INDUCTIEKOOKPLAAT

CI 282

GAGGENAU

U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.



Inhoudsopgave

1 Veiligheid 2
2 Materiële schade voorkomen 5
3 Milieubescherming en besparing 6
4 Geschikt kookgerei 6
5 Uw apparaat leren kennen 7
6 Bedieningselement TwistPad 8
7 Voor het eerste gebruik 8
8 De Bediening in essentie 9
9 Flex Zone 10
10 FlexPlus Zone 11
11 Tijdfuncties 11
12 Automatische kookfunctie 12
13 Booster voor kookpannen 12
14 Booster voor bakpannen 13
15 Warmhoudfunctie 13
16 Instellingen overnemen 13
17 Gerechten-assistent 14
18 Draadloze kooksensor 18
19 Kinderslot 19
20 Veegbeveiliging 20
21 Individuele veiligheidsuitschakeling 20
22 Basisinstellingen 20
23 Kookgerei-test 21
24 Vermogensbegrenzing 22
25 Home Connect 22
26 Afzuigregeling van het kookveld 24
27 Reiniging en onderhoud 25
28 Storingen verhelpen 27
29 Afvoeren 29
30 Conformiteitsverklaring 29
31 Servicedienst 29

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

⚠ WAARSCHUWING
Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP
Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 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.

1.3 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:
- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.

- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:
- op boten of in voertuigen.
- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

Stel bij gebruik van de kooksensorfunctie de kookzone in waarop de pan met de temperatuursensor staat.
Als u een actief, geïmplanteerd medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplanteerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.4 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.

1.5 Veilig gebruik

⚠ 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.

⚠ 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 een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▸ 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 29*

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.

Batterijen kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn.
- ▸ Nieuwe en gebruikte batterijen buiten het bereik van kinderen bewaren.
- ▸ Bij een vermoeden van inslikken of inbrengen van de batterij in een lichaamsopening direct een arts raadplegen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig tot dodelijk letsel!
Dit product bevat een knoopbatterij.



Het inslikken of het inbrengen van een batterij in een lichaamsopening kan al binnen twee uur leiden tot ernstig of dodelijk letsel, omdat het tot chemische brandwonden of een mogelijke perforatie van de slokdarm kan veroorzaken.
- ▸ Roep direct de hulp van een arts in.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn.
- ▸ Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.
- ▸ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
- ▸ Gebruik alleen hittebestendige vormen.

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!
Het afneembare bedieningselement is magnetisch en kan elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden.

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

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

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

2 Materiële schade voorkomen

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.
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.
Krassen	Materiaalresten tussen de kookplaat en de draaiknop.	Houd het steunvlak van de draaiknop schoon.
Schade aan het apparaat!	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
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, bewaar 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.

Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.
Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

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

Met weinig water koken.

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

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

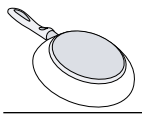
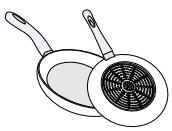
- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

4 Geschikt kookgerei

Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookgerei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

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.
Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is.

Kookgerei	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.
Geschikt 	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.

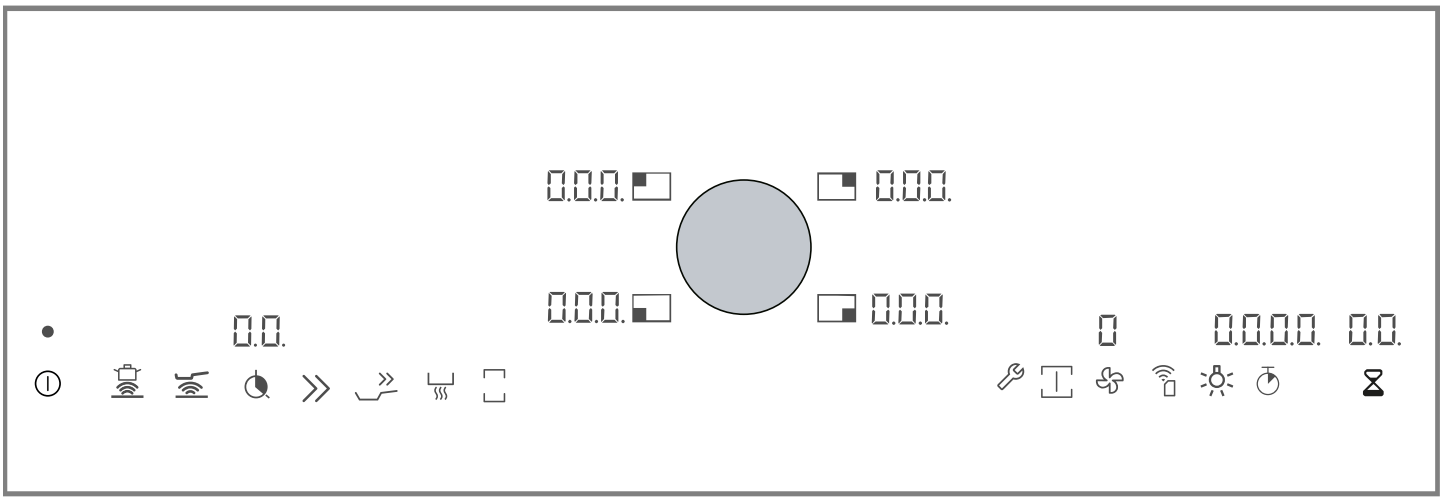
5 Uw apparaat leren kennen

5.1 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.

5.2 Bedieningspaneel

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



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

Keuzesensoren

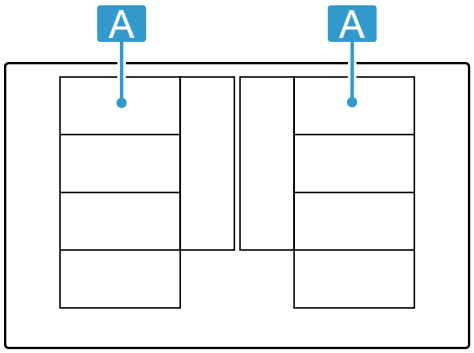
Wanneer de kookplaat opwarmt, lichten de symbolen van de bedieningsvlakken wit op die op dat moment beschikbaar zijn. Als een functie is ingeschakeld, brandt de indicatie oranje.

Sensor	Functie
⏻	Hoofdschakelaar
	Braadsensor
	Kooksensor
	Uitschakeltimer
»	Booster voor kookpannen
	Booster voor bakpannen
	Warmhoudfunctie
	Flex Zone
	Basisinstellingen
	Professionele modus
	Op kookplaat gebaseerd afzuigkapregeling
	Connectiviteit
	Verlichting van de kap
	Looptijd
⧖	Timer

Afhankelijk van de status van de kookplaat lichten ook de indicatoren voor de kookzones en de verschillende geactiveerde en beschikbare functies op.

5.3 Verdeling van de kookzones

Het aangegeven vermogen wordt gemeten met de genormeerde pannen, die in IEC/EN 60335-2-6 zijn beschreven. Het vermogen kan al naar gelang de grootte of materiaal van het kookgerei variëren.



Gebied	Hoogste kookstand	
A	Vermogensstand 9	2.200 W
	Booster voor kookpannen	3.700 W

Gebied	Hoogste kookstand	
A	Vermogensstand 9 Booster voor kookpannen	3.300 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 Booster voor kookpannen	2.600 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 Booster voor kookpannen	3.300 W 3.700 W

5.4 Kookzone

Controleer voordat u met het koken begint of het formaat van de pan bij de kookzone past waarmee u kookt:

Gebied	Type kookzone
	Kookzone van één enkele kring
	Flex-Zone → *"Flex Zone", Pagina 10*
/	Uitgebreide Flex Zone → *"FlexPlus Zone", Pagina 11*

5.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mag u de kookzone niet aanraken.

Indicatie	Betekenis
H	De kookzone is heet.
h	De kookzone is warm.

6 Bedieningselement TwistPad

De draaiknop waarmee u de kookzones en vermogensstanden kiest, kan worden verwijderd. Omdat de draaiknop magnetisch is, centreert hij zich automatisch in zijn speciale programmeerzone.

6.1 TwistPad positioneren en bedienen

De draaiknop zodanig positioneren dat hij gecentreerd op de programmeerzone m.b.t. de indicaties die deze zone begrenzen is gericht.
Om een kookzone in te schakelen, de draaiknop ter hoogte van de gewenste kookzone indrukken. Om de kookstand te selecteren, aan de draaiknop draaien.

Opmerking: Ook als de draaiknop niet precies is gecentreerd, functioneert hij toch correct.
De draaiknop altijd schoon houden. Als de knop vuil is, werkt hij mogelijk niet naar behoren.

6.2 Gebruiksaanwijzingen

- Binnenin de knop bevindt zich een sterke magneet. De draaiknop niet in de omgeving van magnetische gegevensdragers, zoals creditcards of kaarten met magneetstroken brengen. Deze kunnen hierdoor beschadigd raken. Ook kunnen er storingen bij televisies en beeldschermen optreden.
- De draaiknop is magnetisch. Metalen deeltjes die aan de onderkant blijven plakken, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat. De twistknop altijd grondig reinigen.

6.3 TwistPad verwijderen

U kunt de draaiknop tijdens het koken op de kookzone verwijderen.
Als u de draaiknop verwijdert, wordt de functie Veegbeveiliging gedurende 10 minuten ingeschakeld. Als u de draaiknop na het verstrijken van deze tijd niet in zijn positie terugzet, schakelt de kookplaat uit.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**
De kookplaat kan verder verhitten.
Wanneer u gedurende deze 10 seconden een metalen voorwerp in de buurt van de twist-pad neerlegt, dan kan de kookplaat verder verhitten.

- De kookplaat daarom altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

7 Voor het eerste gebruik

Houd de volgende adviezen aan.

7.1 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 25*

7.2 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.

7.3 Kookgerei

Een lijst van het aanbevolen kookgerei vindt u op de officiële website *www.gaggenau.com*.
Meer informatie over het passende kookgerei.
→ *Pagina 6*

7.4 Home Connect instellen

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, wordt de instelling van het thuisnetwerk opge-

vraagd. Op het display licht gedurende enkele seconden het symbool op.
Om de aansluitinstelling te starten, de sensor aanraken en de aanwijzingen in het hoofdstuk opvolgen. Om de eerste instelling te verlaten een willekeurige sensor aanraken.
→ *"Home Connect", Pagina 22*

8 De Bediening in essentie

8.1 Kookplaat inschakelen

- ⏻ aanraken.
  De symbolen van de kookzones en de momenteel beschikbare functies branden. Naast de kookzones is 0 verlicht. De draaiknop op het instelgebied zetten.

✔ De kookplaat is klaar voor gebruik.

Reactiveren

- Wanneer u het apparaat binnen 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen.

8.2 De kookplaat uitschakelen

- ⏻ aanraken tot de indicaties doven.

✔ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

8.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Kies de vermogensstand die voor het product en de geplande bereiding het meest geschikt is.

1. Kies de kookzone. Hiervoor de draaiknop ter hoogte van de gewenste kookzone aanraken.

✔ 0 is helderder verlicht.

2. Aan de draaiknop draaien tot op het display de gewenste vermogensstand oplicht.

✔ De vermogensstand is ingesteld.

Opmerking: Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, of de pan niet geschikt is, dan knippert de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

QuickStart

- Wanneer u vóór het inschakelen kookgerei op de kookplaat plaatst, dan wordt dit bij het inschakelen herkend en wordt de betreffende kookzone automatisch gekozen. Vervolgens in de volgende 20 seconden de vermogensstand kiezen, anders schakelt de kookplaat zelf uit.

Vermogensstand wijzigen of kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. De gewenste vermogensstand kiezen of met de draaiknop op 0 instellen.

✔ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

8.4 Kookadviezen

De tabel geeft aan welke vermogensstand (⎽=Ξ) voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd (◷ min)kan variëren afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen. Om voor te verwarmen, vermogensstand 8 - 9 instellen.

	⎽=Ξ	◷ min
Smelten		
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Gekookte worstjes [1]	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Stoven, sudderen		
Aardappelballetjes [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2.5 - 3.5	15 - 30
Aardappelen in schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Sudderen		
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulasch	3 - 4	50 - 60
Roosteren/Braden met weinig vet [1]		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Steak, 3 cm dik	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte, 2 cm dik	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20

[1] Zonder deksel

	⎓	◷ min
Diepvriesgerechten, bijv. roerbakgerechten	6 - 7	6 - 10
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Braden (150 tot 200 g per portie in 1 tot 2 l olie, in porties frituren) [1]		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kipnuggets	8 - 9	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

9 Flex Zone

De flexibele kookzone maakt het voor u mogelijk om kookgerei in gelijk welke vorm of grootte naar wens te plaatsen. Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

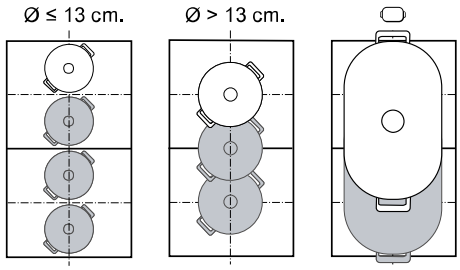
9.1 Plaatsen van het kookgerei

De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

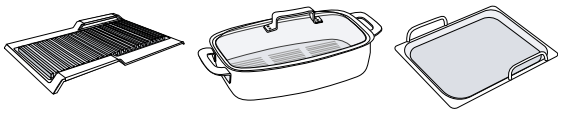
Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het komen met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



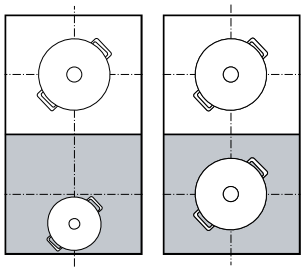
- Aanbevolen langwerpig kookgerei ⬭:



Als twee gescheiden kookzones

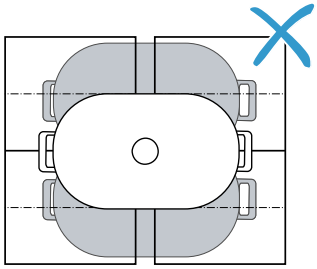
Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.

U kunt de voorste en achterste zone gescheiden van elkaar gebruiken en voor elke een eigen vermogensstand instellen.



Attentie

Plaats geen kookgerei in het midden tussen de rechter- en linkerzone. De kookzones worden anders niet correct geactiveerd en u realiseert geen goed bereidingsresultaat.



9.2 Flex Zone verbinden

Standaard is de flexibele kookzone als twee gescheiden kookzones geconfigureerd. Om de kookzones te verbinden, de volgende functie inschakelen:

1. Kies één van de beide kookzones.
2. Druk op ⊏.

✔ De indicatie brandt. De kookzone is verbonden.

Opmerking: Als u de pan van de actieve kookzone verplaatst of optilt, start automatische een zoekfunctie. Elke pan, die bij deze zoekactie binnen de kookzone wordt gevonden, wordt verwarmd met de eerder gekozen kookstand.

9.3 Flex Zone scheiden

▸ Raak ⊏ aan.

✔ De FlexZone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

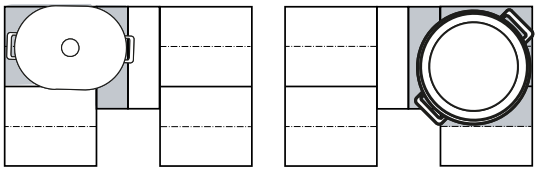
[1] Zonder deksel

10 FlexPlus Zone

Met de uitgebreide kookzone kunt u met groter kookgerei koken of langwerpig kookgerei zijwaarts plaatsen. De uitbreiding schakelt steeds in combinatie met een van beide flexibele kookzones in. U kunt de uitbreiding niet afzonderlijk inschakelen.

10.1 Plaatsen van het kookgerei overeenkomstig de vorm en het formaat

Plaats het kookgerei in het midden boven het achterste gedeelte van de flexibele kookzone en de uitbreiding ervan.
Afhankelijk van het formaat van het kookgerei en het afgedekte kookvlak kunt u de flexibele kookzone als twee gescheiden of als een samenhangende kookzone inschakelen:



10.2 FlexPlus Zone activeren

1. Het kookgerei op de flexibele kookzone plaatsen en hierbij de uitbreiding afdekken.
2. Kookzone en vermogensstand kiezen De indicaties voor de kookzone en [/] voor de uitgebreide zone branden.

✔ De zone is geactiveerd.

Opmerking: Als de indicatie niet brandt, dan het kookgerei optillen en weer op de kookzone plaatsen.

10.3 FlexPlus Zone deactiveren

▸ De kookzone selecteren en met de TwistPad op *0* zetten.

✔ De functie is gedeactiveerd.

11 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer
- Looptijd

11.1 Uitschakeltimer

Maakt de programmering van een bereidingstijd voor één of meerdere kookzones mogelijk. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Uitschakeltimer inschakelen

1. Kookzone en vermogensstand kiezen.
2. Raak ◔ aan.

✔ In de kookzone gaat ◔ branden.

3. De bereidingstijd met de draaiknop selecteren.

✔ De bereidingstijd begint af te lopen.
✔ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en er klinkt een geluidssignaal.

Opmerkingen

- Wanneer in een kookzone, waarin Braadsensor is geactiveerd, een bereidingstijd is geprogrammeerd, begint de geprogrammeerde bereidingstijd af te tellen, zodra het gekozen temperatuurniveau is bereikt.
- 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. Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool ◔ aan.
2. De bereidingstijd met TwistPad wijzigen of op *00* instellen om de bereidingstijd te wissen.

11.2 Timer

Maakt de activering mogelijk van een timer van 0 tot 99 min. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

Timer inschakelen

1. Raak ⧖ aan.
2. De gewenste tijd met de draaiknop selecteren.
3. Met ⧖ de instelling bevestigen.

✔ De tijd begint af te lopen.
✔ Als de tijd is verstreken, klinkt er een signaal en knipperen de displays.

Timer wijzigen of uitschakelen

1. Raak ⧖ aan.
2. De looptijd met de draaiknop wijzigen of op *00* instellen om de looptijd te wissen.
3. Bevestig met ⧖.

Timer Plus

Als u ⧖ vóór het einde van het akoestische signaal gedurende enkele seconden indrukt, wordt de functie Looptijd uitgeschakeld. Op het display verschijnt de verstreken tijd sinds het einde van de voor de functie Timer

geprogrammeerde tijd. De voordien ingestelde tijd knippert in de functie-indicatie Timer.

- ▸ ⧖ enkele seconden lang ingedrukt houden.
- ✔ Looptijd stopt en de indicaties gaan uit.
- ✔ De functie is uitgeschakeld.

11.3 Looptijd

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

Schakel Looptijd in

- ▸ Raak ⏱ aan.
- ✔ *00* branden.
- ✔ De tijd begint af te lopen.

Schakel Looptijd uit

1. Raak ⏱ aan.
- ✔ De functie stopt. De indicaties blijven verlicht.
2. Als u ⏱ opnieuw indrukt zolang het nog oranje oplicht, loopt de tijd verder.
3. Als u lang op ⏱ drukt, gaan de indicaties uit.
- ✔ De functie is gedeactiveerd.

12 Automatische kookfunctie

Met deze functie kunt u voor elke kookzone een vooringestelde vermogensstand vastleggen.
Binnen 9,5 minuten een geschikte pan plaatsen om de voorgestelde waarde over te nemen.

12.1 Professionele kookfunctie activeren

1. De kookplaat inschakelen.
2. Druk op ⌶.
- ✔ In de kookzone-indicaties lichten de vooringestelde vermogensstanden op.
3. Plaats binnen 8 minuten een geschikte pan. Zodra de pan wordt herkend, is de betreffende kookzone gekozen. U kunt de vermogensstand met de draaiknop aanpassen.
- ✔ Is de insteltijd afgelopen, dan beginnen de vermogensstand-indicaties van de niet-bezette kookzones te knipperen.
4. Binnen 90 seconden ⌶ opnieuw aanraken om de professionele kookfunctie te verlengen. Als u het symbool niet aanraakt, schakelen de ongebruikte kookzones uit.

Opmerkingen

- In de professionele kookmodus kunt u ook de warmhoudfunctie instellen.
- Als u een ongeschikte pan plaatst, bijv. een aluminiumpan, dan knippert de indicatie van de vermogensstand tot u de pan verwijdert. Of uw pan geschikt is voor inductie, controleert u in het hoofdstuk "Controle van de pan". →*Pagina 21*

12.2 Professionele kookfunctie uitschakelen

De functie kunt u op twee manieren uitschakelen:

Onmiddellijk uitschakelen

- ▸ Druk op ⌶.
- ✔ Alle kookzones schakelen op het vermogen *0* om.
- ✔ Het symbool is wit verlicht.

Automatisch uitschakelen

De functie eindigt automatisch: als u na 8 minuten geen passende pan op een of meerdere kookzones hebt geplaatst, beginnen ⌶ en de betreffende kookzone-indicaties gedurende 90 seconden te knipperen.

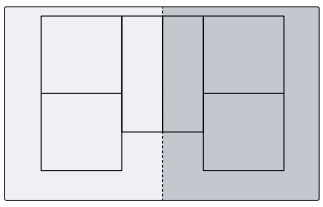
- ▸ Druk twee keer op ⌶ om de functie uit te schakelen. Als u ⌶ niet aanraakt, schakelt de functie na 90 seconden automatisch uit.
- ✔ ⌶ licht wit op en de kookzones zonder pan schakelen over op vermogensstand *0*.
- ✔ De kookzones in gebruik behouden de ingestelde vermogensstand.

12.3 Instellingen wijzigen

- ▸ De voorgestelde waarden kunt u in het menu basisinstellingen wijzigen. →*Pagina 20*

13 Booster voor kookpannen

Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met *9*.
Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



13.1 Booster voor kookpannen inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op » tippen. De indicatie *P* brandt.
- ✔ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

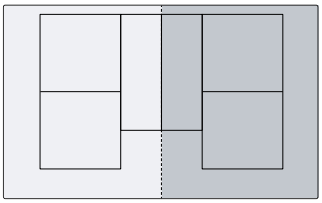
13.2 Booster voor kookpannen uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op » tippen. De indicatie *P* verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand *9*.
- ✔ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.

14 Booster voor bakpannen

Met deze functie verhit u pannen sneller dan met 9. Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



14.1 Gebruiksadviezen

- Leg geen deksel op de pan.
- Nooit lege pannen zonder toezicht verhitten.
- Alleen koude pannen gebruiken.
- Pannen met volkomen effen bodem gebruiken. Geen pannen met dunne bodem gebruiken.

14.2 Schakel Booster voor bakpannen in

1. Kies de kookzone.
2. Op ⌓ tippen. De indicatie b brandt.

✔ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

14.3 Booster voor bakpannen uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op ⌓ tippen. De indicatie b verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.

✔ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Om hoge temperaturen te vermijden schakelt deze functie na 30 seconden automatisch uit.

15 Warmhoudfunctie

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

15.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool ⍊ aan.
   L brandt.

✔ De functie is ingeschakeld.

15.2 Schakel Warmhoudfunctie uit

1. Kies de kookzone.
2. Tip op ⍊.
   L verdwijnt.

✔ De functie is gedeactiveerd.

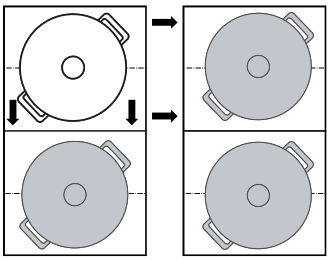
16 Instellingen overnemen

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

16.1 Instellingen overnemen

Vereiste: Verplaats het kookgerei naar een kookzone die niet ingeschakeld is en nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen andere pan stond.

1. Het kookgerei binnen 90 seconden bewegen.



Het kookgerei wordt herkend en op het display van de nieuwe kookzone knippert de eerder gekozen vermogensstand.
⏍ gaat branden op het bedieningspaneel en L op het display van de overgedragen kookzone.

2. Om de instellingen over te nemen, met de knop de nieuwe kookzone selecteren.
   Het apparaat zet de vermogensstand van de originele kookzone op 0.
✔ De instellingen zijn op de nieuwe kookzone overgedragen.

Opmerking: Wanneer u een nieuw kookgerei op een andere kookzone plaatst, voordat u de instellingen heeft bevestigd, dan kunt u deze functie voor beide pannen gebruiken.

17 Gerechten-assistent

De kookassistent is de garantie voor eenvoudig koken en garandeert uitstekende kookresultaten.
Als u de gewenste temperatuur hebt gekozen, meten de sensoren continu de temperatuur van het kookgerei en houdezen deze tijdens het kookproces constant.

Voordelen

- Als de gekozen temperatuur is bereikt, wordt deze automatisch constant gehouden, wat energie spaart.
- De olie wordt niet oververhit en de gerechten koken niet over.

17.1 Braadsensor

Is geschikt voor het bereiden of inkoken van sauzen, pannenkoeken of voor het bakken van eieren met boter, voor het bakken van groente of steaks tot de gewenste gaarheid en hierbij de temperatuur onder controle houden.
Deze functie is op alle kookzones beschikbaar die met zijn gemarkeerd.

Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stand	Temperatuur	Functies
1	120 °C	Koken en inkoken van sauzen, bakken van groente
2	140 °C	In olijfolie of boter aanbraden
3	160 °C	Bakken van vis en grove levensmiddelen
4	180 °C	Frituren van gepaneerde, bevroren en gegrilde gerechten
5	215 °C	Hogetemperatuurgrill en grillplaat

Aanbevolen kookgerei

Voor deze functie werd speciaal kookgerei ontwikkeld, dat optimale resultaten levert.
Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop *www.gaggenau.com*.

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

Braadsensor inschakelen

1. Plaats de lege pan op de kookzone.
2. De kookzone kiezen en aanraken.
✔ In de kookzone-indicatie brandt .
✔ De temperatuurstand A1 wordt weergegeven.
3. Binnen de volgende 10 seconden met de draaiknop de gewenste temperatuurstand kiezen.
✔ De indicatie voor de kookzones toont het verloop van het opwarmen van een kookzone van naar en knippert afwisselend met de gekozen temperatuur.
✔ Als de ingestelde temperatuurstand bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. De temperatuurstand wordt weergegeven.
4. Het braadvet en dan het product in de braadpan doen.

Opmerking: Als u meer dan 250 ml olie nodig hebt om te koken, dan de olie toevoegen en een paar seconden wachten voordat u het te bereiden product toevoegt.

Schakel Braadsensor uit

▸ De kookzone kiezen en aanraken.
✔ De functie is gedeactiveerd.

Adviezen voor het koken met Braadsensor

De volgende tabel toont de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. De temperatuur en de bereidingstijd min zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

		min
Vlees		
Schnitzels	4	6-10
Schnitzel, gepaneerd	4	6-10
Filet	4	6-10
Koteletten	3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel	4	10-15
Steak, rare, 3 cm dik	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dik	5	8-12
Steak, well done, 3 cm dik	4	8-12
T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik	5	10-15
T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik	5	20-30
Borst van gevogelte, 2 cm dik	3	10-20
Spek	2	5-8
Gehakt	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik	3	6-15
Vleesballetjes, 2 cm dik	3	10-20
Worstjes	3	8-20
Chorizo, verse worst	3	10-20
Brochettes, kebabs	3	10-20
Gyros	4	7-12
Vis en zeevruchten		
Visfilet	4	10-20

		min
Visfilet, gepaneerd	4	10-20
Vis, gebakken, heel	3	10-20
Sardienen	4	6-12
Scampi, garnalen	4	4-8
Inktvis, sepia	4	6-12
Eiergerechten		
Spiegeleieren in boter	2	2-6
Spiegeleieren	4	2-6
Roerei	2	4-9
Omelet	2	3-6
French toast	3	4-8
Crêpes, blini's, tortilla's, taco's	5	1-3
Groente		
Gebakken aardappelen	5	6-12
Frites	4	15-25
Aardappelkoekjes	5	2-4
Uien, gebraden knoflook	2	2-10
Uienringen	3	5-10
Courgettes, aubergines, paprika	2	4-12
Groene asperges	3	4-15
Paddestoelen	4	10-15
Groente, in olie gesmoord	1	10-20
Groente in tempuradeeg	4	5-10
Diepvriesproducten		
Chicken nuggets	4	10-15
Vissticks	4	8-12
Frites	5	4-8
Pangerechten	3	6-10
Loempia's	4	10-30
Pastei, kroketten	5	3-8
Sauzen		
Tomatensaus	1	25-35
Bechamelsaus	1	10-20
Kaassaus	1	10-20
Zoete sauzen	1	15-25
Sauzen, ingekookt	1	25-35
Andere		
Gebakken kaas	3	7-10
Croutons	3	6-10
Geroosterd brood	4	4-8
Droge kant-en-klaarmaaltijden	1	5-10
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd	4	3-15
Popcorn	5	3-4

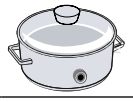
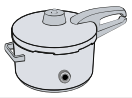
17.2 Kooksensor

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.

Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stand	Temperatuur	Functies	Kookgerei
1	70 °C	Verwarmen en warm houden	
2	90 °C	Bereiden	
3	100 °C	Opkoken	
4	120 °C	Koken in de snelkookpan	
5	180 °C	Frituren	

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.

Schakel Kooksensor in

Vereiste: De draadloze kooksensor verbinden.

1. Breng de draadloze kooksensor aan op het kookgerei.
2. Kookgerei met voldoende vloeistof op de gewenste kookplaat plaatsen en met een deksel sluiten.
3. De betreffende temperatuurstand voor het te koken product selecteren.

✔ De functie is ingeschakeld.

✔ knippert tot het water of olie de gepaste temperatuur heeft bereikt om de levensmiddelen te voegen. Een signaal weerklinkt en het temperatuursymbool stopt met knipperen.

4. Het deksel na het geluidssignaal verwijderen en de levensmiddelen toevoegen. Tijdens het bereiden het deksel erop laten.

Kooksensor uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. In het instelgebied op 0 zetten.

✔ De functies zijn uitgeschakeld.

Opmerkingen

- Om de kookfuncties te activeren, ca. 10 seconden wachten.
- De Bluetooth®-verbinding wordt gedeactiveerd als de kookplaat uitgeschakeld wordt en in de energiespaarmodus wordt gebracht.

Adviezen voor het koken met Kooksensor

De volgende tabel bevat de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. ℃ en min hangen van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen af.

Verwarmen en warm houden

	℃	min
Goulasch opwarmen	70	10-20
Glühwein opwarmen	70	5-15

- Sudderen

	℃	min
Vlees		
Worstjes	90	10-20
Vis		
Gestoofde vis	90	15-20
Eiergerechten		
Gepocheerde eieren	90	2-5
Aardappelen		
Aardappelballetjes	90	30-40
Pasta en granen		
Rijst	90	25-35
Parboiled rijst	90	25-35
Volkorenrijst	90	45-55
Rijst, basmati, Thais	90	8-12
Wilde rijst	90	20-30
Polenta	90	3-8
Griesmeelpap	90	5-10
Soepen		
Instant-crèmes	90	10-15
Dessert		
Rijstepap	90	40-50
Havermoutpap	90	10-15
Chocoladepudding	90	3-5
Andere		
Melk	90	3-10

- Koken

	℃	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
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

	℃	min
Vlees		
Kip	120	15-25
Kalfsvlees	120	15-25
Groente en peulvruchten		
Groente	120	3-6
Kikkererwten	120	25-35
Linzen	120	10-20
Bonen	120	25-35
Aardappelen		
Aardappelen	120	10-20
Zoete aardappels	120	10-20
Pasta en granen		
Rijst	120	6-8
Volkorenrijst	120	12-18
Soepen		
Huisgemaakte bouillon	120	20-30

Met veel olie frituren

Het deksel gebruiken om de olie te verhitten en afnemen om het product te bakken.

	°C	min
Vlees		
Stukken kip	180	10-15
Vleesballetjes	180	10-15
Vis		
Vis in bierdeeg, gepaneerd	180	10-15
Groente en peulvruchten		
Groente in bierdeeg, gepaneerd	180	4-8
Champignons, gepaneerd of in bierdeeg	180	4-8
Dessert		
Berlijnse bollen, donuts en oliebollen	180	5-10
Diepvriesproducten		
Patat	180	4-8

17.3 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.

Draadloze kooksensor verbinden

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

1. De basisinstelling c5 selecteren. Basisinstellingen →*Pagina 20*
✔ De indicatie - gaat branden.
2. De kookzone selecteren waarvan de indicatie oplicht. Er klinkt een signaaltoon. knippert.
3. Raak binnen 30 seconden kort het midden van de draadloze kooksensor aan.
▸ Na enkele seconden verschijnt op de visuele indicatie van de kookzone het verbindingsresultaat van de kooksensor met het bedieningspaneel.

	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.
	Resultaat	
		– De batterij van de draadloze kooksensor is leeg. Vervang de batterij, de draadloze kooksensor terugplaatsen en de verbindingsprocedure herhalen.

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 c 5. Basisinstellingen →*Pagina 20*

Hoogte	**Instelwaarde c 5**
0 m	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3[1]
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Boven 1400 m	9

Opmerking: De temperatuur 3/100°C is voldoende om efficiënt te koken. Kies voor intensiever koken een lagere hoogte.

[1] Basisinstelling

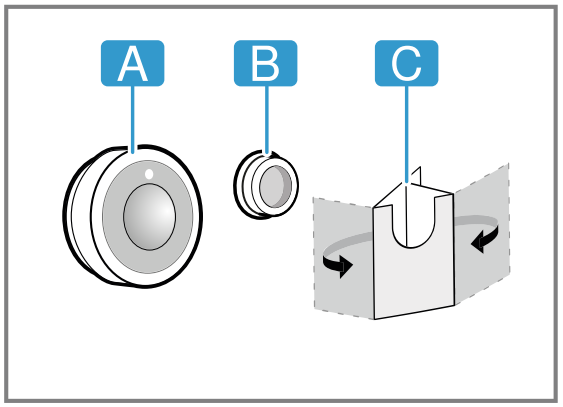
18 Draadloze kooksensor

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.

18.1 Leveringsomvang

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

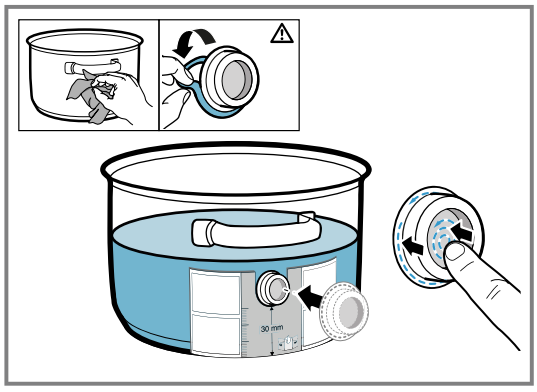
- A Draadloze kooksensor
- B Siliconenpatch
- C Sjabloon



18.2 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 silico-nenpacht op de corresponderende hoogte op het kookgerei.

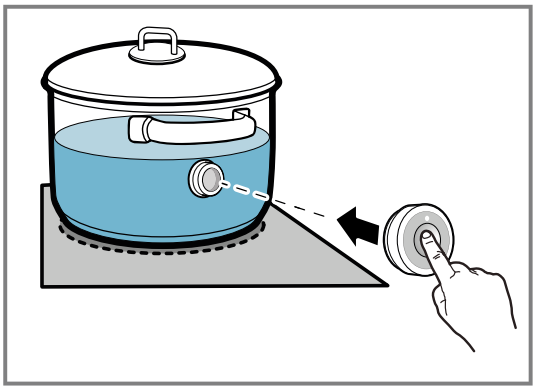


3. Het volledige oppervlak en het binnenste gedeelte van de siliconenpatch aandrukken.
4. Laat de lijm een uur lang drogen. Gedurende deze tijd het kookgerei niet gebruiken of afwassen.

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.

18.3 De draadloze kooksensor aanbrengen

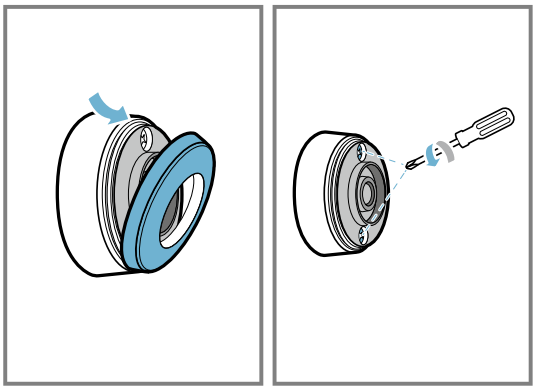
1. Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u de kooksensor aanbrengt.
2. De kooksensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat deze zich perfect aanpast.



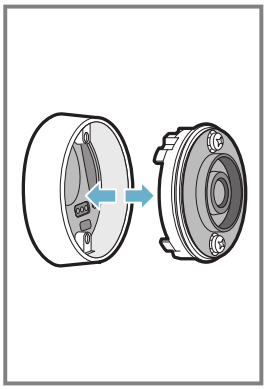
18.4 Batterij vervangen

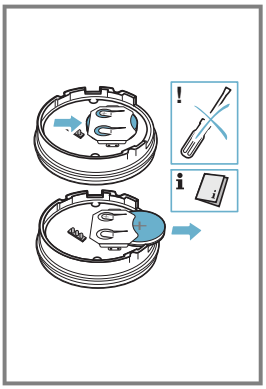
Als de LED aan de draadloze kooksensor bij het indrukken niet oplicht, is de batterij leeg. Vervangen van de batterij:

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

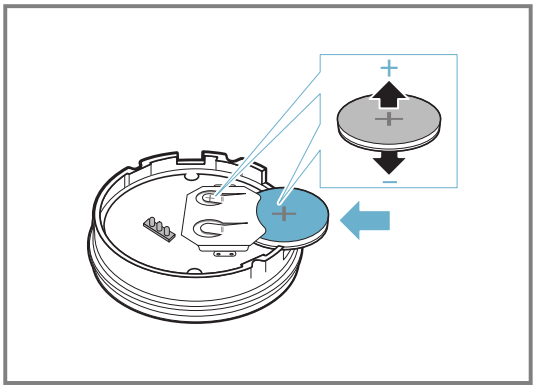


2. Het deksel van de kooksensor openen en de batterij uit de sokkel nemen.



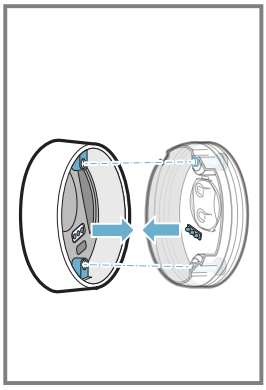


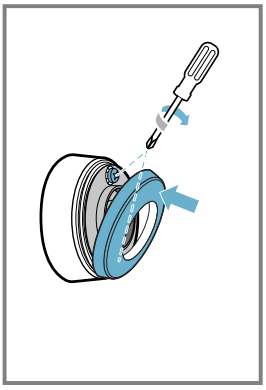
3. Een nieuwe batterij plaatsen en hierbij de instructies over de batterijpolen in acht nemen. Alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032 gebruiken.



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





18.5 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

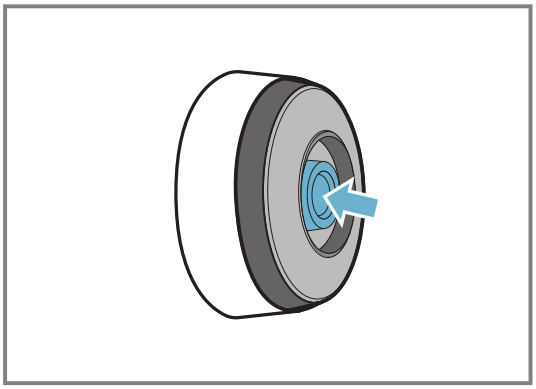
Vóór het aanbrengen de kooksensor schoonmaken en afdrogen. Geschikt voor de afwasmachine.

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 bekrassen.

18.6 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.

19 Kinderslot

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

19.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- ▸ Als u de draaiknop verwijdert, licht 🔒 10 seconden lang op.
- ✔ Er klinkt een signaal.
- ✔ De kookplaat is geblokkeerd.

19.2 Kinderslot uitschakelen

- ▸ De draaiknop plaatsen.
- ✔ De blokkering is opgeheven.

Opmerking: Als de kookplaat is ingeschakeld en u de draaiknop eruit trekt, wordt de functie Veegbeveiliging ingeschakeld. Al u de draaiknop niet binnen 10 minuten gebruikt, schakelt de kookplaat uit en de functie Kinderslot wordt ingeschakeld.

20 Veegbeveiliging

Zorgt voor een blokkering van het bedieningspaneel, zodat bij het reinigen instellingen niet ongewild worden gewijzigd.
De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

20.1 Schakel Veegbeveiliging in

- ▸ De draaiknop verwijderen. 🧽 brandt.
  - ▸ De bereiding wordt voortgezet.
- ✔ Het bedieningspaneel is gedurende 10 minuten geblokkeerd.

20.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

- ▸ De draaiknop plaatsen.
- ✔ Het bedieningspaneel is ontgrendeld. De bereidingsprocessen worden voortgezet.

21 Individuele veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De kookzone geeft *F8* weer en schakelt uit.

De tijd van 1 tot 10 uur hangt van de geselecteerde vermogensstand af.
Druk op een willekeurige button.

22 Basisinstellingen

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

22.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
c 1	Akoestische signalen	*ON* – Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld [1]. *OFF* - De meeste signalen zijn uitgeschakeld.
c 2	Keuzetijd van de kookzone	*5* - De kookzone blijft 5 seconden lang geselecteerd.* *10* - De kookzone blijft 10 seconden lang geselecteerd. [1] *15* - De kookzone blijft 15 seconden lang geselecteerd. *OFF* - Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.
c 3	Vermogensbegrenzing Maakt indien nodig de begrenzing mogelijk van het totale vermogen van de kookplaat, indien vereist, op basis van de omstandigheden van uw elektrische installatie. De beschikbare instellingen hangen af van het	*0* – Uitgeschakeld Maximaal vermogen van de kookplaat [1]. *1* - 1000 W. Laagste stand. *1.5* - 1500 W. ... *3* - 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère *3.5* - 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. *4* - 4000 W. *4.5* - 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. ...

[1] Fabrieksinstelling

Indicatie	Instelling	Waarde
	maximale vermogen van de kookplaat (zie typeplaatje). Wanneer de functie actief is en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt _ weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen.	9 - Maximaal vermogen van de kookplaat.
c 4	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	OFF - Individuele instellingen [1]. On - Fabrieksinstellingen.
c 5	Draadloze kooksensor De draadloze kooksensor met de kookzone verbinden. De instelling naargelang de hoogte boven de zeespiegel kiezen:	1-2 - Verlaging. 3 - Basisinstelling. 4-9 - Verhoging.
c 6	Automatische kookfunctie	Een afzonderlijke kookzone kiezen om de vermogensstand voor de automatische kookfunctie vooraf in te stellen.
c 7	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.	0 - Niet geschikt. 1 - Niet optimaal. 2 - Geschikt.
C 9	Home Connect	→ *"Overzicht van de Home Connect instellingen", Pagina 22*

22.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.
1. Raak ⏻ aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Druk in de volgende 10 seconden op 🔧.

Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Service (TS)	0 1
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	02.
Fabricagenummer 2	0.5

✔ De eerste vier indicaties geven productinformatie weer. Om elke afzonderlijke indicatie op te roepen, aan de draaiknop draaien.

3. Raak 🔧 aan om naar de basisinstellingen te gaan.
✔ c 1 en On lichten op als voorinstelling.
4. Raak 🔧 net zo lang aan totdat de gewenste instelling verschijnt.
5. De gewenste instelling met de draaiknop selecteren.
6. Raak 🔧 gedurende 4 seconden aan.
✔ De instellingen zijn opgeslagen.

22.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

▸ Raak ⏻ aan.
✔ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

23 Kookgerei-test

De kwaliteit van de pan heeft een grote invloed op de snelheid en het resultaat van het kookproces.
Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.
Ga vóór de test na of de diameter van de bodem van de pan met de grootte van de gebruikte kookzone overeenstemt.
De toegang vindt plaats via de basisinstellingen.
→*Pagina 20*

23.1 Kookgerei-test uitvoeren

De flexibele kookzone is als enige kookzone zo ingesteld dat deze slechts één enkele pan controleert.

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.
2. Roep de basisinstellingen op en kies c 7.
3. De draaiknop draaien. In de kookzones knippert —.
✔ De functie is ingeschakeld.
✔ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

23.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u zien wat het resultaat voor kwaliteit en snelheid van het kookproces betekent.

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

[1] Fabrieksinstelling

Om de functie opnieuw in te schakelen, de draaiknop draaien.

24 Vermogensbegrenzing

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

Zolang deze functie is geactiveerd, kan het vermogen van elke kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch aangepast aan de behoefte over de ingeschakelde kookzones _. Het apparaat regelt en kiest de hoogst mogelijke vermogensstand automatisch.
In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert. →*Pagina 20*

25 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.
De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: *www.home-connect.com*.
De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen en houd u aan de instructies in de Home Connect app.

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.

25.1 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.

25.2 Overzicht van de Home Connect instellingen

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

Instelling	Selectie of weergave	Extra informatie
HC1 / NEt	Netwerkverbinding OFF – Niet verbonden/netwerkverbinding verbreken C01 - Automatisch verbinden C02 - Handmatig verbinden On - Verbonden	Kookplaat in het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) aanmelden of netwerkverbinding verbreken.
HC2 / PAI	Verbinding met app OFF - Niet verbonden On – Verbinding maken	HC2 / PAI wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.

Instelling	Selectie of weergave	Extra informatie
HC3 / CON	Verbinding met WiFi *OFF* – Draadloze module uitgeschakeld *ON* – Draadloze module ingeschakeld	Wanneer WiFi is geactiveerd, kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit. *HC3 / CON* wordt alleen weergegeven wanneer de kookplaat al een keer met het netwerk werd verbonden.
HC4 / RES	Instelling via app *OFF* – Uitgeschakeld *ON* – Ingeschakeld [1]	Als de instelling is uitgeschakeld, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
HC5 / UPd	Software-update *dEF* – Update beschikbaar en gereed voor installatie *INS* – Installatie starten	*HC5 / UPd* wordt alleen weergegeven wanneer er een software-update beschikbaar is.
HC6 / REd	Toegang op afstand door servicedienst regelen *OFF* – Niet toegestaan *ON* - Toegestaan	*HC6 / REd* wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst verbinding probeert te maken met de kookplaat. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
HC7 / SER	WiFi-signaalsterkte laten weergeven *NA* – Niet verbonden met het WiFi-thuisnetwerk *1* – Signaalsterkte 1 (slecht) *2* – Signaalsterkte 2 (gemiddeld) *3* – Signaalsterkte 3 (goed)	*HC7 / SER* wordt alleen weergegeven als er een verbinding met het WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) is.
HC8 / SEr	Verbinding met de Home Connect server *OFF* - Niet verbonden *ON* - Verbonden	*HC8 / SEr* wordt alleen weergegeven als er een verbinding met het WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) is.

25.3 Netwerkverbinding deactiveren

- ▸ Naar de basisinstellingen gaan, *HC3/ CON* en aansluitend de waarde *OFF* selecteren.
- ✔ De verbinding met WiFi (N) wordt gedeactiveerd.

Opmerking: Kies de waarde *ON* om de netwerkverbinding weer te activeren.

25.4 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 in de basisinstellingen *HC4* ingeschakeld zijn. In de toestand bij levering is *HC4* ingeschakeld. Als de overdracht van instellingen is gedeactiveerd, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.

1. 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 doorgestuurd, begint afhankelijk van de instelling de kookzone-indicatie te knipperen.

2. Druk op het knipperende symbool om de instelling te bevestigen.
3. Om de instelling te verwerpen, op een willekeurig ander touchveld van de kookplaat tippen.

25.5 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.
De actuele softwareversie is in de Home Connect app onder de apparaatinformatie van het betreffende huishoudapparaat te vinden.

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.

[1] Fabrieksinstelling

- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

25.6 Afstandsdiagnose

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

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

25.7 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde WiFi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de WiFi-communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

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

26 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.

26.1 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. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op om de basisinstellingen te openen.
3. ingedrukt houden tot de basisinstelling cE verschijnt.
4. Stel de waarde OFF in met de twist-knop.
5. De basisinstellingen afsluiten.

26.2 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. aanraken.
2. Kies een instelling met de Twist-knop.
   U kunt de volgende instellingen kiezen:

0	Ventilator Aan
A	Automatische stand
1, 2, 3	Intensiefstanden: laag, middel, hoog
P	PowerBoost
J	Intervalventilatie
r	Naventilatie

Ventilator uitschakelen

1. aanraken.
2. Met de Twist-knop ventilatorstand 0 instellen.

Verlichting van de afzuigkap instellen

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

1. Tip op om de verlichting in te schakelen.
2. Tip opnieuw op om de verlichting uit te schakelen.

Opmerking: Al naar gelang de basisinstelling schakelt de verlichting automatisch in of uit, wanneer u de kookplaat in- of uitschakelt.

26.3 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.

Instelling [1]	Keuze	Beschrijving
cE	Verbinding kookplaat - afzuigkap OFF – niet verbonden / verbinding verbreken 1 – Verbinding maken starten 2 – verbonden met het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) On – verbonden met afzuigkap	-
cA	Automatisch starten van de ventilator OFF – Uitgeschakeld De afzuigkap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld. A – Ingeschakeld met automatische modus [2]. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone ingeschakeld in de automatische modus. 1 – Ingeschakeld met handmatige modus. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone op de laagste stand ingeschakeld. 2 – Ingeschakeld met handmatige modus. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone op de middenstand ingeschakeld. 3 – Ingeschakeld met handmatige modus. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone op de hoogste stand ingeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
cb	Naventilatie OFF – De ventilator wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld. A – Ingeschakeld met automatische modus [2] On – Ingeschakeld met standaard naventilatie no – Geen wijziging van de instellingen	Instelling of, en hoelang de ventilator na uitschakelen van de kookplaat blijft draaien. Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
cc	Automatisch inschakelen van de verlichting OFF – Uitgeschakeld [2] On – Ingeschakeld De verlichting wordt bij inschakelen van de kookplaat ingeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
cd	Automatisch uitschakelen van de verlichting OFF – Uitgeschakeld [2] On – De verlichting wordt bij uitschakelen van de kookplaat uitgeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.

27 Reiniging en onderhoud

27.1 Kookplaatoppervlak

Beschadigingen van het oppervlak vermijden

Reinig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt het oppervlak met een zachte doek en een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor glaskeramiek.

- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
- Vermijd direct contact van levensmiddelen met de kookplaat, omdat dit tot permanente verkleuringen van het oppervlak kan leiden.
- Om vlekken en glasbeschadigingen te vermijden, direct resten van suiker, plastic, aluminiumfolie of eten dat gemorst wordt verwijderen. Gebruik een schraper zolang de kookzone nog heet is.
- Grove verontreinigingen, zout en suiker op het kookvlak direct verwijderen, om krassen te vermijden
- Geen kookgerei met ruwe bodem gebruiken.
- Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
- Gebruik geen schraper die zich in een slechte toestand bevindt.

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering
[2] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

27.2 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de klantenservice, in de webshop of in de vakhandel.

LET OP
Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.
- ▸ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▸ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

Ongeschikte reinigingsmiddelen
- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten
- Basisproducten zoals ontvettingsproducten

27.3 Kookplaat reinigen

Om te vermijden dat er kookresten inbranden, de kookplaat na elk gebruik reinigen.

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. Besproei het gehele oppervlak met zeepwater of gangbaar afwasmiddel. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor de glaskeramische kookplaat uitsluitend bij hardnekkige verontreinigingen. Wij adviseren een voor glaskeramiek kookplaten geschikt reinigingsmiddel te gebruiken, bijvoorbeeld Viss®/Cif® [1].
   - ▸ Breng het reinigingsmiddel gelijkmatig en zacht aan.
   - ▸ Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.
   - ▸ Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.
3. Met een vochtige doek afnemen en met een microvezeldoekje afdrogen.

Tip: Wanneer u de bodem van het kookgerei schoon houdt, dan blijft het oppervlak van de kookplaat in een goede conditie.

27.4 TwistPad reinigen

Gebruik lauw water met een beetje afwasmiddel voor het reinigen van de Twist-knop.
Gebruik geen schurende of corrosieve reinigingsmiddelen. Niet in de vaatwasser reinigen of in water onderdompelen, omdat er anders schade kan ontstaan.

27.5 Profielen reinigen

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

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. Reinigen met zeepsop en drogen met een zachte doek.
   Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Drogen met een zachte doek.

[1] Viss® en Cif® zijn geregistreerde handelsmerken van UNILEVER. BSH is een onafhankelijke onderneming en promoot de merken van Unilever niet.

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.

Tip: Verbind uw apparaat permanent met de Home Connect app om automatisch software-updates te verkrijgen. Zo worden fouten verholpen, prestatieverbeteringen doorgevoerd en nieuwe functies geüpload.

⚠ 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 29*

⚠ 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

Opmerkingen
- Wanneer op het display *E* verschijnt, de knop van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de volgende tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat weer aansluiten. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Wanneer een fout optreedt, dan schakelt het apparaat niet naar de spaarstand.
- 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
Er brandt geen enkele indicatie.	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.
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. ▸ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. ▸ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
F5 + vermogensstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. ▸ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. ▸ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.
F1/*F6*	De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. ▸ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
F0	Instellingen overnemen wordt niet geactiveerd. ▸ 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.
F9	De uitgebreide Flex-zone schakelt niet in. ▸ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. U kunt verder koken met de overige kookzones. Neem contact op met de technische servicedienst.
F8	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. ▸ Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Voor het instellen van de kookzone een willekeurige toets aanraken en het display uitschakelen.
E8202	De kooksensor is oververhit en de kookplaat is uitgeschakeld. ▸ Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.
E8203	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.
E8204	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. ▸ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → *"Batterij vervangen", Pagina 18*
E8205	De verbinding met de kooksensor is verbroken. ▸ De functie uitschakelen en opnieuw activeren.
E8206	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 18* ▸ 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 kunt u vinden in paragraaf . → *"Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 17* ▸ 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 18*
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 verbind de sensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf . → *"Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 17*
E 9000/E9010	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. ▸ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400/E9011	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.
d E	De demo-modus is geactiveerd. ▸ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd.
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Ga naar *www.home-connect.com*.

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 deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

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.

CE

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.
Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.
Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

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

Gedetailleerde informatie over de garantieduur 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.
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)

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) nodig. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 20* laten weergeven.
Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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

9002083330 (060731) REG25
nl