

BREDE INDUCTIEKOOK- PLAAT

CX 492

GAGGENAU





Inhoudsopgave

1	Veiligheid	2	17	Dynamisch koken voor één pan	20
2	Materiële schade voorkomen	4	18	Teppanyaki-functie	21
3	Milieubescherming en besparing	5	19	Kinderslot	22
4	Geschikt kookgerei	5	20	Pauzefunctie	22
5	Uw apparaat leren kennen	6	21	Individuele veiligheidsuitschakeling	22
6	Voor het eerste gebruik	8	22	Basisinstellingen	22
7	De Bediening in essentie	9	23	Vermogensbegrenzing	23
8	Dynamisch koken	11	24	Home Connect	24
9	Professioneel koken	11	25	Afzuigregeling van het kookveld	25
10	Tijdfuncties	13	26	Reiniging en onderhoud	27
11	Booster voor kookpannen	13	27	FAQ	27
12	Booster voor bakpannen	14	28	Storingen verhelpen	30
13	Warmhoudfunctie	15	29	Afvoeren	32
14	Instellingen overnemen	15	30	Conformiteitsverklaring	32
15	Kooksensor	15	31	Servicedienst	32
16	Draadloze kooksensor	18			

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 transportschade 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:

- 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.

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, geïmplementeerd 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 – Brandgevaar!**

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.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ **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.

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

- ▶ Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

⚠ **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.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.

- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.
→ *Pagina 32*

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.

Contact van metalen voorwerpen met de zich aan de onderkant van de kookplaat bevindende ventilator kan leiden tot een elektrische schok.

- ▶ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat.

⚠ **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!**

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.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

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.

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.

2 Materiële schade voorkomen

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramiek en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Schade aan het apparaat!	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan het apparaat!	Heet kookgerei op het bedieningspaneel, de indicatievelden of frame van de kookplaat.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

LET OP

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.

- ▶ Als er zich onder de kookplaat een lade bevindt, beware daarin dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze voorwerpen

kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

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

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.

Plaats het kookgerei altijd binnen de begrenzingen van het bruikbare kookvlak.

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.

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

- ✓ Met een te hoge doorkookstand verspijt u energie.

4 Geschikt kookgerei

Het voor het inductiekoken geschikte kookgerei moet zijn voorzien van een ferromagnetische bodem. Dat betekent dat het kookgerei magnetisch moet zijn en overeenkomstig de aanbevolen grootte.

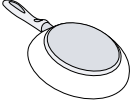
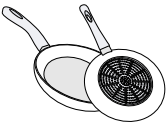
De kookplaat herkent automatisch positie, grootte en vorm van het gebruikte kookgerei, afhankelijk van de

ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem van het kookgerei. Houd de aanwijzingen van de fabrikant van het kookgerei aan.

Geschikt is kookgerei met een bodemdiameter van 90 tot 340 mm.

4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Om het kookgerei correct te herkennen, moet u met de grootte en het materiaal van het kookgerei rekening houden. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.

De vorm	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei	Roestvaststalen kookgerei met sandwich-bodem welke de warmte goed verdeelt.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.
	Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal.	Dit kookgerei warmt snel op en wordt veilig herkend.
Geschied	De bodem is niet volledig ferromagnetisch.	Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig.
 	Kookgereibodems met aluminiumaandeel.	Deze bodems van het kookgerei verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor minder vermogen aan het kookgerei wordt afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd.
Niet geschikt	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.	

Opmerkingen

- Gebruik tussen de kookplaat en de pan in principe geen adapterplaten.

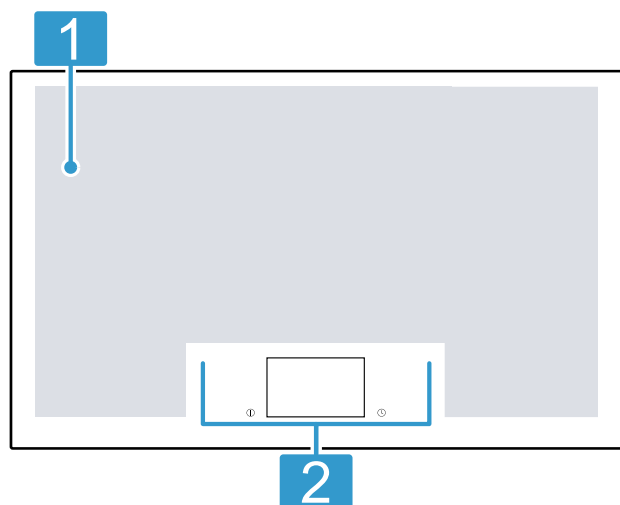
- Verwarm geen leeg kookgerei en geen kookgerei met dunne bodem, omdat deze zeer sterk verhit kunnen raken.

5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Kookvlak

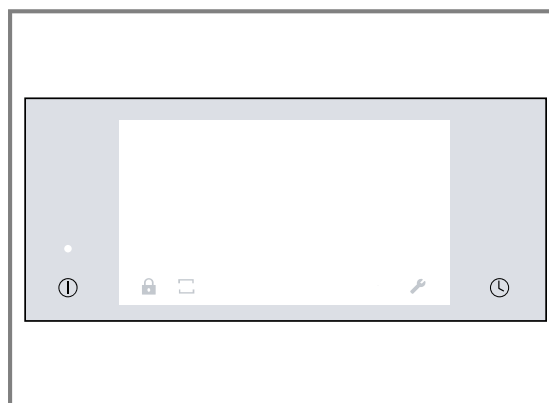
Het kookvlak beschikt op de gehele kookplaat over inductie. Plaats het kookgerei binnen de begrenzingen van het bruikbare kookvlak op een willekeurige positie. De kookplaat herkent automatisch de positie, grootte en vorm van het kookgerei.

Op het kookvlak kunt u maximaal 6 pannen tegelijk gebruiken.



5.2 Bedieningspaneel

Individuele details, zoals kleur en vorm, kunnen afwijken van de illustratie.



Opmerkingen

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is.
- Plaats geen kookgerei in de buurt van de displays en knoppen. De elektronica kan oververhit raken.

Touchknoppen

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

1 Bruikbaar kookvlak

2 Bedieningspaneel

Knop	Functie
①	Hoofdschakelaar
⌚	Tijdmenu ⌚ Timer ⌚ Looptijd
🔒	Kinderslot
⏸	Pauze-functie
☐	Functies van de kookplaat ☐ Dynamisch koken ☐ Professioneel koken ☐ Klassiek koken
⚙	Basisinstellingen
ⓘ	Kookplaat 1....9 Vermogensstanden » Booster voor kookpannen » Booster voor bakpannen 🔥 Warmhoudfunctie ⌚ Uitschakeltimer 🔥 Functies van het kookgerei ☐ Dynamisch koken voor één pan ☐ Klassiek koken voor één pan ☐ Kooksensor ☐ Teppanyaki

Knoppen in combinatie met Home Connect

Zodra de verbinding met Home Connect is gerealiseerd, dan zijn de volgende knoppen beschikbaar:

Knop	Functie
📶	Connectiviteit
✦	Op kookplaat gebaseerd afzuigkapregeling
A	Sensor ventilatieregeling
💡	Verlichting kap

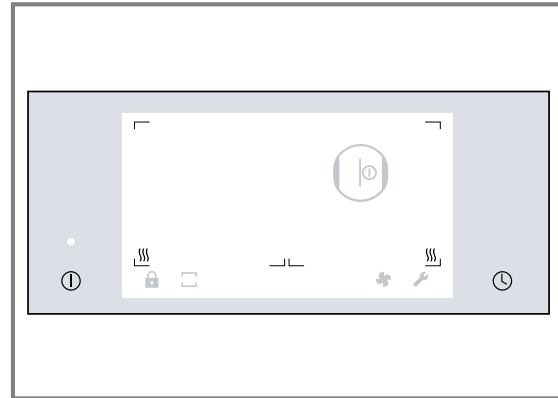
5.3 Touchdisplay

Met het Touchdisplay kunt u het apparaat eenvoudig en intuïtief bedienen.

Hoofdaanzicht

Het kookgerei op het kookvlak en de actuele instellingen voor de actieve kookzone, bijv. kookmodus, vermo-

gensstanden en actieve tijdfuncties, worden weergegeven.



Functie balk

Maakt toegang tot bepaalde functies en overige menu's mogelijk.

In de functie balk worden de volgende opties weergegeven:

🔒	Kinderslot
⏸	Pauze-functie
☐	Kookplaat-modus
✦	Op kookplaat gebaseerd afzuigkapregeling
⚙	Basisinstellingen

Info-menu

U kunt informatie over het apparaat en de actuele functies oproepen.

Info-menu openen

- ▶ Raak **i** aan in de functie balk.
- ✓ Het touch-veld is zichtbaar, wanneer de functie ter beschikking staat.

Aanwijzingen en tips

- De aanwijzingen informeren u over een verandering van de apparaatstatus of geven aan wanneer een bevestiging door de gebruiker nodig is. De bovenste lijn van het display brandt oranje. Raak ✓ aan om naar het hoofdaanzicht terug te gaan.
- De aanwijzingen maken u erop attent dat u iets moet doen. De bovenste lijn van het display brandt blauw. Volg de aanwijzingen op het display. Raak ✓ aan om naar het hoofdaanzicht terug te gaan.

Menu functies van de kookplaat

De kookplaat beschikt over verschillende functies voor het hele kookvlak. Tik voor het oproepen op ☐ in de functie balk.

Symbool	Kookmodus	Functie
☐	Professioneel koken	Selectie van de kookstand al naar gelang van de positie van het kookgerei op het kookvlak, van rechts naar links.
☐	Klassiek koken	Kiezen van de vermogensstand voor de kookzone.
☐	Dynamisch koken	Selectie van de kookstand al naar gelang van de positie van het kookgerei op het kookvlak, van voor naar achter

Menu functies van het kookgerei

De kookplaat beschikt over verschillende functies van het kookgerei voor de kookzone. Om daar toegang tot te krijgen, op het display van de kookzone tikken en vervolgens op .

Symbool	Kookmodus	Functie
	Dynamisch koken voor één pan	Hiermee kunt u een bepaalde vermogensstand afhankelijk van de positie van het kookgerei regelen, door dit van voren naar achteren op het kookvlak te verschuiven.
	Klassiek koken voor één pan	Hiermee kunt u de vermogensstand voor elk kookgerei kiezen.
	Kooksensor	Met de kooksensor die aan de buitenkant van de pan is aangebracht, wordt de temperatuur automatisch constant gehouden. De kookfuncties zijn voor gerechten geschikt die bij het koken of braden in de pan veel water, olie of vet nodig hebben.
	Teppanyaki	U kunt op het ene deel koken en op een ander deel gerechten warmhouden of op het hele gebied koken met dezelfde vermogensstand.

5.4 Displays van de kookzones

Wanneer u een kookgerei op het kookvlak plaatst, dan brandt op het touch-display de indicatie van de betreffende kookzone.

Kookplaat	Status
	Herkende kookzone ■ Het kookgerei op het kookvlak werd herkend. ■ De kookzone-indicatie is verlicht. ■ Raak ① aan om de kookzone te selecteren.
	Gekozen kookzone ■ De weergegeven kookzone is gekozen. ■ U kunt de vermogensstand instellen.
	Ingeschakelde kookzone ■ De weergegeven kookzone is ingeschakeld. ■ De gekozen kookstand brandt op het display.
	Geen kookgerei op de kookzone ■ U heeft het kookgerei van het kookvlak verwijderd. ■ De eerder gekozen vermogensstand brandt minder helder.

Kookplaat	Status
	Overige aanwijzingen ■ U kunt de gekozen kookzone niet instellen. ■ Raak ⊖ aan voor meer informatie. Mogelijke oorzaken: ■ Op het kookvlak kan gelijktijdig worden gekookt met maximaal 6 gelijkmatig verdeelde pannen. ■ Het kookgerei is niet geschikt voor de inductiekookplaat. ■ De maximale vermogensopname van het apparaat is overschreden.

Opmerking: De kookzone-indicaties kunnen van de werkelijke grootte en vorm van het kookgerei afwijken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van de kookplaat.

5.5 Restwarmte-indicatie

De kookzone beschikt over verschillende restwarmte-indicaties, welke weergeven dat het kookvlak nog heet is. Afhankelijk van de intensiteit van de restwarmte branden één, twee of alle drie de indicatielijnen . Raak het kookvlak niet aan zolang deze indicaties verlicht zijn of direct nadat ze zijn verdwenen.

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

6 Voor het eerste gebruik

Houd de volgende adviezen aan.

6.1 Eerste reiniging

Verpakkingsresten van het kookplaatoppervlak verwijderen en het oppervlak met een vochtige doek afvegen. Een lijst met de aanbevolen reinigingsmiddelen vindt u op de officiële website www.gaggenau.com. Meer informatie over onderhoud en reiniging. → Pagina 27

6.2 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het

een aantal voordelen zoals tijdbesparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

6.3 Kookgerei

Een lijst van het aanbevolen kookgerei vindt u op de officiële website www.gaggenau.com. Meer informatie over het passende kookgerei.

6.4 Eerste gebruik

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, dan verschijnt op het display de standaard taalinstelling als eerste stap voor de configuratie van de kookplaat. U kunt de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen. → *Pagina 22*

6.5 Home Connect instellen

Kies om de verbindingstelling te starten de instelling Home Connect in de basisinstellingen en volg de aanwijzingen in hoofdstuk op.

→ *"Home Connect ", Pagina 24*

7 De Bediening in essentie

7.1 Kookplaat inschakelen

- ▶ Raak ① aan.
Er klinkt een waarschuwingssignaal en het touchdisplay brandt.
- ✓ De kookplaat is gebruiksklaar.

Reactiveren

- ▶ Wanneer u het apparaat binnen de eerste 10 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen. U kunt deze functie in de basisinstellingen inschakelen.
→ *Pagina 22*

7.2 De kookplaat uitschakelen

- ▶ ① aanraken tot de indicaties doven.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

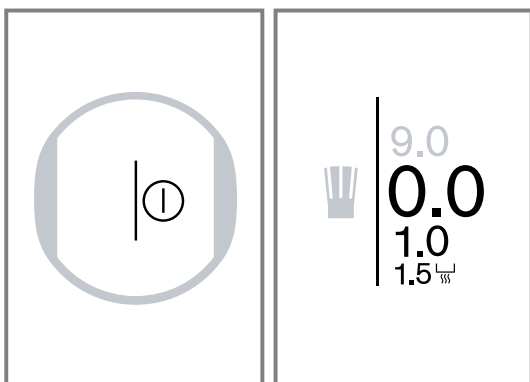
Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 30 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

7.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

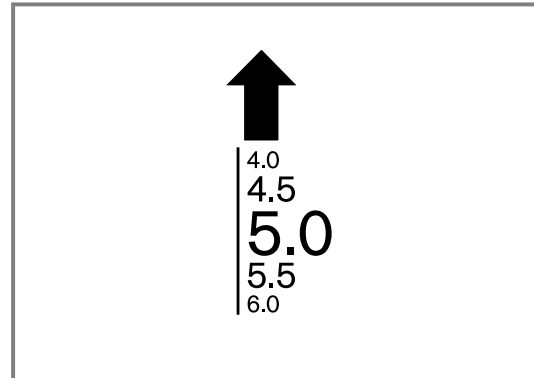
De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Er moet een vermogensstand worden gekozen die het best voor het product en het geplande bereidingsproces geschikt is.

Vereiste: De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Plaats het kookgerei op het kookvlak.
 2. Tik op het gewenste kookzonedisplay.
- ✓ Op het display verschijnt het instelbereik van de gekozen kookzone.



3. Veeg met de vinger over het instelbereik en de gewenste vermogensstand aanraken.



- ✓ De vermogensstand is ingesteld.

QuickStart

- ▶ Wanneer u vóór het inschakelen van het apparaat een kookgerei op het kookvlak plaatst, dan wordt dit na het indrukken van de hoofdschakelaar herkend en de kookzone-indicatie verschijnt op het touchscreen.

Kookstand wijzigen en kookzone uitschakelen

1. Kies de kookzone.
 2. Kies de gewenste vermogensstand of zet deze in het programmeerbereik op 0.
- ✓ De vermogensstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Geen kookgerei of ongeschikte grootte

Vereiste: Plaats het kookgerei altijd binnen de begrenzingen van het bruikbare kookvlakken.

- ▶ Wanneer het kookgerei niet correct is geplaatst, of niet van het juiste materiaal is of de juiste grootte heeft, dan wordt naast de kookzone-indicatie ⊖ weergegeven.

Verschuif het kookgerei of gebruik een ander kookgerei.

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

Snel uitschakelen van de kookzone

- ▶ Wanneer u de kookzone-indicatie op het hoofddisplay gedurende enkele seconden indrukt, dan gaat de vermogensstand automatisch op 0.0. U kunt deze functie in de basisinstellingen uitschakelen. → *Pagina 22*

7.4 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- 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.
- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker 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 pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder → "Energie besparen", Pagina 5

Kookadviezen

De tabel geeft aan welke vermogensstand (⏻) voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd (⌚ min) kan variëren afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

	⏻	⌚ min
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	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
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis ¹	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamel-saus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappelen	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10

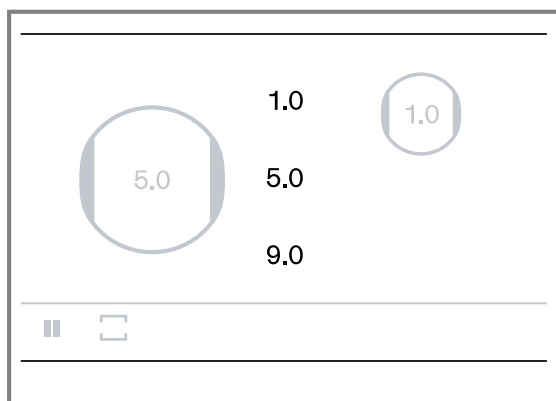
	⏻	⌚ min
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Sudderen		
Rolgebraad	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash	3 - 4	50 - 60
Sudderen / braden met weinig vet ¹		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Filet van gevogelte, 2 cm dik	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken, na elkaar bakken	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleieren in olie	5 - 6	3 - 6
Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren ¹		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

¹ Zonder deksel

8 Dynamisch koken

U kunt deze functie met name voor bereidingen gebruiken, waarbij u de vermogensstand vaak wijzigt. Tijdens het bereidingsproces past u de kookstand snel en gemakkelijk aan, door het kookgerei naar voren of achteren te verschuiven.

Wanneer u deze functie activeert, vormt het hele kookvlak zich om tot een kookzone met 3 verschillende kookstanden. Al naar gelang de positie van het kookgerei activeert het apparaat de desbetreffende vooringselde kookstand.



Opmerkingen

- Wanneer de functie Dynamisch koken is geactiveerd, dan zijn de volgende functies niet beschikbaar:
 - Booster voor kookpannen
 - Booster voor bakpannen
 - Warmhoudfunctie
 - Functies van het kookgerei
 - Uitschakeltimer
- Als u de pan op het kookvlak verschuift, start de kookplaat het automatisch zoeken. De kookstand van de zone wordt ingesteld waarop het kookgerei werd herkend.
- Overige informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → *Pagina 5*

8.1 Vooraf ingestelde kookstanden:

De aan elke pan toegewezen kookstand verschijnt in de desbetreffende kookzone-indicatie.

Gebied	Vermogensstand
Voorste gebied	9.0
Middelste gebied	5.0

Gebied	Vermogensstand
Achterste gebied	1.0

U kunt de vooringselde kookstanden in de basisinstellingen wijzigen. → *Pagina 22*

8.2 Dynamisch koken activeren

1. Tik op .
2. Tik op .
3. Tik op om de selectie te bevestigen.
- ✓ In het hoofdaanzicht worden de vooringselde kookstanden weergegeven.

8.3 Kookgerei plaatsen

Opmerking: Wanneer er zich vóór het activeren van de functie een actief kookgerei op de kookzone bevindt, dan verschijnt de kookzone-indicatie zonder kookstand.

1. Tik om de toegewezen kookstand te bevestigen op de kookzone-indicatie.
2. Druk op .
3. Wordt een nieuwe kookgerei geplaatst, raak dan de kookzone-indicatie aan.
4. Druk op .

Opmerking: Wanneer het kookgerei niet de geschikte grootte heeft voor deze functie, dan brandt het symbool in de kookzone-indicatie. Tik op voor meer informatie. Raak aan om naar het hoofdaanzicht terug te gaan.

8.4 Kookstand wijzigen

U kunt de kookstanden tijdens het bereiden wijzigen.

1. Tik op de te wijzigen vermogensstand.
2. Kies een andere kookstand in het instelgebied.

Opmerking: Wanneer u de functie uitschakelt, keren de vermogensstanden terug naar de eerder ingestelde waarden.

8.5 Dynamisch koken deactiveren

1. Tik op .
2. Kies een andere functie van de kookplaat.
3. Tik op om de selectie te bevestigen.
De aan het betreffende kookgerei toegekende kookstanden blijven behouden.

9 Professioneel koken

U kunt deze functie met name voor bereidingen gebruiken, waarbij u de vermogensstand vaak wijzigt. Tijdens het bereidingsproces past u de kookstand snel en gemakkelijk aan, door het kookgerei naar links of rechts te verschuiven.

Wanneer u deze functie activeert, vormt het hele kookvlak zich om tot een kookzone met 3 verschillende kookstanden. Al naar gelang de positie van het kookgerei activeert het apparaat de desbetreffende vooringselde kookstand.

Opmerkingen

- Wanneer de functie Professioneel-koken is geactiveerd, dan zijn de volgende functies niet beschikbaar:
 - Booster voor kookpannen
 - Booster voor bakpannen
 - Functies van het kookgerei
 - Uitschakeltimer
- Overige informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → *Pagina 5*

9.1 Vooraf ingestelde kookstanden:

De aan elke pan toegewezen kookstand verschijnt in de desbetreffende kookzone-indicatie.

Gebied	Vermogensstand
Linker gebied	1.5
Middelste gebied	9.0
Rechter gebied	5.0

U kunt de vooringestelde kookstanden in de basisinstellingen wijzigen. → *Pagina 22*

9.2 Professioneel koken activeren

1. Tik op .
2. Tik op .
3. Tik op  om de selectie te bevestigen
- ✓ In het hoofdaanzicht worden de vooringestelde kookstanden weergegeven.

9.3 Kookgerei plaatsen

Opmerking: Wanneer er zich vóór het activeren van de functie een actief kookgerei op de kookzone bevindt, dan verschijnt de kookzone-indicatie zonder kookstand.

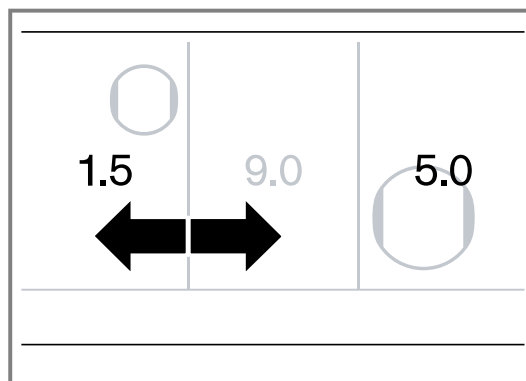
1. Tik om de toegewezen kookstand te bevestigen op de kookzone-indicatie.
2. Druk op .
3. Wordt een nieuwe kookgerei geplaatst, raak dan de kookzone-indicatie aan.
4. Druk op .

Opmerking: Wanneer het kookgerei niet de geschikte grootte heeft voor deze functie, dan brandt het symbool  in de kookzone-indicatie. Tik op  voor meer informatie. Raak  aan om naar het hoofdaanzicht terug te gaan.

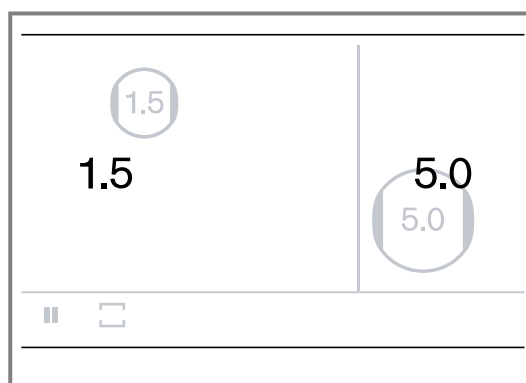
9.4 Zones combineren

De zones met de vooringestelde kookstanden kunnen gecombineerd worden, om een groter oppervlak met dezelfde kookstand te verkrijgen.

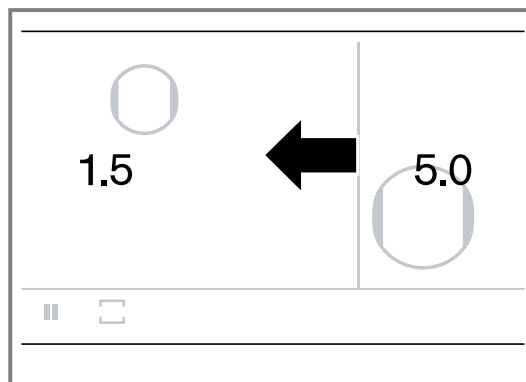
1. Raak één van de verticale randen van de middelste zone aan en veeg met de vinger naar links of rechts, tot de aangrenzende zone is afgedekt.



- ✓ De kookstand van het gecombineerde bereik is dezelfde stand als die van de zone die wordt uitgebreid.



2. Druk om de gecombineerde zones weer te scheiden, op één van de verticale randen van de zone en sleep met de vinger naar rechts of links tot de verborgen zone weer wordt weergegeven.



9.5 Kookstand wijzigen

U kunt de kookstanden tijdens het bereiden wijzigen.

1. Tik op de te wijzigen vermogensstand.
2. Kies een andere kookstand in het instelgebied.

Opmerking: Wanneer u de functie uitschakelt, keren de vermogensstanden terug naar de eerder ingestelde waarden.

9.6 Deactiveer Professioneel koken

1. Tik op .
2. Kies een andere functie van de kookplaat.

3. Tik op ✓ om de selectie te bevestigen.

De aan het betreffende kookgerei toegekende kookstanden blijven behouden.

10 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende functies voor het instellen van de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer
- Looptijd

10.1 Uitschakeltimer

Met deze functie kunt u een bereidingstijd voor één of meer kookzones programmeren. Na het verstrijken van de tijd schakelt de kookzone automatisch uit.

U kunt een bereidingstijd instellen tot maximaal 12 uur en 59 minuten.

Uitschakeltimer inschakelen

1. Kookzone en vermogensstand kiezen.
 2. Tik op de gewenste vermogensstand. 🔥 brandt.
 3. Op 🔥 drukken. Op het kookzonedisplay brandt 00 | 00:00 ^h_{min}^{sec}.
 4. De gewenste bereidingstijd kiezen in minuten en uren.
 5. Raak ► aan om te bevestigen.
- ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
 - ✓ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en er klinkt een signaal.

Opmerking: Als voor een kookplaat een bereidingstijd geprogrammeerd en de Kooksensor geactiveerd is, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.

Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen

1. Druk op 🔥.
2. Tik op ► om de ingestelde tijd te bevestigen.
3. Tik op ■ om af te breken.

10.2 Timer

Met deze functie kunt u een klok inschakelen. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

Kookwekker instellen

1. Druk op ⌚.
 2. Kies ⌚.
 3. Tik op ✓ om de selectie te bevestigen.
- ✓ De indicatie 00 | 00.00 ^{min}_{sec} brandt.
4. Veeg binnen de volgende 10 seconden met uw vinger naar boven of beneden en de gewenste tijd instellen. U kunt uren, minuten en seconden instellen.

5. Raak ► aan om de gekozen instellingen te bevestigen.
- ✓ ⌚ en de ingestelde tijd verschijnen in de functie balk.
 - ✓ De ingestelde tijdsduur begint af te lopen.
 - ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
 - ✓ 00.00. knippert op het timer-display.
6. Druk op ⌚.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

Kookwekker wijzigen of wissen

1. Tik op ⌚.
2. Wijzig de ingestelde tijdsduur.
3. Tik op ► om de instelling te bevestigen.
4. Tik op ■ om de tijdsduur te wissen.

Kookwekker stilzetten

1. Druk op ⌚.
 2. Druk op II.
- ✓ De timer stopt.
3. Om deze opnieuw te starten, eerst ⌚ en vervolgens ► aanraken.
- ✓ De kookwekker start opnieuw.

10.3 Looptijd

De stopwatchfunctie geeft de tijd weer die sinds de activering is verstreken.

Stopwatch-functie activeren

1. Druk op ⌚.
 2. Kies ⌚.
 3. Tik op ► om de selectie te bevestigen.
- ✓ Op de functie balk worden 00.00 en ⌚ weergegeven.
 - ✓ De tijd begint af te lopen.

Looptijd pauzeren.

1. Raak ⌚ aan in het hoofdaanzicht.
 2. Raak II aan
- ✓ De stopwatch stopt.
3. Om deze opnieuw te starten, eerst ⌚ en vervolgens ► aanraken.
- ✓ De stopwatch loopt verder.

Stopwatch-functie deactiveren

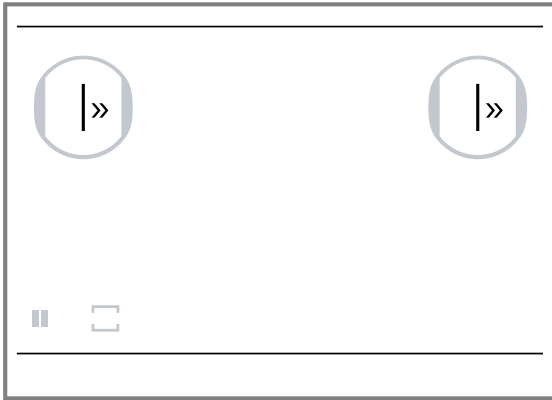
1. Tik op ⌚.
 2. Tik op ■.
- ✓ De stopwatch stopt.
 - ✓ 00.00 verschijnt in de hoofdweergave.
3. Tik op ✕ om het menu te verlaten en terug te gaan naar de hoofdweergave.

11 Booster voor kookpannen

Met deze functie worden hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met vermogensstand 9.

De boosterfunctie kan worden gekozen wanneer » in het instelbereik van het kookgerei brandt. De booster-

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



Wanneer de functie is geactiveerd en u een tweede kookzone aan dezelfde zijde van het kookvlak kiest, dan deactiveert het apparaat de functie. Het apparaat stelt automatisch de kookstand 9.0 in.



Wanneer de functie in het midden van het kookvlak geactiveerd is, dan kunt u instellingen voor andere pannen die zich op de rechter- en linkerkant van de kookplaat bevinden wijzigen.

11.1 Boosterfunctie voor kookpannen activeren

1. Kies de kookzone.
 2. Veeg met de vinger naar boven totdat » verschijnt.
- ✓ De functie is geactiveerd.

11.2 Booster voor kookpannen uitschakelen

1. Kies de kookzone.
 2. Een andere vermogensstand instellen in het instelbereik.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

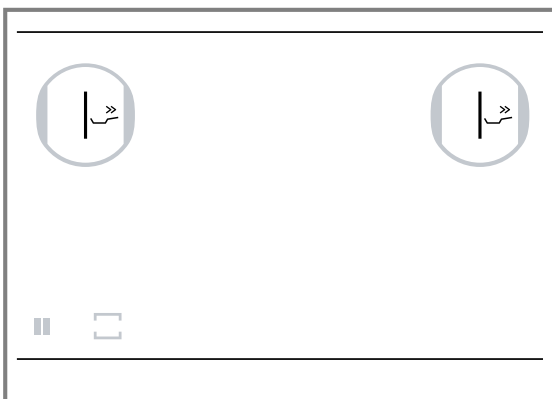
Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie Booster voor kookpannen automatisch uitschakelen, om de elektronica-componenten op de printplaat te beschermen.

12 Booster voor bakpannen

Met deze functie kunt u het kookgerei sneller verhitten dan met kookstand 9.0.

Kies na deactivering van de functie de geschikte kookstand voor uw gerechten om verder te koken.

Deze functie is beschikbaar, wanneer het symbool 3 in het instelgebied van het kookgerei brandt. De functie is steeds alleen voor één pan aan elke zijde van het kookvlak beschikbaar.



Wanneer u instellingen voor een andere kookzone aan dezelfde kant van het kookvlak kiest, dan wordt de boosterfunctie gedeactiveerd. De kookstand 9.0 wordt automatisch ingesteld.

Wanneer de functie in het midden van het kookvlak geactiveerd is, dan kunt u instellingen voor andere pannen die zich op de rechter- en linkerkant van de kookplaat bevinden uitvoeren.



12.1 Gebruiksadviezen

- Gebruik uitsluitend koud kookgerei.
- Gebruik kookgerei met een perfect vlakke bodem. Gebruik geen kookgerei met dunne bodem.
- Nooit leeg kookgerei of olie, boter of reuzel zonder toezicht verhitten.
- Geen deksel op het kookgerei doen.

- Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → *Pagina 5*

12.2 Schakel Booster voor bakpannen in

1. Tik op het kookzonedisplay.
 2. Kies  in het instelgebied.
- ✓ De functie is geactiveerd.

12.3 Boosterfunctie voor pannen deactiveren

- ▶ Tik op het kookzonedisplay en kies in het instelgebied een willekeurige kookstand.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

Opmerking: De boosterfunctie voor braadpannen schakelt na 30 seconden automatisch uit en stelt zich dan automatisch op in vermogensstand 9.0.

13 Warmhoudfunctie

Deze functie kunt u gebruiken om chocolade of boter te smelten en gerechten warm te houden.

13.1 Warmhoudfunctie activeren

1. Kies de kookzone.
 2. Stel kookstand 1.5  in.
- ✓ De functie is geactiveerd.

13.2 Warmhoudfunctie deactiveren

1. Tik op het kookzonedisplay.
 2. Kies een willekeurige kookstand.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

14 Instellingen overnemen

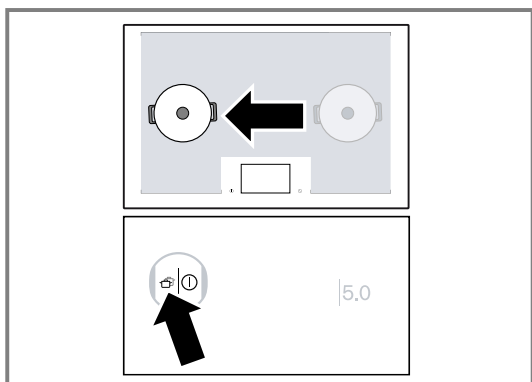
Met deze functie kunt u de vermogensstand of temperatuurstand en de tijdsduur overdragen, wanneer u het kookgerei op het kookvlak vershuift.

Wanneer u het kookgerei van het kookvlak neemt of vershuift, dan verwarmt de kookzone niet langer. De instellingen van de kookzone blijven 30 seconden behouden.

Wanneer u het kookgerei weer op dezelfde plaats zet, blijven de instellingen behouden.

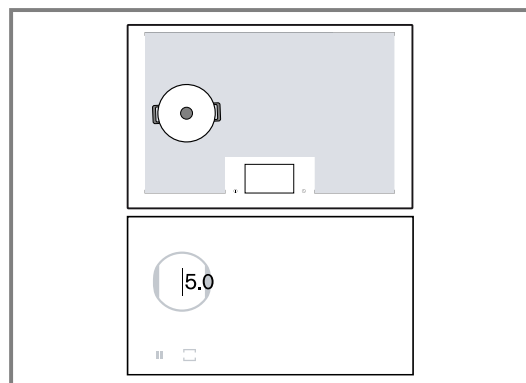
14.1 Instellingen overnemen

1. Plaats het kookgerei op een nieuwe positie op het kookvlak.



- ✓ Op het display van de nieuwe kookplaat is  verlicht.

2. Tik op  om de overdracht van de instellingen te bevestigen.
- ✓ In de nieuwe kookzone wordt de vermogensstand weergegeven.



- ✓ De instellingen zijn op de nieuwe kookzone overgedragen.

15 Kooksensor

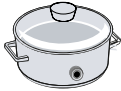
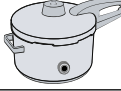
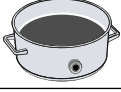
Met deze functie kunt u het product opwarmen, sudderen, koken, garen, met de snelkookpan koken of in een pan met rijkelijk olie bij gecontroleerde temperatuur frituren.

Om deze functies te gebruiken, hebt u een draadloze kooksensor voor draadloos koken nodig.

Deze functie is bij alle kookzones met de draadloze kooksensor op het normale kookgerei beschikbaar.

15.1 Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stand	Temperatuur	Functies	Kookgerei
1	70°C	Verwarmen en warm houden	
2	85°C	In melk koken	
3	90°C	In water koken	
4	100°C	Koken	
5	115°C	Koken in de snelkookpan	
6	160°C	Frituren in dompelbad bij lage temperatuur	
7	170°C	Frituren in dompelbad bij gemiddelde temperatuur	
8	180°C	Frituren in dompelbad bij hoge temperatuur	

15.2 Aanwijzingen over de werking Kooksensor

- De draadloze kooksensor meet de temperatuur van de vloeistof door de siliconebodem die aan het reservoir is aangebracht. Voor een correcte meting moet de siliconebodem volledig door de te meten vloeistof bedekt zijn.
- Het frame van de draadloze kooksensor en de op het kookgerei aangebrachte siliconebodem moeten volledig droog zijn voordat u begint te koken.
- De draadloze kooksensor niet verwijderen tijdens het bereiden. Na het bereiden de sensor voorzichtig verwijderen want de sensor kan heet zijn.
- Om energie te sparen een deksel gebruiken.
- Het kookgerei zodanig opstellen dat de draadloze kooksensor naar het zijdelingse buitenvlak van de kookplaat wijst.
- Nooit de draadloze kooksensor op een ander heet kookgerei richten om oververhitting te vermijden.

15.3 Schakel Kooksensor in

Vereiste: De draadloze kooksensor verbinden.

- Breng de draadloze kooksensor aan op het kookgerei.
- Kookgerei met voldoende vloeistof op de gewenste kookplaat plaatsen en met een deksel sluiten.
- Selecteer de kookzone waarop het kookgerei met de draadloze kooksensor zich bevindt.
- Raak het symbool  aan.
- Veeg met de vinger naar boven en kies  Kooksensor.
- Raak aansluitend het midden van de draadloze kooksensor aan.

- Selecteer de betreffende temperatuurstand voor het product dat u wilt bereiden. Het temperatuursymbool  naast de kookzone gaat steeds feller branden, tot de gekozen temperatuur is bereikt. Vervolgens klinkt een signaal en het temperatuursymbool dooft.

- ✓ De functie is geactiveerd.
 - ✓ De temperatuurstand en de  branden. De temperatuurcontrole-indicatie wordt steeds sterker rood verlicht tot de gewenste temperatuurstand bereikt is. Er klinkt een signaaltoon.
- Haal na de signaaltoon het deksel er af en voeg het voedsel toe. Bereiden met gesloten deksel.

15.4 Schakel Kooksensor uit

- Tik op de temperatuurstand.
 -  aanraken en een andere functie van het kookgerei kiezen.
- ✓ Raak  aan om te bevestigen.
 - ✓ De functie is uitgeschakeld.

15.5 Adviezen voor het koken met Kooksensor

De volgende tabel bevat de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. $^{\circ}\text{C}$ en $\ominus$ min hangen van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen af.

Verwarmen en warm houden

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus$ min
Goulasch opwarmen	70	10-20
Glühwein opwarmen	70	5-15
Groente in roomsaus	70	15-20
Bouillon ontdooien	70	15-25

- In melk koken

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus$ min
--	--------------------	---------------

Aardappelen

Aardappelballetjes	85	30-40
--------------------	----	-------

Pasta en granen

Polenta	85	3-8
Griesmeelpap	85	5-10

Dessert

Rijstepap	85	40-50
Havermoutpap	85	10-15
Chocoladepudding	85	3-5

Andere

Melk opwarmen	85	3-10
---------------	----	------

In water koken.

	$^{\circ}\text{C}$	$\ominus$ min
--	--------------------	---------------

Vlees

Worstjes	90	10-20
----------	----	-------

Vis

Gestoofde vis	90	15-20
---------------	----	-------

Pasta en granen

Rijst	90	25-35
-------	----	-------

	⌘ °C	⌚ min
Parboiled rijst	90	25-35
Volkorenrijst	90	45-55
Exotische rijstgerechten (Basmati, Thais)	90	8-12
Wilde rijst	90	20-30
Quinoa	90	10-12
Soepen		
Instant-crèmes	90	10-15
- Opkoken		
	⌘ °C	⌚ min
Vlees		
Vleesballetjes	100	20-30
Kip	100	60-90
Kalfsvlees	100	60-90
Eiergerechten		
Gekookte eieren	100	5-10
Groente en peulvruchten		
Broccoli	100	10-20
bloemkool	100	10-20
Spinazie	100	5-10
Spruitjes	100	30-40
Sperziebonen	100	15-30
Kikkererwten	100	60-90
Erwten	100	15-20
Linzen	100	45-60
Aardappelen		
Gnocchi	100	3-6
Aardappelen, gekookt	100	30-45
Zoete aardappels	100	30-45
Pasta en granen		
Pasta van harde tarwe	100	7-10
Verse deegwaren	100	3-5
Volkorennoedels	100	7-10
Pasta van harde tarwe, gevuld	100	15-20
Verse pasta, gevuld	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Soepen		
Huisbereide bouillon	100	60-90
Instantsoepen	100	5-10
Dessert		
Compote	100	15-25
Diepvriesproducten		
Sperziebonen	100	15-30
Koken in de snelkookpan		
	⌘ °C	⌚ min
Vlees		
Kip	115	15-25
Kalfsvlees	115	15-25

	⌘ °C	⌚ min
Groente en peulvruchten		
Groente	115	3-6
Kikkererwten	115	25-35
Linzen	115	10-20
Bonen	115	25-35
Aardappelen		
Aardappelen	115	10-20
Zoete aardappels	115	10-20
Pasta en granen		
Rijst	115	6-8
Volkorenrijst	115	12-18
Soepen		
Huisgemaakte bouillon	115	20-30
Met veel olie bij lage temperatuur frituren.		
Het deksel gebruiken om de olie te verhitten en afnemen om het product te bakken.		
	⌘ °C	⌚ min
Aardappelen		
Patatas Bravas	160	8-12
Dessert		
Berlijnse bollen, donuts en olie-bollen	160	5-10
Met veel olie bij gemiddelde temperatuur frituren.		
Het deksel gebruiken om de olie te verhitten en afnemen om het product te bakken.		
	⌘ °C	⌚ min
Vlees		
Stukken kip	170	10-15
Vleesballetjes	170	10-15
Vis		
Vis in bierdeeg, gepaneerd	170	10-15
Groente en peulvruchten		
Groente in bierdeeg, gepaneerd	170	4-8
Champignons, gepaneerd of in bierdeeg	170	4-8
Met veel olie bij hoge temperatuur frituren.		
Het deksel gebruiken om de olie te verhitten en afnemen om het product te bakken.		
	⌘ °C	⌚ min
Diepvriesproducten		
Patat	180	4-8

15.6 Draadloze kooksensor

Om Kooksensor te gebruiken moet u een draadloze kooksensor hebben.

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

Draadloze kooksensor verbinden

Ga om de draadloze kooksensor met het bedieningspaneel te verbinden, als volgt te werk:

1. Raak **X** aan in het hoofdaanzicht.
2. De optie "Kooksensor koppelen" kiezen en op **✓** drukken ter bevestiging.
3. Raak binnen 30 seconden kort het midden van de draadloze kooksensor aan.
 - ▶ Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding tussen de kooksensor en het bedieningspaneel op het display.

Resultaat	
0 Foutloze verbinding	Kooksensor is beschikbaar.
1 Foute verbinding	Communicatiefout – De verbindingsprocedure herhalen. Als het resultaat verder 1 is, de servicedienst op de hoogte brengen.
2 Foute verbinding	Communicatiefout – Bluetooth-communicatiefout. De verbindingsprocedure herhalen. – U hebt niet binnen 30 seconden na het selecteren van de kookzone het midden van de draadloze kooksensor aangeraakt. De verbindingsprocedure herhalen. – De batterij van de draadloze kooksensor is leeg. Vervang de batterij, de draadloze kooksensor terugplaatsen en de verbindingsprocedure herhalen.

4. Op **✓** drukken ter bevestiging.
 - ▶ Raak **✓** aan om een andere kooksensor aan te sluiten.

- ▶ Raak **X** aan om terug te gaan naar de basisinstellingen.
- ✓ Zodra de kooksensor correct met het bedieningspaneel is verbonden, staat de kooksensor ter beschikking.

Draadloze kooksensor resetten

1. Gedurende ca. 8-10 seconden op het midden van de kooksensor drukken.
- ✓ Tijdens deze procedure licht de LED-indicatie van de draadloze kooksensor drie keer op.
- ✓ Het resetten start als de LED een derde keer oplicht.
2. Nu niet meer op het midden van de draadloze kooksensor drukken.
- ✓ Zodra de LED uitgaat, is de draadloze kooksensor gereset.
3. De verbindingsprocedure vanaf punt 2 herhalen.

Kookpunt instellen

Het punt waarop het water begint te koken, hangt van de hoogte van de woonplaats boven de zeespiegel af. Als het water te sterk of te zwak kookt, kunt u het kookpunt instellen. Hiervoor:

Kies de instelling "Kookpunt instellen" in de basisinstellingen. → *Pagina 22*

De basisinstelling is standaard op 200 - 400 m ingesteld. Stel het kookpunt niet in als de woonplaats zich op deze hoogte boven de zeespiegel bevindt. Kies anders de instelling die met de hoogte van de woonplaats boven de zeespiegel overeenkomt.

Opmerking: De temperatuur 4/100°C is voldoende om efficiënt te koken. Kies voor intensiever koken een lagere hoogte.

Tip: Als je de temperatuur preciezer wilt instellen, dan kunt je deze met 1°C tot 5°C verhogen of verlagen. Tik hiervoor op de gekozen temperatuur en kies vervolgens **↖**. Kies daarna de gewenste temperatuur en druk op **✓** ter bevestiging. Raak om af te breken en het menu te verlaten het symbool **X** aan.

16 Draadloze kooksensor

Om Kooksensor te gebruiken moet je beschikken over een draadloze kooksensor.

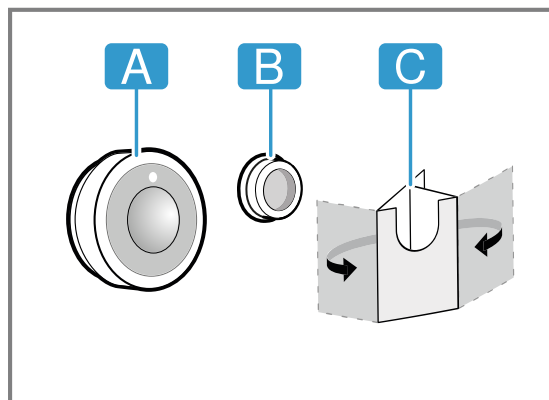
Je kunt de draadloze kooksensor via de servicedienst, in onze webshop of in de vakhandel www.gaggenau.com verkrijgen.

16.1 Leveringsomvang

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

- **A** Draadloze kooksensor
- **B** Siliconenpatch

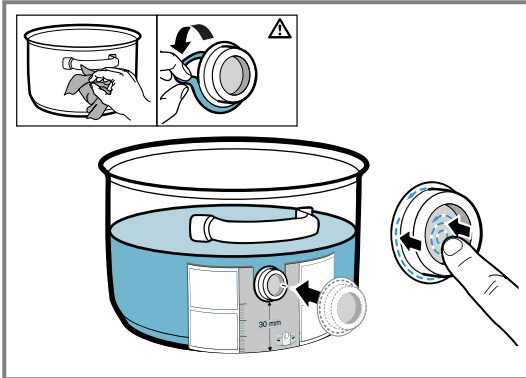
- **C** Sjabloon



16.2 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.

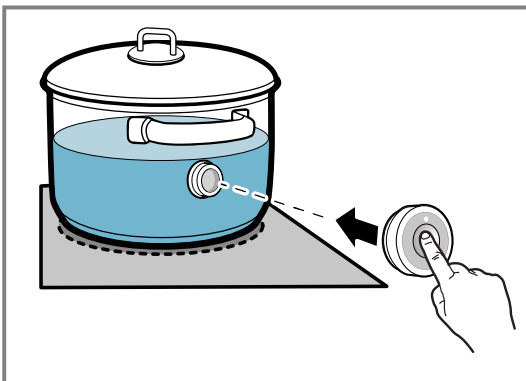


3. Het volledige oppervlak en het binnenste gedeelte van de siliconenpatch aandrukken.
4. Laat de lijm een uur lang drogen. Gedurende deze tijd het kookgerei niet gebruiken of afwassen.

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.

16.3 De draadloze kooksensor aanbrengen

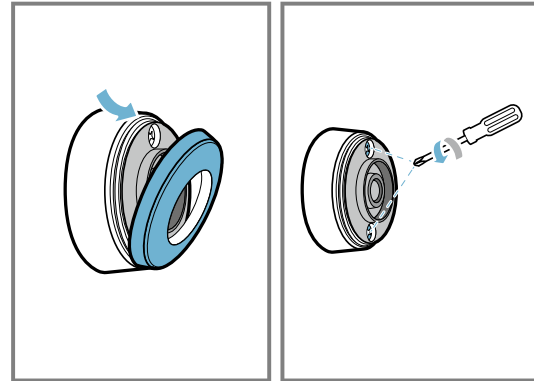
1. Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u de kooksensor aanbrengt.
2. De kooksensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat deze zich perfect aanpast.



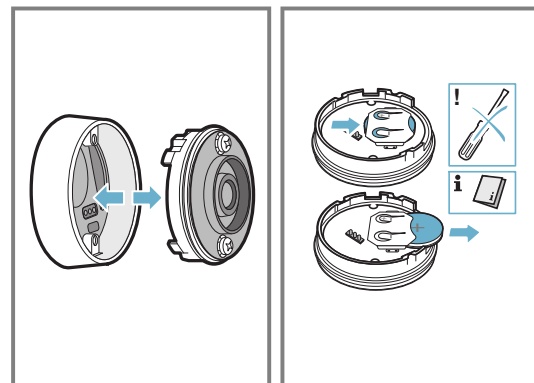
16.4 Batterij vervangen

Als de LED aan de draadloze kooksensor bij het indrukken niet oplicht, is de batterij leeg. Vervangen van de batterij:

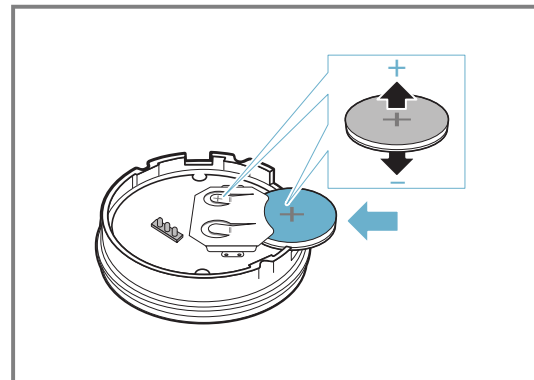
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing van de kooksensor trekken en beide schroeven verwijderen met een schroevendraaier.



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



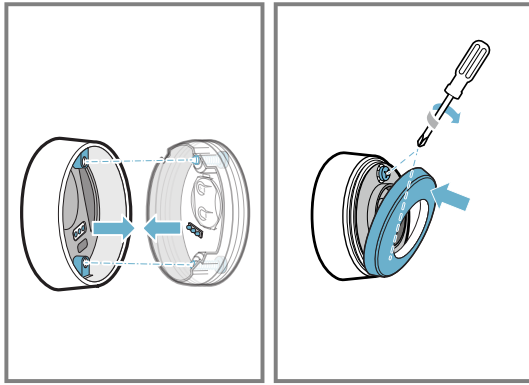
3. Een nieuwe batterij plaatsen en hierbij de instructies over de batterijpolen in acht nemen. Alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032 gebruiken.



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 schroevendraai-

er aantrekken en de siliconenafdekking aan het onderste behuizingsdeel van de kooksensor bevestigen.



16.5 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.

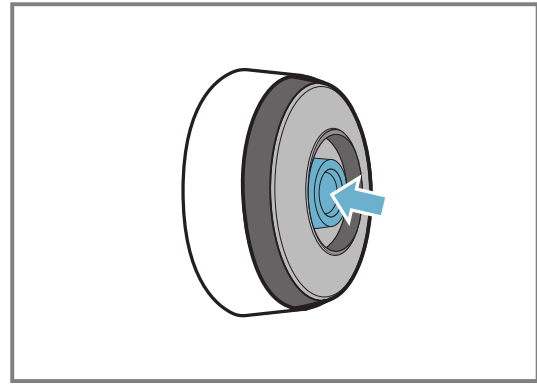
Opmerking: Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.

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 krassen.

16.6 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.

17 Dynamisch koken voor één pan

Maakt het bereiden mogelijk met voorinstelde vermogensstanden voor een kookgerei dat u op het kookvlak plaatst.

Zo kan de vermogensstand tijdens het bereiden worden gewijzigd, door het kookgerei naar voren of naar achteren te schuiven. Vooraf ingestelde kookstanden: 1.0, 3.0, 5.0, 7.0, 9.0.

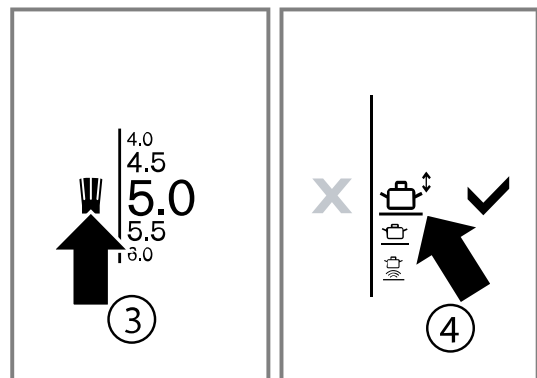
U kunt de voorinstelde kookstanden in de basisinstellingen wijzigen.

Opmerkingen

- Wanneer de functie niet beschikbaar is, dan kan het zijn dat het kookgerei te groot is. Gebruik in dit geval een kleinere maat kookgerei.
- - Wanneer de functie niet geactiveerd is, dan is wellicht het maximale vermogen van het apparaat bereikt.
- Overige informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → *Pagina 5*

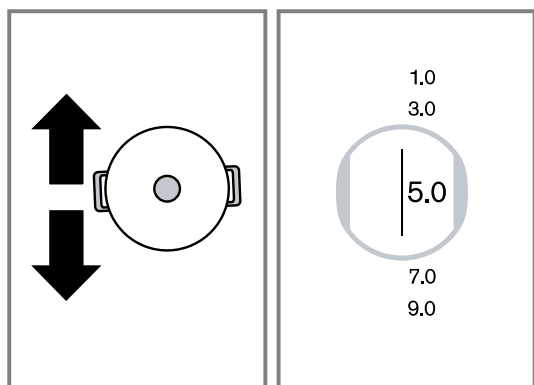
17.1 Dynamisch koken voor één stuks kookgerei inschakelen

1. Plaats het kookgerei op het kookvlak.
2. Tik op het kookzone-display van het kookgerei.
3. Druk op .
4. Veeg met de vinger naar beneden tot . Tik op  om de selectie te bevestigen.



- ✓ De functie is geactiveerd.

5. Beweeg het kookgerei op het kookvlak tot het kookzonedisplay de gewenste kookstand aangeeft.



17.2 Kookstand wijzigen

U kunt de kookstanden tijdens het bereiden wijzigen.

1. Tik op de te wijzigen kookstand.
2. Kies een andere kookstand in het instelgebied.

Opmerking: Wanneer u de functie deactiveert, dan keren de kookstanden terug naar de vooringestelde waarden.

17.3 Dynamisch koken voor één stuks kookgerei uitschakelen

1. Tik op het display op de vermogensstand.
 2. aanraken en een andere functie van het kookgerei kiezen.
 3. Raak aan om te bevestigen.
- ✓ De functie is uitgeschakeld. De eerder gekozen kookstand blijft behouden.

18 Teppanyaki-functie

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

U kunt de kookstanden tijdens het bereiden wijzigen.

Opmerking: Wanneer deze modus in het instelgebied niet beschikbaar is, controleer dan of het kookgerei niet te groot is. Gebruik kleiner kookgerei.

18.1 Geschikt kookgerei voor Teppanyaki

Geschikte Teppanyaki-grillplaten zijn in de vakhandel of via onze technische servicedienst of onze officiële website verkrijgbaar.

Geef steeds het juiste referentienummer op:

- GN232110 grillplaatmaat 325 x 530 mm
- CA051300 grillplaatmaat 265 x 415 mm

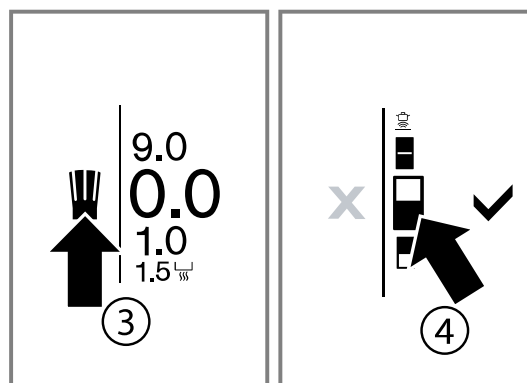
18.2 Teppanyaki-functie activeren

1. Plaats het kookgerei horizontaal of verticaal op het kookvlak.
 2. Tik op het display van de kookzones.
 3. Druk op .
 4. Veeg met uw vinger naar boven en kies het symbool voor de Teppanyaki-grill.
- De beschikbare symbolen zijn afhankelijk van de grootte van de Teppanyaki-grill en zijn positie op het kookvlak.

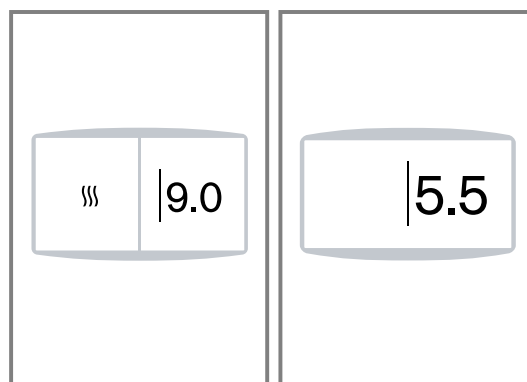
Symbool Stand

	Verticaal: twee kookzones heet
	Verticaal: onderste kookzone op gemiddelde warmte verhit
	Verticaal: bovenste kookzone met hoge warmte verhit
	Horizontaal: twee kookzones heet
	Horizontaal: rechter kookzone heet
	Horizontaal: linker kookzone heet

5. Druk op .



6. Selecteer de gewenste vermogensstand in het instelgebied.
- ✓ Op het display wordt de oriëntatie van de Teppanyaki-grill met de gekozen kookstanden weergegeven. Wanneer een aan een kookzone een kookstand wordt toegewezen, dan verschijnt .



18.3 Kookstand van de Teppanyaki-functie wijzigen

1. Tik op de ingestelde kookstand.
2. Veeg met de vinger naar boven of beneden naar de gewenste kookstand.

Opmerking: Wanneer u de positie van de Teppanyaki wijzigt, kiest u de geschikte instelling in de kookzone-indicatie.

18.4 Teppanyaki-functie deactiveren

1. Tik op de kookstand.
2. Tik op  en kies een andere kookgerei-modus in het instelgebied.
3. Tik op .

19 Kinderslot

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

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

19.1 Kinderslot activeren

Vereiste: De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- ▶ Raak  gedurende ca. 4 seconden aan
- ✓  brandt
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

19.2 Kinderslot deactiveren

Vereiste: De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- ▶ Raak  gedurende ca. 4 seconden aan
- ✓  brandt
- ✓ De blokkering is opgeheven.

19.3 Automatisch kinderslot

Deze functie activeert het kinderslot automatisch elke keer nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

U kunt het automatische kinderslot in de basisinstellingen activeren. → *Pagina 22*

Opmerking: Raak  ca. 4 seconden lang aan om het automatische kinderslot te deactiveren.

20 Pauzefunctie

Zolang de pauzefunctie is geactiveerd, blijven de gekozen instellingen behouden, maar er wordt geen vermogensstand gebruikt en de ingestelde bereidingstijden stoppen.

Als u de timer of de stopwatch hebt geactiveerd, lopen deze verder. Als de pauzefunctie is geactiveerd, kunt u de timertijd niet wijzigen.

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

20.1 Pauzefunctie inschakelen

- ▶ Op  drukken.
- ✓ De kookplaat blijft gedurende 30 minuten geblokkeerd.
- ✓ Nu kunt u het oppervlak van het touch-display reinigen, zonder dat de instellingen wijzigen.

20.2 Pauzefunctie uitschakelen

- ▶ Om de functie vóór het verstrijken van de 30 minuten uit te schakelen, eerst  aanraken en aansluitend  ter bevestiging.

Opmerkingen

- Wanneer de functie niet uitschakelt, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten automatisch uit.
- Als u het kookgerei op het kookvlak verschuift, zolang de functie is ingeschakeld, kunnen alle instellingen verloren gaan.

21 Individuele veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone voor langere tijd in bedrijf is en u geen instelling wijzigt, dan schakelt de veiligheidsfunctie in. Op het display verschijnt een melding en de kookzone verwarmt niet langer.

Raak om de indicatie uit te schakelen en de kookzone opnieuw in te stellen een willekeurige knop aan. Tik op . U kunt de kookzone opnieuw instellen.

22 Basisinstellingen

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

22.1 Overzicht van de basisinstellingen

Symbool	Instellingen	Beschrijving en opties
	Helderheid van het display	De helderheid van het touch-display wijzigen.
	Startscherm	U kunt instellen of het merklogo bij het inschakelen van de kookplaat moet worden weergegeven.
	Geluidssignalen	U kunt de door het apparaat gegeven akoestische waarschuwingssignalen instellen.
	Vermogensbegrenzing	Het totale vermogen van de kookplaat begrenzen en aan de lokale netaansluiting aanpassen.
	Professioneel koken	U kunt de vooringestelde vermogensstanden van de kookzones wijzigen.
	Dynamisch koken	U kunt de vooringestelde vermogensstanden van de kookzones wijzigen.
	Dynamisch koken voor één pan	U kunt de vooringestelde vermogensstanden van de kookzones wijzigen.
	Kookpunt instellen	Voer om het kookpunt aan te passen, de hoogte boven zeeniveau van de woonplaats.
	Kooksensor verbinden	Breng de verbinding tussen de draadloze kooksensor en de kookplaat tot stand.
	Temperatuurformat	Het temperatuurformat wijzigen.
	Taal	De display-taal van het apparaat wijzigen.
	Startmodus	Kies de kookmodus waarmee de kookplaat start.
	Apparaatnummer en productiedatum	Informatie over uw apparaat verkrijgen.
	Automatisch terugzetten	Instellen, hoelang het apparaat de laatst gebruikte instellingen na het uitschakelen onthoudt.
	Voorinstellingen	Alle instellingen resetten naar de fabrieksinstellingen.
	Demonstratiemodus	Demonstratiemodus van de kookplaat. De kookplaat gaat aan, zonder dat de kookzones verhitten.
	Kinderslot	De kookplaat blokkeren en voorkomen dat deze door kinderen onbevoegd wordt gebruikt.
	Op kookplaat gebaseerd afzuigkapregeling	De ventilatieregeling vanuit de kookplaat kan tot stand komen door het apparaat te verbinden met het thuisnetwerk of via een directe verbinding tussen ventilatie en kookplaat.
	Thuisnetwerk	Meld de kookplaat automatisch bij het thuisnetwerk aan middels WPS, of handmatig.

22.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

1. Tik op .
- ✓ Het menu Basisinstellingen wordt getoond.
- ✓ De eerste weergegeven optie is helderheid.
2. Veeg met de vinger naar rechts of links, om een andere optie te kiezen.

3. Tik op  om de instelling te wijzigen.
4. Tik op  om de wijzigingen te bevestigen.
5. Tik op  om de wijzigingen te annuleren.

22.3 Basisinstellingen verlaten

- Tik op de hoofdschakelaar .

23 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 de functie PowerManager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Als u een kookzone inschakelt en het maximale vermogen wordt bereikt, verschijnt in de indicatie een melding. Het apparaat regelt en kiest de hoogst mogelijke vermogensstand automatisch. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert. → *Pagina 22*

24 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 2
- 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.

24.2 Overzicht van de Home Connect instellingen

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen. De kookplaat toont de instelling "Verbinding", wanneer de kookplaat niet met het thuisnetwerk is verbonden. Alle andere instellingen toont de kookplaat als er al verbinding is met het thuisnetwerk.

Symbol	Instelling	Beschrijving en opties
	Verbinding	U kunt het WiFi-netwerk in- of uitschakelen.
	Met app verbinden	U kunt de kookplaat met één of meerdere Home Connect accounts verbinden.
	Instelling via app	U kunt instellen of kookinstellingen uit de Home Connect app naar de kookplaat gestuurd kunnen worden.
	Netwerkinstellingen wissen	U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk wissen.

24.3 WiFi-symbolen

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

Symbool	Beschrijving
	Het WiFi-thuisnetwerk is beschikbaar en de instellingen in de Home Connect app zijn geactiveerd.
	Het WiFi-thuisnetwerk is beschikbaar en de instellingen in de Home Connect app zijn gedeactiveerd.
	De kookplaat heeft geen verbinding met de Home Connect server en instellingen in de Home Connect app zijn geactiveerd.

24.1 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.
- 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-signaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.



Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.

2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

Symbool	Beschrijving
	De kookplaat heeft geen verbinding met de Home Connect server en instellingen in de Home Connect app zijn gedeactiveerd.
	De kookplaat heeft geen verbinding met het WiFi-thuisnetwerk en de instellingen in de Home Connect app zijn geactiveerd.
	Er is geen WiFi-verbinding beschikbaar en instellingen in de Home Connect app zijn gedeactiveerd.
	Er wordt onderhoud uitgevoerd en er is een WiFi-verbinding beschikbaar.
	Er wordt onderhoud uitgevoerd en er is geen WiFi-verbinding beschikbaar.

24.4 Netwerkverbinding deactiveren

- ▶ Naar de basisinstellingen gaan en de instelling "Netwerkverbinding scheiden" kiezen.
- ✓ De verbinding met WiFi (N) wordt gedeactiveerd.

24.5 Instellingen via de Home Connect app wijzigen

Met de Home Connect app kunt u de instellingen voor de kookzones wijzigen en naar de kookplaat sturen.

Vereisten

- De kookplaat is met het thuisnetwerk en de Home Connect app verbonden.
- Om de kookplaat via de Home Connect app in te kunnen stellen, moet de basisinstelling "Instelling via app" zijn ingeschakeld. In de toestand bij levering is de basisinstelling ingeschakeld. Als de overdracht van instellingen is gedeactiveerd, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
- ▶ De instelling in de Home Connect app uitvoeren en naar de kookplaat sturen.
De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen. Instellingen die u vanuit de Home Connect app naar de kookplaat stuurt, moet u op de kookplaat bevestigen.
- ✓ Wanneer kookinstellingen naar een kookplaat worden verzonden, geeft het display een bevestigingsmelding weer.

24.6 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.

24.7 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.

24.8 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.

25 Afzuigregeling van het kookveld

Wanneer de kookplaat en de afzuigkap Home Connect-compatibel zijn, verbindt u de apparaten in de Home Connect app. Verbind daarvoor beide apparaten met Home Connect en volg de aanwijzingen in de app op.

Opmerkingen

- De bediening aan de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is een bediening via de afzuigregeling van het kookveld niet mogelijk.

- U kunt de verbinding met de afzuigkap alleen via de Home Connect app realiseren.

25.1 Home Connect instellingen resetten

Als de verbinding van uw apparaat met het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) problemen oplevert of als u uw apparaat in een ander WLAN-thuisnetwerk (WiFi) wilt aanmelden, dan kunt u de Home Connect instellingen resetten.

Opmerking: Wanneer u de Home Connect instellingen reset, wordt ook de verbinding met een eventueel verbonden afzuigkap verbroken.

1. Raak  aan om de basisinstellingen te openen.
2. Door de opties bladeren en instelling  "Kapregeling" aanraken.
3.  "Kapregeling scheiden" selecteren en met  bevestigen.

25.2 Bediening van de afzuigkap via de kookplaat

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

Via de bedieningselementen van de kookplaat kunt u nog meer instellingen uitvoeren.

Ventilator instellen

1. Raak in het hoofdaanzicht  aan.
2. Kies in het instelgedeelte een ventilatorstand. U kunt de volgende instellingen kiezen:

0	Ventilator uit.
1, 2, 3	Ventilatorstanden: laag, gemiddeld, hoog
>>	Intensiefstand

Al naar gelang de gekozen instellingen van de ventilatorbesturing worden de volgende opties weergegeven:

A	Automatische stand
	Naventilatie
U	Functie onbekend

- ✓ In het hoofdaanzicht verschijnt de gekozen ventilatorstand naast het symbool .

Ventilator uitschakelen

- De ventilatorstand 0 kiezen.

Automatische modus inschakelen

1. Raak in het hoofdaanzicht  aan.
2. De optie  "Kapregeling" kiezen.
3. De optie A "Automatisch" kiezen.
- ✓ Afhankelijk van de sensorinstelling van de afzuigkap start de ventilator automatisch zodra het apparaat rook herkent.

Opmerking: Meer informatie vindt u in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap.

Automatische modus uitschakelen

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

Verlichting van de afzuigkap instellen

U kunt het licht van de afzuigkap via het bedieningspaneel van de kookplaat inschakelen en uitschakelen.

1. Raak in het hoofdaanzicht  aan.
2. Kies de optie  "Helderheid".
3. Kies een helderheidsstand.
- ✓ Afhankelijk van de gekozen basisinstellingen gaat de verlichting automatisch met de kookplaat aan of uit.

25.3 Overzicht van de instellingen van de afzuigkapbediening

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

Het display toont de instellingen alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.

Instelling ¹	Keuze	Beschrijving
	Automatische regeling	U kunt instellen met welke ventilatorstand de afzuigkap start, wanneer u de kookplaat inschakelt.
	Naloop-functie	U kunt instellen of en hoe de ventilator verder draait, wanneer u de kookplaat uitschakelt.
	Helderheid	U kunt de helderheid instellen, waarmee de verlichting van de afzuigkap automatisch met de kookplaat inschakelt.
	Automatische uitschakeling van de verlichting	U kunt instellen, of de verlichting van de afzuigkap automatisch met de kookplaat uitschakelt.
	Ventilatieregeling scheiden	Met de instelling reset u de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en de afzuigkap.

¹ Afhankelijk van de apparaatuitvoering

26 Reiniging en onderhoud

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

26.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop www.gaggenau.com.

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 vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten

26.2 Kookplaat reinigen

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

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn. Laat alleen bij suikervlekken, rijstzetmeel, kunststof- of aluminiumfolie de kookplaat niet afkoelen.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.
Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

Tips

- Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.
- Wanneer u de bodem van het kookgerei schoon houdt, dan blijft het oppervlak van de kookplaat in een goede conditie.

26.3 Kookplaatrand reinigen

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

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

27 FAQ

27.1 Gebruik

Vraag	Antwoord
Op het display verschijnt geen beeld.	▪ De helderheid is niet goed ingesteld. Van bovenaf op het display kijken en de helderheid via de basisinstellingen instellen. Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk . → "<i>Basisinstellingen</i>", <i>Pagina 22</i>
Op het hoofddisplay verschijnt een waarschuwing en er klinkt een geluidssignaal.	▪ Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen. Hoe u het akoestische signaal kunt deactiveren kunt u lezen in het hoofdstuk "<i>Basisinstellingen</i>". → <i>Pagina 22</i>

27.2 Geluiden

Vraag	Antwoord
Waarom zijn er tijdens het koken geluiden te horen?	▪ Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze duiden niet op een defect.

Vraag	Antwoord
Welke geluiden kunnen optreden en wat is de betekenis van de geluiden?	▪ 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. ▪ Laag tonige brom: het kookgerei is mogelijk te klein of niet geschikt voor inductie. Verschuif het kookgerei naar een andere positie op het kookvlak of gebruik groter kookgerei. ▪ 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. ▪ Klikgeluid: wanneer er bij het activeren of verplaatsen van een pan af en toe een klikgeluid te horen is, is dit volkomen normaal. Ook kunnen er weleens andere, zui-ver toevallige geluiden optreden die geen verband houden met het kookgerei.

27.3 Kookgerei

Vraag	Antwoord
Welke pan is geschikt voor de inductiekookplaat?	▪ Informatie over welk kookgerei geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i>
Waarom warmt de kookplaat niet op?	▪ Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekoken. Overige informatie over soort, grootte en positionering van geschikt kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i>
Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?	▪ Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekoken. Overige informatie over soort, grootte en positionering van geschikt kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i>
De weergave van het kookgerei op het touchdisplay komt niet overeen met de grootte of de vorm van het kookgerei.	▪ Er bevinden zich meer dan 8 stuks kookgerei op het kookvlak. Het kookgerei is te klein: een diameter van 90 tot 340 mm wordt aanbevolen. Gebruik een groter kookgerei of een kookgerei dat voor inductie geschikt is, of wijzig de verdeling van het kookgerei over het kookvlak. Informatie over welk kookgerei geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i>
Op het kookvlak staat een kookgerei dat niet op het touch-display wordt weergegeven.	▪ Er bevinden zich meer dan 8 stuks kookgerei op het kookvlak. Het kookgerei is te klein: een diameter van 90 tot 340 mm wordt aanbevolen. Gebruik een groter kookgerei of een kookgerei dat voor inductie geschikt is, of wijzig de verdeling van het kookgerei over het kookvlak. Informatie over welk kookgerei geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i>
Er bevinden zich twee stuks kookgerei op het kookvlak, op het touchdisplay worden deze echter als één kookgerei weergegeven.	▪ Wanneer u twee stuks kookgerei zeer dicht bij elkaar op het kookvlak plaatst, dan kan het voorkomen dat het touchdisplay deze als één enkel kookgerei weergeeft. Plaats de beide stuks kookgerei verder uit elkaar, totdat deze op het touchdisplay als twee afzonderlijke stuks kookgerei worden weergegeven.
Op het kookvlak staat een kookgerei; op het touchdisplay worden echter twee of meer stuks kookgerei weergegeven.	▪ Mogelijkerwijs is de bodem van een kookgerei vervormd of voorzien van reliëf of is het kookgerei niet geschikt voor inductie. Controleer of de bodem van het kookgerei vlak is en plaats deze weer op het kookvlak. Informatie over welk kookgerei geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i>

Vraag	Antwoord
U kunt niet elk stuks kookgerei gebruiken dat zich op het kookvlak bevindt.	- U kunt tot 8 stuks kookgerei op het kookvlak plaatsen, maar u kunt slechts met maximaal 6 gelijkmatig verdeelde stuks kookgerei tegelijkertijd koken. Overige informatie over soort, grootte en positionering van geschikt kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i> - Aan elke kant kunt u koken met maximaal 3 stuks kookgerei. Wanneer er zich een pan in het midden van het kookvlak bevindt of te groot is, dan wordt het aantal actieve stuks kookgerei beperkt. Overige informatie over soort, grootte en positionering van geschikt kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i> - Een van de pannen is niet geschikt voor inductiekoken. Op het touchdisplay verschijnt ⊖ naast het ongeschikte kookgerei. Overige informatie over soort, grootte en positionering van geschikt kookgerei vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i> - Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat werd overschreden of de functie Vermogensbegrenzing is uitgeschakeld. De installatie controleren en de functie Vermogensbegrenzing correct instellen.
De vermogensstand kan niet worden verhoogd.	Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie Vermogensbegrenzing is uitgeschakeld. Wijzig de verdeling van de pannen op het kookvlak. De installatie controleren en de functie Vermogensbegrenzing correct instellen. Hoe u hiervoor te werk gaat, kunt u in het hoofdstuk Basisinstellingen nalezen → <i>Pagina 22</i>
De kooksensor is niet beschikbaar.	Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie Vermogensbegrenzing is ingeschakeld. De vermogensstanden van het andere kookgerei uitschakelen of verlagen. Wijzig de verdeling van het kookgerei op het kookvlak. De installatie controleren en de functie Vermogensbegrenzing correct instellen. Vermogensbegrenzing → <i>Pagina 23</i>
Tijdens intensief gebruik zijn de bereidingstijden langer.	Dat kan veroorzaakt worden doordat interne beveiligingen voorkomen dat er oververhitting optreedt bij het fornuis. Probeer de positie van het kookgerei te wijzigen.
In het kookgerei treedt een onregelmatige belletjesvorming op.	Afhankelijk van de gekozen vermogensstand, het soort pan of de combinatie met andere pannen kan er een ongelijkmatige belletjesvorming ontstaan. Dit is echter niet van invloed op de temperatuur of het bereidingsproces. Informatie over welk kookgerei geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk Geschikt kookgerei. → <i>Pagina 5</i>

27.4 Reinigen

Vraag	Antwoord
Hoe kan ik de kookplaat reinigen?	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", Pagina 27</i>

27.5 Thuisnetwerk

Vraag	Antwoord
Waarom kan de kookplaat niet met het thuisnetwerk worden verbonden nadat u de WPS-knop van de router heeft ingedrukt?	Druk nadat de optie Automatische verbinding is gekozen, binnen de volgende 2 minuten op de WPS-knop van de router. Is deze tijd verstreken, begin dan opnieuw met het tot stand brengen van de verbinding. Als de problemen blijven bestaan, resetten naar de fabrieksinstellingen. Hoe u hiervoor te werk gaat, kunt u in het hoofdstuk Basisinstellingen nalezen → <i>Pagina 22</i>.
Waarom komt er vanuit het mobiele eindapparaat geen aanmelding tot stand bij het netwerk Home Connect?	Verbinding maken met de Home Connect SSID en het Home Connect wachtwoord. Zorg ervoor dat alle tekens correct worden ingevoerd en dat er op hoofd- en kleine letters wordt gelet.

28 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 32

⚠ **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.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

28.1 Waarschuwing

Treedt er een probleem op, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch weergegeven op het display.

Volg de aanwijzingen op het touchdisplay om het probleem te verhelpen. Neem indien nodig contact op met de Service en vermeld de exacte foutcode.

Opmerkingen

- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

28.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	De stroomtoevoer is onderbroken. ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring. Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. ▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema. Storing in de elektronica ▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
Het touch-display reageert niet of is geblokkeerd.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De kookstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. ▶ Pas het totale vermogen in de basisinstellingen aan, onder Maximale vermogensopname. ▶ Een zeer grote pan kan de maximale aansluitwaarde op dezelfde helft van de kookplaat beïnvloeden. Het kookgerei weer terugplaatsen.
Geluidssignaal	Er bevindt zich een voorwerp op het touch-display. 1. Verwijder het voorwerp en stel de kookplaat opnieuw in. 2. Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
De kookplaat reageert niet zoals gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. 1. Het apparaat via de zekering in de meterkast aardlekschakelaar in de meterkast uitschakelen. 2. Enkele seconden wachten en het apparaat opnieuw aansluiten.
Eén of alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld.	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	Storing in de elektronica ► Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. Zoals gebruikelijk koken zonder de functie Instellingen overnemen te gebruiken. Contact opnemen met de Service.
<i>E7010</i>	De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap. 1. Bevestig de foutmelding door een willekeurig sensorveld aan te raken. U kunt weer koken zoals u gewend bent, zonder dat er verbinding is. 2. Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische servicedienst.
<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 kookplaten zijn uitgeschakeld. ► Als u de kooksensor niet gebruikt, dan dient u deze van de pan te nemen en ver van andere kookplaten of warmtebronnen te bewaren. De kookplaten inschakelen.
<i>E8204</i>	De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is. ► De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 19
<i>E8205</i>	De verbinding met de kooksensor is verbroken. ► De functie uitschakelen en opnieuw activeren.
<i>E8206</i>	De kooksensor is kapot/defect. ► Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de draadloze kooksensor brandt niet.	De draadloze kooksensor reageert niet en de indicatie brandt niet. ► De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf . → "Batterij vervangen", Pagina 19 ► 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 in de paragraaf . → "Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 18 ► Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Het display op de sensor knippert tweemaal.	De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is. ► De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf . → "Batterij vervangen", Pagina 19
Het display op de sensor knippert drie keer.	De verbinding met de kooksensor is verbroken. ► Houd het symbool op de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt en maak opnieuw verbinding met de kookplaat.
<i>E 9000/E9010</i>	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. ► Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<i>U400/E9011</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. ► Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
De kookzones worden niet heet en  wordt weergegeven.	Demomodus is geactiveerd. 1. Scheid de kookplaat van het elektriciteitsnet en sluit deze na enkele seconden weer aan. 2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen .

28.3 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

29 Afvoeren

29.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraads kantoor 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.

29.2 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.

30 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.

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 garantietermijn en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, 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 klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op www.gaggenau.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

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

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- 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 22* laten weergeven.

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001731503 (050422) REG25
nl