

CV 282

Flex-inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem



A

B

		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

 : 200 W

IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	4	Timer-functies	24
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5	Automatische kooktijd	24
Oorzaken van schade	8	De kookwekker	25
Milieubescherming	9	Stopwatch-functie	25
Energie besparen	9	Booster-functie voor kookpannen	25
Milieuvriendelijk afvoeren	9	Activeren	25
Koken met inductie	10	Deactiveren	25
Voordelen bij koken met inductie	10	Booster-functie voor bak- en braadpannen	26
Pannen	10	Advies voor het gebruik	26
Het apparaat leren kennen	12	Activeren	26
Uw nieuwe apparaat	12	Deactiveren	26
Speciale accessoires	12	Warmhoudfunctie	27
Het bedieningspaneel	13	Activeren	27
Restwarmte-indicatie	14	Deactiveren	27
Gebruiksmogelijkheden	14	Automatische functies	27
Voor het eerste gebruik	15	Soorten automatische functies	28
Eerste gebruik	15	Geschikte pannen	29
Twist-pad met Twist knop	15	Sensoren en speciale accessoires	29
De twist-knop verwijderen	15	Functies en kookstanden	29
De twist-knop bewaren	15	Aanbevolen gerechten	33
Apparaat bedienen	16	Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	38
Kookplaat in- en uitschakelen	16	Conformiteitsverklaring	39
Kookzone instellen	16	Kinderslot	40
Ventilatie in- en uitschakelen	17	Kinderslot activeren en deactiveren	40
Intensief-stand	18	Display-reinigingsbescherming	40
Automatische start	18	Automatische veiligheidsuitschakeling	40
Automatische modus met sensorregeling	18	Basisinstellingen	41
Naloop-functie	18	Zo komt u bij de basisinstellingen:	42
Interval-ventilatie	19	Vormtest	43
Kookadvies	19	Power-Manager	43
Flex-functie	21	Reinigen	44
Tips voor het gebruik van pannen	21	Schoonmaakmiddelen	44
Als twee onafhankelijke kookplaten	21	Onderdelen die dienen te worden gereinigd	45
Als afzonderlijke kookplaat	21	Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)	45
Transfer-functie	22	Kookplaat	45
Automatische kookfunctie	23	Ventilatie	45
Activeren	23	Overloopreservoir schoonmaken	48
Deactiveren	23	Twistknop	48
Instellingen verwijderen	23	Draadloze temperatuursensor	49

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	50
Wat te doen bij storingen?	52
Servicedienst	54

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

Bestemming van het apparaat

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

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

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

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

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

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplantéerd, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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.

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

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

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

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

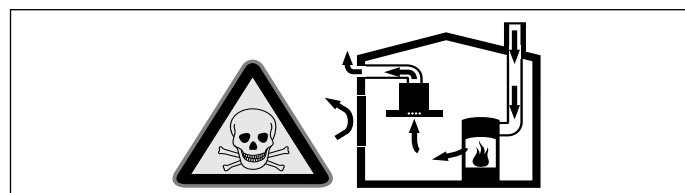
⚠ Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!

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

⚠ Waarschuwing – Levensgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

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

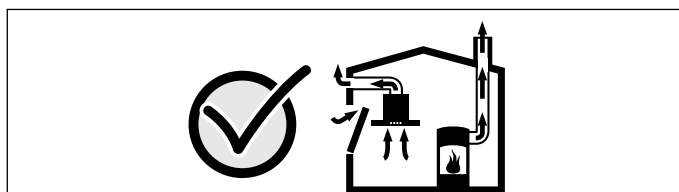


Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

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

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

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



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

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

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.
Vetfilter minstens één keer in de maand reinigen.
Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- De vetafzettingen in de filters kunnen ontbranden.
Apparaat schoonmaken zoals beschreven. Neem de reinigingsperiodes in acht.
Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- Als de ventilatie is ingeschakeld, kunnen de vetafzettingen in het vetfilter ontbranden. In de buurt van het apparaat nooit werken met een open vlam (bijv. flamberen). Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer er een afgesloten, niet verwijderbare afscherming aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- De filterafdekking van metaal wordt op de kookplaat heel snel heet. De filterafdekking nooit op de kookplaat leggen. Geen pannen op de filterafdekking plaatsen of er andere voorwerpen op leggen.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistof in het apparaat terechtkomt, het apparaat minstens twee uur laten afkoelen alvorens de filterafdekking, de metalen vetfilter, het reservoir, het overloopreservoir of de behuizingsafdekking te verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Elektromagnetische gevaren!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- Kookgerei en kookplaten worden erg heet. Nooit met uw handen boven de hete kookplaat of heet kookgerei komen.
- De draadloze kooksensor is met een batterij uitgerust die kan worden beschadigd als deze aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. De sensor van het kookgerei nemen en uit de buurt van elke warmtebron bewaren.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Het gebruik van ongeschikte wokpannen kan tot ongelukken leiden. Gebruik alleen de wokpan die als extra accessoire verkrijgbaar is bij de fabrikant.

⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

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

Oorzaken van schade**Attentie!**

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

Milieubescherming

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

Energie besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

De draadloze temperatuursensor is voorzien van een batterij. Zorg ervoor dat gebruikte batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is radicaal anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in het kookgerei. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Warmteregeling en veiligheid: de kookplaat verhoogt of verlaagt de toevoer van warmte altijd direct na de bediening. Neemt u het kookgerei van de kookzone, dan wordt de warmtetoevoer direct onderbroken door de kookzone met inductie, zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

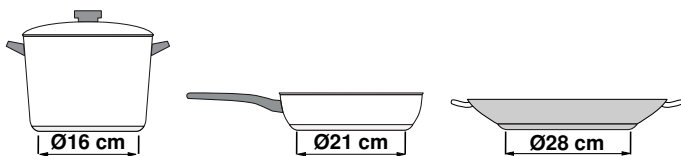
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

In het hoofdstuk → "*Flex-functie*" staat beschreven hoe u kunt nagaan of de pan geschikt is voor inductie.

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

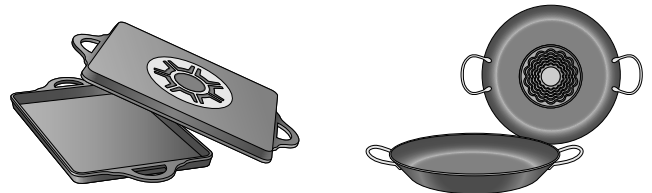


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "*Flex-functie*" op pagina 21.

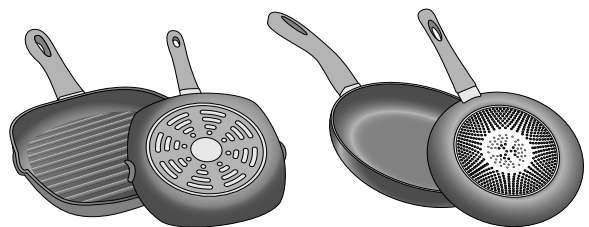


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



Niet geschikte pannen

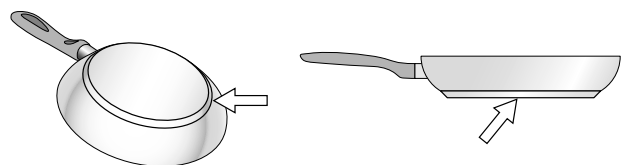
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van pannenbodem. Gebruik pannen waarvan het materiaal de warmte gelijkmatig in de pan verdeelt, bijv. pannen met "sandwich-bodems" van roestvrij staal. Daarmee wordt tijd en energie bespaard.

Gebruik kookgerei met vlakke bodems. Ongelijke bodems hebben invloed op de warmtetoevoer.



Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Herkenning van de pan

Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

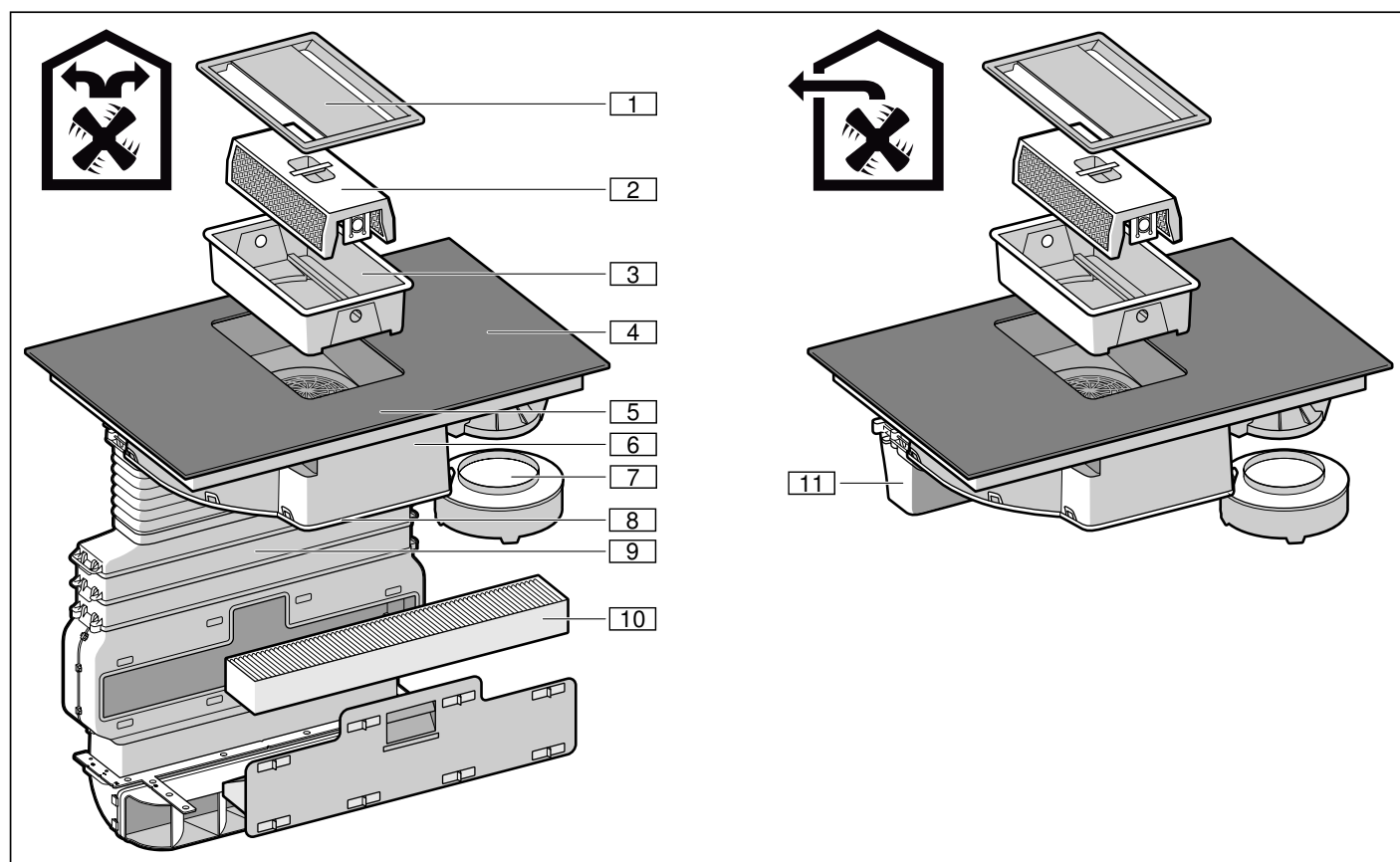
Het apparaat leren kennen

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

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

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

Uw nieuwe apparaat



Nr.	Aanduiding
1	Filterafdekking
2	Metalen vetfilter
3	Reservoir
4	Kookplaat
5	Bedieningspaneel
6	Ventilatorbehuizing
7	Overloopreservoir
8	Afdekking van de behuizing
9	Buizen*
10	Actieve koolfilter*
11	Luchtafvoerbuys**

*alleen bij luchtcirculatie

**alleen bij luchtafvoer

Speciale accessoires

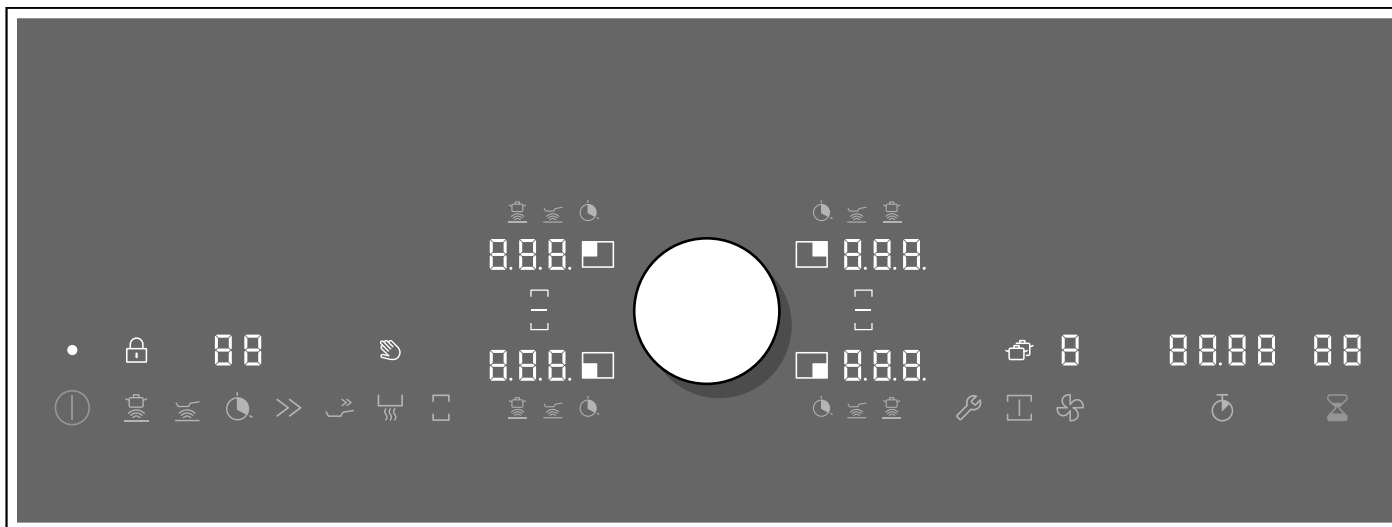
Temperatuursensor	CA 060 300
Aansluitstuk voor vlak kanaalsysteem	CA 284 010
Luchtcirculatiemodule	CA 282 810
Actieve koolfilter	CA 282 110
Magneetknop, zwart	CA 230 100
Teppanyaki van meerlaags materiaal	CA 051 300
Grillplaat van gegoten aluminium	CA 052 300

Geschikte pannen

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

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

Het bedieningspaneel



Sensortoetsen

	Apparaat in- en uitschakelen
	Kooksensor-functie inschakelen
	Braadsensor-functie inschakelen
	Automatische kooktijd instellen
	Booster-functie voor kookpannen activeren
	Booster-functie voor bak- en braadpannen activeren
	Warmhoud-functie activeren
	Flex-functie activeren
	Basisinstellingen openen
	Automatische kookfunctie activeren
	Overgaan van het instelgebied van de kookplaat naar de ventilatie en vice versa / ventilatie instellen / intensiefstand, automatische start en interval-functie voor ventilatie inschakelen
	Stopwatch inschakelen
	Kookwerker instellen

Indicaties

	Gebruikstoestand
	Kookzone
	Kookstanden / Ventilatiestanden
	Kooksensor-functie
	Braadsensor-functie
	Automatische kooktijd

Indicaties

	Booster-functie voor kookpannen / intensiefstand voor ventilatie
	Booster-functie voor bak- en braadpannen
	Warmhoud-functie
	Restwarmte
	Timer-functie
	Stopwatch-functie
	Display-reinigingsbescherming
	Kinderslot
	Flex-functie geactiveerd
	Flex-functie gedeactiveerd
	Transfer-functie
	Ventilatie is ingeschakeld
	Interval-functie voor ventilatie
	Automatische modus voor ventilatie
	Naloop-functie voor ventilatie
	Metalen vetfilter niet correct ingebracht
	Verzadigingsindicatie actieve koelfilter
	Verzadigingsindicatie metalen vetfilter

Sensortoetsen

Wanneer de kookplaat warm wordt, zijn de symbolen van de sensortoetsen verlicht die op dat moment ter beschikking staan.

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd. Er klinkt een bevestigingssignaal.

Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de sensortoetsen lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De indicaties van de functies die ter beschikking staan lichten wit op. Zodra er een functie is gekozen, is de indicatie ervan oranje verlicht.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

Restwarmte-indicatie

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

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

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

Wanneer u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knipperen afwisselen de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Is de kookzone uitgeschakeld, dan is restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

Gebruiksmogelijkheden

U kunt dit apparaat gebruiken voor luchtafvoer en circulatielucht.

Gebruik met afvoerlucht



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

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

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

Gebruik met circulatielucht



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

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

Voor het eerste gebruik

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

Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken.

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

Eerste gebruik

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

Mogelijke instellingen:

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

Zie → "Basisinstellingen" op pagina 41 om het apparaat naar de circulatiefunctie om te zetten.

Twist-pad met Twist knop

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

De twist-knop is magnetisch en wordt midden op het gemarkeerde gebied van het twist-pad gelegd. Kantel de twist-knop bij de gewenste kookzone om deze te activeren. U kiest de kookstand door aan de twist-knop te draaien.

Leg de twist-knop zo op het twist-pad dat hij zich in het midden bevindt van de indicaties die het twist-pad-gebied omgrenzen.

Aanwijzing: Ook als de twist-knop niet precies in het midden ligt, wordt de werking ervan hierdoor op geen enkel moment negatief beïnvloed.

De twist-knop verwijderen

Bij verwijdering van de twist-knop wordt de schoonmaakvergrendelingsfunctie geactiveerd.

De twist-knop kan tijdens het koken worden verwijderd. De schoonmaakvergrendelingsfunctie wordt gedurende 10 minuten geactiveerd. Wordt de twist-knop hierna niet opnieuw in zijn positie gebracht, dan schakelt de kookplaat uit.

Waarschuwing – Risico van brand!

Wordt binnen deze 10 minuten een metalen voorwerp in het gebied van het twist-pad gelegd, dan warmt de kookplaat mogelijk verder op. Daarom altijd de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

De twist-knop bewaren

Binnenin de twist-knop zit een sterke magneet. Zorg ervoor dat de twist-knop niet in de buurt komt van de magnetische gegevensdrager, zoals bijv. creditkaarten of kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan.

Ook kunnen er storingen bij televisieapparaten en beeldschermen optreden.

Aanwijzing: De twist-knop is magnetisch. Metalen deeltjes die aan de onderkant blijven plakken, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat. De twist-knop altijd zorgvuldig reinigen.

Apparaat bedienen

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

De filterafdekking van metaal wordt op de kookplaat heel snel heet. De filterafdekking nooit op de kookplaat leggen. Geen pannen op de filterafdekking plaatsen of er andere voorwerpen op leggen.

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

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

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: de twist-knop op het instelgebied leggen. Symbool ① aanraken. De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan zijn verlicht. Naast de kookzones is ② verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: het symbool ① aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn en de ventilatie uitgeschakeld is.
- De gekozen instellingen blijven gedurende 5 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard.
Wordt de kookplaat in deze tijd weer ingeschakeld, dan knipperen de vooraf ingestelde kookstanden. Door binnen de volgende 5 seconden op de twist-knop te tippen worden de instellingen overgenomen.
Wanneer de twist-knop niet wordt aangetipt, of als er een andere sensortoets wordt aangeraakt, worden alle eerdere instellingen gewist.

Kookzone instellen

Met de twist-knop de gewenste kookstand instellen.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt in de kookzone-indicatie weergegeven met .5.

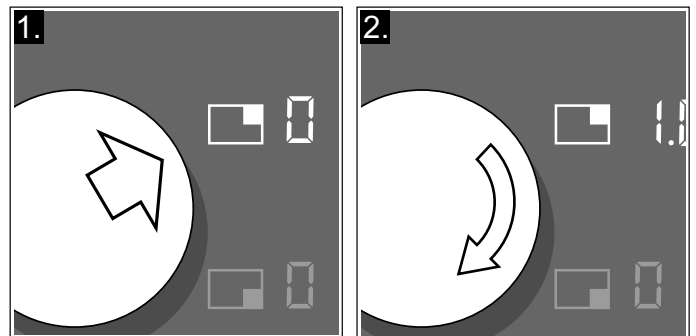
Aanwijzingen

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

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 De kookzone kiezen. Hiervoor de twist-knop bij de gewenste kookzone aanraken.
- 2 Binnen de volgende 10 seconden aan de twist-knop draaien tot de gewenste kookstand in het display oplicht.



De kookstand is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wordt er een pan op de flexibele kookzone geplaatst, dan moet deze qua afmetingen goed gepositioneerd zijn, zie het hoofdstuk → "Flex-functie".
Het kookgerei wordt herkend en de kookzone wordt automatisch gekozen. Nu kunt u instellen.
- Knipperen de indicaties na het instellen, ga dan na of de pan geschikt is voor koken met inductie. Zie het hoofdstuk → "Vormtest".

Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en de kookstand met de twist-knop wijzigen.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en aan de twist-knop draaien tot  verschijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Staat er voordat de kookplaat wordt ingeschakeld een pan op de kookzone, dan wordt deze uiterlijk 20 seconden na het aanraken van de hoofdschakelaar herkend. De kookzone wordt vervolgens automatisch gekozen. Stel binnen de volgende 10 seconden de kookstand in. Anders gaat de kookzone na 20 seconden weer uit. Ook wanneer er tijdens het inschakelen meerdere pannen op de kookplaat staan, wordt er slechts één herkend.
- De ventilatie moet afzonderlijk worden uitgeschakeld. → *"Ventilatie uitschakelen" op pagina 17*

Ventilatie in- en uitschakelen

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

Aanwijzing: Wanneer er geen metalen vetfilter is geplaatst, kan de ventilatie niet worden ingeschakeld. Plaats de metalen vetfilter. De functies van de kookplaten zijn ook zonder metalen vetfilter beschikbaar. → *"Reinigen" op pagina 44*

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

Aanwijzing: Ventilatieopeningen niet blokkeren met voorwerpen. Geen voorwerpen op de filterafdekking plaatsen. Anders wordt het vermogen van de ventilatie verminderd.

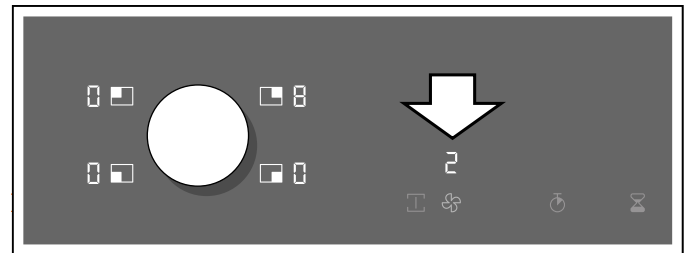
Ventilatie inschakelen

Aanwijzing: Als *F INSETE* knippert op het display en het symbool  niet zichtbaar is, de metalen vetfilter op de juiste wijze inbrengen. Op het display wordt  weergegeven. De ventilatie kan ingeschakeld worden.

- 1 Symbool  aanraken.
Het symbool  is oranje verlicht. De ventilatie start op vermogensstand *2*. De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.

Aanwijzingen

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



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

Ventilatie uitschakelen

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

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

Aanwijzing: Als de naloop ingeschakeld is, kunt u de ventilatie alleen uitschakelen met de twist-knop.
→ *"Naloop-functie" op pagina 18*

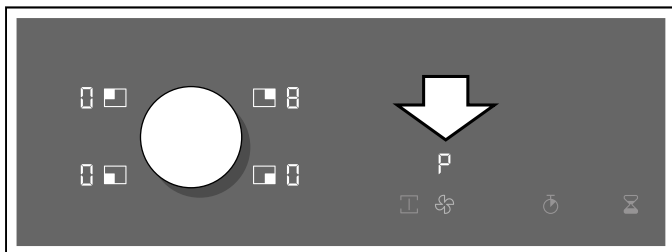
Intensief-stand

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

Inschakelen

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

De intensiefstand is geactiveerd.



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

Uitschakelen

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

Automatische start

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

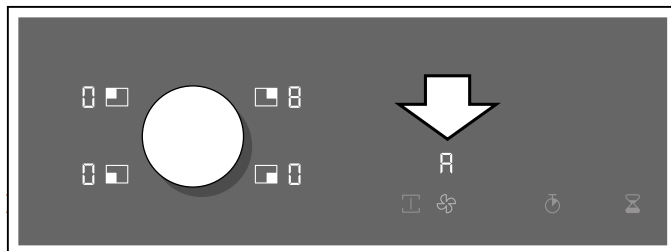
- De ventilatie start niet.
- De ventilatie start in de vermogensstand die door de sensor wordt gekozen.
- De ventilatie start in de vastgelegde vermogensstand.

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

Automatische modus met sensorregeling

Inschakelen

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



Uitschakelen

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

Naloop-functie

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

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

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

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

Uitschakelen

- 1 Symbool  aanraken.
Het symbool  is oranje verlicht.
- 2 Met de twist-knop de vermogensstand **0** kiezen.
- 3 Symbool  aanraken.
De naloopfunctie wordt beëindigd.

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

Interval-ventilatie

Inschakelen

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

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

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

Uitschakelen

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

Bereidingstabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke kookstand geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Kookstand	Bereidings- tijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55

* Zonder deksel

** Herhaaldelijk keren

***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoeppen en stevige, gebonden sauzen zo nu en dan roeren.
- Met het oog op het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij het koken met deksel de kookstand lager zetten zodra er tussen het deksel en de pan stoom vrijkomt.
- Na de bereiding de pan gesloten houden tot het moment van opdienen.
- Bij de bereiding met de snelkookpan de instructies van de fabrikant in acht nemen.
- Gerechten niet te lang garen, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder kookresultaat dient olie of vet niet tot het rookpunt te worden verhit.
- Uw gerechten krijgen een mooie, bruine kleur wanneer u ze na elkaar bakt in kleine porties.
- Het kookgerei kan tijdens het bereidingsproces zeer heet worden. Het gebruik van pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor een energie-efficiënte bereiding vindt u in het hoofdstuk → "Milieubescherming"

	Kookstand	Bereidings- tijd (min.)
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
Stoven / braden met weinig olie*		
Schitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Kotelet, on/gepaneerd**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries***	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)**	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnalen	7 - 8	4 - 10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Pangerechten, diepvries	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

Flex-functie

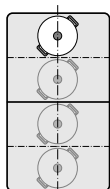
De flexibele kookzone kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door het kookgerei wordt bedekt.

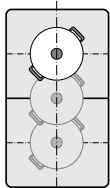
Tips voor het gebruik van pannen

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

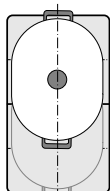
Als afzonderlijke kookzone



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

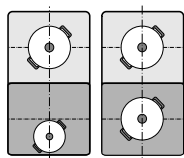


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookplaten



De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookplaten.

Activeren

Zie het hoofdstuk → "Apparaat bedienen" op pagina 16

Als afzonderlijke kookplaat

Gebruik van de gehele kookzone door beide kookplaten met elkaar te verbinden.

Beide kookzones verbinden

- 1 Kookgerei plaatsen. Een van de twee kookzones kiezen die bij de flexibele kookzone horen en de kookstand instellen.
- 2 Symbool aanraken. De indicatie is verlicht.

De flexibele kookzone is geactiveerd. De kookstand verschijnt in beide indicaties van de flexibele kookzone.

Aanwijzingen

- Is er voor beide kookzones voordat ze werden gekoppeld een verschillende kookstand ingesteld, dan schakelen beide kookzones bij activering naar de kookstand 0.
- Is er voor een kookzone een automatische kooktijd geprogrammeerd, dan wordt deze tijdens de koppeling ook op beide kookzones overgedragen.

Kookstand wijzigen

Kies een van de twee kookzones die bij de flexibele kookzone horen en stel de kookstand in met de twist-knop.

Nieuw kookgerei toevoegen

- 1 Nieuw kookgerei qua grootte op de juiste plaats zetten.
Bij een juiste positionering wordt het kookgerei erkend en de kookzone automatisch gekozen. De betreffende indicatie knippert.
- 2 Binnen 90 seconden met de twist-knop de instelling kiezen. De indicaties knipperen niet meer en de pan wordt verwarmd.

Aanwijzing: Blijven de indicaties knipperen, ga dan na of de pan geschikt is voor koken met inductie

Aanwijzing: Wordt de kookvorm op de gebruikte kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken, waardoor de eerder gekozen kookstand behouden blijft.

De kookzones van elkaar scheiden

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

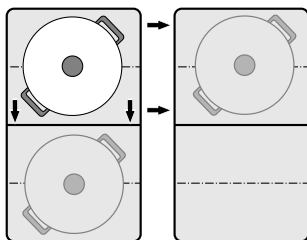
De flexibele kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren verder elk als afzonderlijke kookzone.

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

Transfer-functie

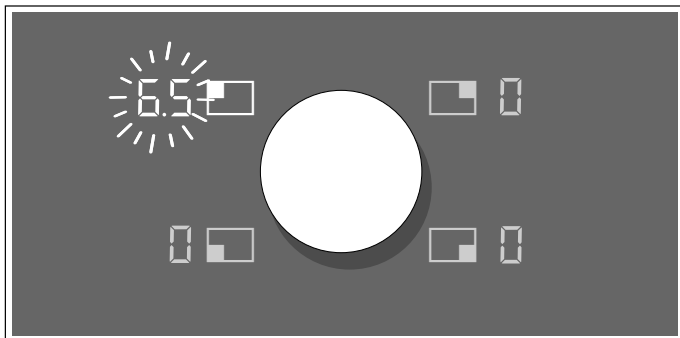
Met deze functie kunt u de instellingen van een kookzone overdragen op een andere kookzone.

Deze functie is beschikbaar voor de flexibele kookzones.

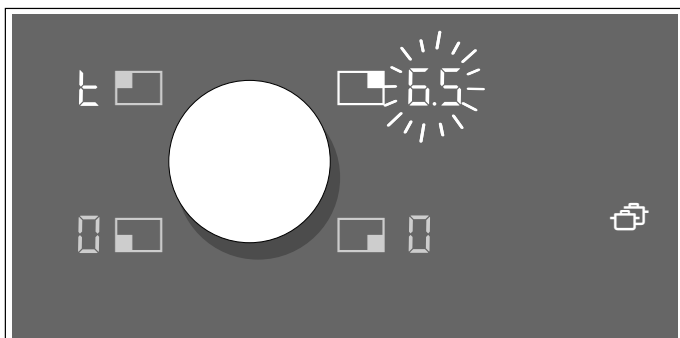


Aanwijzing: Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex-functie"

- 1 Pan optillen.
De indicatie van de kookzone begint te knipperen. De kookzone warmt niet op.



- 2 In de volgende 90 seconden de pan op een flexibele kookzone plaatsen. De nieuwe kookzone wordt herkend en het symbool  licht op. In de kookzone-indicatie knippert de overgenomen kookstand.



- 3 Binnen 90 seconden met de twist-knop de nieuwe kookzone kiezen. De instelling is overgenomen.

Aanwijzingen

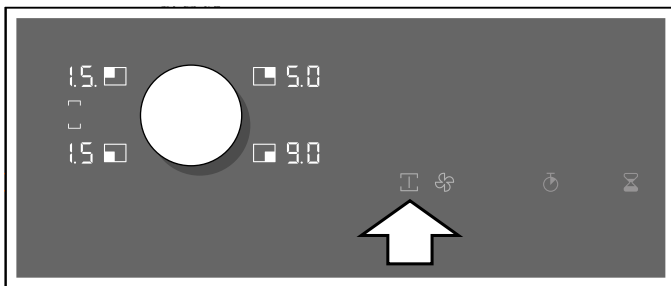
- De pan verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld en waarop eerder nog geen andere pan is geplaatst.
- Is de Flex-functie geactiveerd wanneer er een pan naar de flexibele kookzone wordt verplaatst, dan worden de instellingen automatisch overgenomen.
- Een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

Automatische kookfunctie

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

Activeren

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



- 3 Plaats binnen 8 minuten een geschikte pan. Zodra de pan wordt herkend, is de betreffende kookzone gekozen. De kookstand kan met de twist-knop worden aangepast.
Is de insteltijd afgelopen, dan beginnen de kookstand-indicaties van de onbezette kookzones te knipperen.
- 4 Binnen 90 seconden het symbool  opnieuw aanraken, om de automatische kookfunctie te verlengen. Wordt het symbool niet aangeraakt, schakel dan de kookzones uit die niet worden gebruikt.

Aanwijzingen

- Bij de automatische kookfunctie kunnen alleen de warmhoudfunctie en de flexfunctie worden ingesteld.
- Wordt er een ongeschikte pan geplaatst (bijv. van aluminium), dan knippert de kookstand-indicatie totdat de pan weer wordt verwijderd. In het hoofdstuk → "Vormtest" staat beschreven hoe u kunt nagaan of de pan geschikt is voor inductie.

Deactiveren

Functie direct beëindigen: Het symbool  aanraken. Alle kookzones schakelen naar kookstand . Het symbool  is wit verlicht.

Functie eindigt automatisch: Wanneer er na 8 minuten op een of meerdere kookzones geen geschikte pan is geplaatst, knipperen het symbool  en de betreffende kookzone-indicaties gedurende 90 seconden. Om de functie uit te schakelen het symbool  twee keer aanraken.

Wanneer het symbool  niet wordt aangeraakt, schakelt de automatische kookfunctie na 90 seconden automatisch uit. Het symbool  is wit verlicht en kookzones zonder pan schakelen naar kookstand . Bij kookzones die in gebruik zijn blijft de ingestelde kookstand behouden.

Instellingen verwijderen

De voorgestelde waarden kunnen in het menu Basisinstellingen worden gewijzigd. Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen"

Timer-functies

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

- Automatische kooktijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Automatische kooktijd

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

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

Zo stelt u in:

- 1 De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
- 2 Symbool  aanraken.



- 3 Met de twist-knop de gewenste bereidingstijd kiezen.
- 4 Met de twist-knop de gewenste bereidingstijd kiezen. De indicatie  van de kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is **00** verlicht.



De bereidingstijd begint af te lopen.

Aanwijzing: Wordt de flexibele kookzone gekozen als een afzonderlijke kookzone, dan is de ingestelde tijd voor de gehele zone hetzelfde.

Braadsensor-/kooksensor-functie

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

Tijd veranderen of wissen

Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.

Kooktijd met de twist-knop wijzigen of  instellen om de kooktijd te wissen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een signaal, de kookzone geeft  weer en in de timer-indicatie knippert . Een willekeurig symbool of de twist-knop aanraken; de indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Aanwijzingen

- Is er een kooktijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt in de timer-indicatie altijd de bereidingstijd die het eerst afloopt. De indicatie  van de kookzone is oranje verlicht.
- Voor het opvragen van de resterende kooktijd van een kookzone: de betreffende kookzone kiezen. De kookduur verschijnt gedurende 10 seconden.

De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd van 1 minuut tot 99 minuten instellen.

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

Zo wordt de functie ingesteld

- 1 Symbool  aanraken, in de kookwekker-indicatie verschijnt .
- 2 Met de twist-knop de gewenste tijd kiezen.
- 3 Raak opnieuw het symbool  aan om de gekozen tijd te bevestigen.

De tijd begint af te lopen.

Tijd veranderen of wissen

Het symbool  aanraken en met de twistknop de tijd veranderen of op het symbool  zetten.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Gedurende drie minuten klinkt er een signaal. op het display van de kookwekker knippert . Raak opnieuw het symbool  aan, de indicaties en het signaal verdwijnen.

Stopwatch-functie

De stopwatch wijst de tot nu toe afgelopen kooktijd in minuten en seconden aan (mm.ss). De maximale tijdsduur is 99 minuten en 59 seconden (99.59). Is deze waarde bereikt, dan begint de indicatie weer bij 00.00.

De stopwatch functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Activeren

Symbool  aanraken. Op het display van de stopwatch verschijnt .

De tijd begint te lopen.

Deactiveren

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

Wordt het symbool  opnieuw aangeraakt zolang het nog oranje oplicht, dan loopt de tijd verder.

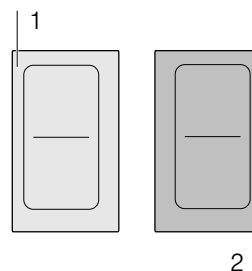
Wanneer het symbool  lang wordt aangeraakt, verdwijnen de indicaties.

De functie is gedeactiveerd.

Booster-functie voor kookpannen

Met deze functie worden grote hoeveelheden water nog sneller verwarmd dan met de vermogensstand . De booster-functie voor kookpannen verhoogt gedurende korte tijd de hoogste stand van de gekozen kookzone.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



Aanwijzing: Op de flexibele kookzone kan de booster-functie ook worden geactiveerd wanneer de kookzone als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

Activeren

- 1 Kies de kookzone.
- 2 Symbool  aanraken.
De indicatie  licht op.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

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

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzingen

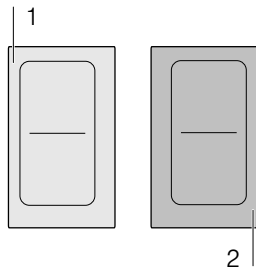
- Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.
- Wanneer er voor activering van de functie een kookstand was ingesteld, wordt deze na deactivering van de functie automatisch weer overgenomen.

Booster-functie voor bak- en braadpannen

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

Kies na deactivering van de functie de geschikte kookstand voor uw gerechten.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



Aanwijzing: Op de flexibele kookzone kan de booster-functie voor pannen ook worden geactiveerd wanneer de kookzone als één afzonderlijke zone wordt gebruikt.

Advies voor het gebruik

- Gebruik altijd kookgerei dat niet van tevoren verwarmd is.
- Gebruik pannen met een egale bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne bodem.
- Nooit leeg kookgerei, olie, boter of vet verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Geen deksel op het kookgerei leggen.
- Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone. Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in paragraaf → "Koken met inductie"

Activeren

- 1 Kookzone kiezen.
- 2 Symbool  aanraken. De indicatie **b** licht op.
De functie is geactiveerd.

Deactiveren

- 1 Kookzone kiezen.
- 2 Het symbool  aanraken, de twist-knop gebruiken of een andere functie kiezen. De indicatie **b** verdwijnt. Op het display van de kookzone is de kookstand **9** verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.

Warmhoudfunctie

Deze functie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van gerechten.

Activeren

- 1 Kies de gewenste kookzone.
- 2 Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  aan.
Op het display is  verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

- 1 Kies de juiste kookzone uit.
- 2 Symbool  aanraken, aan de twist-knop draaien of een andere functie kiezen.
De indicatie  verdwijnt. De kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

Automatische functies

Met de automatische functies wordt koken heel eenvoudig en het resultaat is altijd optimaal. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

Hiermee zijn bereidingswijzen mogelijk zonder dat het gerecht bovenmatig kookt en u krijgt perfecte kook- en bakresultaten.

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

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

De braadsensor-functie is beschikbaar voor alle kookzones.

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

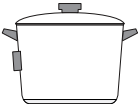
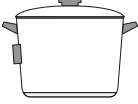
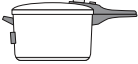
In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

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

Soorten automatische functies

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

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

Automatische functies	Temperatuurstanden	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activering
Braadsensor-functie				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5		Alle kookzones	
Kooksensor-functie				
	geschikte temperatuur			
Verwarmen / Warmhouden	60-70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes laten koken	80-90 °C		Alle kookzones	
Koken	90-100 °C		Alle kookzones	
Garen in de snelkookpan	110-120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	170-180 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Heeft de kookplaat geen draadloze temperatuursensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel, via onze servicedienst of officiële website worden aangeschaft.

Geschikte pannen

Kies de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem van de pan en plaats de pan in het midden van de kookzone.

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

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

- **GP900001** kleine pan (15 cm diameter)
- **GP900002** gemiddelde pan (18 cm diameter)
- **GP900003** grote pan (21 cm diameter)
- **CA051300** Teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone
- **CA052300** grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.

Deze pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden niet veel olie nodig is.

Aanwijzingen

- De braadsensor-functie is speciaal ingesteld voor pannen van dit type en deze afmetingen.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor-functie bij de flexibele kookzones mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → *"Flex-functie" op pagina 21*.
- Pannen van een ander type kunnen oververhit raken en de temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer eerst de laagste temperatuurstand uit en verander deze zo nodig.

Voor de kookfuncties zijn alle pannen geschikt die gebruikt kunnen worden voor inductiekoken. Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → *"Koken met inductie" op pagina 10*.

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

Sensoren en speciale accessoires

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

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor temperatuurmeting.

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

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

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

Functies en kookstanden

Braadsensorfunctie

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

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

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

Aanwijzingen

- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Er kan een spatdeksel worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de temperatuursensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Voor het bakken of braden met een grote hoeveelheid olie altijd de kooksensor-functie gebruiken. "Frituren met een grote hoeveelheid olie in een pan", instelling 170-180° C.

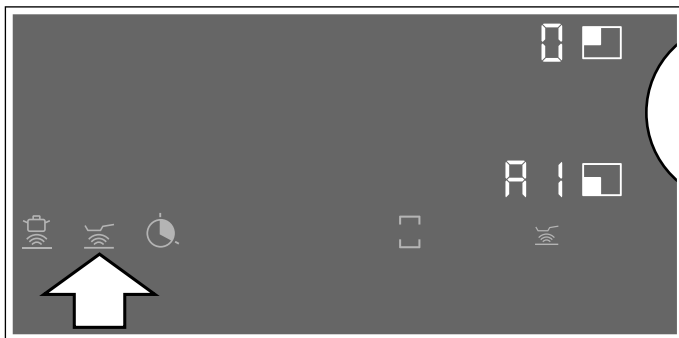
Temperatuurstanden

Temperatuurstand	Geschikt voor
1 zeer laag	Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente en bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.
2 Laag	Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.
3 gemiddeld - laag	Bakken en braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.
4 gemiddeld hoog	Bakken en braden van steaks, well done, gepaneerde diepvriesproducten en dunne gerechten, bijv. schnitzel, reepjes vlees in saus en groente.
5 Hoog	Bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, rare (saignant) of medium, aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels.

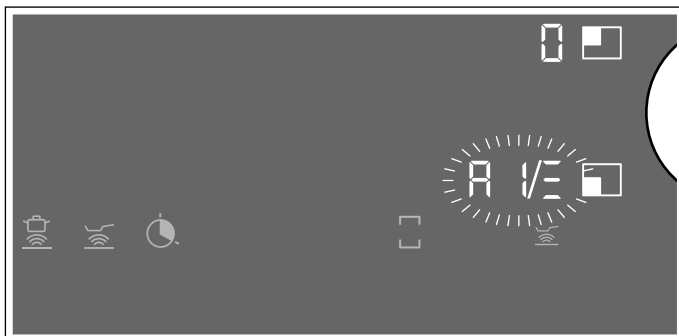
Zo stelt u in

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

- De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie is  verlicht en wordt de temperatuurstand **A 1** weergegeven.



- Binnen de volgende 10 seconden met de twist-knop de gewenste temperatuurstand kiezen.
- In de kookzone-indicatie wordt het verloop van het opwarmproces van  tot  weergegeven en dit knippert in afwisseling met de ingestelde temperatuurstand. Als de ingestelde braadtemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. De temperatuurstand wordt opnieuw weergegeven.



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

Aanwijzing: U dient de gerechten te keren, zodat ze niet aanbranden.

Braadsensorfunctie uitschakelen

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

Kooksensor-functie (optioneel)

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

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

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

Aanwijzingen

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

Temperatuurbereiken

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

Tips voor het koken met de kooksensor-functie

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

Aanwijzingen

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

Kookpunt instellen

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

- Zie het hoofdstuk voor de keuze van de basisinstelling .
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 3. Liggt uw woonplaats op een hoogte tussen de 200 en 400 m boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die in de volgende tabel voor de betreffende hoogte vermeld staat:

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

Aanwijzing: De temperatuurstand 100 °C is voldoende om efficiënt te koken, als het water hierbij tenminste niet te erg borrelt. Bent u echter niet tevreden met het kookresultaat, dan kunt u de instelling van het kookpunt veranderen.

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

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

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

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

- 3 Registratie geslaagd:** binnen enkele seconden wordt de draadloze temperatuursensor herkend. Er klinken drie korte pieptonen en het symbool  verandert van oranje in wit. De kooksensor-indicaties van de kookzones verdwijnen.
- Registratie mislukt:** er zijn vijf pieptonen te horen. Het symbool  verandert direct van oranje in wit en de kooksensor-indicaties verdwijnen van de kookzones.
- Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel is de kooksensor-functie beschikbaar.
 - Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool  op de temperatuursensor is niet ingedrukt binnen 30 seconden nadat de kookzone is gekozen.
 - De batterij van de temperatuursensor is leeg. De draadloze temperatuursensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
 - Bij een niet-correcte verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Komt er geen verbinding tot stand, neem dan contact op met de servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

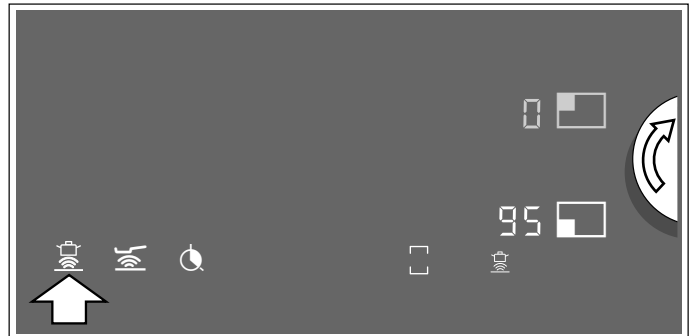
- 1 Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken. Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen. Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor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

Programmering

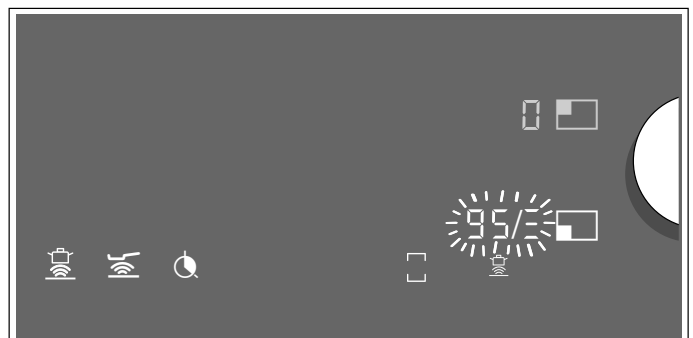
De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Temperatuursensor aanbrengen op de pan, zie hoofdstuk → "Vorbereitung en verzorging van de draadloze temperatuursensor"
- 2 De pan met voldoende vloeistof in het midden van de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
- 3 Met de twist-knop de gewenste kookzone kiezen. Op het display van de kookstand verschijnt .
- 4 Op het symbool  van het bedieningspaneel drukken. Er klinkt een signaal. In de indicatie van de kookzone is het symbool  verlicht.

- 5 Op het symbool  van de draadloze temperatuursensor op de pan drukken. Zodra de temperatuursensor is herkend, licht als voorgestelde temperatuur 95° C op in de kookzone-indicatie.



- 6 Met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen. De temperatuur kan in stappen van 5° C worden gewijzigd.
- 7 In de kookzone-indicatie wordt het verloop van het opwarmproces van  tot  weergegeven en dit knippert in afwisseling met de ingestelde temperatuur. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en verdwijnt de opwarmindicatie. De gekozen temperatuur wordt weer weergegeven.



- 8 De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.
- Aanwijzing:** Bij de functie "Frituren met veel olie in de pan" de pan niet afdekken.

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

- De pan plaatsen en op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken.
 - Kies de kookzone met de twist-knop.
- Wanneer de functie gereed is, wordt als voorgestelde temperatuur 95° C weergegeven.

Kooksensor-functie uitschakelen

U heeft meerdere mogelijkheden om de functie te deactiveren:

- Kookzone kiezen en het symbool  aanraken.
- Kookzone kiezen en met de twist-knop de temperatuur  instellen.
- Symbool  op de draadloze kooksensor drukken.

Er klinkt een signaal en het symbool  verdwijnt van de kookzone-indicatie. De functie is gedeactiveerd.

Aanbevolen gerechten

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

Vlees	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzel, on/gepaneerd	Braadsensor-functie	4	6 - 10
Filet	Braadsensor-functie	4	6 - 10
Kotelet*	Braadsensor-functie	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	Braadsensor-functie	4	10 - 15
Steak, rood (3 cm dik)	Braadsensor-functie	5	6 - 8
Steak rosé of doorbakken (3 cm dik)	Braadsensor-functie	4	8 - 12
Filet (2 cm dik)*	Braadsensor-functie	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	Braadsensor-functie	3	8 - 20
Hamburger, vleesballetjes, gevulde rollade*	Braadsensor-functie	3	6 - 30
Leverkaas	Braadsensor-functie	2	6 - 9
Ragout, gyros	Braadsensor-functie	4	7 - 12
Gehakt	Braadsensor-functie	4	6 - 10
Spek	Braadsensor-functie	2	5 - 8
Functie Zachtjes koken			
Worstjes	Kooksensor-functie	85 °C	10 - 20
Functie Koken			
Vleesballetjes	Kooksensor-functie	100 °C	20 - 30
Kip	Kooksensor-functie	100 °C	60 - 90
Kalfsvlees gekookt of gestoofd	Kooksensor-functie	100 °C	60 - 90
Functie Koken in de snelkookpan			
Kip, kalfsvlees***	Kooksensor-functie	115 °C	15 - 25
Functie Frituren met veel olie			
Kippenvleugels en balletjes**	Kooksensor-functie	175 °C	10 - 15

* Herhaaldelijk keren.

** De olie verwarmen met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).

*** Product meteen aan het begin toevoegen.

Vis	Automatische functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Vis, gebraden, heel, bijv. forel	Braadsensor-functie	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor-functie	3 - 4	10 - 20
Scampi, garnalen	Braadsensor-functie	4	4 - 8
Functie Zachtjes koken			
Vis, gestoofd, bijv. stokvis	Kooksensor-functie	90 °C	15 - 20

* De olie verwarmen met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel vindt u de tijdsduur voor alle porties).

Vis	Automatische functies	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Frituren met veel olie			
Vis, in bierdeeg of gepaneerd*	Kooksensor-functie	175 °C	10 - 15
* De olie verwarmen met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel vindt u de tijdsduur voor alle porties).			
Eiergerechten	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Crêpes*	Braadsensor-functie	5	-
Omelet*	Braadsensor-functie	2	3 - 6
Spiegelei	Braadsensor-functie	2 - 4	2 - 6
Roerei	Braadsensor-functie	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (pannenkoek)	Braadsensor-functie	3	10 - 15
French toast	Braadsensor-functie	3	4 - 8
Functie Koken			
Hardgekookte eieren**	Kooksensor-functie	100 °C	5 - 10
* Totale tijd voor alle porties. De ene na de andere klaarmaken.			
** Het product meteen aan het begin toevoegen.			
Groente en peulvruchten	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Knoflook, uien	Braadsensor-functie	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Braadsensor-functie	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	Braadsensor-functie	3	4 - 15
In olie gestoven groente, bijv. courgette, groene paprika	Braadsensor-functie	1	10 - 20
Paddestoelen	Braadsensor-functie	4	10 - 15
Geglanceerde groente	Braadsensor-functie	3	6 - 10
Functie Koken			
Groente vers, bijv. broccoli	Kooksensor-functie	100 °C	10 - 20
Groente vers, bijv. spruitjes	Kooksensor-functie	100 °C	30 - 40
Linzen, kikkererwten, erwten*	Kooksensor-functie	100 °C	15 - 20
Eenpansgerecht*	Kooksensor-functie	100 °C	45 - 60
Functie Koken in de snelkookpan			
Groente, bijv. groene bonen*	Kooksensor-functie	115 °C	3 - 6
Linzen*	Kooksensor-functie	115 °C	5 - 10
Kikkererwten, bonen*	Kooksensor-functie	115 °C	10 - 12
Eenpansmaaltijd*	Kooksensor-functie	115 °C	15 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Groente en paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg**	Kooksensor-functie	175 °C	5 - 10

* Het product meteen aan het begin toevoegen.

** De olie verwarmen met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel staat de tijdsduur voor alle porties)..

Aardappels	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Gebakken aardappels (van in de schil gekookte aardappels)	Braadsensor-functie	5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels)	Braadsensor-functie	4	15 - 25
Aardappelpannenkoek*	Braadsensor-functie	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	Braadsensor-functie	1	50 - 55
Geglanceerde aardappels	Braadsensor-functie	3	15 - 20
Functie Zachtjes koken			
Aardappelballetjes	Kooksensor-functie	85 °C	30 - 40
Functie Koken			
Aardappels	Kooksensor-functie	100 °C	30 - 40
Functie Koken in de snelkookpan			
Aardappels**	Kooksensor-functie	115 °C	10 - 12

* Totale tijd voor alle porties. De ene na de andere klaarmaken.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Pasta en granen	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijst	Kooksensor-functie	85 °C	25 - 35
Polenta*	Kooksensor-functie	85 °C	20 - 25
Griesmeelpap	Kooksensor-functie	85 °C	5 - 10
Functie Koken			
Pasta	Kooksensor-functie	100 °C	7 - 10
Deegkussentjes, bijv. ravioli	Kooksensor-functie	100 °C	6 - 15
Functie Koken in de snelkookpan			
Rijst**	Kooksensor-functie	115 °C	6 - 8

*Voorverwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Soep	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Instantsoepen, bijv. crèmesoepen*	Kooksensor-functie	85 °C	10 - 15
Functie Koken			
Huisgemaakte soep en bouillon, bijv. vlees- of groentesoepen**	Kooksensor-functie	100 °C	60 - 90
Instantsoepen, bijv. vermicellisoep	Kooksensor-functie	100 °C	5 - 10
Functie Koken in de snelkookpan			
Huisgemaakte bouillon, bijv. groentesoep**	Kooksensor-functie	115 °C	20 - 30

*Herhaaldelijk roeren

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Sauzen	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Tomatensaus met groente	Braadsensor-functie	1	25 - 35
Bechamelsaus	Braadsensor-functie	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	Braadsensor-functie	1	10 - 20
Inkoken van sauzen, bijv. tomatensaus, bolognesesaus	Braadsensor-functie	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	Braadsensor-functie	1	15 - 25
Desserts			
	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijstepap*	Kooksensor-functie	85 °C	40 - 50
Havergort	Kooksensor-functie	85 °C	10 - 15
Compote**	Kooksensor-functie	85 °C	10 - 20
Chocoladepudding***	Kooksensor-functie	85 °C	3 - 5
Functie Frituren met veel olie			
Klein gebak, bijv. Berliner bollen, donuts en beignets****	Kooksensor-functie	175 °C	5 - 10
* Herhaaldelijk roeren.			
** Het product meteen aan het begin toevoegen.			
*** Voorverwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.			
**** De olie warm maken met gesloten deksel. De ene na de andere portie frituren zonder deksel (in de tabel staat de tijdsduur per portie).			
Diepvriesproducten			
	Automatische functie	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzels	Braadsensor-functie	4	15 - 20
Cordon bleu*	Braadsensor-functie	4	10 - 30
Filet*	Braadsensor-functie	4	10 - 30
Chicken nuggets	Braadsensor-functie	4	10 - 15
Gyros, kebab	Braadsensor-functie	3	5 - 10
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor-functie	3	10 - 20
Vissticks	Braadsensor-functie	4	8 - 12
Frites	Braadsensor-functie	5	4 - 6
Gebraden gerechten, bijv. groentepannetje met kip	Braadsensor-functie	3	6 - 10
Loempia's	Braadsensor-functie	4	10 - 30
Camembert / Kaas	Braadsensor-functie	3	10 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Diepvriesgroente met roomsaus, bijv. crèmespinazie**	Kooksensor-functie	100 °C	15 - 20
Functie Koken			
Diepvriesgroenten, bijv. groene bonen**	Kooksensor-functie	100 °C	15 - 30
* Herhaaldelijk keren.			
** Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant.			
*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Diepvriesproducten	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
--------------------	----------------------	-------------------	--

Functie Frituren met veel olie

Diepvriesfrites***

Kooksensor-functie

170 °C

4 - 8

* Herhaaldelijk keren.

** Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant.

*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).

Andere	Automatische functie	Temperatuur-stand	Totale bereidings-tijd vanaf het geluidssignaal (min.)
--------	----------------------	-------------------	--

Functie Braden met weinig olie

Camembert / Kaas

Braadsensor-functie

3

7 - 10

Voorgegaarde droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta

Braadsensor-functie

1

5 - 10

Croutons

Braadsensor-functie

3

6 - 10

Amandelen / noten / pijnboompitten

Braadsensor-functie

4

3 - 15

Functie Opwarmen / warmhouden

Conservengerechten, bijv. goulashsoep*

Kooksensor-functie

70 °C

10 - 15

Glühwein**

Kooksensor-functie

70 °C

-

Functie Zachtjes koken

Melk**

Kooksensor-functie

85 °C

-

* Het product meteen aan het begin toevoegen en vaak doorroeren.

** Het product meteen aan het begin toevoegen.

Vorbereitung en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf vindt u informatie over:

- het opplakken van de siliconenpatch
- het gebruik van de draadloze temperatuursensor
- Reinigen
- Batterij vervangen

De optionele accessoires, zoals de siliconenpatch en de temperatuursensor, kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Denk eraan dat u het referentienummer hiervoor bij de hand houdt:

CA060300	Temperatuursensor en set met 5 siliconenpatches
00577921	Set met 5 siliconenpatches

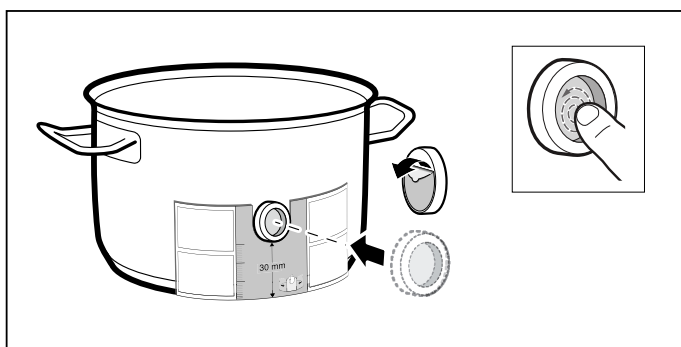
Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de temperatuursensor vastgemaakt aan het kookgerei.

Wordt een pan voor de eerste keer gebruikt met de kooksensor-functie, dan moet er een siliconenpatch worden aangebracht.

Ga als volgt te werk:

- 1 De plaats waar de patch wordt opgeplakt dient vrij van vet te zijn. De pan schoonmaken, goed drogen en de plaats van de lijm inwrijven met bijv. spiritus.
- 2 De beschermfolie van de siliconenpatch nemen. Met behulp van het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de juiste plaats aan de pan lijmen.



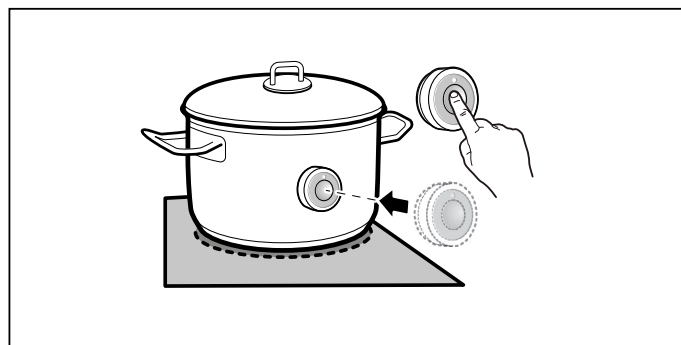
- 3 De siliconenpatch aandrukken, ook de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. Het kookgerei in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

- Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.
- Mocht de siliconenpatch loslaten, dan moet er een nieuwe worden gebruikt.

Draadloze temperatuursensor aanbrengen

De temperatuursensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat hij zich perfect aanpast.



Aanwijzingen

- U kunt maximaal drie temperatuursensoren tegelijkertijd gebruiken.
- Zorg ervoor dat de siliconenpatch voordat de temperatuursensor wordt ingebracht volledig droog is.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- De temperatuursensor mag niet op een andere hete pan worden gericht, ter voorkoming van oververhitting.
- Neem de temperatuursensor na de bereiding van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Informatie over de reiniging van de temperatuursensor vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

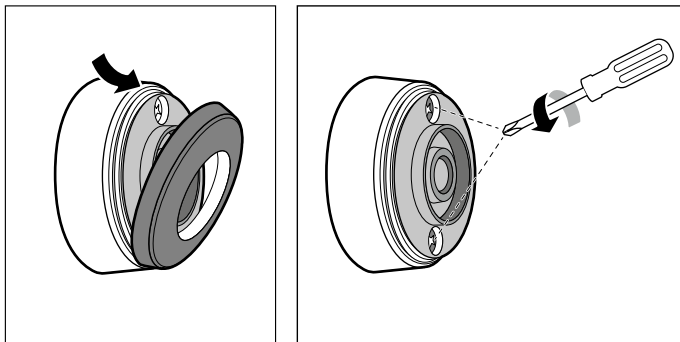
Batterij vervangen

Batterij vervangen

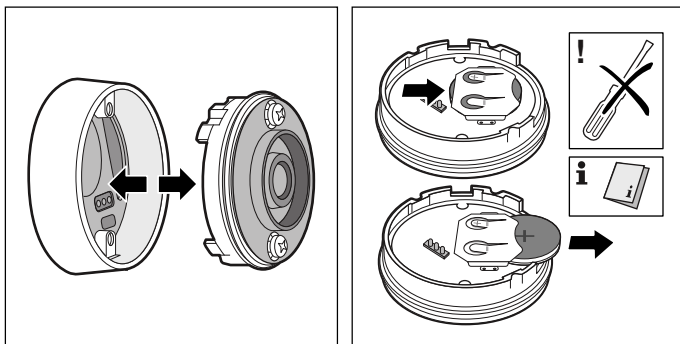
Wanneer het symbool op de draadloze temperatuursensor ingedrukt is en de LED niet oplicht, is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

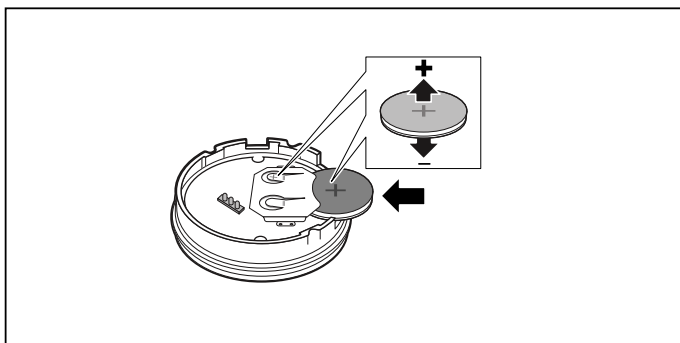
- 1 De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing afnemen. De schroeven losdraaien met een schroevendraaier.



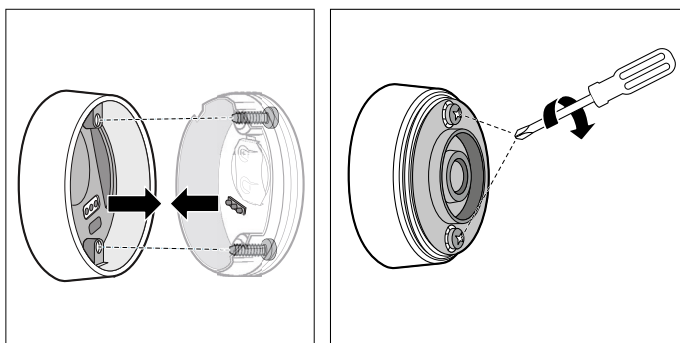
- 2 Het bovenste deel van de behuizing aftrekken. De oude batterij verwijderen. De nieuwe batterij plaatsen. Let erop dat de positieve en negatieve pool aan de goede kant zitten.

**Attentie!**

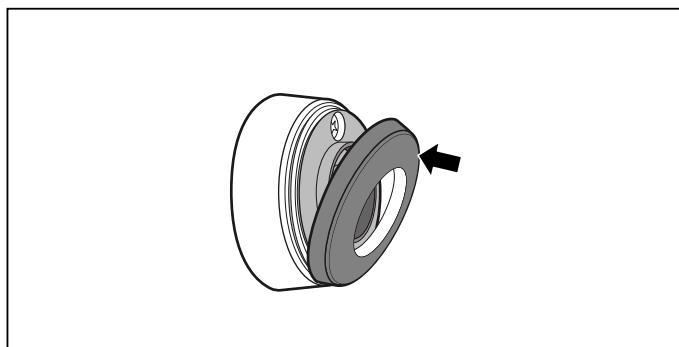
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. Niet de contacten aanraken.



- 3 Bovenste en onderste deel van de behuizing weer aan elkaar bevestigen. Let er hierbij op dat de contactpennen zich in de juiste positie bevinden.



- 4 De siliconenafdekking weer aanbrengen op het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor.



Aanwijzing: Gebruik alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032. Deze gaan zeer lang mee.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Gaggenau Hausgeräte GmbH dat het apparaat met de functie draadloze temperatuursensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.gaggenau.com, op de productpagina van uw apparaat bij Aanvullende documenten.

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

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: twist-knop van de kookplaat nemen. Er klinkt een signaal. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: de twist-knop op het twist-pad plaatsen.

Aanwijzing: Wanneer de kookplaat bij het verwijderen van de twist-knop ingeschakeld is, wordt eerst de reinigingsbescherming van het display geactiveerd. Wordt de twist-knop er na 10 minuten niet opnieuw op geplaatst, dan schakelt de kookplaat uit en wordt het kinderslot geactiveerd.

Display-reinigingsbescherming

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen beschikt de kookplaat over een functie om het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden te blokkeren.

Activeren: De twist-knop verwijderen.

Er klinkt een signaal. De indicatie  en de kookplaatinstellingen knipperen. Het verwarmen wordt onderbroken. Is er een automatische kooktijd geprogrammeerd, dan wordt deze op pauze gezet. Het bedieningspaneel is gedurende 10 minuten geblokkeerd.

U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder de instellingen te veranderen.

Deactiveren: Binnen 10 minuten de twist-knop weer terugplaatsen.

Het bedieningspaneel is gedeblokkeerd. De kookplaat warmt verder op met de vorige instellingen.

Om de functie voortijdig te beëindigen, plaatst u de twist-knop binnen 10 minuten weer terug.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone langere tijd in gebruik is en er geen instellingen gewijzigd zijn, wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

De kookzone warmt niet meer op. Er klinkt een signaal en in de indicatie van de kookzone verschijnt de restwarmte-indicatie  of .

De kookzone kan op elk moment weer worden gekozen en opnieuw ingesteld.

Het tijdstip waarop de automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd hangt af van de ingestelde kookstand (na 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Indicatie	Functie
	Geluidssignalen
<i>c 1</i>	ON Alle signalen zijn ingeschakeld.* OFF De meeste signalen zijn uitgeschakeld.
	Keuzetijd van de kookzone
<i>c 2</i>	5 De kookzone blijft 5 seconden lang geselecteerd. 10 De kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.* 15 De kookzone blijft slechts 15 seconden lang geselecteerd.* OFF Onbegrensd: de laatste ingestelde kookzone blijft geselecteerd.
	Power-Management-functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen
	De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.
	OFF Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */**
	1 1000 W minimaal vermogen. 1. 1500 W ... 3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. 3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. 4 4000 W 4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ...
<i>c 3</i>	9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.**
	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen
<i>c 4</i>	OFF Individuele instellingen aanhouden.* ON Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
	Kooksensor-functie
	De draadloze temperatuursensor verbinden met de kookplaat
	De instelling afhankelijk van de hoogte boven de zeespiegel:
<i>c 5</i>	1-2 verlaging 3 Basisinstelling 4-9 verhoging
	Automatische kookfunctie.
	Afzonderlijke kookzone kiezen om de kookstand voor de automatische kookfunctie vooraf in te stellen.
	Vooraf ingestelde waarden*:
<i>c 6</i>	Linker flexibele zone: 1.5 Kookzone rechtsboven: 5.0 Kookzone rechtsonder: 9.0
	Kookgerei, resultaat van het bereidingsproces controleren
<i>c 7</i>	0 Niet geschikt 1 Niet optimaal 2 Geschikt
	Luchtcirculatie of luchtafvoer instellen
<i>c 8</i>	0 Luchtcirculatie is ingesteld.* 1 Luchtafvoer is ingesteld.

Automatische start instellen	
<i>A</i>	Ingeschakeld. De ventilatie start in de vermogensstand die door de sensor wordt gekozen.*
<i>1, 2</i> of <i>3</i>	Ingeschakeld. De ventilatie start in vermogensstand <i>1, 2</i> of <i>3</i> .
<i>OFF</i>	Uitgeschakeld.
Sensorgevoeligheid voor de ventilatie instellen	
<i>1</i>	Laagste instelling van de sensorgevoeligheid.
<i>2</i>	Middelste instelling van de sensorgevoeligheid.*
<i>3</i>	Hoogste instelling van de sensorgevoeligheid.
Automatische functie met sensorgeregelde naloop instellen	
<i>OFF</i>	Uitgeschakeld.
<i>ON</i>	Ingeschakeld.*

* Fabrieksinstelling

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

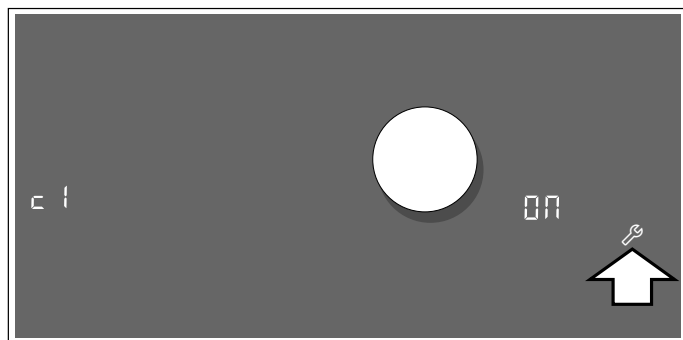
Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- 1 De kookplaat inschakelen.
- 2 In de volgende 10 seconden op het symbool  drukken.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Aan de twist-knop draaien om elke afzonderlijke indicatie te kunnen zien.

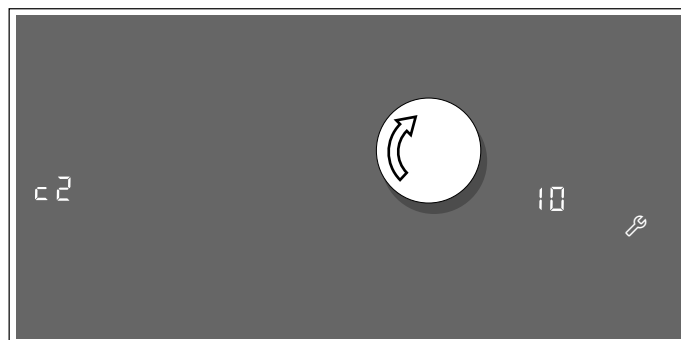
Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	<i>01</i>
Fabricagenummer	<i>Fd</i>
Fabricagenummer 1	<i>95.</i>
Fabricagenummer 2	<i>05</i>

- 3 Door opnieuw het symbool  aan te raken, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten *c 1* en *ON* op als voorinstelling.



- 4 Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.

- 5 Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de twist-knop.



- 6 Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

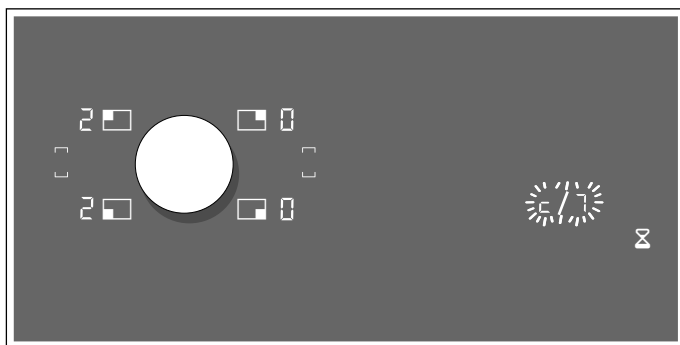
Vormtest

Met deze functie kunnen de snelheid en kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei worden gecontroleerd.

Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

- 1 Plaats de onverwarmde pan met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
- 2 Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **7**.
- 3 Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert **—**.
De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt in de kookzone-indicatie het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

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

* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed als mogelijk of niet naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "Basisinstellingen"
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Koken met inductie"

Power-Manager

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

De kookplaat is in de fabriek vooringesteld. Het hoogste vermogen is aangegeven op het typeplaatje. Met de functie Power-Manager kan de waarde volgens de vereisen van de betreffende elektro-installatie worden gewijzigd.

Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones.

Zolang de functie Power-Manager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Wordt er een kookzone ingeschakeld en is de vermogensbegrenzing bereikt, dan verschijnt **_** kort in de kookstanden-indicatie. Het apparaat regelt en kiest automatisch een zo hoog mogelijke vermogensstand.

Voor meer informatie over de manier waarop het totale vermogen van de kookplaat wordt gewijzigd, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen"

Reinigen

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

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

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistof in het apparaat terechtkomt, het apparaat minstens twee uur laten afkoelen alvorens de filterafdekking, de metalen vetfilter, het reservoir, het overloopreservoir of de behuizingsafdekking te verwijderen.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Aanwijzing: Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.

Aanwijzingen

- Voor aanvang van de reiniging dient u alle sieraden van uw handen en armen af te nemen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Schoonmaakmiddelen

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

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

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak

Gebruik:

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

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak

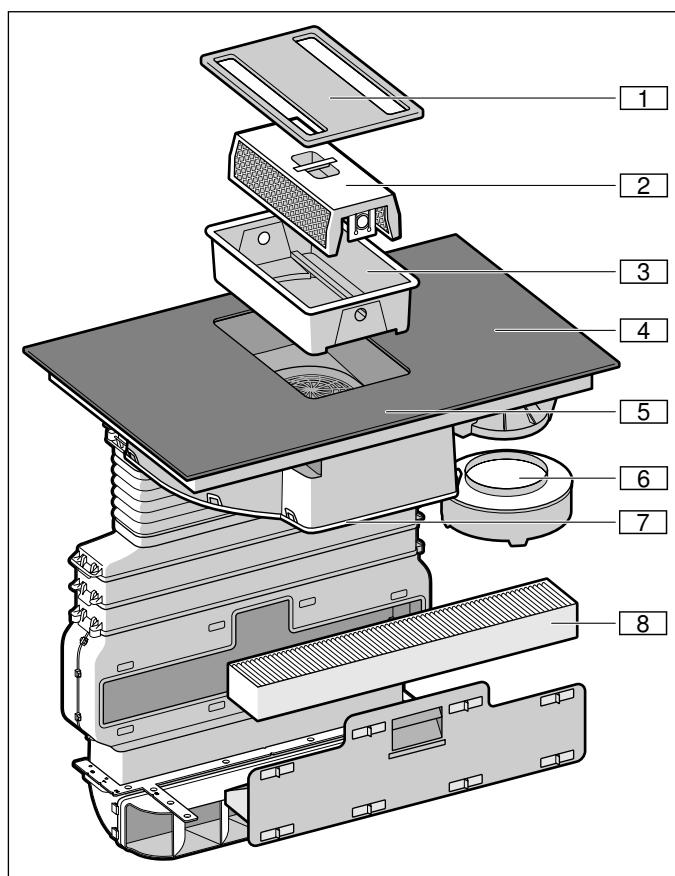
Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

Houd u aan de opgaven in de tabel, om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken worden beschadigd door verkeerde schoonmaakmiddelen.

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

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Bedieningselementen	Warm zeepsop of een geschikte glasreiniger (artikelnr. 00311499): Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Filterafdekking	Warm zeepsop: Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.

Onderdelen die dienen te worden gereinigd



Nr.	Aanduiding
1	Filterafdekking
2	Metalen vetfilter
3	Reservoir
4	Kookplaat
5	Bedieningspaneel
6	Overloopreservoir
7	Afdekking van de behuizing
8	Actieve koolfilter (alleen bij de circulatiefunctie)

Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.

Kookplaat

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten indrogen.

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

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

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

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

Ventilatie

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

Metalen vetfilter

De metalen vetfilters moeten om de 30 bedrijfsuren en in elk geval maandelijks worden gereinigd.

Waarschuwing – Risico van brand!

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.

Vetfilter minstens één keer in de maand reinigen.

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

Actief koolfilter

De actieve koolfilter dient regelmatig te worden vervangen. Zie hiervoor de verzadigingsindicatie van uw apparaat.

Verzadigingsindicatie

Als de metalen vetfilter of de actieve koolfilter verzadigd is, klinkt er na het uitschakelen van het apparaat een signaal.

Op het display zijn de volgende symbolen verlicht:

- **Metalen vetfilter:** *FFULL* is verlicht
- **Actieve koolfilter:** *FCHANGE* is verlicht
- **Metalen vetfilter en actieve koolfilter:** *FFULL* en *FCHANGE* zijn afwisselend verlicht

Uiterlijk op dit moment dienen de metalen vetfilters gereinigd of de actieve koolfilters vervangen te worden.

Wanneer u de betreffende filter gereinigd of vervangen heeft, dient u de verzadigingsindicatie terug te zetten, zodat de indicaties *FFULL* en *FCHANGE* niet meer verlicht zijn of knipperen.

Na uitschakeling van het apparaat is *FFULL* of *FCHANGE* verlicht.

- 1 Symbool  minstens 4 seconden ingedrukt houden, tot er een signaal klinkt. De verzadigingsindicatie voor de metalen vetfilter is teruggezet.
- 2 Als *FCHANGE* verlicht is, het symbool  opnieuw minstens 4 seconden ingedrukt houden tot er een signaal klinkt. De verzadigingsindicatie voor de actieve koolfilter is teruggezet.

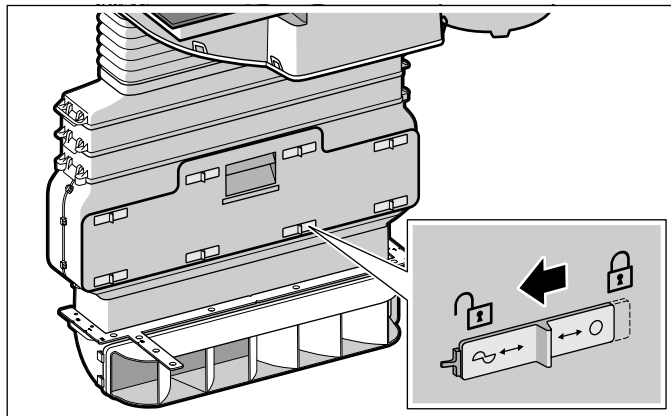
Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

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

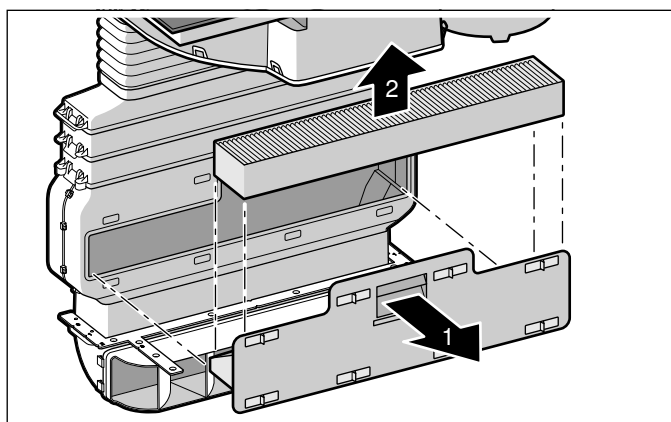
Aanwijzingen

- Actieve koolfilters zijn niet bij de levering inbegrepen. Actieve koolfilters (artikelnr. CA 282 110) zijn verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.
- Een actieve koolfilter kan niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
- Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.

- 1 In het inbouwmeubel alle sluitingselementen van de lade in de platte buis openen.



- 2 Lade in de in de platte buis openen en de actieve koolfilter eruit nemen.



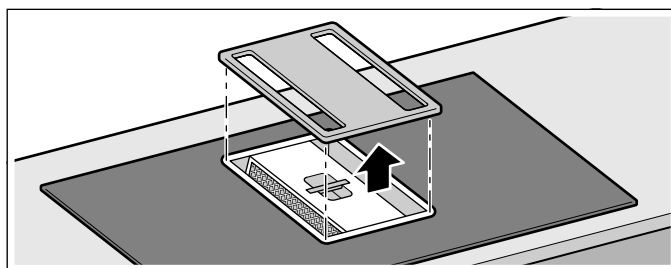
- 3 Nieuwe actieve koolfilter inbrengen.
- 4 Lade in de platte buis sluiten en alle sluitingselementen sluiten.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat alle sluitingselementen correct gesloten zijn. Anders kunnen er geurtjes ontstaan en kan het vermogen van de ventilatie afnemen.

Metalen vetfilter demonteren

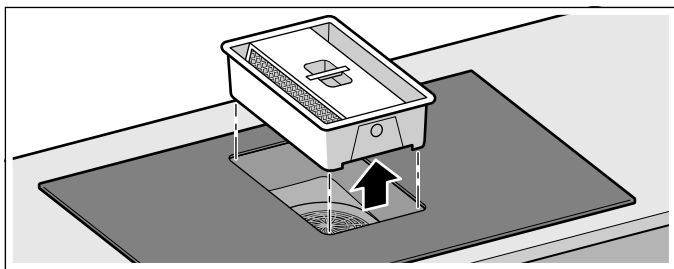
Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten de filters in elk geval maandelijks worden gereinigd.

- 1 Filterafdekking afnemen.



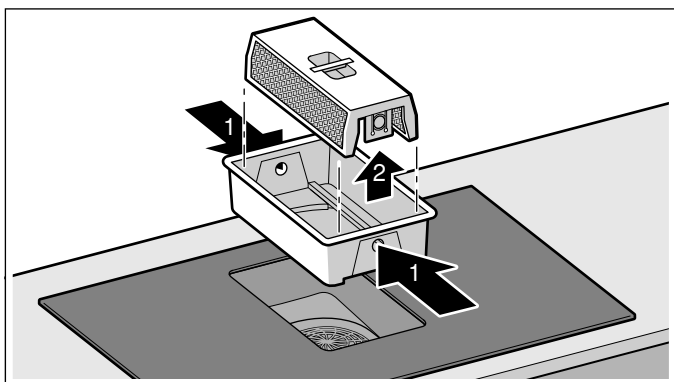
Aanwijzing: Zorg ervoor dat de filterafdekking niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.

2 Metalen vetfilter en reservoir uitnemen.



Aanwijzing: Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.

3 Op de beide sluitingselementen aan de randen van het reservoir drukken om de metalen vetfilter te verwijderen.



4 Reservoir zo nodig leegmaken.

5 Metalen vetfilter en filterafdekking schoonmaken.

6 Na demontage van de metalen vetfilter het apparaat van binnen schoonmaken.

Metalen vetfilter reinigen

Aanwijzingen

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

Met de hand:

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

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

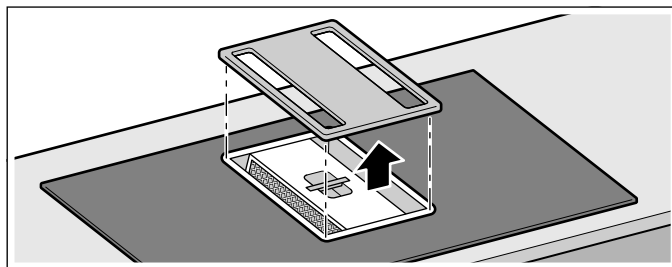
In de vaatwasmachine:

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

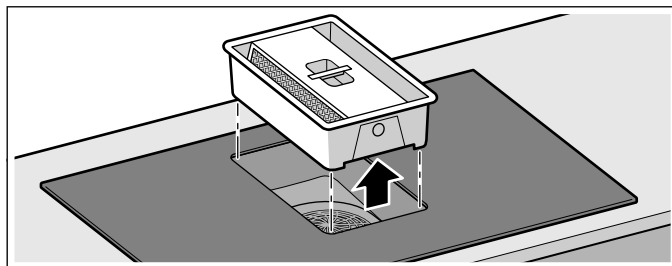
Meer apparaatonderdelen verwijderen en schoonmaken

Ook de binnenkant van het ventilatie-element dient regelmatig te worden schoongemaakt. Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken (artikelnr. 00311297).

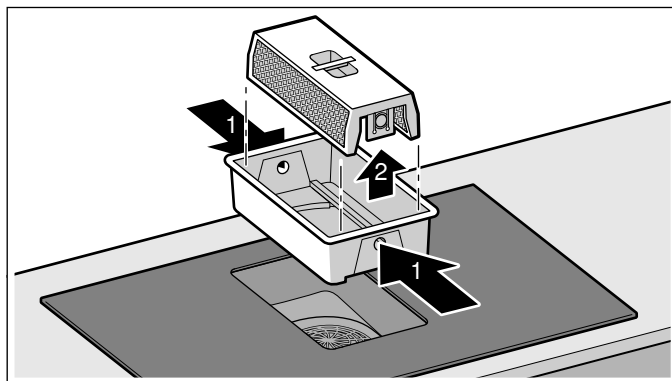
1 Filterafdekking afnemen en met een vochtig doekje reinigen.



2 Metalen vetfilter en reservoir uitnemen.



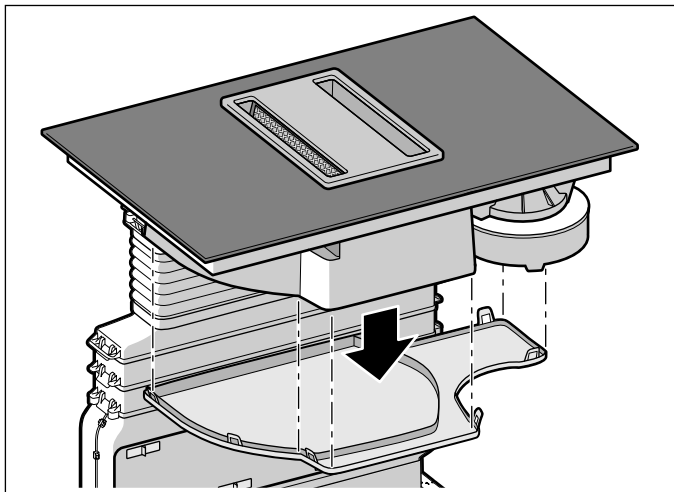
3 Op de beide sluitingselementen aan de randen van het reservoir drukken om de metalen vetfilter te verwijderen.



4 Reservoir zo nodig leegmaken.

5 Metalen vetfilter en reservoir reinigen in de vaatwasmachine.

- 6 Zo nodig de afdekking van de behuizing onder het apparaat afnemen en schoonmaken.



- 7 Na het schoonmaken de droge onderdelen weer terugplaatsen.

Metalen vetfilter inbrengen

- 1 Reservoir inbrengen.
- 2 Metalen vetfilter inbrengen.
Aanwijzing: Zorg ervoor dat de metalen vetfilter correct ingebracht is. De ventilatie functioneert anders niet.
- 3 Filterafdekking erop leggen.

Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u de betreffende filter gereinigt of vervangen heeft, dient u de verzadigingsindicatie terug te zetten, zodat de indicaties **FFULL** en **FCHANGE** niet meer verlicht zijn of knipperen.

Na uitschakeling van het apparaat is **FFULL** of **FCHANGE** verlicht.

- 1 Symbool  minstens 4 seconden ingedrukt houden, tot er een signaal klinkt.
De verzadigingsindicatie voor de metalen vetfilter is teruggezet.
- 2 Als **FCHANGE** verlicht is, het symbool  opnieuw minstens 4 seconden ingedrukt houden tot er een signaal klinkt.
De verzadigingsindicatie voor de actieve koolfilter is teruggezet.

Overloopreservoir schoonmaken

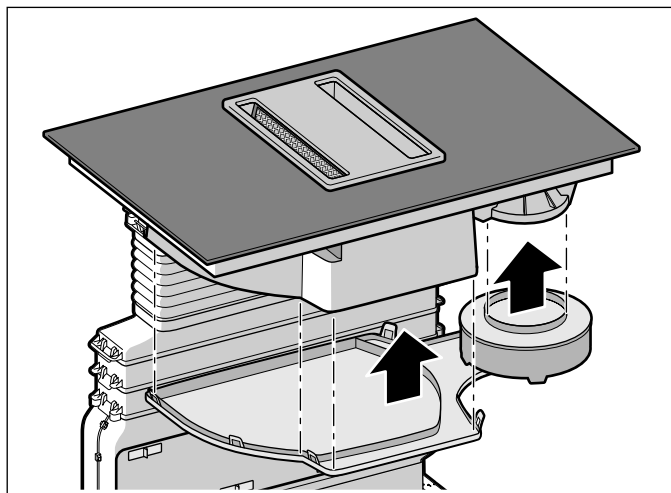
Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is. Komen er voorwerpen in het apparaat terecht, verwijder deze dan nadat het is afgekoeld. Verwijder hiervoor de filterafdekking, de metalen vetfilter en het reservoir.
- Komt er van bovenaf vloeistof in het apparaat, dan wordt dit in het overloopreservoir verzameld. Overloopreservoir afschroeven en leegmaken. Zo nodig de afdekking van de behuizing afnemen.

- 1 Overloopreservoir met twee handen losschroeven.

Aanwijzingen

- Overloopreservoir niet schuin houden, om te voorkomen dat er vocht uitloopt.
- Zo nodig de afdekking van de behuizing afnemen.



- 2 Overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
- 3 Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.
- 4 Afdekking van de behuizing weer bevestigen.

Twistknop

Voor het schoonmaken van de twistknop kunt u het best lauwwarm zeepsop gebruiken. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Maak de twistknop niet schoon in de vaatwasmachine of in afwaswater. Hierdoor kan hij beschadigd raken.

Draadloze temperatuursensor

Temperatuursensor

Reinig de temperatuursensor met een vochtige doek. Nooit in de vaatwasmachine reinigen. Nooit in water dompelen of schoonmaken onder stromend water.

Haal de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats, bijv. in de verpakking, en niet in de buurt van warmtebronnen.

Siliconenpatch

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

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

Venster van de temperatuursensor.

Het sensorvenster moet altijd schoon en droog zijn. Ga hierbij als volgt te werk:

- U dient regelmatig vuil en vetvlekken te verwijderen.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of wattenstaafjes en een schoonmaakmiddel voor glas.

Aanwijzingen

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

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd. Plaats de twist-knop op het twist-pad.

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

Waarom is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen.

De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van het kookgerei kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. De geluiden zijn normaal, horen bij de inductietechnologie en wijzen niet op een defect.

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is hoorbaar bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer een lagere kookstand wordt gekozen.

Diep fluiten:

Is hoorbaar wanneer het kookgerei leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

Knisperen:

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

Hoge fluittonen:

Kunnen ontstaan wanneer voor twee kookzones tegelijk de hoogste kookstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Ventilatorgeluid:

De kookplaat beschikt over een ventilator, die bij hoge temperaturen wordt ingeschakeld. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder lopen, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

Lees de informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie.

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de bijbehorende kookzone ingeschakeld is.

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

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

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

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

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

Reinigen

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

Met speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek worden optimale resultaten bereikt. Wij adviseren om geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen te gebruiken.

Meer informatie over de reiniging en het onderhoud van de kookplaat vindt u in het hoofdstuk → *"Reinigen"*

Wat te doen bij storingen?

In de regel gaat het bij storingen om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de servicedienst belt.

Waarschuwing: Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storing / indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomonderbreking	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
De toetsen voor de ventilatiefunctie zijn niet verlicht. <i>F INSERT</i> is verlicht.	De metalen vetfilter is niet correct geplaatst.	Metalen vetfilter correct inbrengen. → "Reinigen" op pagina 44
De toetsen voor de ventilatiefunctie zijn niet verlicht.	De regeling voor de motor werkt niet.	Neem contact op met de servicedienst.
De ventilatie werkt niet.	De motor of de regeling is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
De symboolverlichting functioneert niet.	De regeleenheid is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
<i>FFULL</i>	De metalen vetfilter is verzadigd.	Metalen vetfilter reinigen. → "Reinigen" op pagina 44
<i>FCHANGE</i>	De actieve koolfilter is verzadigd.	Actieve koolfilter vervangen. → "Reinigen" op pagina 44
<i>FFULL / FCHANGE</i>	De verzadigingsindicatie brandt, hoewel de filter werd gereinigd of vervangen.	Verzadigingsindicatie terugzetten. → "Verzadigingsindicaties terugzetten" op pagina 48
geen indicatie	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema.	Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.
	Storing in het elektronisch systeem.	Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in.
Er klinkt een signaal	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
<i>F2 / E8207</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is.
<i>F4 / E8208</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
<i>F5</i> + kookstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken.	Neem de pan weg. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt verder koken.
<i>F5</i> en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Storing / indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
F1/F6	De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk → " <i>Automatische veiligheidsuitschakeling</i> ".
F9	De Flex-functie kan niet worden geactiveerd.	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt de overige kookzones gebruiken zoals u gewend bent. Neem contact op met de technische servicedienst.
E8202	De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.
E8203	De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wordt de temperatuursensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem niet in de buurt van andere kookzones of warmtebronnen. De kookzones weer inschakelen.
E8204	De batterij van de temperatuursensor is leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen".
E8205	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
E8206	De temperatuursensor is kapot/defect.	Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor is niet verlicht	De temperatuursensor reageert niet en de indicatie licht niet op.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen". Blijft het probleem bestaan, houd het symbool van de temperatuursensor dan 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de temperatuursensor opnieuw met de kookplaat. Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor knippert twee keer.	De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie de paragraaf "Batterij vervangen".
De indicatie van de temperatuursensor knippert drie keer.	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	Houd het symbool van de temperatuursensor 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat.
E9000 E90 10	De bedrijfsspanning is onjuist, buiten het normale bedrijfsgebied.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.
DE	De demo-modus is geactiveerd	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit hem opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

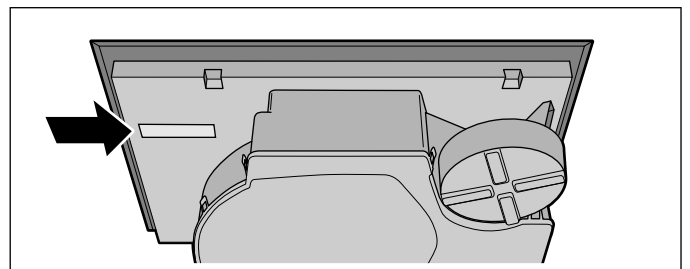
Aanwijzingen

- Wanneer in de indicatie **E** verschijnt, moet u het sensorveld van de bijbehorende kookzone ingedrukt houden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit de kookplaat vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.

Servicedienst

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

Geef wanneer u telefonisch contact met ons opneemt altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van de kookplaat.



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

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst ☎

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

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

9001237076 (981111)
nI

GAGGENAU

