4	6-10
Filet ²	4	6-10
Koteletten ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹	4	10-15
Steak, rare, 3 cm dik ²	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dik ²	5	8-12
Steak, well done, 3 cm dik ¹	4	8-12
Borst van gevogelte, 2 cm dik ¹	3	10-20
In reepjes gesneden vlees ³	4	7-12
Gyros ³	4	7-12
Spek ¹	2	5 - 8
Gehakt ³	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik ¹	3	6-10
Gehaktballen, 2 cm dik ¹	3	10-20
Gevulde gehaktballen ¹	3	10-20
Kookworsten ¹	3	8-20
Verse worstjes ¹	3	8-20
Vis		
Visfilet, ongepaneerd ¹	4	10-20
Visfilet, gepaneerd ¹	3	10-20
Scampi ¹	4	4 - 8
Garnalen ¹	4	4 - 8
Vis, gebakken, heel ¹	3	10-20
Eiergerechten		
Spiegeleieren in boter ⁴	2	2-6
Spiegeleieren ²	4	2-6
Roerei ³	2	4-9
Omelet ⁵	2	3-6

¹ Regelmatig keren.

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

³ Regelmatig roeren.

⁴ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

⁵ Duur per portie. Na elkaar braden.

⁶ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Zodra het water kookt, het product in de pan doen.

⁷ Het product na het geluidssignaal toevoegen.

	⌘	\ominus min
Pannenkoeken ⁵	5	1,5-2,5
Wentelteefjes ⁵	3	4-8
Kaiserschmarrn ⁵	3	10-15
Groente en peulvruchten		
Knoflook ³	2	2-10
Uien, gefruit ³	2	2-10
Uienringen ³	3	5-10
Courgette ¹	3	4-12
Aubergine ¹	3	4-12
Paprika ¹	3	4-15
Groene asperges ¹	3	4-15
Paddestoelen ³	4	10-15
Groente in olie gesmoord ³	1	10-20
Groente, geglaceerd ³	3	6-10
Aardappels		
Gebakken aardappelen, van gekookte aardappelen ³	5	6-12
Frites (van ongekookte aardappels) ³	4	15-25
Aardappelkoekjes ⁵	5	2,5-3,5
Zwitserse rösti ⁴	2	50-55
Geglaceerde aardappelen ³	3	10-15
Sauzen		
Tomatensaus met groente ³	1	25-35
Bechamelsaus ³	1	10-20
Kaassaus ³	1	10-20
Saus inkoken ³	1	25-35
Zoete sauzen ³	1	15-25
Diepvriesproducten		
Schnitzel ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Filet van gevogelte ¹	4	10-30
Kipnuggets ¹	4	10-15
Gyros ³	4	10-15
Kebab ³	4	10-15
Visfilet, ongepaneerd ¹	3	10-20
Visfilet, gepaneerd ¹	3	10-20
Vissticks ¹	4	8-12
Frites, in de pan ³	5	4-6
Pangerechten ³	3	6-10
Loempia's ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15
Andere		
¹ Regelmatig keren.		
² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.		
³ Regelmatig roeren.		
⁴ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.		
⁵ Duur per portie. Na elkaar braden.		
⁶ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Zodra het water kookt, het product in de pan doen.		
⁷ Het product na het geluidssignaal toevoegen.		

	⌘	⊖ min
Gebakken kaas ¹	3	7-10
Croutons ³	3	6-10
Droge kant-en-klaarmaaltijden ⁶	1	5-10

¹ Regelmatig keren.

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

³ Regelmatig roeren.

⁴ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

⁵ Duur per portie. Na elkaar braden.

⁶ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Zodra het water kookt, het product in de pan doen.

⁷ Het product na het geluidssignaal toevoegen.

	⌘	⊖ min
Amandelen, geroosterd ⁷	4	3-15
Noten, geroosterd ⁷	4	3-15
Pijnboompitten, geroosterd ⁷	4	3-15

¹ Regelmatig keren.

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

³ Regelmatig roeren.

⁴ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

⁵ Duur per portie. Na elkaar braden.

⁶ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Zodra het water kookt, het product in de pan doen.

⁷ Het product na het geluidssignaal toevoegen.

19 Kooksensorfunctie

Met de kooksensorfunctie kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, in de snelkookpan koken of in een pan met ruim olie bij gecontroleerde temperatuur frituren. Deze functie staat voor alle kookzones ter beschikking.

Voor de kooksensor-functie is een draadloze temperatuursensor nodig.

De draadloze kooksensor wordt op de kookpan aangebracht, meet tijdens het gehele kookproces de temperatuur van het kookgerei en geeft de informatie over de temperatuur van het kookgerei aan het bedieningspaneel door.

Daardoor wordt het bereidingsvermogen met een hoge mate van nauwkeurigheid geregeld, om de juiste temperatuur aan te houden en perfecte kookresultaten te behalen.

Indien nodig kunt u een draadloze kooksensor naderhand in de vakhandel, via onze technische service of via onze officiële website verkrijgen.

Informatie over de draadloze kooksensor kunt u vinden in paragraaf

→ "Draadloze kooksensor", Pagina 31

19.1 Voordelen van de kooksensorfunctie

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is ter handhaving van de temperatuur. Zo wordt energie bespaard. Olie of vet raken niet oververhit.
- De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Er wordt voorkomen dat het voedsel overkookt. U hoeft de temperatuur niet na te regelen.
- Er klinkt een geluidssignaal, wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. Uitzonderingen voor voedsel dat direct aan het begin wordt toegevoegd vindt u in het overzicht → Pagina 28.

Opmerkingen

- Gebruik kookgerei met volledig vlakke en dikke bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne of vervormde bodem.
- Vul het kookgerei dusdanig dat de inhoud de juiste hoogte bereikt om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.

- Gebruik bij het bakken of te braden met weinig olie altijd de braadsensorfunctie.
- Het kookgerei zodanig opstellen dat de kooksensor naar het zijdelingse buitenvlak van de kookplaat wijst.
- Verwijder de kooksensor tijdens het bereidingsproces niet van het kookgerei.
- Verwijder na het koken de draadloze kooksensor van het kookgerei. Voorzichtig, de kooksensor kan heel heet zijn.

19.2 Geschikt kookgerei

Kies de kookzone die qua diameter het beste overeenkomt met die van de bodem van het kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van deze kookzone.

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

Voor de kookfuncties is al het kookgerei geschikt dat u voor inductiekoken kunt gebruiken. Informatie over kookgerei, dat geschikt is voor inductiekoken, vindt u onder

→ "Koken met inductie", Pagina 8.

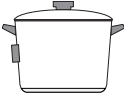



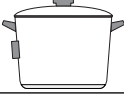

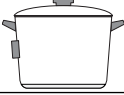

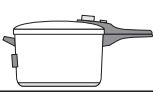

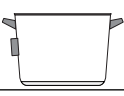

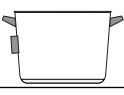



In het overzicht → Pagina 26 wordt voor elke functie het geschikte kookgerei vermeld.

19.3 Temperatuurstanden

Kookfuncties	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	60 - 70°C	Bijv. soepen, punch
Sudderend	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

19.4 Kooksensorfunctie

Het overzicht toont de beschikbare functie-instellingen voor de kooksensorfunctie.

Kooksensorfunctie	Temperatuurstanden	Kookgerei	Beschikbaarheid	Bijschakeling
Opwarmen, warmhouden	70°C		Alle kookzones	
In melk garen	85°C		Alle kookzones	
In water garen	90°C		Alle kookzones	
Koken	100°C		Alle kookzones	
Koken in 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	

19.5 Tips voor het koken met de kooksensorfunctie

- Functie Verwarmen/Warmhouden: diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in het kookgerei doen. De door de fabrikant aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. De kookgerei afdekken en 70°C instellen.
- Functie Zachtjes koken: gerechten indikken, bijv. sauzen. Het gerecht met de aanbevolen temperatuur aan de kook brengen. Na het binden bij 85°C laten wellen.
Wanneer het geluidssignaal klinkt het gerecht op deze temperatuur warmhouden gedurende de gewenste tijd.
- Functie opkoken: water met gesloten deksel verhitten, zonder dat het overloopt. 100°C instellen.
- Functie Koken in de snelkookpan: houd de aanbevelingen van de fabrikant aan. Na het geluidssignaal verder bereiden gedurende de aanbevolen tijd. 115°C instellen.
- Functie Frituren met veel olie in de pan: de olie verwarmen met gesloten deksel. Het deksel na het geluidssignaal verwijderen en de levensmiddelen toevoegen. 175°C instellen.

Opmerkingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u met koken begint.
- Altijd met gesloten deksel koken, behalve bij gebruik van de functie Frituren. Dan 170°C instellen.

- Wanneer er geen geluidssignaal klinkt, dan controleren of er een deksel aanwezig is op het kookgerei. Gebruik voor een optimale benutting van de kookfuncties altijd een deksel, behalve wanneer u de functie Frituren gebruikt.
- Olie nooit zonder toezicht verhitten. Gebruik olie of vet dat geschikt is om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel, omdat er dan schuim van hete vetmengsels kan ontstaan.
- Wanneer het kookresultaat niet naar tevredenheid is, bijv. bij het koken van aardappelen, gebruik dan de volgende keer meer water en houd de aanbevolen temperatuurstand aan.

19.6 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.

1. De basisinstelling $\epsilon 5$ selecteren.
→ "Basisinstellingen", Pagina 34
2. De basisinstelling is standaard op $\bar{3}$ ingesteld. Als de woonplaats zich op een hoogte tussen 200 en 400 meter boven de zeespiegel bevindt, dan hoeft u het kookpunt niet in te stellen. Kies anders de instelling die overeenkomt met de hoogte boven zeeniveau van de woonplaats.
→ "Overzicht van de instelwaarden van de kookpunten", Pagina 27

Opmerking: 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.

Overzicht van de instelwaarden van de kookpunten

De instelwaarden voor het kookpunt hangt af van de hoogte van uw woonplaats.

Hoogte	Instelwaarde $\epsilon 5$
0-100°m	1
100-200°m	2
200-400°m	3 ¹
400-600°m	4
600-800°m	5
800-1000°m	6
1000-1200°m	7
1200-1400°m	8
Boven 1400°m	9

¹ Basisinstelling

19.7 Draadloze kooksensor verbinden met het bedieningspaneel

- De basisinstelling $\epsilon 5$ selecteren.
→ "Basisinstellingen", Pagina 34
- ✓ ϵ brandt wit.
- Druk op ϵ .
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
- ✓ ϵ brandt oranje.
- ✓ De indicaties knipperen wit en de kooksensorindicaties op de kookzones knipperen.
- Druk binnen de volgende 30 seconden ϵ kort op de draadloze kooksensor.

Registratie geslaagd: binnen enkele seconden wordt de draadloze temperatuursensor herkend. Er klinken drie korte pieptonen en het symbool ϵ verandert van oranje in wit. De kooksensorindicaties op de kookzones doven.

Registratie mislukt: er klinken vijf pieptonen. ϵ verandert van oranje naar wit. De kooksensorindicaties op de kookzones doven.

Opmerking:

Als gevolg van een storing van de draadloze kooksensor kan er vanwege de volgende redenen sprake zijn van een foutieve verbinding:

- Bluetoothcommunicatiefout
 - U hebt niet binnen 30 seconden na selectie van de kookzone op het symbool op de kooksensorgedrukt.
 - De batterij van de kooksensor is leeg.
- Bij een foutieve verbinding vanwege een overdrachtsfout de kooksensor resetten → Pagina 27 en het verbindingsproces opnieuw uitvoeren.
 - Bij een niet-correcte verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
 - Wanneer er geen verbinding tot stand komt, neem dan contact op met de klantenservice.
 - ✓ Zodra de kooksensor met het bedieningspaneel is verbonden, is de kooksensormodus beschikbaar.

19.8 Draadloze kooksensor resetten

- Druk gedurende 8-10 seconden op ϵ .
Gedurende deze tijd licht de LED-indicatie van de kooksensor drie keer op.
- ✓ Het resetten begint als de LED voor de derde keer oplicht.
- Niet langer op ϵ drukken.
- ✓ Zodra de LED dooft, is de draadloze kooksensor gereset.
- Herhaal de verbindingsprocedure vanaf stap 2.
→ Pagina 27

19.9 Kooksensorfunctie activeren

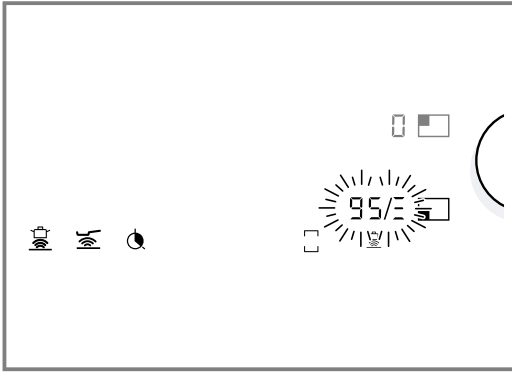
Vereisten

- De kookplaat is ingeschakeld.
 - De verbinding tussen de draadloze kooksensor en het bedieningspaneel is gerealiseerd.
→ "Draadloze kooksensor verbinden met het bedieningspaneel", Pagina 27
- Breng de kooksensor aan op het kookgerei.
 - Plaats het kookgerei met voldoende vloeistof op het midden van de gewenste kookzone en doe er altijd een deksel op.
 - Selecteer de gewenste kookzone met de twist-knop.
 - ✓ Op het display van de kookzone verschijnt ϵ .
 - Druk op het bedieningspaneel op ϵ .
 - ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
 - ✓ Op het display van de kookzone brandt ϵ .
 - Druk op de draadloze kooksensor op ϵ .



- ✓ Zodra de kooksensor is herkend, brandt de voorgestelde temperatuur 95°C op het display.

6. Stel de gewenste temperatuur in met de twist-knop.



U kunt de temperatuur in stappen van 5°C wijzigen.

- ✓ Op het display knippert het verloop van het opwarmproces van $\underline{\quad}$ tot $\overline{\quad}$. De indicatie van het opwarmproces knippert afwisselend met de ingestelde temperatuur.
- ✓ Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt een geluidssignaal en dooft de opwarmindicatie. De gekozen temperatuur brandt weer.

7. Het deksel na het geluidssignaal verwijderen en de levensmiddelen toevoegen.
Houd tijdens het bereiden de pan gesloten.
Opmerking: Dek bij de functie Frituren de pan niet af.

19.10 Kooksensorfunctie deactiveren

U heeft meerdere mogelijkheden om de kooksensorfunctie te deactiveren.

- ▶ Selecteer de kookzone en druk op . Selecteer de kookzone en stel de vermogensstand in. Druk op de draadloze kooksensor op .
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
- ✓ op het display dooft.

19.11 Adviezen voor het koken met de kooksensorfunctie

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

Vlees	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Sudder		
Worstjes ¹	90	10-20
Koken		
Vleesballetjes ¹	100	20-30
Soepkip ¹	100	60-90
Gekookt rundvlees in soep ¹	100	60-90
Koken in de snelkookpan		
Kip in de snelkookpan ²	115	15-25
Rundvlees in de snelkookpan ²	115	15-25
Met veel olie frituren		
Stukken kip frituren ³	170	10-15
Gehaktballetjes frituren ³	170	10-15

¹ Voorverwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon het product er in doen.
² Het product aan het begin toevoegen.
³ De olie bij gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Vis	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Sudder		
Vis stoven ¹	90	15-20
Met veel olie frituren		
Vis in bierdeeg frituren ²	170	10-15
Gepaneerde vis frituren ²	170	10-15

¹ Voorverwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon het product er in doen.
² De olie bij gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Eiergerechten	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Koken		
Eieren koken ¹	100	5-10

¹ Het product aan het begin toevoegen.

Groente en peulvruchten	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Koken		
Broccoli ¹	100	10-20
bloemkool ¹	100	10-20
Spruitjes ¹	100	30-40
Sperziebonen ¹	100	15-30
Kikkererwten ²	100	60-90
Erwten ¹	100	15-20
Linzen ²	100	45-60
Koken in de snelkookpan		
Groente in de snelkookpan ²	115	3-6
Kikkererwten in de snelkookpan ²	115	25-35
Witte bonen in de snelkookpan ²	115	25-35
Linzen in de snelkookpan ²	115	10-20
Met veel olie frituren		
Gepaneerde groente frituren ³	170	4-8
Groente in bierdeeg frituren ³	170	4-8
Gepaneerde paddestoelen frituren ³	170	4-8
Paddestoelen in bierdeeg frituren ³	170	4-8

¹ Voorverwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon het product er in doen.

² Het product aan het begin toevoegen.

³ De olie bij gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Aardappelen	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Suddereren		
Aardappelballetjes garen ¹	85	30-40
Koken		
Aardappels koken ²	100	30-45
Koken in de snelkookpan		
Aardappels in de snelkookpan ²	115	10-20

¹ Voorverwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon het product er in doen.

² Het product aan het begin toevoegen.

Pasta en granen	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Suddereren		
Rijst ¹	90	25-35
Polenta ²	85	3-8
Griesmeelpap ²	85	5-10
Koken		
Pasta ²	100	7-10
Dumplings ²	100	6-15

¹ Voorverwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon het product er in doen.

² Regelmatig roeren.

³ Het product aan het begin toevoegen.

Pasta en granen	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Koken in de snelkookpan		
Rijst in de snelkookpan ³	115	5-8
¹ Voorverwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon het product er in doen.		
² Regelmatig roeren.		
³ Het product aan het begin toevoegen.		
<hr/>		
Soepen	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Suddereren		
Instant crèmesoepen ¹	90	10-15
Koken		
Huisbereide bouillon ²	100	60-90
Instantsoepen ¹	100	5-10
Koken in de snelkookpan		
Eigengemaakte bouillon in de snelkookpan ²	115	20-30
¹ Regelmatig roeren.		
² Het product aan het begin toevoegen.		
<hr/>		
Dessert	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Suddereren		
Rijstepap ¹	85	40-50
Havermoutpap ¹	85	10-15
Chocoladepudding ¹	85	3-5
Koken		
Compote ²	100	15-25
Met veel olie frituren		
Berlinerbollen frituren ³	160	5-10
Donuts frituren ³	160	5-10
Beignets frituren ³	160	5-10
¹ Regelmatig roeren.		
² Het product aan het begin toevoegen.		
³ De olie bij gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		
<hr/>		
Diepvriesproducten	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Warmhouden, opwarmen		
Groente in roomsaus ¹	70	15-20
Koken		
Sperziebonen ²	100	15-30
Met veel olie frituren		
Frites frituren ³	180	4-8
¹ Regelmatig roeren.		
² Voorverwarmen en bereiden met deksel. Na de signaaltoon het product er in doen.		
³ De olie bij gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		
<hr/>		
Diversen	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Warmhouden, opwarmen		
Goulashsoep opwarmen ¹	70	10-20
¹ Het product aan het begin toevoegen.		

Diversen	Temperatuur in °C	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal in min.
Glühwein opwarmen ¹	70	5-15
Suddereren		
Melk opwarmen ¹	85	3-10


¹ Het product aan het begin toevoegen.

20 Kinderslot

De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.

20.1 Kinderslot activeren

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

- ▶ De twist-knop van de kookzone nemen.
- ✓ Er klinkt een signaal.
- ✓  brandt 10 seconden.

- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

Opmerking: Wanneer de kookplaat bij het verwijderen van de twist-knop is ingeschakeld, dan blokkeert het apparaat gedurende 10 minuten. Wanneer u na 10 minuten de twist-knop niet terugplaatst, dan schakelt de kookplaat uit en wordt het kinderslot geactiveerd.


20.2 Kinderslot deactiveren

- ▶ Plaats de twist-knop op het twist-pad.

21 Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden

Met deze functie kunt u het bedieningspaneel kortstondig voor het schoonmaken blokkeren. U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel vegen zonder de instellingen te veranderen.

21.1 Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden activeren

- ▶ De twist-knop van de kookzone nemen.
- ✓ Er klinkt een signaal.
- ✓ De indicatie  en de kookplaatinstellingen knippen.
- ✓ Het apparaat warmt niet meer op.

- ✓ Is er een automatische kooktijd geprogrammeerd, dan wordt deze op pauze gezet.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 10 minuten geblokkeerd.

21.2 Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden deactiveren

- ▶ Plaats binnen 10 minuten de twist-knop weer terug.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedeblokkeerd.
- ✓ De kookplaat warmt verder op met de vorige instellingen.

22 Automatische uitschakeling

Wanneer u een kookzone langere tijd gebruikt en er zijn geen instellingen gewijzigd, dan activeert het apparaat de automatische uitschakeling. Al naar gelang welke vermogensstand u heeft gekozen, schakelt de kookzone na 1 tot 10 uur automatisch uit.

De kookzone warmt niet meer op. Er klinkt een geluidssignaal en op het display van de kookzone verschijnt de restwarmte-indicatie h of H .

U kunt de kookzone altijd weer selecteren en opnieuw instellen.



23 Draadloze kooksensor

Om de kooksensorfunctie te gebruiken moet u een draadloze kooksensor aanschaffen.

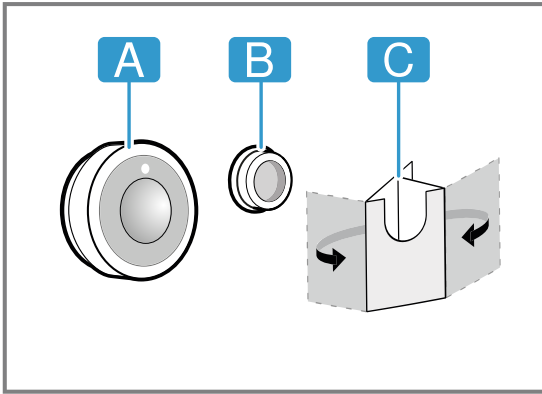
U kunt de draadloze kooksensor via de klantenservice, in onze webshop of in de vakhandel www.gaggenau.com kopen.

23.1 Leveringsomvang

Na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering controleren.

-  Draadloze kooksensor
-  Siliconenpatch

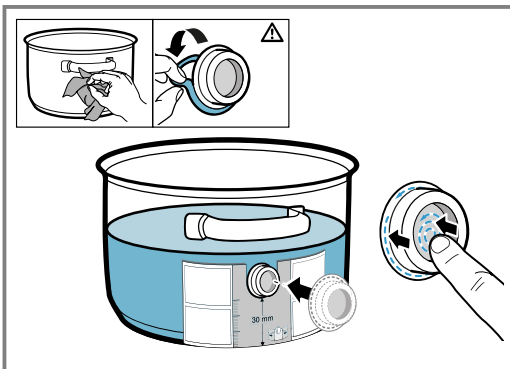
■ C Sjabloon



23.2 Aanbrengen van siliconen-patches

Met behulp van de siliconenpatch wordt de kooksensor vastgemaakt aan het kookgerei. Voor het plaatsen op het kookgerei:

1. De plek waar wordt geplakt op het kookgerei moet vetvrij zijn. Reinig de pan, droog deze goed af en wrijf de plek waar wordt gelijmd schoon met bijv. alcohol.
2. Verwijder de beschermfolie van de siliconenpatch. Lijm met het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de corresponderende hoogte op het kookgerei.

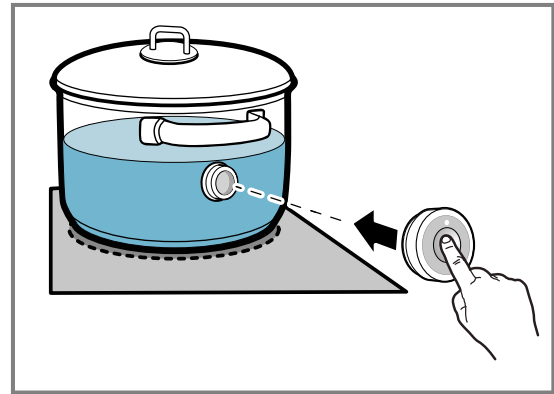


3. Het volledige oppervlak en het binnenste gedeelte van de siliconenpatch aandrukken.
4. Laat de lijm een uur lang drogen. Gedurende deze tijd het kookgerei niet gebruiken of afwassen.

Opmerking: Wanneer de siliconenpatch loskomt, een nieuwe gebruiken. Indien nodig kunt u een set met vijf siliconenpatches in de vakhandel, bij onze service of op onze officiële website www.gaggenau.com met vermelding van het artikelnummer 17007119 aankopen. Elke lijm breekt bij bewaring na verloop van tijd af. Om dit te vermijden, de siliconebodems onmiddellijk na ontvangst op hun reservoir leggen.

23.3 De draadloze kooksensor aanbrengen

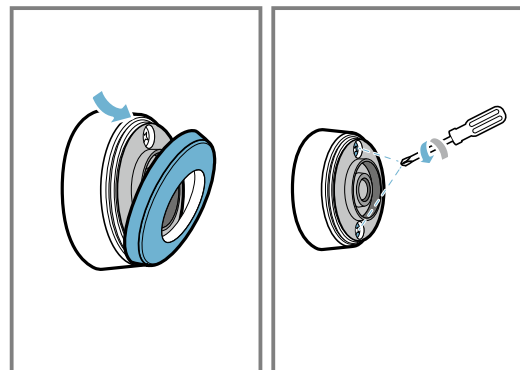
1. Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u de kooksensor aanbrengt.
2. De kooksensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat deze zich perfect aanpast.



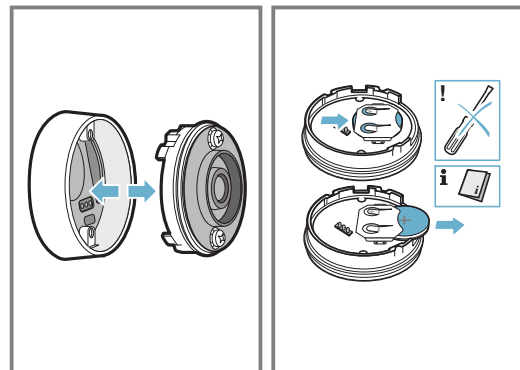
23.4 Batterij vervangen

Als de LED op de draadloze kooksensor bij drukken niet oplicht, dan is de batterij leeg. Batterij vervangen:

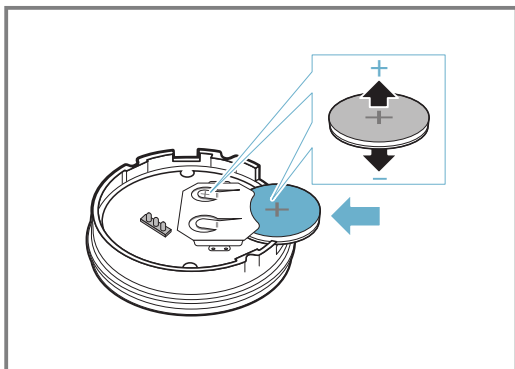
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing van de kooksensor trekken en beide schroeven verwijderen met een schroevendraaier.



2. Het deksel van de kooksensor openen en de batterij uit het compartiment nemen.

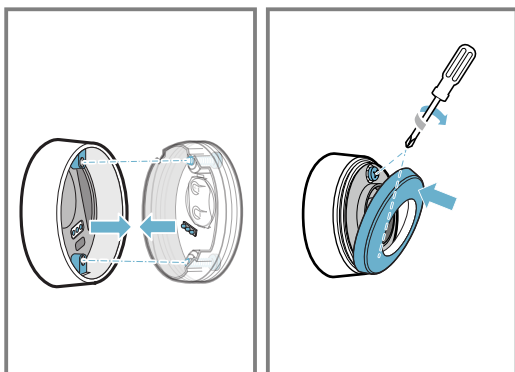


3. Een nieuwe batterij plaatsen en hierbij de instructies over de batterijpolen in acht nemen. Alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032 gebruiken.



Opmerking: Gebruik geen metalen voorwerpen om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.

4. Sluit het deksel van de kooksensor. De uitsparingen voor de schroeven van het deksel moeten corresponderen met de inkepingen van het onderste deel van de behuizing. De schroeven met een schroevendraaier aandraaien en de siliconenafdekking op het onderste behuizingsdeel van de kooksensor aanbrengen.

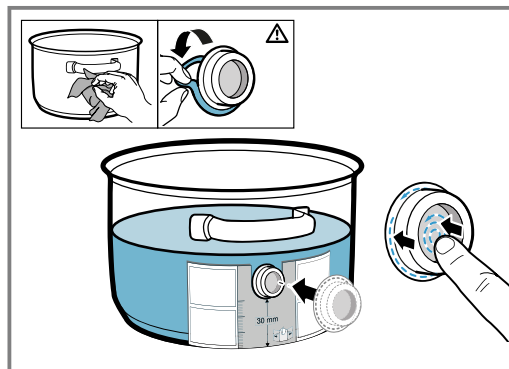


23.5 Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de kooksensor vastgemaakt aan het kookgerei. Wanneer u een pan voor de eerste keer met de kookfuncties gebruikt, breng dan de siliconenpatch op deze pan aan.

1. De plaats waar de patch wordt opgeplakt dient vetvrij te zijn. Het kookgerei schoonmaken, goed drogen en de plaats van het lijmen schoonwrijven met bijv. spiritus.
2. Verwijder de beschermfolie van de siliconenpatch.

3. Lijm met het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de corresponderende hoogte op het kookgerei.



4. Druk het totale oppervlak van de siliconenpatch aan, ook het binnenste deel.
5. Laat de lijm een uur lang drogen. Gedurende deze tijd het kookgerei niet gebruiken of afwassen.

Opmerkingen

- Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.
- Wanneer de siliconenpatch los laat, een nieuwe gebruiken.

23.6 Reiniging

Kooksensor

Met een vochtige doek schoonmaken. Niet in de vaatwasser doen en niet nat maken.

Wanneer u de kooksensor niet gebruikt, deze van de pan verwijderen en op een schone veilige plek uit de buurt van warmtebronnen bewaren.

Siliconenpatch

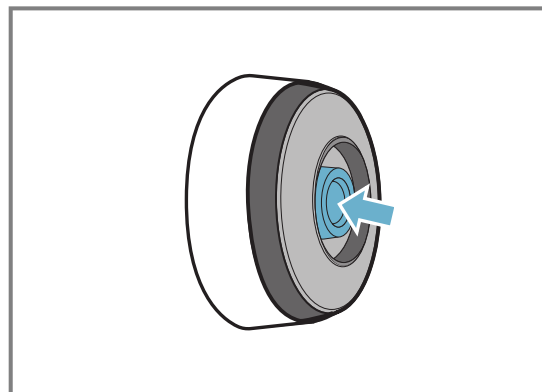
Vóór het aanbrengen de kooksensor schoonmaken en afdrogen. Geschikt voor de afwasmachine.

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

Kijkglas van de draadloze kooksensor

Houd het kijkglas schoon en droog. Belangrijk hierbij:

1. U dient regelmatig vuil en vetspatten te verwijderen.
2. Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of een wattenstaafje en schoonmaakmiddel voor glas.



Opmerkingen

- Geen harde en ruwe objecten gebruiken zoals een borstel of schuurspons en geen schuurmiddel gebruiken om de kookplaat te reinigen.

- Het venster van de draadloze kooksensor niet met de vingers aanraken, om dit niet vuil te maken of te bekrassen.

23.7 Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met de functie draadloze kooksensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitgebreide conformiteitsverklaring overeenkomstig de richtlijn RED kunt u vinden op www.gaggenau.com op de productpagina van uw apparaat onder de rubriek "Extra documenten".

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

24 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

24.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.

Display	Keuze
c1	Akoestische signalen <input checked="" type="checkbox"/> Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld. ¹ <input type="checkbox"/> Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.
c2	Keuzetijd van de kookzone De kookzone blijft 5 seconden lang geselecteerd. De kookzone blijft 10 seconden lang geselecteerd. ¹ De kookzone blijft 15 seconden lang geselecteerd. <input type="checkbox"/> Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.
c3	Vermogensbegrenzing. Het totale vermogen van de kookplaat begrenzen. De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. <input type="checkbox"/> Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. ^{1,2} / 1000 W minimaal vermogen. / 1500 W ... / 3000 W aanbevolen voor 13 Ampère. / 3500 W aanbevolen voor 16 Ampère. / 4000 W / 4500 W aanbevolen voor 20 Ampère. ... / 9 of 9. Maximaal vermogen van de kookplaat. ²
c4	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen <input type="checkbox"/> Individuele instellingen behouden. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

¹ Fabrieksinstelling

² Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

Display	Keuze
c5	Kooksensorfunctie De draadloze temperatuursensor verbinden met de kookplaat. De instelling is afhankelijk van de hoogte boven de zeespiegel: /-2 Verlaging. /3 Basisinstelling. /4-9 Verhoging.
c6	Professionele kookfunctie Afzonderlijke kookzone kiezen om de kookstand voor de professionele kookfunctie vooraf in te stellen. Vooraf ingestelde waarden ¹ : Linker flexibele zone: /5 Kookzone rechtsboven: /5.0 Kookzone rechtsonder: /9.0
c7	Kookgerei controleren, resultaat van het bereidingsproces <input type="checkbox"/> Niet geschikt. / Niet optimaal. /2 Geschikt.
c9	Luchtcirculatiefunctie of afvoerfunctie instellen <input type="checkbox"/> Circulatiefunctie is ingesteld. ¹ / Luchtafvoer is ingesteld.
cR	Automatische start instellen / Ingeschakeld. ¹ De ventilatie start in de door de sensor gekozen vermogensstand. / /2 /3 Ingeschakeld. De ventilatie start in vermogensstand /, /2 of /3. <input type="checkbox"/> Uitgeschakeld.
cB	Sensorgevoeligheid voor de ventilatie instellen / Laagste instelling van de sensorgevoeligheid. /2 Middelste instelling van de sensorgevoeligheid. ¹ /3 Hoogste instelling van de sensorgevoeligheid.

¹ Fabrieksinstelling


² Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

Display	Keuze
cc	Automatische functie met sensorgeregelde navenilatie instellen OFF Uitgeschakeld. ON Ingeschakeld. ¹
cd	Home Connect → "Overzicht van de Home Connect instellingen", Pagina 36

¹ Fabrieksinstelling
² Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

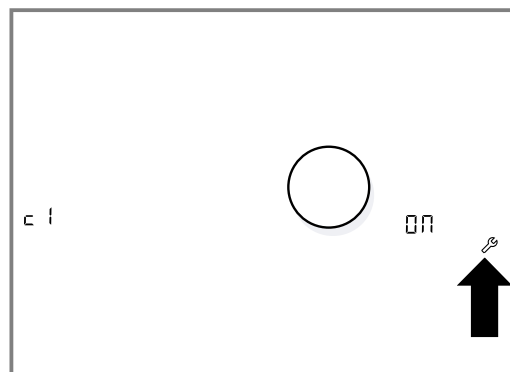
24.2 Open het menu Basisinstellingen


Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

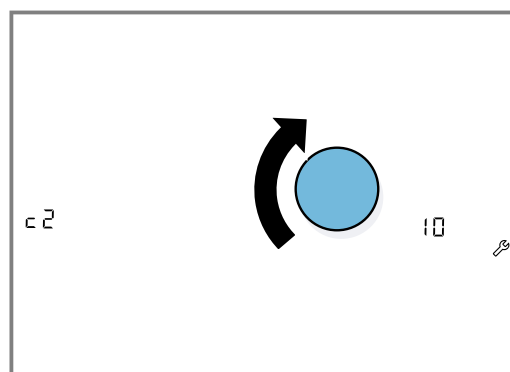
1. De kookplaat inschakelen.
2. Druk in de volgende 10 seconden op .
 - Draai de twist-knop om de afzonderlijke indicaties te bekijken.
 De eerste vier displays geven de productinformatie weer.


Productinformatie	Display
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	0.5

3. Druk nogmaals op .



- ✓ Het menu Basisinstellingen is geopend.
 - ✓ c 1 en 01 branden.
4. Druk net zo vaak op  totdat de gewenste functie wordt weergegeven.
 5. Kies de gewenste instelling met de twist-knop.



6. Houd  minimaal 4 seconden ingedrukt.
- ✓ De instellingen zijn opgeslagen.
7. → "Menu Basisinstellingen verlaten", Pagina 35

24.3 Menu Basisinstellingen verlaten

- ▶ De kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

25 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tip: Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ "Veiligheid", Pagina 3
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.
- Kookplaten zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht. Het bereidingsproces moet in de gaten worden gehouden.

25.1 Home Connect app instellen

1. Installeer de Home Connect app op het mobiele eindapparaat.
2. De Home Connect app starten en de toegang voor Home Connect instellen.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces.

25.2 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
 - U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
 - De Home Connect app is op het mobiele eindapparaat geïnstalleerd.
 - Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
 - Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.
1. De Home Connect app openen en de volgende QR-code scannen.



2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

25.3 Home Connect Instellingen wijzigen

1. De kookplaat inschakelen.
 2. Druk in de volgende 10 seconden op . De displays geven de productinformatie weer.
- | Productinformatie | Display |
|---------------------------|---------|
| Klantenservice-index (KI) | 01 |
| Fabricage nummer | Fd |
| Fabricage nummer 1 | 95. |
| Fabricage nummer 2 | 05 |
3. Druk nogmaals op .
 - ✓ Het menu Basisinstellingen is geopend.
 - ✓ en branden.
 4. Druk net zo vaak op totdat wordt weergegeven.
 5. Om een Home Connect instelling te wijzigen, net zo vaak op drukken totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.
 - "Overzicht van de Home Connect instellingen", Pagina 36
 6. Selecteer met de twist-knop de gewenste waarde voor de instelling.
 7. Houd minimaal 4 seconden ingedrukt.
 - ✓ De instellingen zijn opgeslagen.
 8. → "Menu Basisinstellingen verlaten", Pagina 35

25.4 Overzicht van de Home Connect instellingen

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen.



Instelling	Selectie of indicatie	Extra informatie
<i>HC 1 / NET</i>	Aanmelding in het thuisnetwerk (WiFi) <i>OFF</i> – Niet verbonden/netwerkverbinding verbreken <i>01</i> – Automatisch verbinden <i>02</i> – Handmatig verbinden <i>07</i> – Verbonden	Kookplaat in WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) aanmelden of netwerkverbinding verbreken.
<i>HC 2 / PRI</i>	Verbinding met app <i>OFF</i> – Niet verbonden of aanmeldingsproces afgerond <i>07</i> – Verbinding maken	<i>HC 2 / PRI</i> wordt alleen weergegeven wanneer de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
<i>HC 3 / CON</i>	Verbinding met thuisnetwerk (WiFi) <i>OFF</i> – Draadloze module uitgeschakeld <i>07</i> – Draadloze module ingeschakeld	Wanneer WiFi is geactiveerd, kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit. <i>HC 3 / CON</i> wordt alleen weergegeven wanneer de kookplaat al een keer met het netwerk werd verbonden.
<i>HC 4 / RES</i>	Instelling via app <i>OFF</i> – Uitgeschakeld <i>07</i> – Ingeschakeld ¹	Als de instelling is uitgeschakeld, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
<i>HC 5 / UPD</i>	Software-update <i>def</i> – Update beschikbaar en gereed voor installatie <i>75</i> – Installatie starten	<i>HC 5 / UPD</i> wordt alleen weergegeven wanneer er een software-update beschikbaar is.
<i>HC 6 / ED</i>	Toegang op afstand door servicedienst <i>OFF</i> – Niet toegestaan <i>07</i> – Toegestaan	<i>HC 6 / ED</i> wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst verbinding probeert te maken met de kookplaat. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.

¹ Fabrieksinstelling

Instelling	Selectie of indicatie	Extra informatie
<i>H C 7 / SEF</i>	WiFi signaalsterkte <i>OFF</i> – Niet verbonden met het thuisnetwerk (WiFi) <i>1</i> – Signaalsterkte 1 (zwak) <i>2</i> – Signaalsterkte 2 (gemiddeld) <i>3</i> – Signaalsterkte 3 (goed)	<i>H C 7 / SEF</i> wordt alleen weergegeven als er een verbinding is met de WiFi.
<i>H C 8 / SEF</i>	Verbinding met de Home Connect server <i>OFF</i> – Niet verbonden <i>ON</i> – Verbonden	<i>H C 8 / SEF</i> wordt alleen weergegeven als er een verbinding is met de WiFi.

¹ Fabrieksinstelling

25.5 WiFi inschakelen

1. Basisinstelling *cd* openen.
2.  net zo vaak aanraken tot de instellingen *H C 3* en *CON* afwisselend knipperen.
 - ✓ *OFF* brandt.
3. Met de twist-knop de waarde *ON* instellen.
 - ✓  brandt.
 - ✓ WiFi is geactiveerd.

25.6 WiFi uitschakelen

Opmerkingen

- Wanneer WiFi is geactiveerd, kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.
- Bij standby in het netwerk verbruikt uw apparaat max. 2 W.

1. Basisinstelling *cd* openen.
2.  net zo vaak aanraken tot de instellingen *H C 3* en *CON* afwisselend knipperen.
 - ✓ *ON* brandt.
3. Met de twist-knop de waarde *OFF* instellen.
 - ✓ Op het bedieningspaneel dooft .
 - ✓ WiFi is gedeactiveerd.

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

25.7 Netwerkverbinding verbreken

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

Opmerking: Wanneer uw kookplaat losgekoppeld is van het netwerk is bediening via Home Connect niet mogelijk.

1. Basisinstelling *cd* openen.
2.  net zo vaak aanraken tot de instellingen *H C 1* en *NET* afwisselend knipperen.
 - ✓ *ON* brandt.
3. Met de twist-knop de waarde *OFF* instellen.
 - ✓ Op het bedieningspaneel dooft .
 - ✓ Het apparaat is gescheiden van het thuisnetwerk.

25.8 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt. Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.
 - In de eerste stap van de download.
 - In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.
- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

25.9 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.

Tip: 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.

25.10 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht. Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk 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 ingebouwde WiFi communicatiemodule).

- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- 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.

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

26 Kookgerei-test

Met deze functie kunt u de snelheid en de kwaliteit van het kookproces afhankelijk van de pan controleren. Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

Opmerking: Meer informatie over deze functie krijgt u onder Basisinstellingen → *Pagina 34* en over de soort, grootte en positionering van het kookgerei onder → *"Koken met inductie"*, *Pagina 8* en → *"Flex Zone"*, *Pagina 17*.

26.1 Kookgerei controleren

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur en met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best bij de diameter van de bodem van het kookgerei past.
2. → *"Open het menu Basisinstellingen"*, *Pagina 35*.
3. Kies de instelling ϵ^7 .
4. Het instelgebied aanraken.
 - ✓ — knippert.
 - ✓ De functie is geactiveerd.
 - ✓ Na 10 seconden verschijnt het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces.
5. Controleer het resultaat aan de hand van het overzicht van de
 - *"Kookgereiresultaten"*, *Pagina 38*.

6. Draai opnieuw aan de twist-knop om indien nodig de functie opnieuw te activeren.

Opmerkingen

- Wanneer de kookzone veel kleiner is dan de diameter van het kookgerei, dan verhit alleen het midden van het kookgerei. Het bereidingsresultaat is niet optimaal.
- De flexibele kookzone is als enige kookzone ingesteld, controleer slechts een individuele pan.

26.2 Kookgereiresultaten

In het volgende overzicht vindt u de mogelijke resultaten omtrent de kwaliteit en snelheid van het kookproces met het geteste kookgerei.

Display	Resultaat
ϵ^7	Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd. ¹
i	Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal. ¹
ϵ^2	Het kookgerei wordt goed warm en het kookproces is in orde.

¹ Als er een kleinere kookzone aanwezig is, het kookgerei nog eens op de kleinere kookzone testen.

27 Vermogensbegrenzing

Met deze functie kunt u het totale vermogen van de kookplaat instellen. De kookplaat is af fabriek ingesteld. Het maximaal vermogen van de kookplaat vindt u op het typeplaatje. Met deze functie past u de configuratie aan de vereisten van elke elektrische installatie aan. Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones, aangepast aan de behoefte.

Zolang deze functie is geactiveerd, kan het vermogen van elke kookzone tijdelijk onder de normale waarde dalen. Wanneer een kookzone is ingeschakeld en de vermogensbegrenzing wordt bereikt, dan gaat $_$ kort branden. Het apparaat regelt en kiest zelfstandig de hoogst mogelijke vermogensstand.

Hoe u daarbij te werk gaat kunt u lezen onder Basisinstellingen → *Pagina 34*.

28 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

28.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

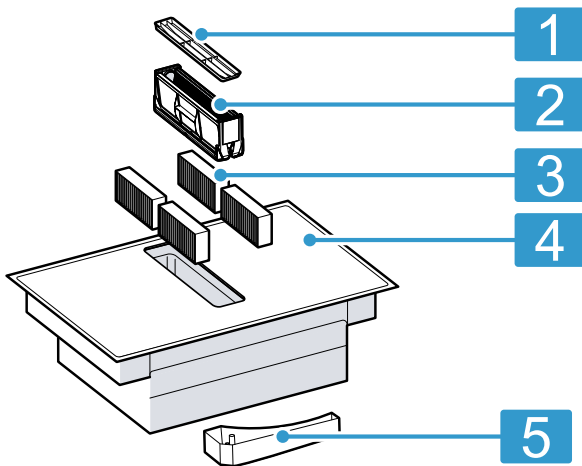
- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

28.2 Componenten die moeten worden gereinigd of vervangen

Het volgende overzicht toont de componenten van het toestel die u ofwel vervangt of reinigt.



1	Ventilatierooster
2	Vetfilter
3	Geurfilter of akoestisch filter
4	Glaskeramiek
5	Overloopreservoir

28.3 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

Opmerkingen

- Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 38*
 - Geen schraper gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
 2. Droog na met een zachte doek.

28.4 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik, zodat kookresten niet inbranden.

Opmerking: Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 38*

Vereisten

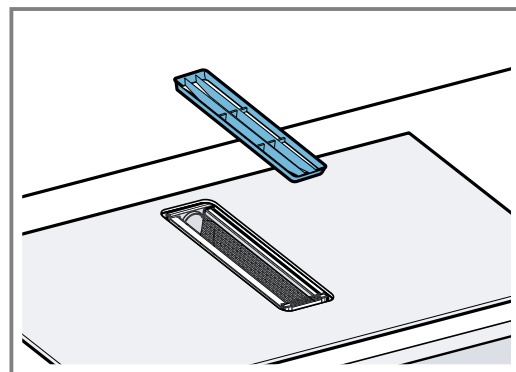
- De kookplaat is afgekoeld.
 - Laat het vetfilter tijdens het reinigen van de kookplaat in het apparaat, om etensresten in het vetfilter op te vangen.
1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
 2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.
Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.
Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

28.5 Geurfilter of akoestisch filter vervangen

Vervang het geurfilter regelmatig. Vervang de akoestische filters als ze verontreinigd zijn.

Opmerking: De geurfilters of akoestische filters zijn verkrijgbaar in de speciaalzaak, bij de klantenservice of in de webshop.

1. Alleen originele filters, om een optimale werking te garanderen.
2. Het ventilatierooster afnemen.



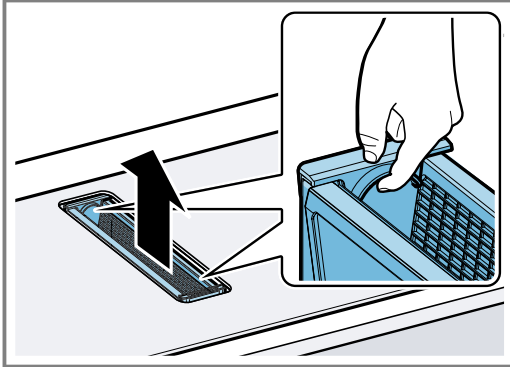
3. LET OP!

Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.

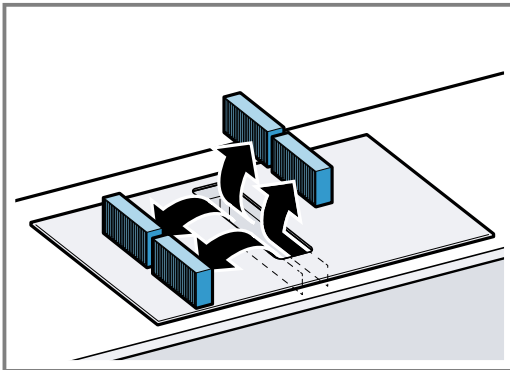
- ▶ Met een hand onder de vetfilter grijpen.

Verwijder het vetfilter.

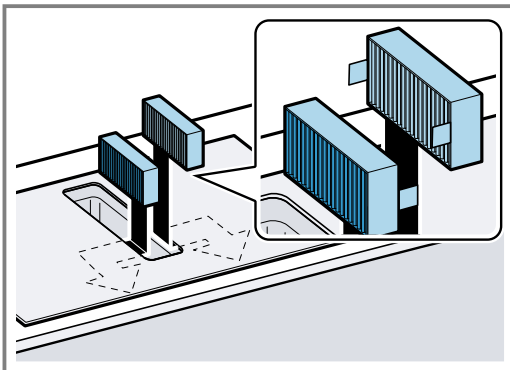
- Vet kan zich op de bodem van het reservoir verzamelen. Het vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.



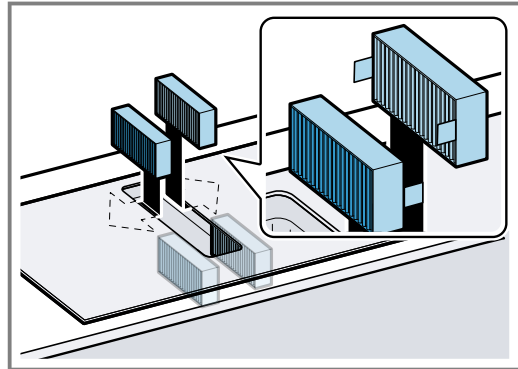
4. De 4 geurfilters of het akoestische filter eruit halen en correct afvoeren.



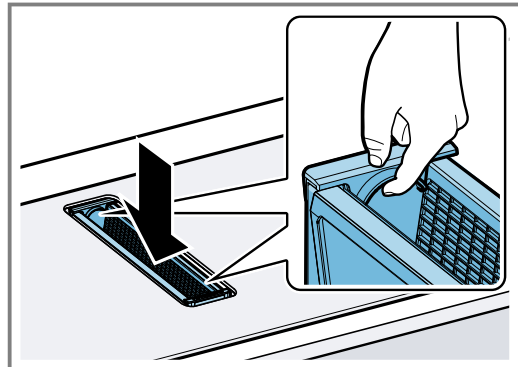
5. De 2 geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



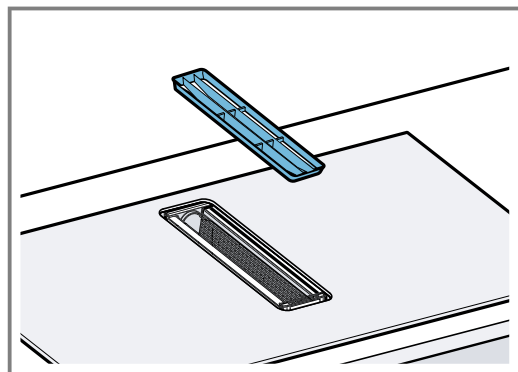
6. De andere geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen.



7. Plaats het vetfilter.




8. Het ventilatierooster plaatsen.



Verzadigingsindicatie resetten

Vereiste: Na het uitschakelen van het apparaat klinkt een geluidssignaal en *F CHANGE* brandt.

1. De geurfilters vervangen. → *Pagina 39*
2. Schakel het apparaat uit.
✓ *F CHANGE* brandt.
3. Houd  ingedrukt, totdat een geluidssignaal klinkt.
✓ De verzadigingsindicatie is teruggezet.

28.6 Vetfilter reinigen

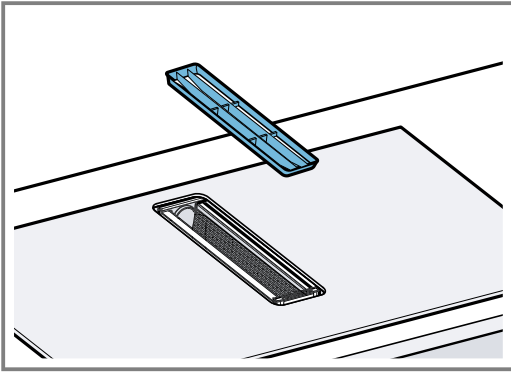
Vetfilters filteren het vet uit de keukendamp. Reinig het vetfilter regelmatig om een optimale werking te garanderen.

WAARSCHUWING – Kans op brand!

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

- ▶ Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- ▶ De vetfilters regelmatig reinigen.
- ▶ Nooit in de omgeving van het apparaat met open vuur werken (bijv. flamberen).

1. Het ventilatierooster afnemen.



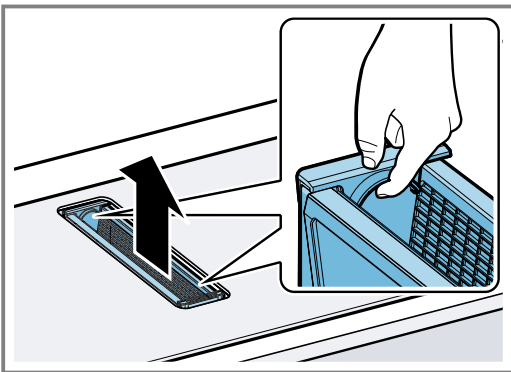
2. LET OP!

Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.

- ▶ Met een hand onder de vetfilter grijpen.

Verwijder het vetfilter.

- Vet kan zich op de bodem van het reservoir verzamelen. Het vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.



3. Het vetfilter reinigen.

- → "Vetfilter met de hand reinigen", Pagina 41
- → "Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen", Pagina 41

4. Indien nodig de geurfilters of de akoestische filters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.

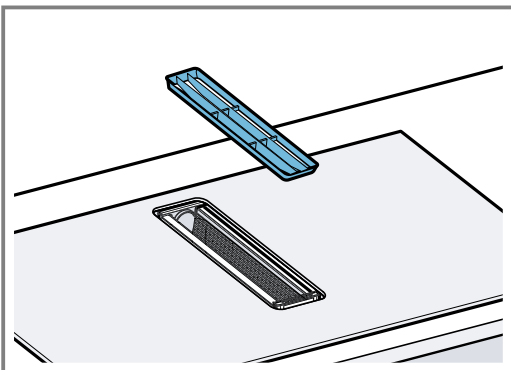
→ "Geurfilter of akoestisch filter vervangen", Pagina 39

5. Mochten er voorwerpen in het apparaat zijn beland, dan deze voorwerpen verwijderen en ervoor zorgen dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is.

6. Maak het inwendige van het apparaat met zeepsop en een vaatdoek schoon.

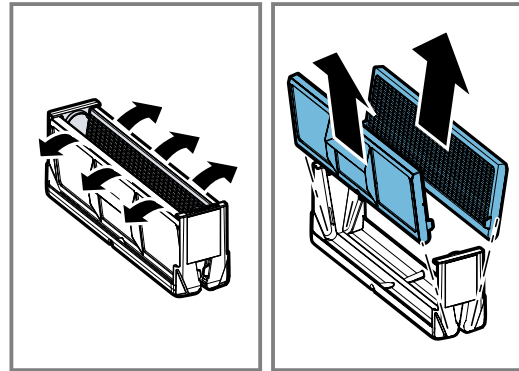
7. Plaats na het reinigen het gedroogde vetfilter.

8. Het ventilatierooster plaatsen.



Vetfilter met de hand reinigen

1. Het vetfilter uit elkaar halen.



2. Het vetfilter in een warm zeepsop weken.

3. Het vetfilter met een borstel reinigen.

Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.

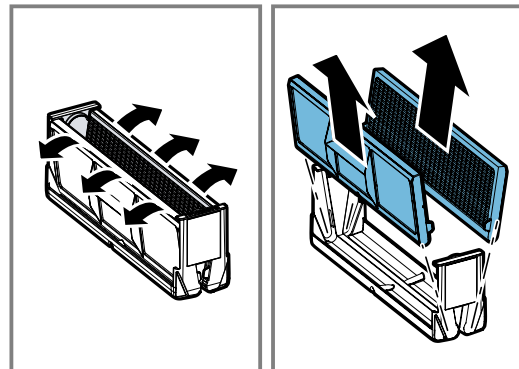
Bij hardnekkig vuil een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. De vetoplosser via de klantenservice, in onze onlineshop of in een speciaalzaak kopen.

4. Het vetfilter goed uitspoelen.

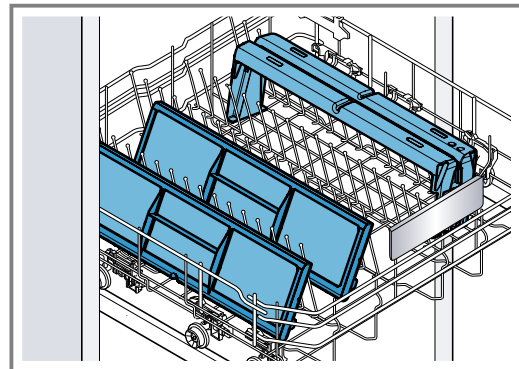
5. Het vetfilter laten afdruppelen.

Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen

1. Haal voor een optimaal reinigingsresultaat het vetfilter uit elkaar.



2. Plaats de afzonderlijke onderdelen van het vetfilter losjes in de vaatwasser en klem deze niet vast.



Reinig sterk verontreinigde vetfilters niet samen met serviesgoed.

Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.

3. De vaatwasmachine starten.

Kies een temperatuurinstelling onder de 70°C.

4. Laat het vetfilter afdruppelen.

28.7 Ventilatie-rooster reinigen

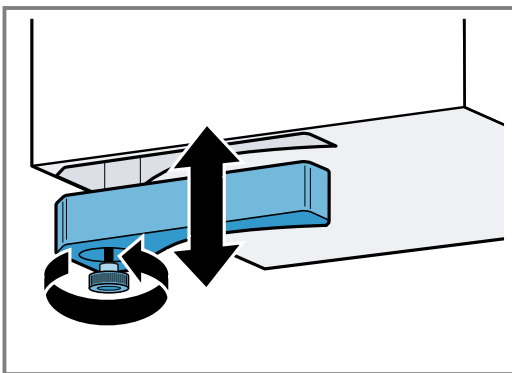
- ▶ Het ventilatie-rooster met een vochtige vaatdoek reinigen en met een zachte doek afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen. Bij reiniging in de vaatwasser kan het oppervlak verkleuren. De verkleuring heeft geen invloed op het functioneren.

28.8 Overloopreservoir schoonmaken

Het overloopreservoir verzamelt vloeistoffen of voorwerpen die van boven in het apparaat terechtkomen.

Vereiste: Het apparaat is afgekoeld en de restwarmte-aanduiding is verdwenen.

1. Het overloopreservoir met een hand vasthouden en met de andere hand eraf schroeven.
 - 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.
5. Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is. Voorwerpen die in het apparaat terechtkomen na het afkoelen van het apparaat verwijderen. Hiervoor het vetfilter verwijderen. → *Pagina 40*

28.9 Twist-knop reinigen

Reinig de twist-knop indien nodig.

Opmerkingen

- Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 38*
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- De twist-knop is niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- De twist-knop niet in het afwaswater onderdompelen.
- ▶ De twist-knop reinigen met een zachte, met mild sopje vochtig gemaakte doek.

29 FAQ

Hier vindt u een overzicht over veel gestelde vragen omtrent het gebruik, geluiden, kookgerei en reinigen.

29.1 Gebruik

Vraag	Antwoord
Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom brandt het display Kinderslot?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De functie Kinderslot is ingeschakeld. Meer informatie over deze functie vindt u onder → <i>"Kinderslot", Pagina 31.</i>
Waarom knipperen de indicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwijder vloeistoffen of etensresten van het bedieningspaneel. Alle zaken verwijderen die het bedieningspaneel kunnen afdekken. Meer informatie betreffende het deactiveren van de signaaltoon kunt u vinden onder → <i>"Basisinstellingen", Pagina 34.</i>
De ventilatie schakelt niet in, terwijl de automatische start is geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schakel de ventilatie handmatig in of controleer de configuratie van de automatische start. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → <i>"Basisinstellingen", Pagina 34.</i>
De ventilatie draait te hard of te zacht in de sensorbesturingsmodus.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De sensorgevoeligheid voor de ventilatie is niet goed geconfigureerd. Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → <i>"Basisinstellingen", Pagina 34.</i>
De ventilatie draait verder, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schakel de ventilatie handmatig uit. Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk .

Vraag	Antwoord
De ventilatie schakelt in, hoewel het apparaat is uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> De instelling naventilatie-functie met sensorregeling is gekozen. Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "<i>Basisinstellingen</i>", Pagina 34.
De luchtaanzuiging is te zwak.	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of het vetfilter schoon is. Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "<i>Reiniging en onderhoud</i>", Pagina 38.

29.2 Geluiden

Vraag	Antwoord
Waarom zijn er tijdens het koken geluiden te horen?	<ul style="list-style-type: none"> Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze duiden niet op een defect.
Welke geluiden kunnen optreden en wat is de betekenis van de geluiden?	<ul style="list-style-type: none"> Laag gezoem zoals bij een transformator: ontstaat bij het koken met een hoge kookstand. Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer u een lagere kookstand kiest. Een zacht fluiten: klinkt wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer u water of levensmiddelen in de pan doet. Knetteren: ontstaat bij pannen gemaakt van verschillende over elkaar liggende materialen of, wanneer u pannen van verschillende maten en van verschillende materialen gebruikt. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten. Hoge fluittonen: kunnen ontstaan wanneer u twee kookzones tegelijkertijd op de hoogste stand gebruikt. Deze fluittonen verdwijnen of worden minder, wanneer de kookstand verlaagt. Ventilatorgeluiden: de kookplaat is voorzien van een ventilator, welke bij hoge temperaturen inschakelt. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder draaien, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

29.3 Kookgerei

Vraag	Antwoord
Welke pan is geschikt voor de inductiekookplaat?	<ul style="list-style-type: none"> Meer informatie over kookgerei dat geschikt is voor het koken op inductie kunt u vinden onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 8.
Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?	<ul style="list-style-type: none"> De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld. Zorg ervoor dat de kookzone waarop het kookgerei staat is ingeschakeld. Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Meer informatie vindt u onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 8
Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?	<ul style="list-style-type: none"> Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Meer informatie vindt u onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 8 → "<i>Kookgerei</i>", Pagina 8

29.4 Reinigen

Vraag	Antwoord
Hoe kan ik de kookplaat reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> Met speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramik bereikt u optimale resultaten. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor de vaatwasser, resp. concentraten of schurende doeken. Meer informatie vindt u onder → "<i>Reiniging en onderhoud</i>", Pagina 38.

Vraag	Antwoord
In de kast onder de kookplaat bevindt zich water.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of het overloopreservoir vol is. Meer informatie over het reinigen en het onderhouden van de kookplaat vindt u onder → "Reiniging en onderhoud", Pagina 38.
Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinig het overloopreservoir regelmatig. Meer informatie over het reinigen en het onderhouden van het overloopreservoir vindt u onder → "Reiniging en onderhoud", Pagina 38.
Met welke tijdsintervallen moet ik het vetfilter reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het vetfilter regelmatig reinigen. Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "Reiniging en onderhoud", Pagina 38.

30 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 46

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

30.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. <p>De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
De touch-velden voor de ventilatiefuncties branden niet.	<p>De regeling voor de motor werkt niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de → "Servicedienst", Pagina 46.
De ventilatie werkt niet.	<p>De motor of de regeling is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de → "Servicedienst", Pagina 46.
De symboolverlichting functioneert niet.	<p>De regeleenheid is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de → "Servicedienst", Pagina 46.
F CHANGE	<p>De geurfilters zijn verzadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vervang de geurfilters. → Pagina 39 <p>De verzadigingsindicatie brandt, hoewel het geurfilter werd vervangen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reset de verzadigingsindicatie. → Pagina 40
Geen indicatie	<p>De stroomtoevoer is onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting in de stroomtoevoer is opgetreden. <p>Het apparaat werd niet volgens het schakelschema aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen indicatie	Storing in het elektronisch systeem. ▶ Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische service-dienst.
Er klinkt een signaal.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
<i>F2/E8207/E7015</i>	De elektronica werd oververhit en heeft de betreffende kookzone uitgeschakeld. 1. Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. 2. Druk op een willekeurig touch-veld van de kookplaat.
<i>F4/E8208/E7015</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld. 1. Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. 2. Druk op een willekeurig touch-veld van de kookplaat.
<i>F5+</i> kookstand en ge-luidssignaal	In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. De elektronica dreigt oververhit te raken. 1. Verwijder het kookgerei. 2. Wacht enkele seconden. ✓ De foutindicatie verdwijnt. 3. Ga verder met koken zoals gebruikelijk.
<i>F5+</i> geluidssignaal	In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. Ter bescherming van de elek-tronica werd de kookzone uitgeschakeld. 1. Verwijder het kookgerei. 2. Wacht enkele seconden. ✓ De foutindicatie verdwijnt. 3. Ga verder met koken zoals gebruikelijk.
<i>F1 / F6</i>	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad 1. Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. 2. Schakel de kookzone weer in.
<i>F8</i>	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest. De automatische uit-schakeling is geactiveerd. ▶ Houd de informatie aan omtrent automatische uitschakeling → <i>Pagina 31</i> .
<i>F9</i>	De FlexPlus-kookzone kan niet worden geactiveerd. 1. Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. 2. Kook verder met de overige kookzones zoals u gewend bent. 3. Neem contact op met de servicedienst.
<i>E7010</i>	De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap. 1. Druk op een willekeurig aanraakveld, om de foutmelding te bevestigen. 2. Ga verder met koken zoals gebruikelijk, zonder verbinding met het thuisnetwerk. 3. Brandt <i>E7010</i> opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice → <i>Pagina 46</i> .
<i>E8202</i>	De kooksensor is oververhit en de kookplaat is uitgeschakeld. ▶ Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.
<i>E8203</i>	De kooksensor is oververhit en alle kookzones zijn uitgeschakeld. ▶ Als u de kooksensor niet gebruikt, neem deze dan van het kookgerei en bewaar deze ver van andere kookzones of warmtebronnen. Schakel de kookzones in.
<i>E8204</i>	De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is. ▶ Vervang de 3V CR2032 batterij. Meer informatie kunt u vinden in de paragraaf Batterij vervangen → <i>Pagina 32</i> .
<i>E8205</i>	De verbinding met de kooksensor is verbroken. ▶ Schakel de functie uit en activeer de functie opnieuw. → " <i>Draadloze kooksensor verbinden met het bedieningspaneel</i> ", <i>Pagina 27</i>
<i>E8206</i>	De kooksensor is kapot of defect. ▶ Neem contact op met de technische service → <i>Pagina 46</i> .

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De indicatie van de draadloze kooksensor brandt niet.	De draadloze kooksensor reageert niet en de indicatie brandt niet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vervang de 3V CR2032 batterij. Meer informatie kunt u vinden in de paragraaf Batterij vervangen → <i>Pagina 32</i>. ▶ Blijft het probleem bestaan, houd dan het symbool van de kooksensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de kooksensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie vindt u onder → <i>"Draadloze kooksensor verbinden met het bedieningspaneel", Pagina 27</i> ▶ Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische service → <i>Pagina 46</i>.
De indicatie op de kooksensor knippert tweemaal.	De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vervang de 3V CR2032 batterij. Meer informatie kunt u vinden in de paragraaf Batterij vervangen → <i>Pagina 32</i>.
De indicatie op de kooksensor knippert driemaal.	De verbinding met de kooksensor is verbroken. <ol style="list-style-type: none"> 1. Houd het symbool op de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt. 2. Verbind de kooksensor opnieuw met de kookplaat. → <i>"Draadloze kooksensor resetten", Pagina 27</i>
$E9000 / E9010$	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
$U400$	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
$d E$	De demo-modus is geactiveerd. <ol style="list-style-type: none"> 1. Scheid de kookplaat van het elektriciteitsnet. 2. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. 3. Druk in de volgende 3 minuten op een willekeurig touchveld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ De demomodus is gedeactiveerd.

30.2 Foutcode weergeven

- ▶ Als op het display E brandt, de betreffende kookzone selecteren en de twist-knop ingedrukt houden om de foutcode af te lezen.

30.3 Standby-modus bij foutmelding

Wanneer het apparaat een foutmelding weergeeft, dan schakelt het apparaat naar de standby-modus.

30.4 Bij herhaalde foutmelding contact opnemen met de service

Vereiste: De foutmelding staat niet in het Overzicht → *Pagina 44*.

1. Koppel het apparaat los van het stroomnet.
2. 30 seconden wachten.
3. Het apparaat opnieuw aansluiten.
4. Wanneer het display de foutmelding opnieuw toont, neem dan contact op met de service en geef de exacte foutmelding door.

31 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

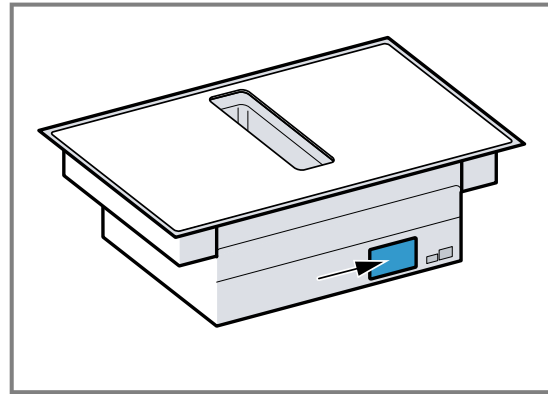
31.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. U vindt het typeplaatje op de achterkant van het toestel.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- voor aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 34* laten weergeven.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.


32 Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart BSH 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 (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

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

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001832469 nl (040726)