

FLEX-INDUCTIEKOOK- PLAAT MET GEÏNTE- GREERD VENTILATIESYS- TEEM

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





Inhoudsopgave

1	Veiligheid	2	13	Braadsensorfunctie	17
2	Materiële schade voorkomen	5	14	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden	19
3	Milieubescherming en besparing	5	15	Automatische uitschakeling	19
4	Afvoeren	6	16	Basisinstellingen	20
5	Functies	6	17	Kookgerei controleren	21
6	Uw apparaat leren kennen	6	18	Home Connect	22
7	Voor het eerste gebruik	10	19	Reiniging en onderhoud	24
8	De Bediening in essentie	11	20	FAQ	28
9	Flex Zone	13	21	Storingen verhelpen	29
10	FlexPlus Zone	14	22	Servicedienst	32
11	Timer-functie	15	23	Conformiteitsverklaring	32
12	Boosterfunctie	16			

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

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

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

1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

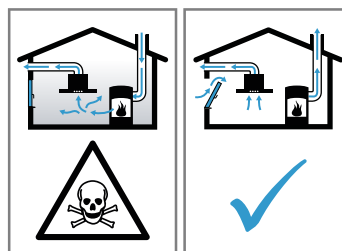
Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!**

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging. Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) betrekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten. In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keuken en aan de naastgelegen ruimtes lucht onttrokken. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden terug-

gezogen in de woonruimte.



- ▶ Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer het apparaat in luchtafvoermodus werkt, en er tegelijkertijd vuurbron is die gebruik maakt van de aanwezige lucht.
- ▶ U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin de vuurbron zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd. Een luchtaanvoer/afvoereenheid in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.
- ▶ Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.
- ▶ Indien het apparaat alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

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

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

Het kookvlak wordt erg heet.

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

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat. Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door over-

verhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- Dek de kookplaat niet af.

Schakel na elk gebruik de kookplaat uit met de bedieningselementen.

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

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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

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

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken. Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.
- Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

Het ventilatierooster wordt op de kookplaat heel snel heet.

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

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- Neem contact op met de klantenservice.

→ Pagina 32

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

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

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

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

- De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
 - Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.
- Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

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

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van de elektronica leiden.

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

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

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

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

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

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.

Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

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

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

Pannen afsluiten met een passend deksel.

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

Deksel zo min mogelijk oplichten.

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

Glazen deksel gebruiken.

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

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

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

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

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

Met weinig water koken.

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

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

- ✓ Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan.

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

Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand.

- ✓ De geuren verdelen zich minder in de ruimte.

Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.

Bij het koken voldoende ventileren.

- ✓ Het apparaat werkt efficiënter en met minder bedrijfs-geluiden.

De filter met de opgegeven intervallen reinigen of ver-vangen.

- ✓ De effectiviteit van het filter blijft behouden.

4 Afvoeren

4.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



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

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

5 Functies

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

5.1 Gebruik met afvoerlucht

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



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

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

5.2 Gebruik met circulatielucht

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



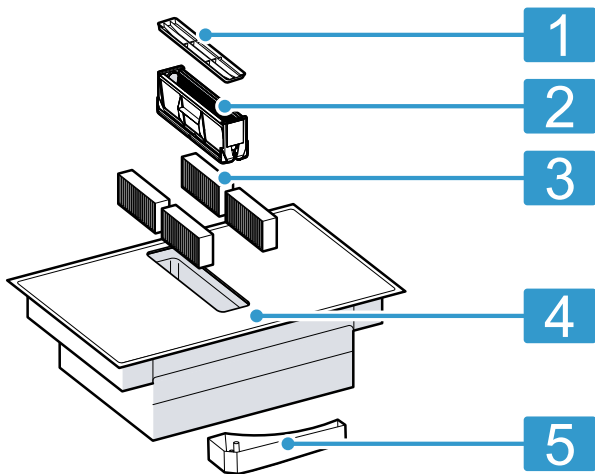
Monteer een geurfilter om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van de circulatiefunctie. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in onze catalogus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. Het daar-toe benodigde toebehoren is verkrijgbaar bij de speciaalzaak,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

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

6 Uw apparaat leren kennen

6.1 Uw nieuwe apparaat

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



1	Ventilatierooster
2	Vetfilter
3	Geurfilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij luchtafvoerfunctie
4	Bedieningspaneel
5	Overloopreservoir

6.2 Speciale accessoires

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

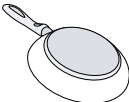
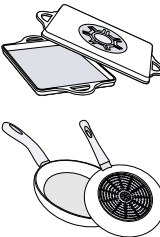
Geurfilter	CA282112
Akoestisch filter	CA084010

Grootte en kenmerken van het kookgerei

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

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

→ "Kookgerei controleren", Pagina 21

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei 	Roestvaststalen kookgerei met sandwichbodem die de warmte goed verdeelt.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning. Dit kookgerei warmt snel op en wordt betrouwbaar herkend.
Geschikt 	Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal of gietijzer, of speciale pannen voor inductie van rvs. De bodem is niet volledig ferromagnetisch.	Dit kookgerei warmt snel op en wordt betrouwbaar herkend. Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte zich niet gelijkmatig.

Set ongeleide circulatie-lucht	CA08201.
Set geleide circulatie, 60 cm werkblad	CA08206.
Set geleide circulatie, 70 cm werkblad	CA08207.
4 bedieningsknoppen, zwart	CKI440000
4 bedieningsknoppen, roestvaststaal	CKI440010
Teppanyaki van meerlaags materiaal	CA051300
Grillplaat van gegoten aluminium	CA052300

6.3 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdbesparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

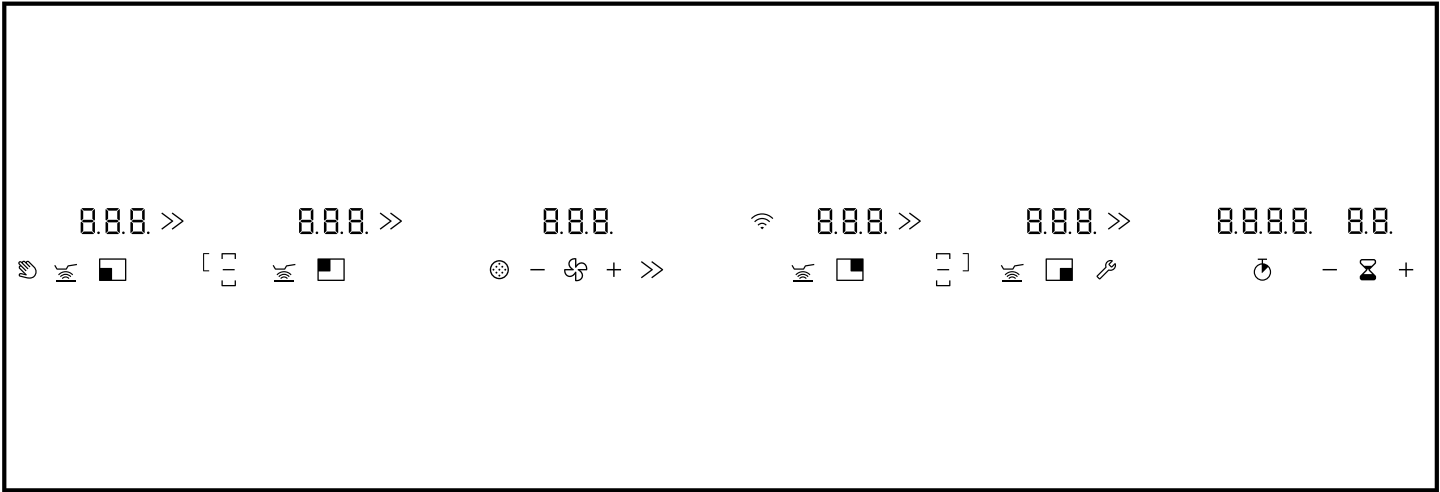
6.4 Geschikt kookgerei

Kookgerei dat geschikt is voor inductie moet voorzien zijn van een ferromagnetische bodem, dus door een magneet worden aangetrokken. Verder moet de bodem overeenkomen met de grootte van de kookzone. Wanneer het kookgerei op een kookplaat niet herkend wordt, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
	Kookgereibodems met aluminium-aandeel.	Deze bodems van het kookgerei verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor minder vermogen aan het kookgerei wordt afgegeven. Het kan zijn dit type kookgerei onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende wordt verwarmd.
Niet geschikt	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.	

6.5 Bedieningspaneel

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



Touchvelden

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

	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
	Braadsensorfunctie inschakelen
	Intensiefstand voor ventilatie activeren ¹
	Basisinstellingen openen
	Selectie ventilatorstanden / timerfunctie instellen
	Verzadigingsindicatie terugzetten ¹
	Stopwatch inschakelen
	Timer instellen

Indicaties op het display

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

	Gebruikstoestand
	Kookzone
	Kookstanden
	Ventilatiestanden
	Braadsensorfunctie

	PowerBoost-functie voor kookzones / intensiefstand voor ventilatie
	Restwarmte
	Timer
	Stopwatch-functie
	Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden
	Flex-functie geactiveerd
	Flex-functie gedeactiveerd
	FlexPlus-functie geactiveerd
	Ventilatie is ingeschakeld ¹
	Intensiefstand voor ventilatie ¹
	Intervalfunctie voor ventilatie
	Automatische modus voor ventilatie
	Temperatuurindicatie van de braadsensor
	Naventilatie
	Verzadigingsindicatie van geurfilters ¹
	Thuisnetwerk

Touchvelden en indicaties

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

¹ Het symbool kan oranje of wit oplichten.

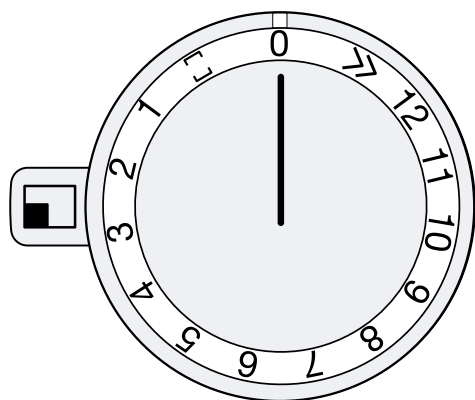
Druk op de betreffende functie te activeren op een symbool. Er klinkt een bevestigingssignaal.

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

Bedieningsknop

Via het bedieningsknop stelt u enkele functies van uw apparaat in en krijgt u informatie over de gebruikstoestand.

De markeringen op de bedieningsknop geven de toekenning aan de betreffende kookzone aan en de instelling van kookstand 1 t/m 12 of de PowerBoost functie en de Flex-functie.



0 - 12	Kookstand instellen
»	PowerBoost-functie activeren
□	Flexfunctie activeren
■	Kookzone linksvoor instellen

■	Kookzone linksachter instellen
■	Kookzone rechtsachter instellen
■	Kookzone rechtsvoor instellen

Indicaties op de lichtringen

Elke bedieningsknop beschikt over een lichtring met verschillende indicatiemogelijkheden.

De lichtring achter de bedieningsknop brandt bij bedrijf oranje. U kunt kiezen uit twee tinten. Wanneer er bij u meerdere apparaten naast elkaar zijn ingebouwd, dan kunt de tinten in de instellingen van het apparaat wijzigen, zodat alle lichtringen met dezelfde tint branden.

→ "Kleur van de lichtring wijzigen", Pagina 13

Indicatie	Naam
Uit	Apparaat UIT
Branden: oranje	Apparaat AAN
Knippen: oranje	Apparaat UIT Restwarmte-indicatie
Brandt: blauw	Home Connect
Knippert: blauw	Home Connect, het apparaat maakt verbinding met het thuisnetwerk
Afwisselend knippen: oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling, stroomuitval
Afwisselend knippen: geel en magenta	Fout van het apparaat. Neem contact op met de klantenservice.
Branden: gedurende enkele seconden groen en dan geel	Het apparaat initialiseert bij het voor het eerst aansluiten of na een stroomstoring

6.6 Kookzones

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

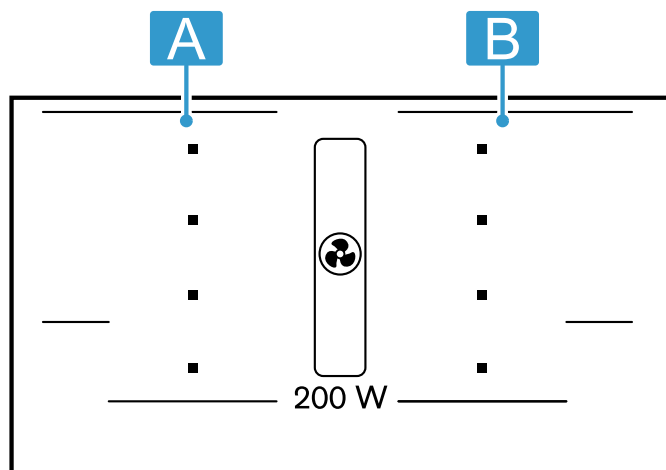
Overige informatie over kookgerei dat geschikt is voor koken op inductie kunt u vinden onder .

→ "Geschikt kookgerei", Pagina 7

Symbool	Type kookzone	Inschakelen
	Kookzone met één ring	Gebruik kookgerei van de juiste afmeting.
	Flexibele kookzone	Meer informatie vindt u onder flexibele kookzone. → Pagina 13
	Een kookzone + de FlexPlus kookzone	De FlexPlus-kookzone schakelt steeds in combinatie met een van de flexibele kookzones in. Meer informatie vindt u onder FlexPlus kookzone. → Pagina 14
	Twee kookzones + de FlexPlus kookzone	De FlexPlus-kookzone schakelt steeds in combinatie met een van de flexibele kookzones in. Meer informatie vindt u onder FlexPlus kookzone. → Pagina 14

6.7 Verdeling van de kookzones

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



A		Vermogensstand i^2	2200 W
B		Booster voor kookpannen	3700 W
A		Vermogensstand i^2	3300 W
B		Booster voor kookpannen	3700 W
A		Vermogensstand i^2	2600 W
B		Booster voor kookpannen	3700 W
A		Vermogensstand i^2	3300 W
B		Booster voor kookpannen	3700 W

6.8 Restwarmte-aanduiding

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

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

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

De lichtring achter de bedieningsknop knippert.

Wanneer de FlexPlus-kookzone was geactiveerd, brandt daarnaast de indicatie van de FlexPlus-kookzone.

Als u het kookgerei tijdens het koken van de kookzone neemt, knippert de kookstandaanwijzing en brandt de lichtring op de bedieningsknop oranje.

Wanneer u de kookzone uitschakelt, dan brandt de restwarmte-indicator en de lichtring van de bedieningsknop knippert. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie branden zolang de kookzone nog warm is.

7 Voor het eerste gebruik

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

7.1 Home Connect instellen

- Home Connect instellen.
→ "Home Connect ", Pagina 22

7.2 Functie instellen

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

- Raadpleeg om het apparaat om te schakelen naar de luchtafvoerfunctie de Basisinstellingen → Pagina 20.

7.3 Kleurtint van de lichtringen

De lichtring achter de bedieningsknop brandt bij bedrijf oranje. U kunt kiezen uit twee tinten.

U kunt de tinten wijzigen, zodat alle lichtringen van verschillende apparaten branden met dezelfde tint.

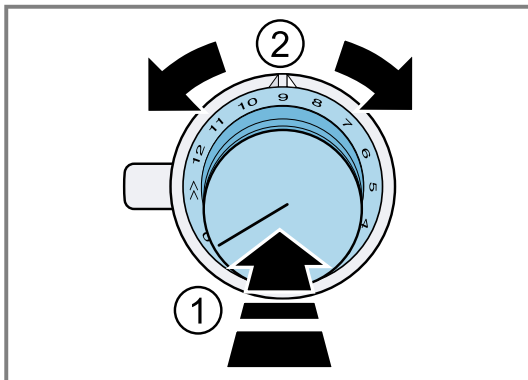
→ "Kleur van de lichtring wijzigen", Pagina 13

8 De Bediening in essentie

8.1 Kookplaat inschakelen

Opmerkingen

- Wanneer het apparaat geen verbinding met het thuisnetwerk heeft gemaakt of de verbinding werd onderbroken, dan wordt tijdens het inschakelen van de kookplaat altijd de eerste instelling van de netwerkverbinding geactiveerd.
 - Gebruik het apparaat nooit zonder filter en overloopreservoir.
 - Als u een pan op een flexibele kookzone plaatst, herkent de kookplaat de pan en de kookzone wordt automatisch gekozen. Meer informatie vindt u onder .
→ "Flex Zone", Pagina 13
 - Wanneer er geen kookgerei op de kookzone staat of wanneer het apparaat het kookgerei niet herkent, dan knippert de gekozen kookstand en de lichtring van de bedieningsknop brandt oranje. Na ca. 9 minuten schakelt het apparaat de kookzone uit. De lichtring achter de bedieningsknop knippert. Draai de bedieningsknop op 0, dan dooft de lichtring op de bedieningsknop.
1. Gebruik kookgerei met een passende diameter.
 - Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei niet buiten de gemarkeerde kookzones steekt.
 2. Kies de kookzone met de bedieningsknop.
 3. Druk de bedieningsknop in en draai deze op de gewenste kookstand.



- ✓ De gekozen kookstand brandt op het display.
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt.

Insteladvies voor het koken

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

Kookstand	Bereidingsmethode	Voorbeelden
11-12	Aan de kook brengen	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet/olie, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
	Blancheren	Groente
7-10	Braden	Vlees, aardappelen
6-8	Braden	Vis
8-9	Bakken	Gebak, gerechten met eieren, bijv. pannenkoeken
	Verder koken in open kookgerei	Deegwaren, vloeistoffen

Opmerkingen

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

8.2 De kookplaat uitschakelen

- Alle bedieningsknoppen in de stand 0 draaien.
- ✓ De restwarmte-indicatie brandt en de lichtring op de bedieningsknop knippert, totdat de kookzone is afgekoeld.

8.3 Kooktips

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

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Stel kookstand 10-12 in om voor te verwarmen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Bereid het voedsel niet te lang, om de voedingswaarde te behouden. Met de timer kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder .
→ "Energie besparen", Pagina 5

Kookstand	Bereidingsmethode	Voorbeelden
7-8	Bruin bakken of braden	Bloem, uien
	Roosteren	Amandelen, paneermeel
	Uitbakken	Spek, bacon
	Inkoken	Fonds, sauzen
6-7	Koken in geopend kookgerei	Knoedels, balletjes, vulling voor de soep, soepvlees, gepocheerde eieren
5-6	Koken in geopend kookgerei	Gekookte worstjes
6-7	Stomen	Groente, aardappelen, vis
	Stoven	Groente, fruit, vis
	Sudderer	Rollade, gebraden vlees, groente
3-4	Sudderer	Goulash
4-5	Koken met deksel	Soepen, sauzen
3-4	Ontdooien	Diepvriesproducten
	Wellen	Rijst, peulvruchten, groente
	Stremmen	Eiergerechten, bijv. omelet
1-2	Verwarmen / Warmhouden	Soepen, groente in saus
1	Verwarmen / Warmhouden	Eenpansgerechten
	Smelten	Boter, chocolade

8.4 Stel de vermogensstand van de ventilatie in

Opmerkingen

- Bij hoge pannen kan een optimale afzuigprestatie niet worden gegarandeerd. U kunt de afzuigprestaties door een schuin geplaatste deksel verbeteren.
- De ventilatie-openingen niet blokkeren met voorwerpen. Plaats geen voorwerpen op het ventilatierooster. Anders wordt het vermogen van de ventilatie vermindert.
- Pas de vermogensstand altijd aan de actuele omstandigheden aan. Kies bij een sterke kookdamp een hoge vermogensstand.

Vereiste: De automatische modus is ingeschakeld.

→ "Basisinstellingen", Pagina 20

- ▶ Kies een kookstand met een bedieningsknop.
- ✓ De ventilatie start.

8.5 Vermogensstand van de ventilatie wijzigen

- ▶ Stel de gewenste vermogensstand in met — of +.
- ✓ De ingestelde vermogensstand gaat branden.

8.6 Vermogensstand van de ventilatie uitschakelen

- ▶ Stel met — de vermogensstand 0 in.

8.7 Intensiefstand inschakelen

Als zich een bijzonder sterke geur of damp ontwikkelt, kunt u de intensiefstand gebruiken.

- ▶ >> indrukken.
- ✓ De intensiefstand is ingeschakeld.
- ✓ >> brandt.
- ✓ Na circa 6 minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand 3.

8.8 Intensiefstand uitschakelen

- ▶ Druk op >>.
- ✓ De intensiefstand is uitgeschakeld.

8.9 Automatische modus met sensorregeling

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

Automatische modus met sensorregeling inschakelen

- ▶ Leg in de basisinstellingen de instelling voor de automatische modus vast.
→ "Basisinstellingen", Pagina 20
- ✓ De optimale vermogensstand wordt met behulp van een sensor automatisch ingesteld.

Automatische modus met sensorregeling uitschakelen

- ▶ Druk op — totdat een andere vermogensstand of 0 brandt.
- ✓ De automatische modus met sensorregeling is uitgeschakeld.

8.10 Naventilatie

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

Wanneer u alle kookzones uitschakelt, dan branden f en g . De naventilatie is ingeschakeld. Wanneer u een kookzone inschakelt, dan schakelt de naventilatie uit.

Naventilatie uitschakelen

- ▶ Stel met — de vermogensstand f in.
- ✓ De naventilatie wordt beëindigd.

8.11 Interval-ventilatie inschakelen

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

Vereiste: Er is een kookstand gekozen.

- ▶ Druk net zo vaak op + of — totdat f brandt.
- ✓ De intervalventilatie is geactiveerd.

Opmerking: Wanneer u het apparaat uitschakelt, dan blijft de intervalventilatie ingeschakeld.

8.12 Interval-ventilatie uitschakelen

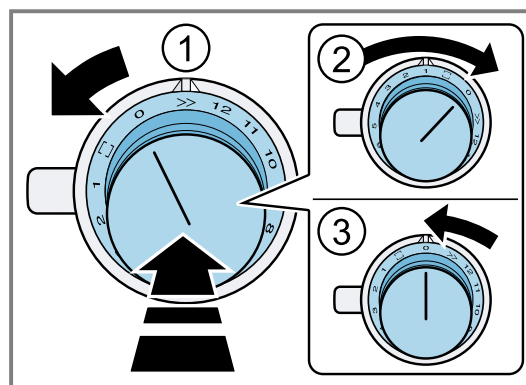
- ▶ Stel met — de vermogensstand f in.
- ✓ De interval-ventilatie is uitgeschakeld.

8.13 Kleur van de lichtring wijzigen

Opmerking: De lichtring van de bedieningsknop brandt bij bedrijf oranje. U kunt kiezen tussen een heldere en een donkere tint oranje.

1. Voer de volgende bedieningsstappen zonder onderbreking na elkaar uit.
2. De bedieningsknop indrukken en een grendelstand naar links op $\gg$ draaien.
Houd de bedieningsknop ingedrukt.
3. De bedieningsknop twee grendelstanden naar rechts op 1 draaien.
Houd de bedieningsknop ingedrukt.

4. De bedieningsknop twee grendelstanden naar links op 0 draaien.



- ✓ f brandt.
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt geel.
- ✓ Het menu voor het wijzigen van de oranjetint is geopend.
- 5. De bedieningsknop indrukken en een grendelstand naar rechts op $\square$ draaien.
- ✓ Na ca. 5 seconden brandt de lichtring op de bedieningsknop groen.
- ✓ De kleur is gewijzigd.

De kleurwijziging ongedaan maken

Vereiste: U bevindt zich in het menu voor het wijzigen van de oranjetint.

→ "Kleur van de lichtring wijzigen", Pagina 13

- ▶ Om de instelling terug te wijzigen, de bedieningsknop indrukken en een grendelstand naar links op 0 en weer een grendelstand naar rechts op $\square$ draaien.
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt groen.

Verlaat het menu en sla de instellingen op

1. Voer de volgende bedieningsstappen zonder onderbreking na elkaar uit.
2. De bedieningsknop indrukken en twee grendelstanden naar links op $\gg$ draaien.
Houd de bedieningsknop ingedrukt.
3. De bedieningsknop drie grendelstanden naar rechts op 1 draaien.
Houd de bedieningsknop ingedrukt.
4. De bedieningsknop twee grendelstanden naar links op 0 draaien.
- ✓ De lichtring op de bedieningsknop dooft.
- ✓ De instellingen zijn opgeslagen.

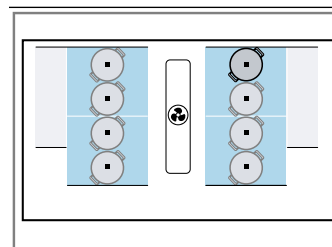
9 Flex Zone

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

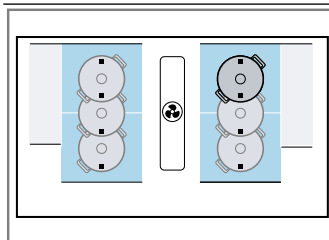
9.1 Positie van het kookgerei bij een individuele kookzone

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

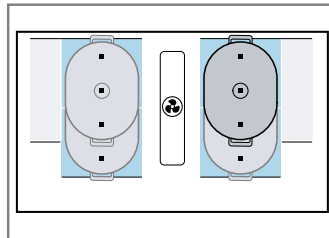
Positioneer het kookgerei gecentreerd om een goede pandetectie en warmteverdeling te waarborgen.



Bij een diameter tot 13 cm het kookgerei gecentreerd op één van de vier referentiepunten positioneren.



Bij een diameter van het kookgerei groter dan 13 cm er voor zorgen dat het kookgerei twee van de referentiepunten afdekt.

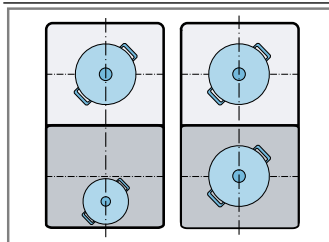


Wanneer de lengte van het kookgerei meer dan 23 cm is en de breedte minder dan 27 cm, dan het kookgerei te beginnen aan de bovenste rand van de flexibele kookzone en in één lijn met de referentiepunten positioneren. Zorg ervoor dat het kookgerei tenminste drie van de vier referentiepunten afdekt.

9.2 Posities van het kookgerei bij twee onafhankelijke kookzones

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

U kunt de voorste en achterste kookzones met steeds twee inductoren onafhankelijk van elkaar gebruiken. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste vermogensstand in.



Gebruik op elke kookzone slechts één stuks kookgerei.

9.3 Gebruik de flex-kookzone als enige kookzone

Vereiste: De kookzones zijn verbonden.

→ "Beide kookzones verbinden", Pagina 14

► Gebruik de gehele kookzone.

Beide kookzones verbinden

1. Het kookgerei plaatsen.
 2. Een van de bedieningsknoppen een grendelstand naar rechts op draaien.
 3. De vermogensstand met de andere bedieningsknop kiezen.
- ✓ brandt.
 - ✓ De kookstand brandt op de displays van de beide kookzones.
 - ✓ De flex-kookzone is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

- Wijzig de kookstand met de bedieningsknop waarmee u de kookstand heeft gekozen.

Nieuw kookgerei toevoegen

1. Plaats het nieuwe kookgerei.
 2. De bedieningsknop waarmee u de flex-kookzone heeft gekozen, één grendelstand naar rechts op 0 en vervolgens een grendelstand naar links op draaien.
- ✓ Het nieuwe kookgerei wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft behouden.

Opmerking: Wanneer u het kookgerei op de gebruikte kookzone verschuift, of optilt, dan start de kookzone een automatische zoekfunctie en de eerder ingestelde kookstand blijft bestaan.

Kookzones scheiden

- De bedieningsknop waarmee u de flex-kookzone heeft gekozen, één grendelstand naar rechts op 0 draaien.
- ✓ De indicatie gaat branden.
- ✓ De flex-kookzone is gedeactiveerd.
- ✓ De beide kookzones functioneren als twee onafhankelijke kookzones.

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

9.4 De FlexZone als twee onafhankelijke kookzones gebruiken

- De FlexZone is als twee onafhankelijke kookzones gebruiken.

→ "De Bediening in essentie", Pagina 11

10 FlexPlus Zone

De kookplaat beschikt over twee FlexPlus-kookzones die zich naast de beide flexibele kookzones bevinden en in combinatie met de rechter- of linker- flex-kookzone in gebruik zijn. Daardoor kunt u grotere pannen gebruiken en betere bereidingsresultaten behalen.

Elk van beide FlexPlus-kookzones wordt altijd in combinatie met de rechter- of linker- flex-kookzone ingeschakeld. U kunt de FlexPlus-kookzone en de Flex-kookzone niet apart activeren.

10.1 Aanwijzingen voor de positionering van het kookgerei

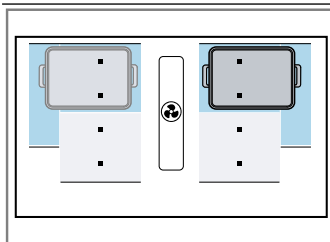
Hier vindt u een overzicht van de positionering van het kookgerei.

Afhankelijk van de grootte van het kookgerei en de afgedekte kookvlakken kunt u de flexibele kookzone als twee onafhankelijke, of als één kookzone activeren.

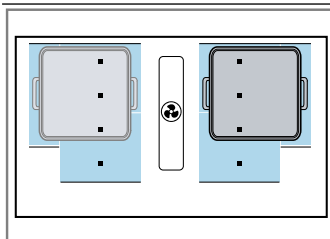
→ "Flex Zone", Pagina 13

Positioneer het kookgerei gecentreerd om een goede pandetectie en warmteverdeling te waarborgen. Zorg ervoor dat het kookgerei de kookzone aan de zijkant en de FlexPlus kookzone bedekt.

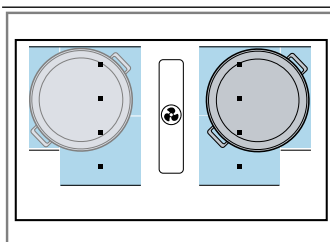
Gebruik de Teppanyaki of de grillplaat niet met de FlexPlus-kookzone.



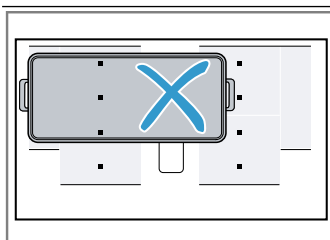
Wanneer de lengte van het kookgerei minder dan 23 cm is en de breedte meer dan 27 cm, dan het kookgerei te beginnen aan de bovenste rand van de FlexPlus kookzone en in één lijn met de referentiepunten positioneren. Zorg ervoor dat het kookgerei tenminste twee van de vier referentiepunten afdekt. De flexibele kookzone als twee onafhankelijke kookzones activeren.



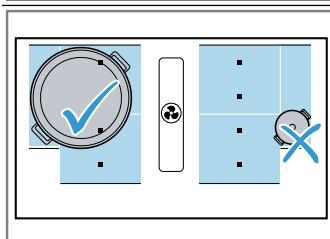
Wanneer de lengte van het kookgerei meer dan 23 cm is en de breedte meer dan 27 cm, dan het kookgerei te beginnen aan de bovenste rand van de FlexPlus kookzone positioneren. Zorg ervoor dat het kookgerei tenminste drie van de vier referentiepunten afdekt. De flexibele kookzone activeren als een enige kookzone activeren.



Wanneer de diameter meer dan 27 cm is, dan het kookgerei te beginnen aan de bovenste rand van de Flex-kookzone en aan de bovenste rand van de FlexPlus-kookzone positioneren. De flexibele kookzone activeren als een enige kookzone activeren.



Het kookgerei mag niet gelijktijdig de beide FlexPlus-kookzones afdekken. Het kookgerei mag de ventilatieopeningen niet afdekken.

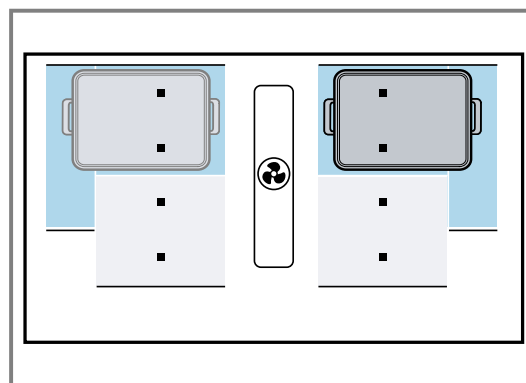


Gebruik geen rond kookgerei dat de FlexPlus-kookzone niet volledig afdekt.

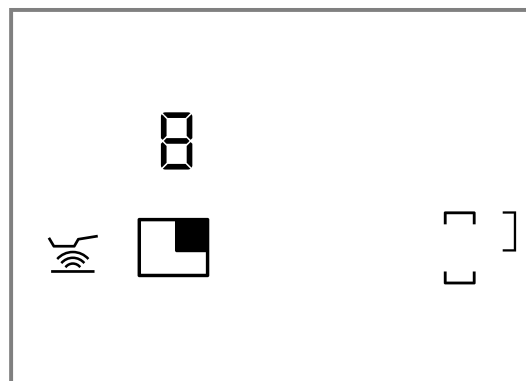
Wanneer het kookgerei de FlexPlus-kookzone niet volledig afdekt, dan herkent het apparaat het kookgerei niet.

10.2 FlexPlus-kookzone activeren

1. Plaats het kookgerei op de kookzone.
2. Zorg ervoor dat het kookgerei op de FlexPlus-kookzone staat.



3. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
- ✓ De indicaties van de kookzone en de FlexPlus-kookzone gaan branden.



- ✓ De FlexPlus-kookzone is geactiveerd.

10.3 FlexPlus Zone deactiveren

- ▶ Neem het kookgerei van de kookzone.
- ✓ H of h brandt.
- ✓ De indicatie van de FlexPlus kookzone brandt tot de restwarmte-indicatie dooft.
- ✓ De FlexPlus-kookzone is gedeactiveerd.

11 Timer-functie

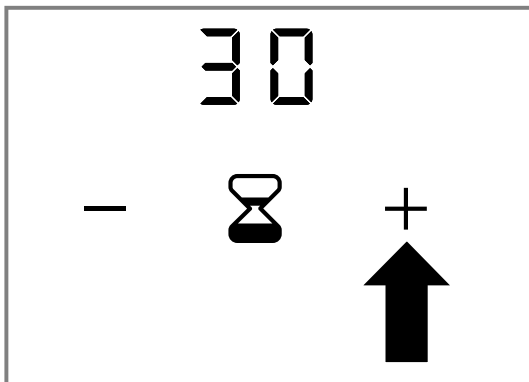
Uw apparaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd.

11.1 Timer

Met de timer kunt u een tijd instellen tot 99 minuten en wanneer deze tijd is verstreken klinkt een signaal. De timer functioneert onafhankelijk van alle andere instellingen en schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Timer instellen

1. Druk op **Σ**.
- ✓ 00, – en + branden.
2. Kies in de volgende 10 seconden de gewenste tijd met – en +.
 - ▶ Houd – of + ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.



3. Druk op **Σ**.
- ✓ De gekozen tijdsduur is bevestigd.
- ✓ De tijdsduur begint af te lopen.

Timer wijzigen

1. Druk op **Σ**.
2. Wijzig de tijd met – en +.
3. Druk op **Σ**.
- ✓ De gekozen tijdsduur is bevestigd.

Timer wissen

1. Druk op **Σ**.

2. Stel met – en + de tijd in op 00.
3. Druk op **Σ**.
- ✓ De tijdsduur is gewist.

Timer uitschakelen

Vereiste: Na het verstrijken van de tijdsduur klinkt een geluidssignaal. 00 knippert.

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

11.2 Stopwatch-functie

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

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

Stopwatch-functie activeren

1. Kies de kookstand.
 - ✓ 0 brandt.
2. Druk op 0.
- ✓ 00.00 brandt.
- ✓ De tijd loopt af.

Stopwatch-functie onderbreken

1. Druk op 0.
 - ✓ De stopwatch-functie wordt onderbroken.
 - ✓ De indicaties van de stopwatch blijven verlicht.
2. Druk op 0.
 - ✓ De tijd op het display loopt verder af.

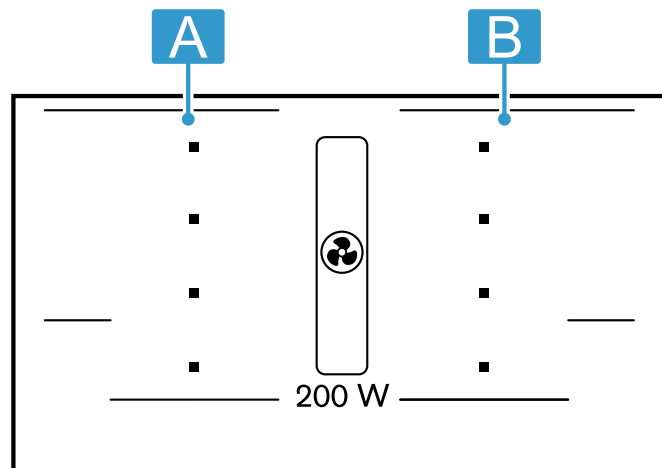
Stopwatch-functie deactiveren

- ▶ Houd 0 ingedrukt.
- ✓ De stopwatch-functie wordt onderbroken.
- ✓ De stopwatch indicaties verdwijnen.
- ✓ De stopwatch-functie is gedeactiveerd.

12 Boosterfunctie

Met de boosterfunctie kunt u grote hoeveelheden water sneller verwarmen dan met de vermogensstand 12.

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



A Groep voor de linker kookzone

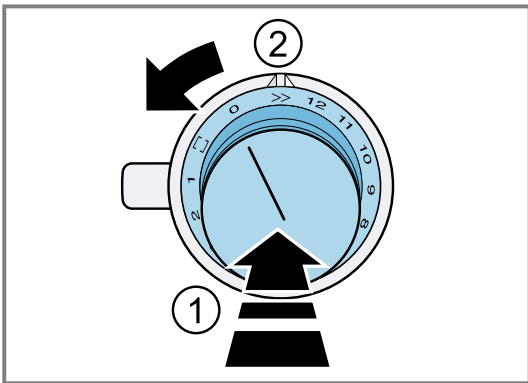
B Groep voor de rechter kookzone

Wanneer de andere kookzone van dezelfde groep in gebruik is, dan knipperen op het display de gekozen kookzone *P* en *i2*. Het apparaat schakelt dat automatisch de vermogensstand *i2* in, zonder de boosterfunctie te activeren. Draai in dit geval de bedieningsknop van de andere kookzone op 0.

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

12.1 Boosterfunctie activeren

- De bedieningsknop indrukken en een grendelstand naar links op $\gg$ draaien.



- P en $\gg$ branden.
- De functie is geactiveerd.

12.2 Boosterfunctie deactiveren

- Druk de bedieningsknop in en draai deze op de gewenste kookstand.
- P en $\gg$ gaan uit.
- De gekozen kookstand brandt.
- De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan de boosterfunctie automatisch uitschakelen, ter bescherming van de elektronica-elementen binnenin de kookplaat. In dit geval stelt het apparaat automatisch de kookstand *i2* in.

→ "Boosterfunctie na de veiligheidsuitschakeling deactiveren", Pagina 17

12.3 Boosterfunctie na de veiligheidsuitschakeling deactiveren

Vereiste: Het apparaat heeft automatisch de kookstand *i2* ingesteld.

- Draai de bedieningsknop op 0 of een gewenste kookstand.

13 Braadsensorfunctie

Als u braadt, behoudt u met deze functie de geschikte pantemperatuur. De kookzones met deze functie zijn aangegeven door het symbool van de braadsensorfunctie.

13.1 Voordelen bij het bakken en braden

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

Opmerkingen

- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Gebruik een spatscherf om vetspatten te vermijden.
- Gebruik oliën of vetten die geschikt zijn pangerechten. Wanneer u boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

13.2 Temperatuurstanden

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

13.3 Aanbevolen kookgerei

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

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

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

13.4 Adviezen voor het koken met de braadsensor

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

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

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

	⌘	⌚ min
Omelet ⁵	2	3-6
Pannenkoeken ⁵	5	1,5-2,5
Wentelteefjes ⁵	3	4-8
Kaiserschmarrn ⁵	3	10-15
Groente en peulvruchten		
Knoflook ³	2	2-10
Uien, gefruit ³	2	2-10
Uienringen ³	3	5-10
Courgette ¹	3	4-12
Aubergine ¹	3	4-12
Paprika ¹	3	4-15
Groene asperges ¹	3	4-15
Paddestoelen ³	4	10-15
Groente in olie gesmoord ³	1	10-20
Groente, geglaceerd ³	3	6-10
Aardappels		
Gebakken aardappelen, van gekookte aardappelen ³	5	6-12
Frites (van ongekookte aardappels) ³	4	15-25
Aardappelkoekjes ⁵	5	2,5-3,5
Zwitserse rösti ⁴	2	50-55
Geglaceerde aardappelen ³	3	10-15
Sauzen		
Tomatensaus met groente ³	1	25-35
Bechamelsaus ³	1	10-20
Kaassaus ³	1	10-20
Saus inkoken ³	1	25-35
Zoete sauzen ³	1	15-25
Diepvriesproducten		
Schnitzel ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Filet van gevogelte ¹	4	10-30
Kipnuggets ¹	4	10-15
Gyros ³	4	10-15
Kebab ³	4	10-15
Visfilet, ongepaneerd ¹	3	10-20
Visfilet, gepaneerd ¹	3	10-20
Vissticks ¹	4	8-12
Frites, in de pan ³	5	4-6
Pangerechten ³	3	6-10
Loempia's ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15
Andere		
Gebakken kaas ¹	3	7-10

¹ Regelmatig keren.

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

³ Regelmatig roeren.

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

⁵ Duur per portie. Na elkaar braden.

	⌚	⌚ min
Croutons ¹	3	6-10
Droge kant-en-klaarmaaltijden ²	1	5-10
Amandelen, geroosterd ³	4	3-15
Noten, geroosterd ³	4	3-15
Pijnboompitten, geroosterd ³	4	3-15

13.5 Braadsensor inschakelen

1. Kies de juiste braadstand.
→ "Adviezen voor het koken met de braadsensor", Pagina 18
2. Plaats het lege kookgerei op de kookzone.
3. Met de bedieningsknop de gewenste temperatuurstand kiezen.
Voor deze functie zijn de temperatuurstanden 1 t/m 5 beschikbaar.
→ "Temperatuurstanden", Pagina 17
Wanneer u een temperatuurstand hoger dan 5 kiest, dan stelt het apparaat de temperatuurstand 5 in.

4. Druk op .
✓  brandt oranje.
✓ R en de gewenste temperatuurstand branden.
✓ De functie is geactiveerd.
✓ „, „ en „ branden, totdat de gekozen temperatuurstand is bereikt. Dan klinkt er een signaal en verdwijnt de temperatuurindicatie.
5. Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.
6. Keer de gerechten, zodat ze niet aanbranden.

13.6 Braadsensor uitschakelen

- Draai de bedieningsknop waarmee u de temperatuur heeft gekozen, op 0.
- ✓ De kookzone schakelt uit.
- ✓ De restwarmte-indicatie brandt.

14 Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden

Met deze functie kunt u het bedieningspaneel kortstondig voor het schoonmaken blokkeren. Overgelopen vloeistoffen kunt u verwijderen zonder de gekozen instellingen van de ingeschakelde kookzone te wijzigen. De functie heeft geen effect op de bedieningsknop. U kunt het apparaat op elk moment uitschakelen. Tijdens de blokkering is de stroomtoevoer van het apparaat onderbroken. De kookzones kunnen nog heet zijn. De ventilator draait door.

14.1 Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden activeren

-  indrukken.
- ✓ Er klinkt een signaal.
- ✓ De indicaties van de eerder geactiveerde functies knipperen.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 10 minuten geblokkeerd.
- ✓ Het apparaat warmt niet meer op.
- ✓ De ventilator draait door.
- ✓ De timer pauzeert.
- ✓ Het apparaat schakelt uit, wanneer u binnen de volgende 10 minuten de functie niet deactiveert.

14.2 Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden deactiveren

- Druk op .
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

15 Automatische uitschakeling

Wanneer u een kookzone langere tijd gebruikt en er zijn geen instellingen gewijzigd, dan wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd. Al naar gelang de vermogensstand die werd gekozen, schakelt de kookzone na 1 tot 10 uur automatisch uit. Een geluidssignaal geeft aan dat de tijd is afgelopen. De lichtring van de geactiveerde bedieningsknop knippert.  brandt. De kookzone warmt niet meer op.

15.1 Apparaat na de automatische veiligheidsuitschakeling opnieuw inschakelen

1. Draai de bedieningsknop op 0.
2. Draai de bedieningsknop van de gewenste kookzone op de kookstand.

¹ Regelmatig roeren.

² Het water na het geluidssignaal toevoegen. Zodra het water kookt, het product in de pan doen.

³ Het product na het geluidssignaal toevoegen.

15.2 Inschakelduur afhankelijk van de kookstanden

Het volgende overzicht toont het aantal uur nadat de kookplaat afhankelijk van de gekozen kookstand uitgeschakelt.

Kookstand	Aantal uren
1	10
2 tot 4	5

Kookstand	Aantal uren
5 tot 7	4
8	3
9 tot 10	2
11 tot 12	1

Wanneer u de braadsensor activeert, dan schakelt de kookplaat bij de kookstanden 1 tot 5 na 3 uur uit.

16 Basisinstellingen

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

16.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

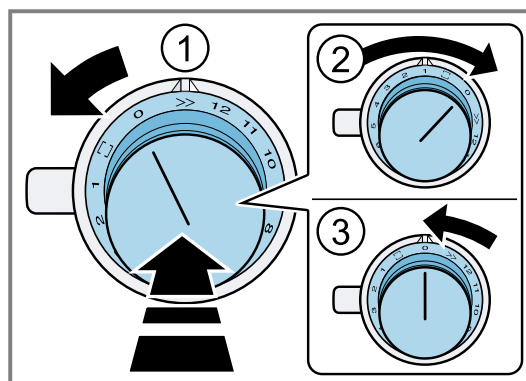
Indicatie	Keuze
c1	Akoestische signalen OFF Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld. ¹ OFF Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.
c2	Power-Management-functie. Het totale vermogen van de kookplaat begrenzen. De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. OFF Gedeactiveerd. ¹ 1000 Laagste stand. 1500 2000 ... 9500 Hoogste stand van de kookplaat.
c3	Kookgerei controleren, resultaat van het bereidingsproces 0 Niet geschikt. 1 Niet optimaal. 2 Geschikt.
c4	Luchtcirculatiefunctie of afvoerfunctie instellen 0 Circulatiefunctie is ingesteld. ¹ 1 Luchtafvoer is ingesteld.
c5	Automatisch starten van de ventilatie OFF Uitgeschakeld. De ventilatie moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld. R Ingeschakeld in de automatische modus. ¹ De ventilatie wordt bij inschakeling van een kookzone in de automatische modus ingeschakeld. 1/2/3 Ingeschakeld in de handmatige modus. De ventilatie wordt bij inschakeling van een kookzone op een vaste ventilatorstand geschakeld.
c6	Naventilatie R Naventilatie met automatische modus. ¹ R0 Naventilatie met laatst gekozen instelling.

Indicatie	Keuze
c7	De ventilatie wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld. Niet aanbevolen voor apparaten met circulatiefunctie. Sensorgevoeligheid voor de ventilatie instellen 1 Laagste instelling van de sensorgevoeligheid. 2 Middelste instelling van de sensorgevoeligheid. ¹ 3 Hoogste instelling van de sensorgevoeligheid.
c8	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen OFF Individuele instellingen behouden. ¹ ON Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

16.2 Open het menu Basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

- Druk op een willekeurige bedieningsknop. Voer, bij ingedrukte bedieningsknop, de volgende stappen zonder onderbreking uit:
 - Eén grendelstand naar links op positie >> draaien ①.
 - Draai de bedieningsknop drie grendelstanden naar rechts op positie 1 ②.
 - Draai de bedieningsknop twee grendelstanden naar links op positie 0 ③.

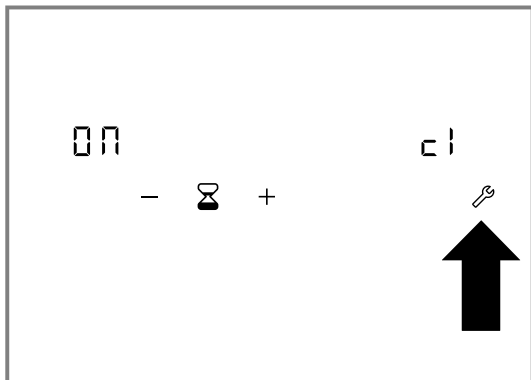


- ✓ brandt.
 - ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt geel.
- Druk op . De displays geven de productinformatie weer.

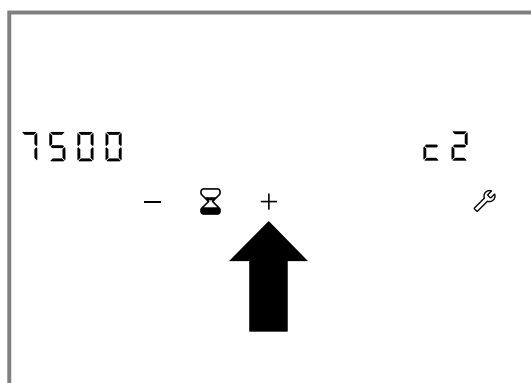
¹ Fabrieksinstelling

Productinformatie	Display
Klantenservice-index (KI)	0!
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	0!
Fabricagenummer 2	05

3. Druk nogmaals op .



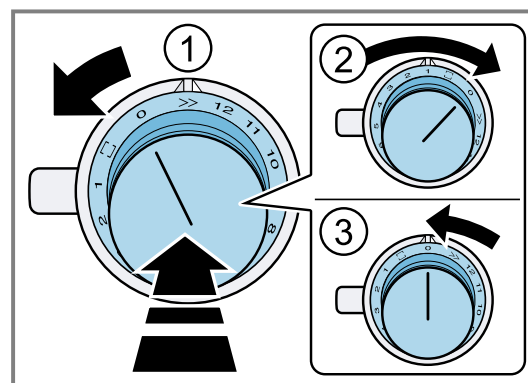
- ✓ Het menu Basisinstellingen is geopend.
 - ✓ c1 en 00 branden.
4. Druk net zo vaak op  totdat de gewenste functie wordt weergegeven.
5. Kies de gewenste instelling met + en –.



6. Houd  minimaal 4 seconden ingedrukt.
- ✓ De instellingen zijn opgeslagen.
7. Menu Basisinstellingen verlaten. → *Pagina 21*

16.3 Menu Basisinstellingen verlaten

- ▶ Druk de bedieningsknop in. Voer, bij ingedrukte bedieningsknop, de volgende stappen zonder onderbreking uit:
 - ▶ Eén grendelstand naar links op positie >> draaien ①.
 - ▶ Draai de bedieningsknop drie grendelstanden naar rechts op positie 1 ②.
 - ▶ Draai de bedieningsknop twee grendelstanden naar links op positie 0 ③.



- ✓ Het apparaat slaat de gewijzigde instellingen op.
- ✓  dooft.
- ✓ De lichtring op de bedieningsknop dooft.

Opmerking: Wanneer u de bedieningsstappen niet uitvoert, slaat het apparaat de gewijzigde instellingen niet op.

17 Kookgerei controleren

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

→ "Kookgerei controleren", *Pagina 21*

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

Meer informatie over deze functie krijgt u onder en over de soort, grootte en positionering van het kookgerei onder en

→ "Basisinstellingen", *Pagina 20*

→ "Geschikt kookgerei", *Pagina 7*

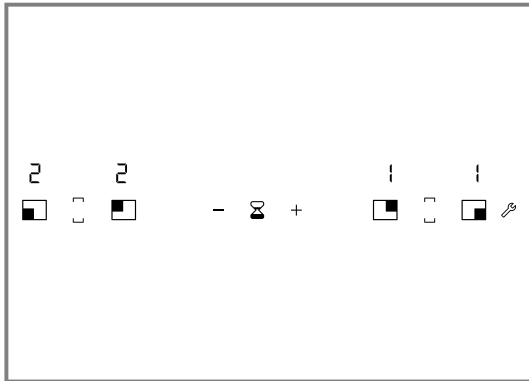
→ "Flex Zone", *Pagina 13*

17.1 Kookgerei controleren

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur en met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best bij de diameter van de bodem van het kookgerei past.

2. Het menu Basisinstellingen openen → *Pagina 20*.
3. Kies de instelling c3.
- ✓ OFF brandt.

4. Druk op + of –.
- ✓  brandt.
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
- ✓ De indicaties van de kookzones branden.
- ✓ De functie is geactiveerd.
- ✓  brandt.
- ✓ Na enkele seconden verschijnt het resultaat omtrent de kwaliteit en de snelheid van het bereidingsproces.



Opmerkingen

- Wanneer de kookzone veel kleiner is dan de diameter van het kookgerei, dan verhit alleen het midden van

het kookgerei. Het bereidingsresultaat is niet optimaal.

- De flexibele kookzone is als enige kookzone ingesteld, controleer slechts een individuele pan.
- Gebruik de wok en wokaccessoires niet voor deze functie.

17.2 Resultaat controleren

- Controleer het resultaat van de kwaliteit en de snelheid van het kookproces aan de hand van het volgende overzicht.

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

18 Home Connect

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

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

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen en houd u aan de instructies in de Home Connect app.

Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ "Veiligheid", Pagina 2
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

18.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.

- Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-sigitaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.



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

2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

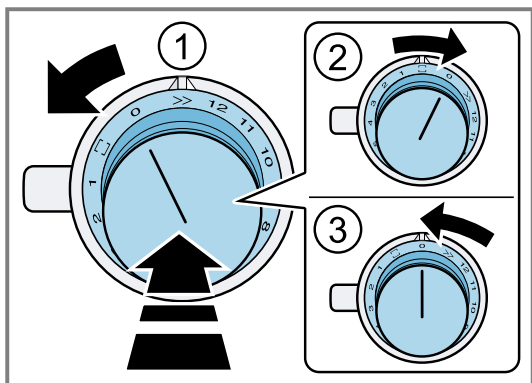
18.2 Home Connect Instellingen wijzigen

In het Home Connect instellingenmenu kunt u uw apparaat met Home Connect verbinden en instellingen voor de verbinding met het WiFi-netwerk maken.

1. Druk op een willekeurige bedieningsknop. Voer bij ingedrukte bedieningsknop de volgende stappen zonder onderbreking uit:
 - Eén grendelstand naar links op positie >> draaien ①
 - De bedieningsknop twee grendelstanden naar rechts op de positie  draaien ②.

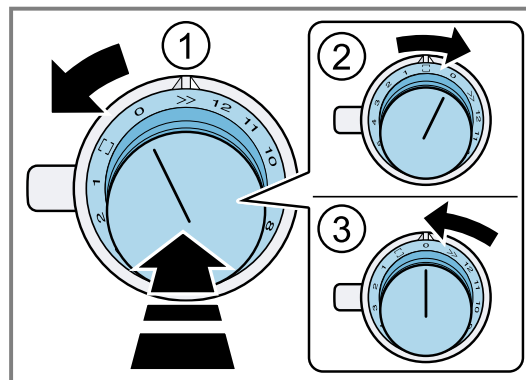
¹ Als er een kleinere kookzone aanwezig is, het kookgerei nog eens op de kleinere kookzone testen.

- De bedieningsknop één grendelstand naar links op 0 draaien ③.



- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt blauw.
- 2. Draai om een instelling te doen de bedieningsknop in de gewenste stand.
→ "Overzicht van de Home Connect instellingen",
Pagina 23

3. Verlaat, om de instelling op te slaan, het Home Connect instellingenmenu op dezelfde wijze.
 - Eén grendelstand naar links op positie >> draaien ①
 - De bedieningsknop twee grendelstanden naar rechts op de positie □ draaien ②.
 - De bedieningsknop één grendelstand naar links op 0 draaien ③.



18.3 Overzicht van de Home Connect instellingen

In de Home Connect instellingen kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen.

Knopstand	Instelling	Gebruik
	Handmatige aanmelding bij het WiFi-thuisnetwerk	Voor de handmatige aanmelding heeft u de netwerknaam (SSID) en het wachtwoord (key) van uw WiFi-thuisnetwerk nodig. Op uw mobiele eindapparaat staat de WiFi-verbinding Home Connect gedurende circa 20 minuten ter beschikking.
	Handmatige aanmelding bij het WiFi-thuisnetwerk	Aanmelding in het WiFi- thuisnetwerk met een WPS-compatibele router
	WiFi in- of uitschakelen	U kunt altijd de WiFi-verbinding op uw kookplaat uitschakelen, bijv. om tijdens de vakantie energie te besparen. De verbindingen met het thuisnetwerk blijven opgeslagen. Als u de WiFi opnieuw inschakelt worden de opgeslagen verbindingen overgenomen.
	Home Connect verbinding resetten	U kunt alle instellingen voor Home Connect wissen, bijv. wanneer u nieuwe toegangsgegevens voor uw router heeft.

18.4 WiFi in- of uitschakelen

1. Het Home Connect instellingenmenu openen.
→ *"Home Connect Instellingen wijzigen", Pagina 22*
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt blauw.
2. De bedieningsknop vier grendelstanden naar rechts op 3 draaien.
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt groen.
- ✓ Na ca. 5 seconden knippert de lichtring van de bedieningsknop blauw.
- ✓ Na enkele seconden brandt de lichtring van de bedieningsknop blauw.
- ✓ De symbolen  en *UWIFI* op het bedieningspaneel gaan uit. WiFi is gedeactiveerd.
3. Om de instelling op te slaan, het instellingenmenu op dezelfde wijze verlaten.
4. Wanneer u de WiFi opnieuw wilt inschakelen, voert u dezelfde bedieningsstappen uit.
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt blauw.
- ✓ Na ca. 5 seconden knippert de lichtring van de bedieningsknop blauw en brandt daarna groen.
5. Op het bedieningspaneel verschijnt  en *UWIFI*.
6. Om de instelling op te slaan, het instellingenmenu op dezelfde wijze verlaten.

18.5 Software-update

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

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.
 - In de eerste stap van de download.
 - In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.

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

18.6 Afstandsdiagnose

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

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

18.7 Bescherming persoonsgegevens

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

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

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

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

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

19 Reiniging en onderhoud

19.1 Kookplaatoppervlak

Beschadigingen van het oppervlak vermijden

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

- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
- Vermijd direct contact van levensmiddelen met de kookplaat, omdat dit tot permanente verkleuringen van het oppervlak kan leiden.

- Levensmiddelresten, suiker, plastic, aluminiumfolie en gemorste levensmiddelen onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten verwijderen.
- Grove verontreinigingen, zout en suiker op het kookvlak direct verwijderen.
- Geen kookgerei met ruwe bodem gebruiken.
- Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
- Gebruik geen schraper die zich in een slechte toestand bevindt.

19.2 Reinigingsmiddelen

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

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

19.3 Kookplaat reinigen

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

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

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Besproei het gehele oppervlak met zeepwater of gangbaar afwasmiddel. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor de glaskeramische kookplaat uitsluitend bij hardnekkige verontreinigingen.
 - Breng het reinigingsmiddel gelijkmatig en zacht aan.
 - Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.
 - Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.
3. Met een vochtige doek afnemen en met een schoonmaakdoekje afdrogen.

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

19.4 Bedieningsknop reinigen

Opmerking: U kunt de bedieningsknop niet demonteren om deze te reinigen.

1. Reinig de bedieningsknop met warm zeepsop en een zachte doek.
2. Gebruik bij de reiniging niet te veel water.

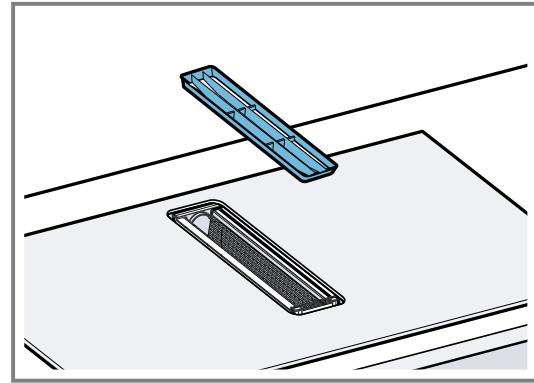
19.5 Geurfilter of akoestisch filter vervangen

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

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

1. Alleen originele filters, om een optimale werking te garanderen.

2. Het ventilatierooster afnemen.

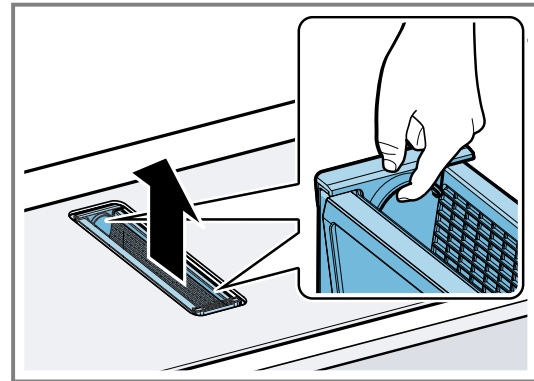


3. **LET OP** – Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.

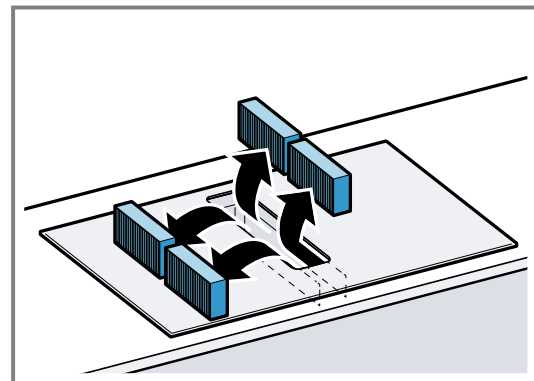
- Met een hand onder de vetfilter grijpen.

Het vetfilter met behulp van de greep in het vetfilter naar boven uit het apparaat nemen.

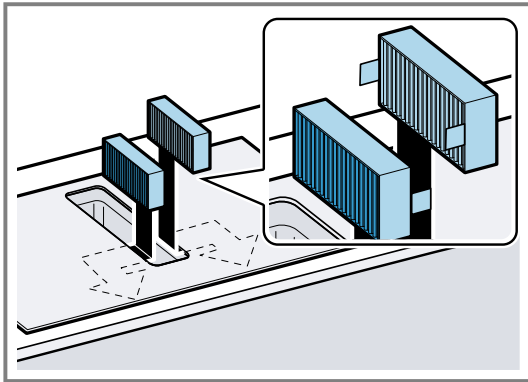
- Vet kan zich op de bodem van het reservoir verzamelen. Het vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.



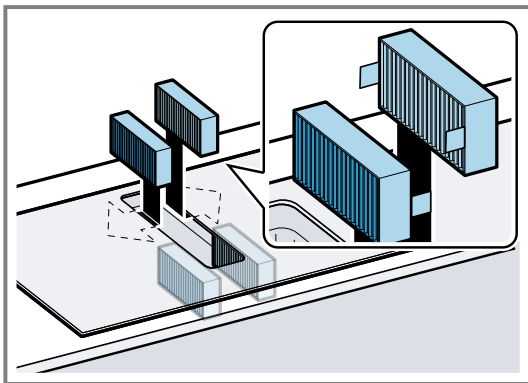
4. De 4 geurfilters of het akoestische filter uit het binnenste van het apparaat halen en correct afvoeren.



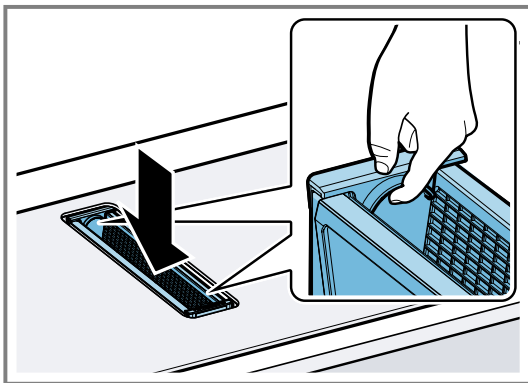
5. De 2 geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



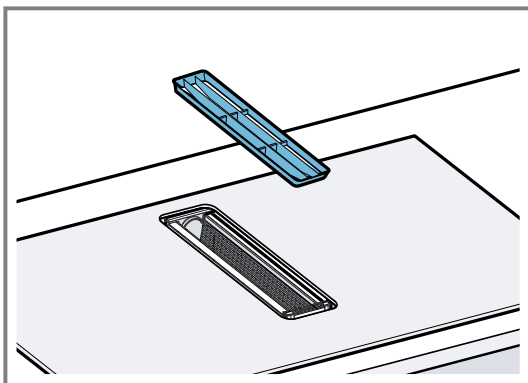
6. De andere geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen.



7. Het vetfilter met behulp van de greep in het vetfilter in het apparaat plaatsen.



8. Het ventilatierooster plaatsen.



Verzadigingsindicatie resetten

Vereiste: Na het uitschakelen van het apparaat brandt .

1. De geurfilters vervangen. → *Pagina 25*
2. Houd  ca. 3 seconden ingedrukt.
- ✓ De indicatie  brandt niet langer. De verzadigingsindicatie voor de geurfilters is gereset.

19.6 Vetfilter reinigen

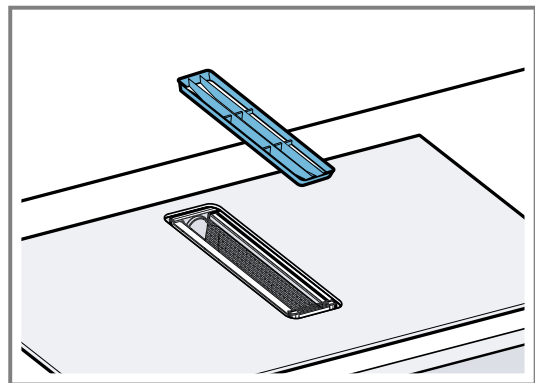
Vetfilters filteren het vet uit de keukendamp. Reinig het vetfilter regelmatig om een optimale werking te garanderen.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

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

1. Het ventilatierooster afnemen.

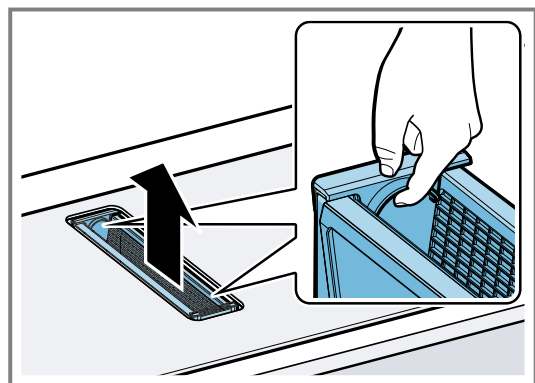


2. **LET OP** – Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.

- ▶ Met een hand onder de vetfilter grijpen.

Het vetfilter met behulp van de greep in het vetfilter naar boven uit het apparaat nemen.

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

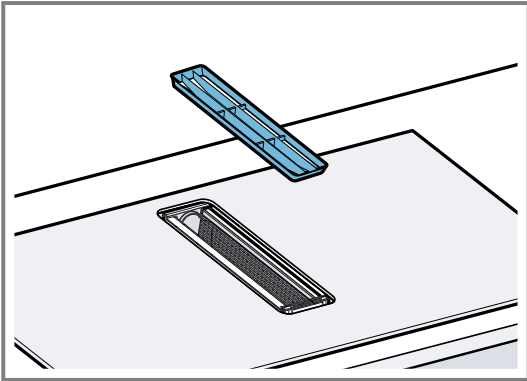


3. Het vetfilter reinigen.
→ "Vetfilter met de hand reinigen", *Pagina 27*
→ "Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen", *Pagina 27*

4. Indien nodig de geurfilters of de akoestische filters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.
→ "Geurfilter of akoestisch filter vervangen", *Pagina 25*

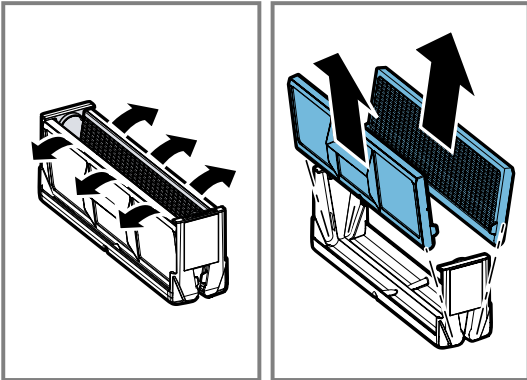
5. Mochten er voorwerpen in het apparaat zijn beland, dan deze voorwerpen verwijderen en ervoor zorgen dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is.

6. Maak het inwendige van het apparaat met zeepsop en een vaatdoek schoon.
7. Plaats na het reinigen het gedroogde vetfilter.
8. Het ventilatierooster plaatsen.



Vetfilter met de hand reinigen

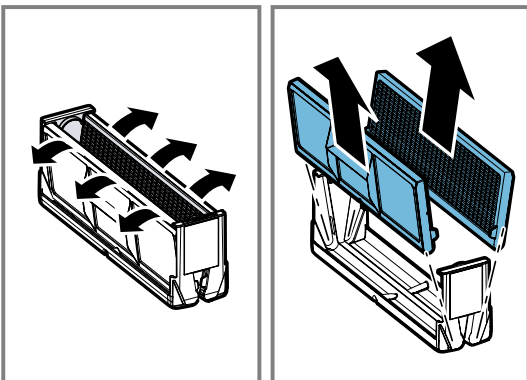
1. Om de vetfilters uit elkaar te halen, de zijdelen van het vetfilter naar buiten trekken en naar boven er uit nemen.



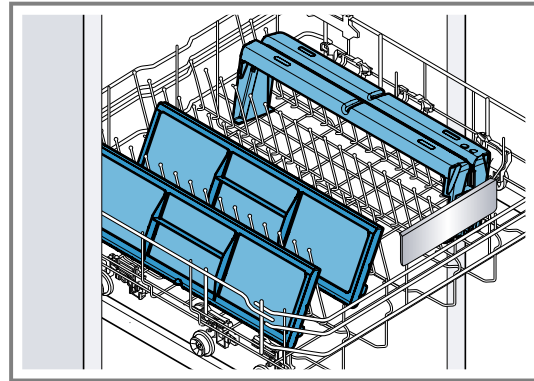
2. Het vetfilter in een warm zeepsop weken.
3. Het vetfilter met een borstel reinigen.
Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.
Bij hardnekkig vuil een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. De vetoplosser via de klantenservice, in onze webshop of in een speciaalzaak kopen.
4. Het vetfilter goed uitspoelen.
5. Laat het vetfilter afdruppelen.

Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen

1. Haal voor een optimaal reinigingsresultaat het vetfilter uit elkaar.
 - Om de vetfilters uit elkaar te halen, de zijdelen van het vetfilter naar buiten trekken en naar boven er uit nemen.



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



Reinig sterk verontreinigde vetfilters niet samen met serviesgoed.
Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.

3. De vaatwasmachine starten.
Kies een temperatuurinstelling onder de 70°C.
4. Laat het vetfilter afdruppelen.

19.7 Ventilatioorster reinigen

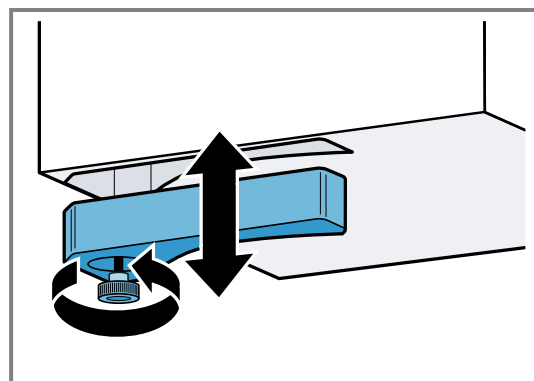
- Het ventilatioorster met een vochtige vaatdoek reinigen en met een zachte doek afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
Bij reiniging in de vaatwasser kan het oppervlak verkleuren. De verkleuring heeft geen invloed op het functioneren.

19.8 Overloopreservoir schoonmaken

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

Vereiste: Het apparaat is afgekoeld en de restwarmteaanduiding is verdwenen.

1. Het overloopreservoir met een hand vasthouden en met de andere hand eraf schroeven.
 - Het overloopreservoir niet schuin houden om te voorkomen dat er vocht uitloopt.



2. Het overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
3. Indien nodig de schroef afschroeven en het overloopreservoir zonder schroef in de vaatwasmachine reinigen.

4. Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.
5. Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is.

Voorwerpen die in het apparaat terechtkomen na het afkoelen van het apparaat verwijderen. Hiervoor het vetfilter verwijderen. → *Pagina 26*

20 FAQ

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

20.1 Gebruik

Vraag	Antwoord
Waarom knipperen de indicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?	Verwijder vloeistoffen of etensresten van het bedieningspaneel. Alle zaken verwijderen die het bedieningspaneel kunnen afdekken. Meer informatie betreffende het deactiveren van de signaaltoon kunt u vinden onder . → <i>"Basisinstellingen", Pagina 20</i>
De ventilatie draait verder, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld.	Schakel de ventilatie handmatig uit. Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk . → <i>"Vermogensstand van de ventilatie uitschakelen", Pagina 12</i>
De luchtaanzuiging is te zwak.	Controleer of het vetfilter schoon is. Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk . → <i>"Reiniging en onderhoud", Pagina 24</i>

20.2 Geluiden

Vraag	Antwoord
Waarom zijn er tijdens het koken geluiden te horen?	Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze duiden niet op een defect.
Welke geluiden kunnen optreden en wat is de betekenis van de geluiden?	Laag gezoem zoals bij een transformator: ontstaat bij het koken met een hoge kookstand. Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer u een lagere kookstand kiest. Een zacht fluiten: klinkt wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer u water of levensmiddelen in de pan doet. Knetteren: ontstaat bij pannen gemaakt van verschillende over elkaar liggende materialen of, wanneer u pannen van verschillende maten en van verschillende materialen gebruikt. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten. Hoge fluittonen: kunnen ontstaan wanneer u twee kookzones tegelijkertijd op de hoogste stand gebruikt. Deze fluittonen verdwijnen of worden minder, wanneer de kookstand verlaagt. Ventilatorgeluiden: de kookplaat is voorzien van een ventilator, welke bij hoge temperaturen inschakelt. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder draaien, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

20.3 Kookgerei

Vraag	Antwoord
Welke pan is geschikt voor de inductiekookplaat?	Meer informatie over kookgerei dat geschikt is voor het koken op inductie kunt u vinden onder . → <i>"Geschikt kookgerei", Pagina 7</i>
Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?	- De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld. Zorg ervoor dat de kookzone waarop het kookgerei staat is ingeschakeld. - Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Meer informatie kunt u vinden onder , . → <i>"Geschikt kookgerei", Pagina 7</i> → <i>"Flex Zone", Pagina 13</i> → <i>"FlexPlus Zone", Pagina 14</i>

Vraag	Antwoord
Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?	■ Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. → "Geschikt kookgerei", Pagina 7 → "Flex Zone", Pagina 13 → "FlexPlus Zone", Pagina 14
In het kookgerei treedt een onregelmatige belletjesvorming op.	■ Afhankelijk van de gekozen vermogensstand, het soort kookgerei of de combinatie met ander kookgerei kan er een ongelijkmatige belletjesvorming ontstaan. Dit is echter niet van invloed op de temperatuur of het bereidingsproces. Informatie over welk kookgerei geschikt is voor inductie vindt u in hoofdstuk . → "Geschikt kookgerei", Pagina 7

20.4 Reinigen

Vraag	Antwoord
Hoe kan ik de kookplaat reinigen?	■ Met speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek bereikt u optimale resultaten. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor de vaatwasser, resp. concentraten of schurende doeken. Meer informatie vindt u onder . → "Reiniging en onderhoud", Pagina 24
In de kast onder de kookplaat bevindt zich water.	■ Controleer of het overloopreservoir vol is. Meer informatie over het reinigen en het onderhouden van de kookplaat vindt u onder . → "Reiniging en onderhoud", Pagina 24
Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen?	■ Reinig het overloopreservoir regelmatig. Meer informatie over het reinigen en het onderhouden van het overloopreservoir vindt u onder . → "Reiniging en onderhoud", Pagina 24
Met welke tijdsintervallen moet ik het vetfilter reinigen?	■ Het vetfilter regelmatig reinigen. Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk . → "Reiniging en onderhoud", Pagina 24

21 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 32

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

21.1 Waarschuwing

Opmerkingen

- Wanneer op het display *E* verschijnt, de knop van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de volgende tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat weer aansluiten. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef de exacte storingscode op.

- Wanneer een fout optreedt, dan schakelt het apparaat niet naar de spaarstand.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan

het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

21.2 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ► Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ► Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ► Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Geen indicatie	De stroomtoevoer is onderbroken. ► Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting in de stroomtoevoer is opgetreden. Het apparaat werd niet volgens het schakelschema aangesloten. ► Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Storing in het elektronisch systeem. ► Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Er klinkt een signaal.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. ► Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
Het apparaat heeft de kookzone uitgeschakeld. De lichtring achter de bedieningsknop knippert.	Er is lang niet aan de bedieningsknop gedraaid. De automatische veiligheidsuit-schakeling werd geactiveerd. 1. Draai de bedieningsknop op 0. 2. Schakel de kookzone weer in. Het apparaat is te heet. ► Let op de foutmelding op het bedieningspaneel.
De indicaties knipperen.	Het apparaat herkent het kookgerei niet. 1. Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekoken. → "Geschikt kookgerei", Pagina 7 2. Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van het kookgerei overeenkomt met de kookzone. 3. Draai de bedieningsknop op 0. 4. Schakel de kookzone weer in.
De gekozen kookstand knippert. De lichtring van de bedieningsknop brandt oranje. Na ca. 9 minuten schakelt het apparaat de kookzone uit. De lichtring achter de bedieningsknop knippert.	Het apparaat herkent het kookgerei niet of er staat geen kookgerei op de kookzone. 1. Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekoken. → "Geschikt kookgerei", Pagina 7 2. Zorg ervoor dat er kookgerei op de gekozen kookzone staat. 3. Draai de bedieningsknop op 0. 4. Schakel de kookzone weer in.
F2	De elektronica werd oververhit en heeft de betreffende kookzone uitgeschakeld. 1. Verwijder de keukenbenodigdheden van de kookzone. ✓ Wanneer de foutindicatie verdwijnt, dan is de kookzone voldoende afgekoeld. 2. Draai de bedieningsknop op 0. 3. Stel de kookstand in zoals gebruikelijk.
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld. 1. Verwijder de keukenbenodigdheden van de kookzone. ✓ Wanneer de foutindicatie verdwijnt, dan is de kookzone voldoende afgekoeld. 2. Draai de bedieningsknop op 0. 3. Stel de kookstand in zoals gebruikelijk.
F5+ kookstand en geluidssignaal	In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. De elektronica dreigt oververhit te raken. 1. Verwijder het kookgerei. 2. Wacht enkele seconden. ✓ De foutindicatie verdwijnt. 3. Ga verder met koken zoals gebruikelijk.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
F5+ geluidssignaal	In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. Ter bescherming van de elektronica werd de kookzone uitgeschakeld. 1. Verwijder het kookgerei. 2. Wacht enkele seconden. ✓ De foutindicatie verdwijnt. 3. Ga verder met koken zoals gebruikelijk.
F1 / F6	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad. 1. Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. 2. Schakel de kookzone weer in.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest. De automatische uitschakeling is geactiveerd. ► Houd de informatie aan omtrent automatische uitschakeling → <i>Pagina 19</i> .
F9	De FlexPlus-kookzone kan niet worden geactiveerd. 1. Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. 2. Kook verder met de overige kookzones zoals u gewend bent. 3. Neem contact op met de servicedienst.
E9000 / E9010	De bedrijfsspanning is onjuist, buiten het normale bedrijfsgebied. ► Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. 1. Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 2. Verifieer dat de kookplaat volgens het schakelschema is aangesloten.
De kleur van de lichtring komt niet overeen met de kleur van de lichtring van andere apparaten.	De kleur van de lichtring is helderder of donkerder dan de kleur van de lichtring van andere apparaten. ► Wijzig de kleur van de lichtring in de basisinstellingen → <i>Pagina 20</i> .
DE07 brandt. Het apparaat warmt niet op.	Demomodus is geactiveerd. ► Deactiveer de demomodus. → <i>Pagina 31</i>
De touch-velden voor de ventilatiefuncties branden niet.	De regeling voor de motor werkt niet. ► Neem contact op met de . → "Servicedienst", <i>Pagina 32</i>
De ventilatie werkt niet.	De motor of de regeling is defect. ► Neem contact op met de . → "Servicedienst", <i>Pagina 32</i>
De symboolverlichting functioneert niet.	De regeleenheid is defect. ► Neem contact op met de . → "Servicedienst", <i>Pagina 32</i>
☉ brandt.	De geurfilters zijn verzadigd. ► Vervang de geurfilters. → <i>Pagina 25</i>
☉ brandt.	De verzadigingsindicatie brandt, hoewel het geurfilter werd vervangen. ► Reset de verzadigingsindicatie. → <i>Pagina 26</i>
F2/E8207/E7015	De elektronica werd oververhit en heeft de betreffende kookzone uitgeschakeld. 1. Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. 2. Druk op een willekeurig touch-veld van de kookplaat.
F4/E8208/E7015	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld. 1. Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. 2. Druk op een willekeurig touch-veld van de kookplaat.
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ► Reset de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en Home Connect. ► Ga naar www.home-connect.com .
E7010	De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk. 1. Druk op een willekeurig aanraakveld, om de foutmelding te bevestigen. 2. Ga verder met koken zoals gebruikelijk, zonder verbinding met het thuisnetwerk.

21.3 Demomodus deactiveren

In de demomodus warmt het apparaat niet op. Wanneer DE07 brandt, is de demomodus geactiveerd.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. 30 seconden wachten.

3. Het apparaat opnieuw aansluiten.
 - Deactiveer in de basisinstellingen binnen 3 minuten de demomodus.
4. Draai één van de de bedieningsknoppen naar links op ».
5. Draai dezelfde bedieningsknop naar rechts op 1.

6. Draai dezelfde bedieningsknop naar links op 0.
 - ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt geel.
7. Draai dezelfde bedieningsknop naar rechts op 1.
 - ✓ 07 brandt.
 - ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt groen.
8. Wacht ca. 5 seconden.
 - ✓ OFF brandt.
 - ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt geel.
 - ✓ De demomodus is gedeactiveerd.

21.4 Normaal geluid van uw apparaat

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

22 Servicedienst

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

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

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

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

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

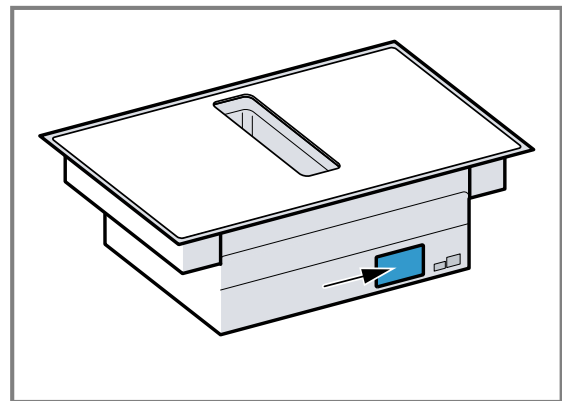
De informatie conform verordening (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op www.gaggenau.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

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

Het typeplaatje vindt u:

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



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

23 Conformiteitsverklaring

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

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



2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

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

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

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

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



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



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



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001611564 (050623) REG25
nl