

Flex-inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade voorkomen	5
3	Milieubescherming en besparing	5
4	Afvoeren	6
5	Functies	6
6	Voor het eerste gebruik	6
7	Uw apparaat leren kennen	7
8	Accessoires	10
9	De Bediening in essentie	10
10	Kookplaatfuncties	12

11	Ventilatiefuncties	16
12	Timer-functies	17
13	Met uw nieuwe apparaat koken	17
14	Basisinstellingen	22
15	Home Connect	24
16	Reiniging en onderhoud	26
17	Storingen verhelpen	30
18	Servicedienst	33
19	Conformiteitsverklaring	34
20	MONTAGEHANDLEIDING	34
20.7	Algemene aanwijzingen	38

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

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

WAARSCHUWING

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

LET OP

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

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 Algemene aanwijzingen

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

1.3 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij

schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 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, geïmplementeerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.4 Inperking van de gebruikers

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

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

1.5 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!
Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

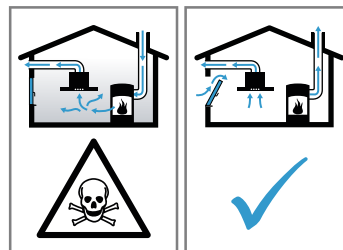
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!
Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging. Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) betrekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten. In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keuken

en aan de naastgelegen ruimtes lucht onttrokken. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.



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

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

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

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

Het kookvlak wordt erg heet.

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

Het apparaat wordt heet.

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

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

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 33*

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

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramik en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Schade aan het apparaat!	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

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

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

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

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

Pannen afsluiten met een passend deksel.

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

Deksel zo min mogelijk oplichten.

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

Glazen deksel gebruiken.

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

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

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

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

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

Met weinig water koken.

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

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

- ✓ Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan.

- ✓ Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.

- ✓ Gebruik de intensiefstand alleen wanneer dit nodig is.

Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand.

- ✓ De geuren verdelen zich minder in de ruimte.

Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.

Bij het koken voldoende ventileren.

- ✓ Het apparaat werkt efficiënter en met minder bedrijfsgeluiden.

De filter met de opgegeven intervallen reinigen of vervangen.

- ✓ De effectiviteit van het filter blijft behouden.

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 deelraads kantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- 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 teruggeleid in de ruimte.



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

→ "Accessoires", Pagina 10

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 overvloedige vochtigheid af te voeren.

6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Home Connect instellen

- ▶ Home Connect instellen.
→ "Home Connect", Pagina 24

6.2 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 22.

6.3 Eerste reiniging

Verpakkingsresten van het kookplaatoppervlak verwijderen en het oppervlak met een vochtige doek afvegen. Een lijst met de aanbevolen reinigingsmiddelen vindt u op de officiële website www.gaggenau.com. Meer informatie over onderhoud en reiniging.
→ Pagina 26

6.4 Kookgerei

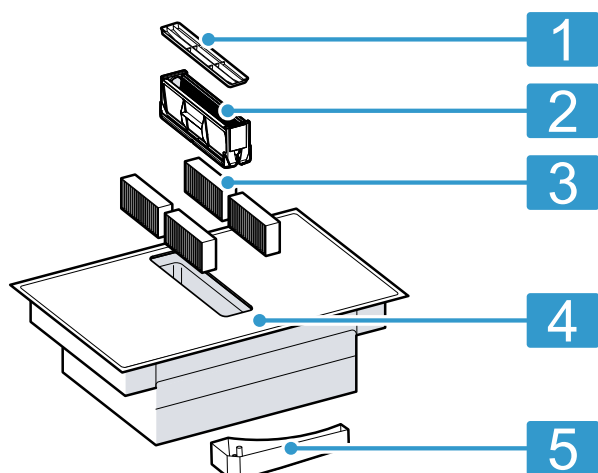
Een lijst van het aanbevolen kookgerei vindt u op de officiële website www.gaggenau.com.

Meer informatie over passende kookgerei vindt u onder Geschikt kookgerei → *Pagina 19*.

7 Uw apparaat leren kennen

7.1 Uw nieuwe apparaat

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



Nr.	Aanduiding
1	Ventilatiooroster
2	Vetfilter
3	Geurfilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij luchtafvoerfunctie
4	Bedieningspaneel
5	Overloopreservoir

7.2 Kookzones

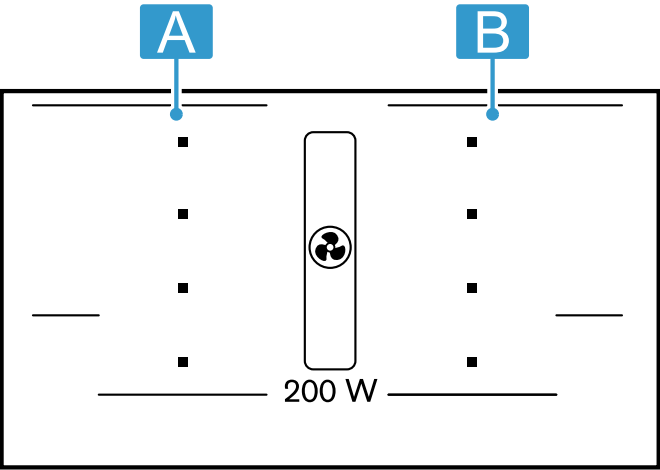
Hier vindt u een overzicht van de verschillende inschakelingen van de kookzones.

Overige informatie over kookgerei dat geschikt is voor koken op inductie kunt u vinden onder Geschikt kookgerei → *Pagina 19*.

Symbool	Type kookzone	Inschakelen
	Kookzone met één ring	Gebruik kookgerei van de juiste afmeting.
	Enkelvoudige kookzone, flexibele kookzone	Gebruik kookgerei van een geschikt grootte. Overige informatie vindt u onder flexibele kookzone. → <i>Pagina 12</i>
	Flexibele kookzone	Meer informatie vindt u onder flexibele kookzone. → <i>Pagina 12</i>
	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. → <i>Pagina 12</i>
	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. → <i>Pagina 12</i>

7.3 Verdeling van de kookzones

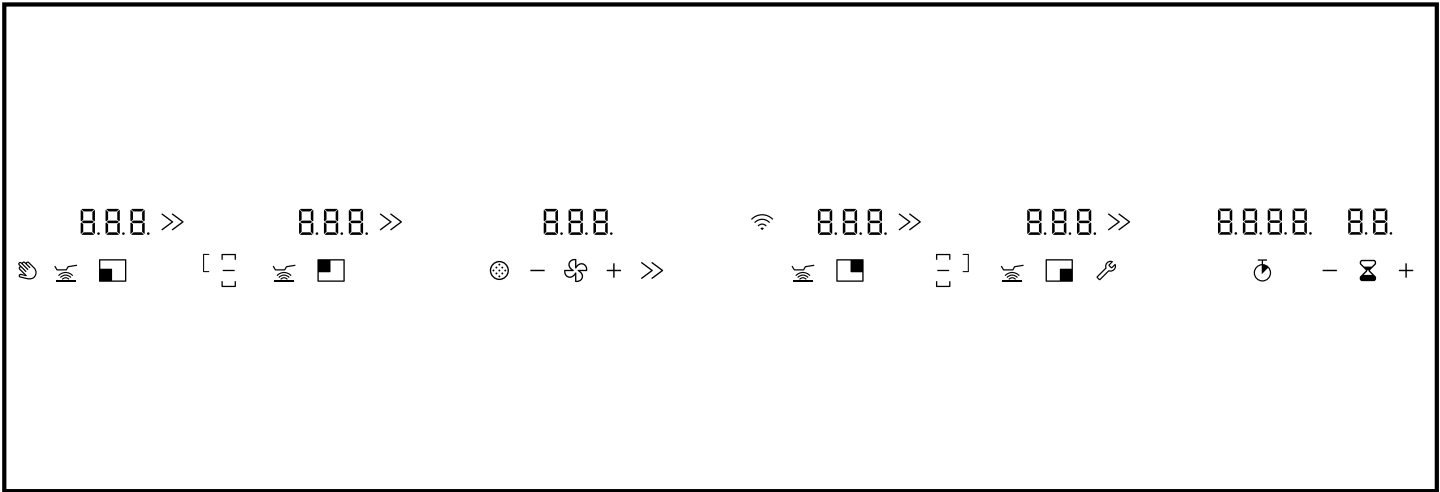
Het aangegeven vermogen wordt gemeten met de genormeerde pannen, die in IEC/EN 60335-2-6 zijn beschreven. Het vermogen kan al naar gelang de grootte of materiaal van het kookgerei variëren.



Stand	Gebied	Hoogste kookstand	Vermogen
A B		Booster voor kookpannen	2200 W 3700 W
A B		Booster voor kookpannen	3300 W 3700 W
A B		Booster voor kookpannen	2600 W 3700 W
A B		Booster voor kookpannen	3300 W 3700 W

7.4 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
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

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.

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

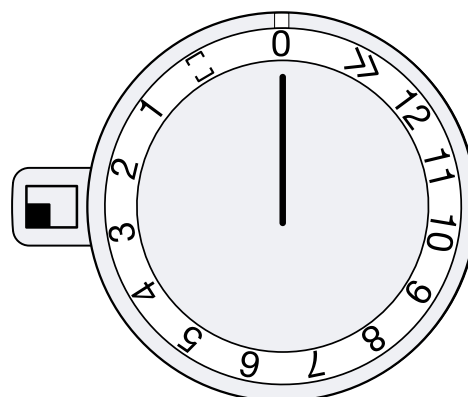
- Houd het bedieningspaneel schoon en droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Geen pannen in de buurt van de displays en touchvelden plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

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 instel-

ling 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 11

Indicatie	Naam
Uit	Apparaat UIT
Branden: oranje	Apparaat AAN
Knipperen: oranje	Apparaat UIT Restwarmte-indicatie
Brandt: blauw	Home Connect
Knippert: blauw	Home Connect, het apparaat maakt verbinding met het thuisnetwerk
Afwisselend knipperen: oranje en wit	Veiligheidsuitschakeling, stroomuitval
Afwisselend knipperen: 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

¹ Het symbool kan oranje of wit oplichten.

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 11

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.

8 Accessoires

Accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Gebruik alleen originele accessoires, omdat deze precies op uw apparaat zijn afgestemd.

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

→ Pagina 33

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in onze catalogus, in de online-shop of kunt u navragen bij de klantenservice.

www.gaggenau.com

Accessoires	Bestelnummer
Geurfilter	CA282112
Akoestisch filter	CA084010

Accessoires	Bestelnummer
Set ongeleide circulatie	CA08201.
Set geleide circulatie, 60 cm werkblad	CA08206.
Set geleide circulatie, 70 cm werkblad	CA08207.
4 Bedieningsknoppen, zwart	CKI440000
4 Bedieningsknoppen, roestvaststaal	CKI440010
Teppanyaki uit samengesteld materiaal	CA051300
Grillplaat van gegoten aluminium	CA052300

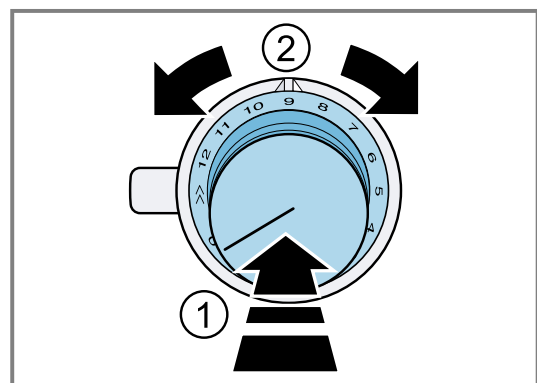
9 De Bediening in essentie

9.1 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 12
- 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.

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.

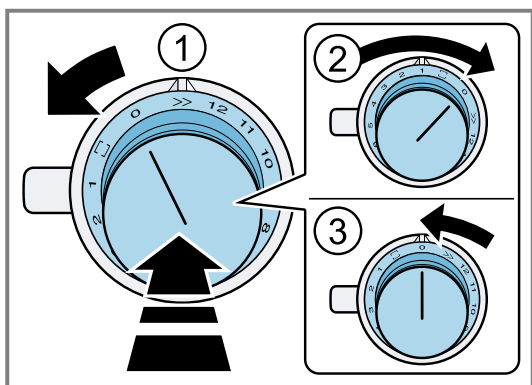
9.2 De kookplaat uitschakelen

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

9.3 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 >> 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.



- ✓ 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 □ 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 11

- Om de instelling terug te wijzigen, de bedieningsknop indrukken en een grendelstand naar links op 0 en weer een grendelstand naar rechts op □ 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 >> 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.

9.4 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.

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.

Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden deactiveren

- Druk op .
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

9.5 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. *FB* brandt. De kookzone warmt niet meer op.

Apparaat na de automatische veiligheidsuitschakeling opnieuw inschakelen

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

Inschakelduur afhankelijk van de kookstanden

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

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.

10 Kookplaatfuncties

Opmerkingen

- Wanneer het apparaat geen verbinding met het thuisnetwerk heeft gemaakt of de verbinding werd onderbroken, dan wordt tijdens het inschakelen van de kookplaat altijd de eerste instelling van de netwerkverbinding geactiveerd.
- Als u een pan op een flexibele kookzone plaatst, herkent de kookplaat de pan en de kookzone wordt automatisch gekozen. Meer informatie vindt u onder .
→ "Flex Zone", Pagina 12
- Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat.
→ "Plaatsing van het kookgerei afhankelijk van de grootte van het kookgerei", Pagina 19

10.1 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.

De FlexZone als twee onafhankelijke kookzones gebruiken

- ▶ De FlexZone is als twee onafhankelijke kookzones gebruiken.
→ "De Bediening in essentie", Pagina 10

De flex-kookzone als enige kookzone gebruiken

Vereiste: De kookzones zijn verbonden.

- ▶ De gehele kookzone gebruiken.

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.

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.

Kookstand wijzigen

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

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.

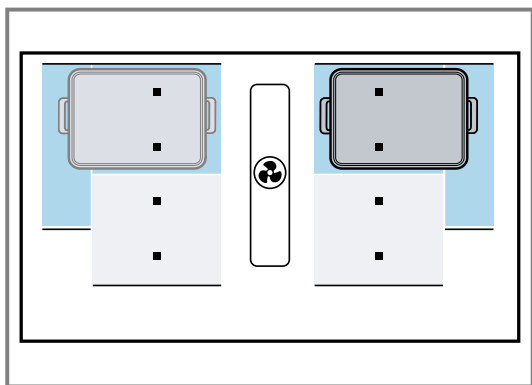
10.2 FlexPlus Zone

De kookplaat beschikt over twee FlexPlus-kookzones die zich naast de beide flexibele kookzones bevinden en met de rechter of linker Flex-kookzone in gebruik zijn. Met de FlexPlus-kookzones kunt u groter kookgerei 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.

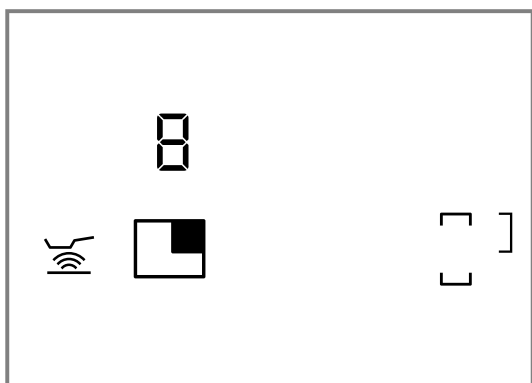
FlexPlus-kookzone activeren

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.

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.

10.3 Boosterfunctie

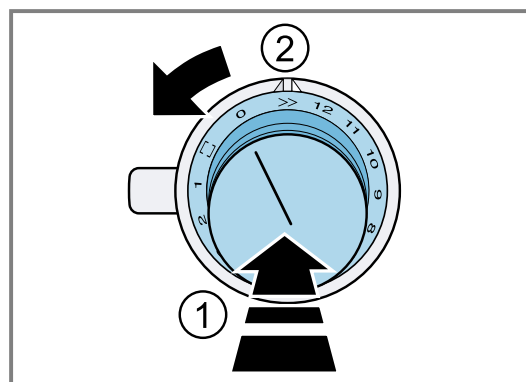
Met de boosterfunctie kunt u grote hoeveelheden water sneller verwarmen dan met de vermogensstand *i2*. De boosterfunctie is voor alle kookzones beschikbaar wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.

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.

Boosterfunctie activeren

- De bedieningsknop indrukken en een grendelstand naar links op >> draaien.



- ✓ P en >> branden.
- ✓ De functie is geactiveerd.

Boosterfunctie deactiveren

- Druk de bedieningsknop in en draai deze op de gewenste kookstand.
- ✓ P en >> 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 13

Boosterfunctie na de veiligheidsuitschakeling deactiveren

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

- Draai de bedieningsknop op 0 of een gewenste kookstand.

10.4 Braadsensorfunctie

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

Braadsensor inschakelen

1. Kies de juiste braadstand.
→ "Adviezen voor het koken met de braadsensor", Pagina 14
2. Plaats het lege kookgerei op de kookzone.
3. Met de bedieningsknop de gewenste temperatuurstand kiezen.

Voor deze functie zijn de temperatuurstanden *t* t/m *5* beschikbaar.

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.

Braadsensor uitschakelen

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

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 van voedsel heeft bereikt.

Opmerkingen

- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Gebruik een spatscherp 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.

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.

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.

Stan- den	Geschikt voor	
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, medium of well done, gepaneerde diepvriesproducten en dunne gerechten, bijv. schnitzel, reepjes vlees in saus en groente.
5	hoog	Het bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappels en steaks rare.

Adviezen voor het koken met de braadsensor

De tabel geeft aan welke temperatuurstand 8 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.

	8	⌚ 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

¹ Regelmatig keren.

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

³ Regelmatig roeren.

	⌂	⌚ min
Garnalen ¹	4	4-8
Vis, gebakken, heel ¹	3	10-20
Eiergerechten		
Spiegeleieren in boter ²	2	2-6
Spiegeleieren ³	4	2-6
Roerei ⁴	2	4-9
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 ⁴	2	2-10
Uien, gefruit ⁴	2	2-10
Uienringen ⁴	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 ⁴	4	10-15
Groente in olie gesmoord ⁴	1	10-20
Groente, geglaceerd ⁴	3	6-10
Aardappels		
Gebakken aardappelen, van gekookte aardappelen ⁴	5	6-12
Frites (van ongekookte aardappels) ⁴	4	15-25
Aardappelkoekjes ⁵	5	2,5-3,5
Zwitserse rösti ²	2	50-55
Geglaceerde aardappelen ⁴	3	10-15
Sauzen		
Tomatensaus met groente ⁴	1	25-35
Bechamelsaus ⁴	1	10-20
Kaassaus ⁴	1	10-20
Saus inkoken ⁴	1	25-35
Zoete sauzen ⁴	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 ⁴	4	10-15
Kebab ⁴	4	10-15
Visfilet, ongepaneerd ¹	3	10-20
Visfilet, gepaneerd ¹	3	10-20

	⌂	⌚ min
Vissticks ¹	4	8-12
Frites, in de pan ⁴	5	4-6
Pangerechten ⁴	3	6-10
Loempia's ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15
Andere		
Gebakken kaas ¹	3	7-10
Croutons ⁴	3	6-10
Droge kant-en-klaarmaaltijden ⁶	1	5-10
Amandelen, geroosterd ⁷	4	3-15
Noten, geroosterd ⁷	4	3-15
Pijnboompitten, geroosterd ⁷	4	3-15

¹ Regelmatig keren.² Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.³ Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.⁴ Regelmatig roeren.⁵ Duur per portie. Na elkaar braden.⁶ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Zodra het water kookt, het product in de pan doen.⁷ Het product na het geluidssignaal toevoegen.

11 Ventilatiefuncties

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Het ventilatierooster wordt op de kookplaat heel snel heet.

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

Gebruik het apparaat nooit zonder overloopcontainer, vetfilter en ventilatierooster.

Schakel de ventilatie in zodra u begint met koken en schakel deze pas enkele minuten na het koken weer uit. Zo wordt de keukendamp het effectiefst verwijderd.

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

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

Blokkeer de ventilatie-openingen niet met voorwerpen.

Plaats geen voorwerpen op het ventilatierooster. Anders worden de prestaties van de ventilatie verminderd.

11.1 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 verminderd.
- Pas de vermogensstand altijd aan de actuele omstandigheden aan. Kies bij een sterke kookdamp een hoge vermogensstand.

Vereiste: De automatische modus is ingeschakeld.

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

11.2 Vermogensstand van de ventilatie wijzigen

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

11.3 Vermogensstand van de ventilatie uitschakelen

- ▶ Stel met — de vermogensstand 0 in.

11.4 Intensiefstand

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

Intensiefstand inschakelen

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.

Intensiefstand uitschakelen

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

11.5 Automatische modus met sensorregeling

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

Automatische modus met sensorregeling inschakelen

- ▶ Leg in de basisinstellingen de instelling voor de automatische modus vast.
- ✓ 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.

11.6 Naventilatie

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

Wanneer u het apparaat of alle kookzones uitschakelt, dan branden 7 en 8 wit. De naventilatie is ingeschakeld. Wanneer u het apparaat en een kookzone weer inschakelt, dan schakelt het apparaat de naventilatie uit.

Naventilatie uitschakelen

- ▶ Stel met — de vermogensstand 0 in.
- ✓ De naventilatie wordt beëindigd.

11.7 Intervalventilatie

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

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 3 brandt.
- ✓ De intervalventilatie is geactiveerd.

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

12 Timer-functies

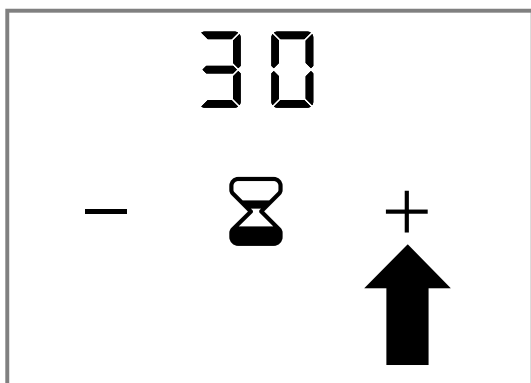
Uw apparaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd.

12.1 Kookwekker

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

Timer instellen

1. Druk op **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.

Interval-ventilatie uitschakelen

- ▶ Stel met – de vermogensstand 0 in.
- ✓ De interval-ventilatie is uitgeschakeld.

Timer uitschakelen

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

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

Timer wissen

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

12.2 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.

13 Met uw nieuwe apparaat koken

Hier krijgt u een overzicht van de functies van uw nieuwe apparaat en hoe u de functies gebruikt.

13.1 Koken met inductie

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

ken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

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*.

Insteladvies voor het koken

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

Kook-stand	Bereidingsmethode	Voorbeelden
11-12	Aan de kook brengen	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet/olie, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
	Blancheren	Groente
7-10	Bakken en braden	Vlees, aardappelen
6-8	Bakken en braden	Vis
8-9	Bakken	Gebak, gerechten met eieren, bijv. pannenkoeken
	Verder koken in open kookgerei	Deegwaren, vloeistoffen
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
	Sudder	Rollade, gebraden vlees, groente
3-4	Sudder	Goulash

Kook-stand	Bereidingsmethode	Voorbeelden
4-5	Koken met deksel	Soepen, sauzen
3-4	Ontdooien	Diepvriesproducten
	Wellen	Rijst, peulvruchten, groente
	Stremmen	Eiergerechten, bijv. omelet
1-2	Verwarmen / Warmhouden	Soepen, groenten in saus
1	Verwarmen / Warmhouden	Eenpansgerechten
	Smelten	Boter, chocolade

13.2 Snelstart videohandleiding

Om de snelstart videohandleiding te openen en uw apparaat snel en effectief te bedienen, scant u deze QR-code met uw smartphone.



13.3 Aanwijzingen voor het kookgerei

Hier vindt u aanbevelingen hoe u uw apparaat het meest effectief kunt gebruiken.

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

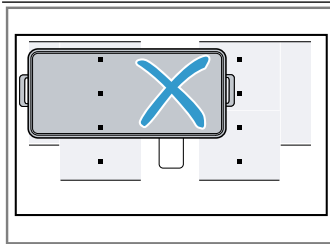
→ *"Flex Zone", Pagina 12*

Het kookgerei moet voldoen aan de specificaties in . Voor een optimaal gebruik moet het kookgerei nooit kleiner dan 9 cm of groter dan 30 cm zijn. Overige aanbevelingen vindt u in .

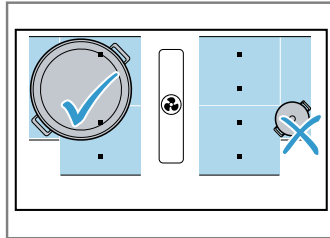
→ *"Plaatsing van het kookgerei afhankelijk van de grootte van het kookgerei", Pagina 19*

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 Flex-Plus-kookzone.



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.

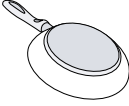
13.4 Geschikt kookgerei

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, houd dan de volgende aanwijzingen aan.

Eigenschappen van het kookgerei

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

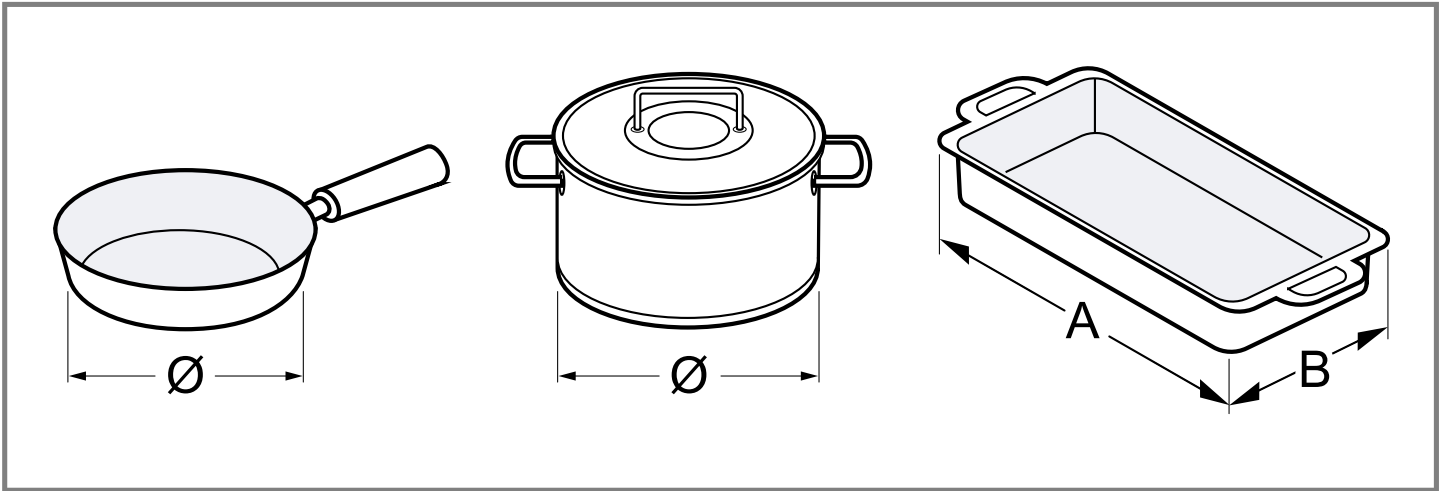
Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is. Kookgereitest.

Kookgerei	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.
	Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal of gietijzer, of speciale pannen voor inductie van rvs.	Dit kookgerei warmt snel op en wordt betrouwbaar herkend.
Geschikt	De bodem is niet volledig ferromagnetisch.	Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte zich niet gelijkmatig.
 	Kookgereibodems met aluminiumaandeel.	Deze bodems van het kookgerei verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor minder vermogen aan het kookgerei wordt afgegeven. Het kan zijn 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.	

13.5 Plaatsing van het kookgerei afhankelijk van de grootte van het kookgerei

Om het kookgerei correct te herkennen, moet u met de grootte van het kookgerei rekening houden. Alle kookgereibodems moeten volledig vlak en glad zijn. Het gebruik van de passende grootte kookgerei op de kookzone maakt de correcte herkenning daarvan op kookzones en het waarborgen van de hoogste efficiëntie van uw apparaat mogelijk.

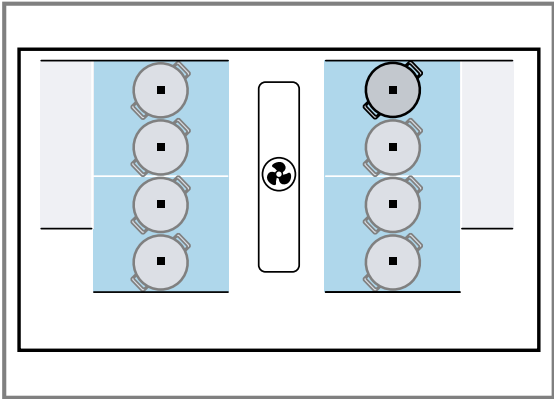
Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is. Kookgereitest.



A	Breedte
B	Lengte

Rond kookgerei Ø 9-13 cm

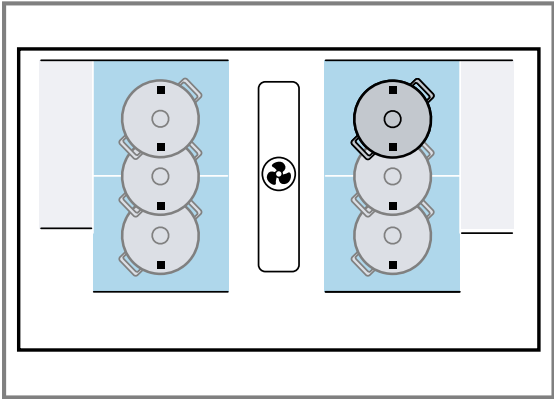
Positioneer rond kookgerei met een bodemdiameter van 9 tot 13 cm gecentreerd op één van de vier referentiepunten.



Mogelijke active-ring van de kookzones	Type kookzone	Inschakelen
	Twee onafhankelijke kookzones bij de Flex-kookzone.	Gebruik kookgerei van de juiste afmeting. De Flex-kookzone als twee onafhankelijke kookzones gebruiken. → Pagina 12

Rond kookgerei Ø 14-23 cm

Positioneer rond kookgerei met een bodemdiameter van 14 tot 23 cm, zodat twee van de referentiepunten zijn afgedekt.

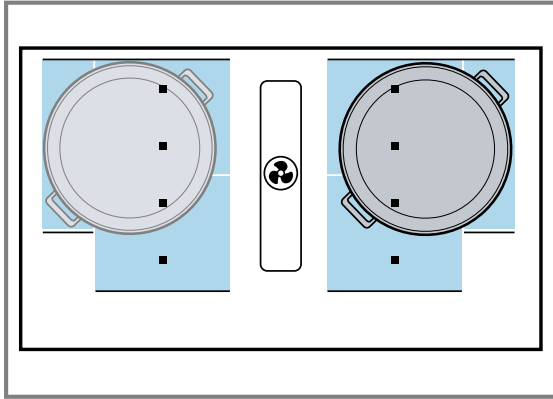


Mogelijke active-ring van de kookzones	Type kookzone	Inschakelen
	Twee onafhankelijke kookzones bij de Flex-kookzone.	Gebruik kookgerei van de juiste afmeting. De Flex-kookzone als twee onafhankelijke kookzones gebruiken. → Pagina 12
	Eén kookzone bij de Flex-kookzone.	Gebruik kookgerei van de juiste afmeting. De Flex-kookzone als enige kookzone gebruiken. → Pagina 12

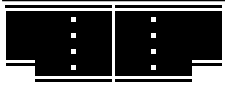
Rond kookgerei Ø 24-30 cm

Positioneer rond kookgerei met een bodemdiameter van 24 tot 30 dusdanig, dat de rand van het kookgerei aan

de bovenste rand van de Flex-kookzone begint, en aan de buitenste rand van de FlexPlus-kookzone eindigt.



Mogelijke active- Type kookzone Inschakelen ring van de kookzones

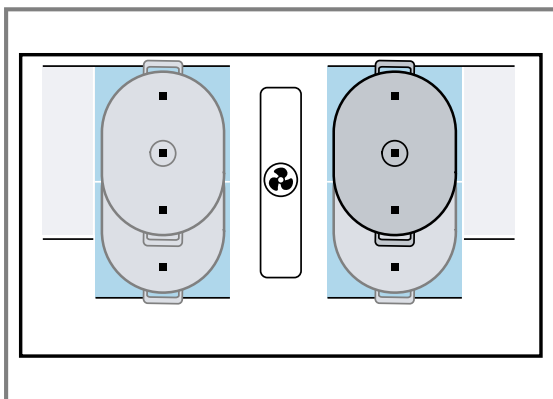


FlexPlus-kookzone

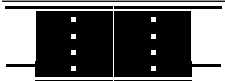
De FlexPlus-kookzone schakelt steeds in combinatie met een van de flexibele kookzones in. Meer informatie kunt u vinden onder FlexPlus kookzone.
→ Pagina 12

Langwerpige kookgerei - lengte > 23 cm, breedte < 27 cm

Wanneer de lengte van het kookgerei meer dan 23 cm is en de breedte minder dan 27 cm, positioneer dan het kookgerei zo, dat de rand van het kookgerei aan de bovenste en onderste rand van de Flex-kookzone begint en in één lijn met de referentiepunten. Zorg ervoor dat het kookgerei minstens twee van de vier referentiepunten afdekt.



Mogelijke active- Type kookzone Inschakelen ring van de kookzones

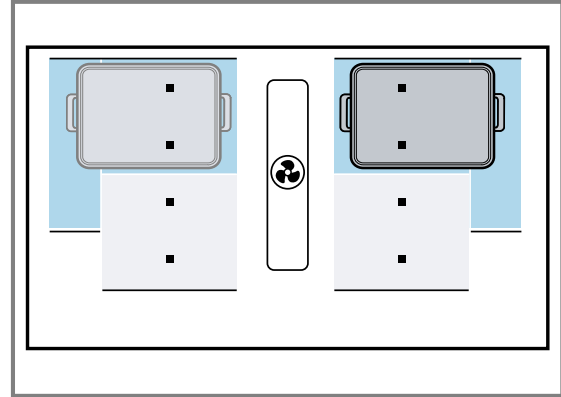


Eén kookzone bij de Flex-kookzone.

Gebruik kookgerei van de juiste afmeting. De Flex-kookzone als enige kookzone gebruiken.
→ Pagina 12

Langwerpige kookgerei - lengte < 23 cm, breedte > 27 cm

Wanneer de lengte van het kookgerei minder dan 23 cm is en de breedte meer dan 27 cm, positioneer dan het kookgerei zo, dat de rand van het kookgerei begint aan de bovenste rand van de FlexPlus kookzone. Zorg ervoor dat het kookgerei minstens twee van de vier referentiepunten afdekt.



Mogelijke active- Type kookzone Inschakelen ring van de kookzones

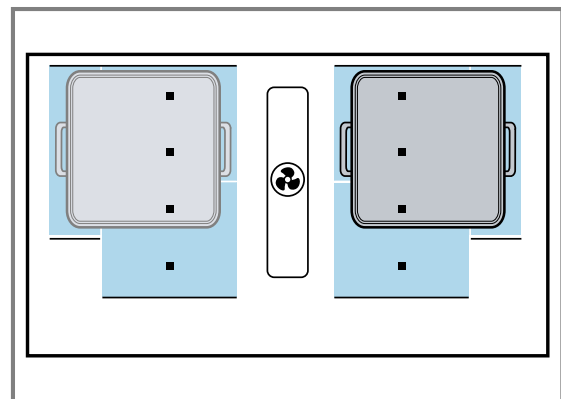


Twee kookzones + de FlexPlus kookzone

De FlexPlus-kookzone schakelt steeds in combinatie met een van de flexibele kookzones in. Meer informatie vindt u onder FlexPlus kookzone.
→ Pagina 12

Langwerpige kookgerei - lengte > 23 cm, breedte > 27 cm

Wanneer de lengte van het kookgerei meer dan 23 cm is en de breedte meer dan 27 cm, positioneer dan het kookgerei zo dat de rand van het kookgerei aan de bovenste rand van de FlexPlus kookzone begint. Zorg ervoor dat het kookgerei minstens drie van de vier referentiepunten afdekt.



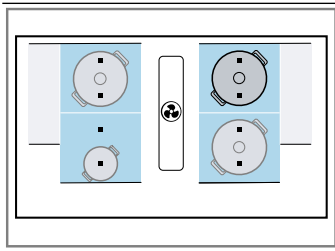
Mogelijke active- ring van de kookzones	Type kookzone	Inschakelen
	FlexPlus-kookzo- ne	De FlexPlus-kook- zone schakelt steeds in combi- natie met een van de flexibele kook- zones in. Meer in- formatie kunt u vinden onder Flex- Plus kookzone. → Pagina 12

13.6 Gelijktijdig gebruik van meerdere kookwaren

Hier ontvangt u een overzicht van het gelijktijdige ge-
bruik van meerdere kookwaren.

Positionering van meerdere kookwaren op de 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 vermo-
gensstand in.



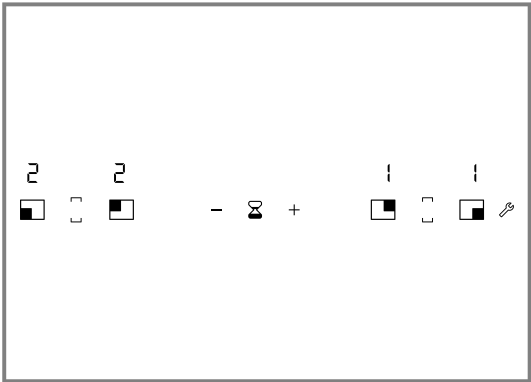
Gebruik op elke kookzone
slechts één stuks kookge-
rei.

13.7 Kookgerei controleren

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 ei-
genschappen van het kookgerei en de gebruikte kook-
zone.
Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei ge-
schikt is. Kookgereitest.
Meer informatie over deze functie krijgt u onder en over
de soort, grootte en positionering van het kookgerei on-
der en .
→ "Basisinstellingen", Pagina 22
→ "Geschikt kookgerei", Pagina 19

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 23.
- 3. Kies de instelling ∞ .
- ✓ OFF brandt.
- 4. Druk op + of -.
- ✓ ON brandt.
- ✓ Er klinkt een geluidssignaal.
- ✓ De indicaties van de kookzones branden.
- ✓ De functie is geactiveerd.
- ✓ FURN 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 opti-
maal.
- De flexibele kookzone is als enige kookzone inge-
steld, controleer slechts een individuele pan.
- Gebruik de wok en wokaccessoires niet voor deze
functie.

Resultaat controleren

- Controleer het resultaat van de kwaliteit en de snel-
heid van het kookproces aan de hand van het volgen-
de overzicht.

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

14 Basisinstellingen

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

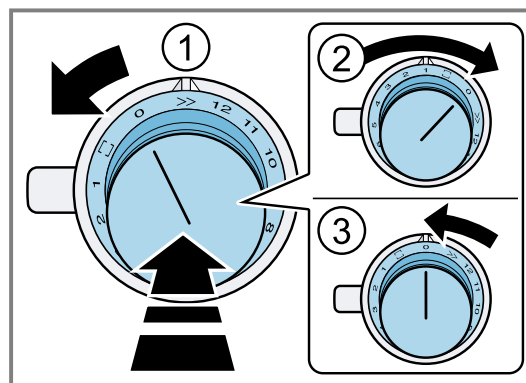
¹ Als er een kleinere kookzone aanwezig is, het kookgerei nog eens op de kleinere kookzone testen.

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

Indicatie	Keuze
c1	Akoestische signalen ON 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	Circulatiefunctie of afvoerluchtfunctie instellen 0 Circulatiefunctie is ingesteld. ¹ 1 Afvoerluchtfunctie is ingesteld.
c5	Automatisch starten van de ventilatie OFF Uitgeschakeld. De ventilatie moet indien nodig handmatig worden ingesteld. 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 n0 Naventilatie met laatst gekozen instelling. OFF De ventilatie wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld. Niet aanbevolen voor apparaten met circulatiefunctie.
c7	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 fabrieksinstellingen OFF Individuele instellingen behouden. ¹ ON Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

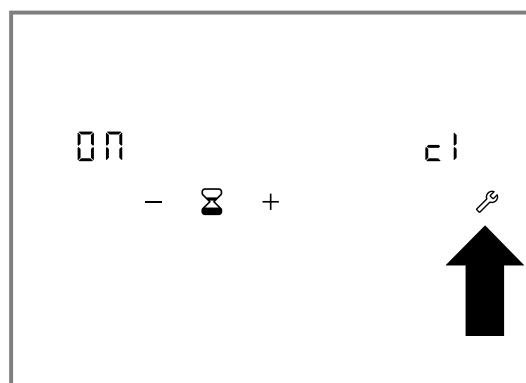
- Druk op een willekeurige bedieningsknop. Voer, bij ingedrukte bedieningsknop, de volgende stappen zonder onderbreking uit:
 - Eén grendelstand naar links op positie >> draaien ①.
 - Draai de bedieningsknop drie grendelstanden naar rechts op positie 1 ②.
 - Draai de bedieningsknop twee grendelstanden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



- ✓ 0 brandt.
 - ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt geel.
- Druk op 0.
De displays geven de productinformatie weer.

Productinformatie	Display
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	01
Fabricagenummer 2	05

- Druk nogmaals op 0.



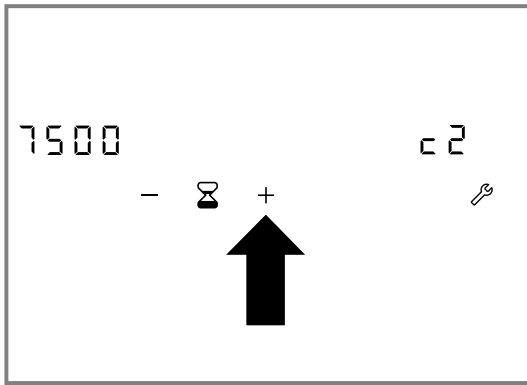
- ✓ Het menu Basisinstellingen is geopend.
 - ✓ c1 en 0 branden.
- Druk net zo vaak op 0 totdat de gewenste functie wordt weergegeven.

14.2 Open het menu Basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

¹ Fabrieksinstelling

5. Kies de gewenste instelling met + en –.

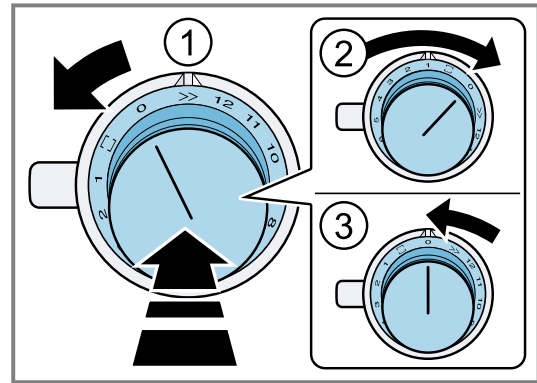


6. Houd minimaal 4 seconden ingedrukt.
 ✓ De instellingen zijn opgeslagen.
 7. Menu Basisinstellingen verlaten. → Pagina 24

14.3 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.

15 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.

15.1 Home Connect app instellen

1. Installeer de Home Connect app op het mobiele eindapparaat.
2. De Home Connect app starten en de toegang voor Home Connect instellen.
De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces.

15.2 Home Connect instellen

Vereisten

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



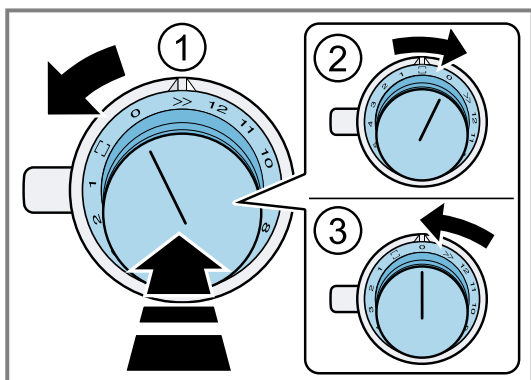
Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.

2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

15.3 Home Connect Instellingen wijzigen

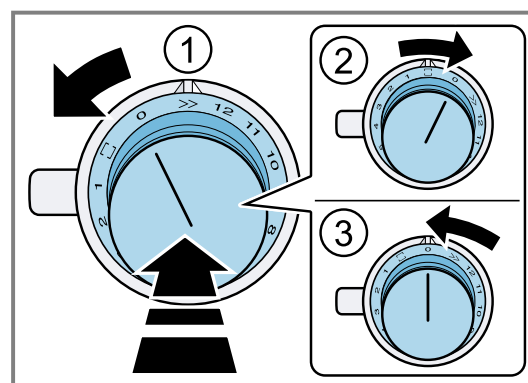
In het Home Connect instellingenmenu kunt u uw apparaat met Home Connect verbinden en instellingen voor de verbinding met het WiFi-netwerk maken.

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.
 - ▶ 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 25
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.



15.4 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.

15.5 WiFi in- of uitschakelen

1. Het Home Connect instellingenmenu openen.
→ "Home Connect Instellingen wijzigen", Pagina 24
- ✓ 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.

15.6 Home Connect instellingen

Pas Home Connect aan uw behoeften aan.
U vindt de Home Connect instellingen in de basisinstellingen van uw apparaat. Welke instellingen het display toont, hangt ervan af of Home Connect geïnstalleerd is en of het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.

15.7 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten.
Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.
Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.
De actuele softwareversie is in de Home Connect app onder de apparaatinformatie van het apparaat te vinden.

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.

- In de eerste stap vindt het downloaden plaats.
- In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens het downloaden 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.

15.8 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.

15.9 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.

16 Reiniging en onderhoud

16.1 Kookplaatoppervlak

Het glas van de kookplaat is van een coating voorzien die de krasbestendigheid verhoogt.

Beschadigingen van het oppervlak vermijden

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

- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.

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

16.2 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

16.3 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 glaskeramiek kunt u goede reinigingresultaten boeken.
3. Met een vochtige doek afnemen en met een schoonmaakdoekje afdrogen.

Tips

- Wanneer u de bodem van het kookgerei schoon houdt, dan blijft het oppervlak van de kookplaat in een goede conditie.
- Het gebruik van LED- of halogeenlampen verbetert de lichtomstandigheden en vermijdt reflecties of kleurverschillen op de kookplaat.

16.4 Bedieningsknop reinigen

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

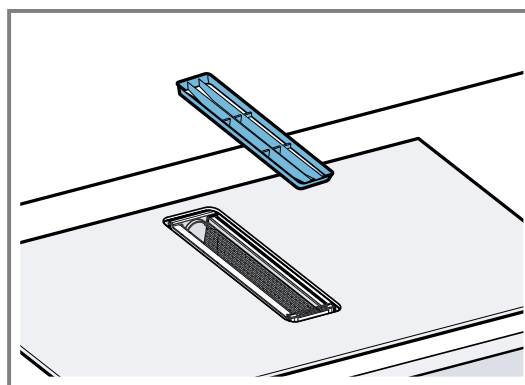
1. Reinig de bedieningsknop met warm zeepsop en een zachte doek.
2. Gebruik bij de reiniging niet te veel water.

16.5 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.

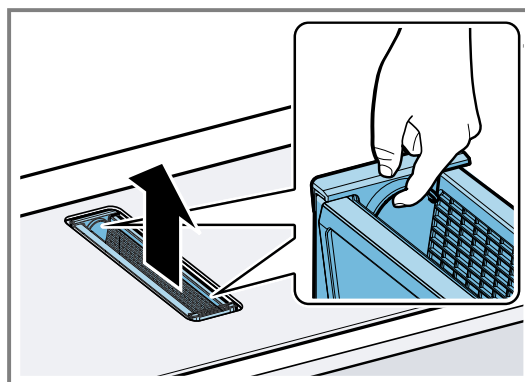


3. **LET OP** – Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.

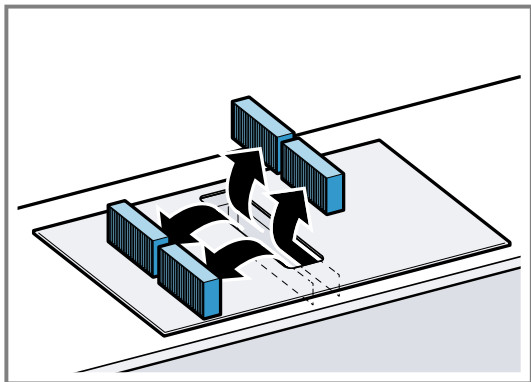
- Met een hand onder de vetfilter grijpen.

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

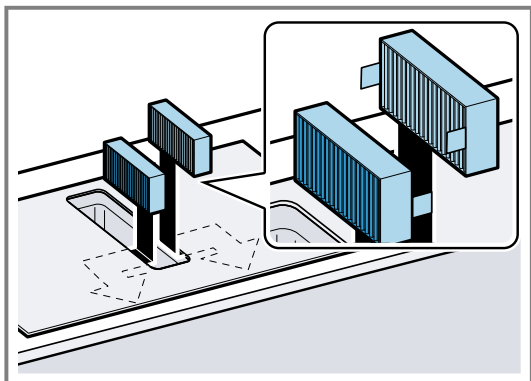
- Vet kan zich op de bodem van het reservoir verzamelen. Het vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druip.



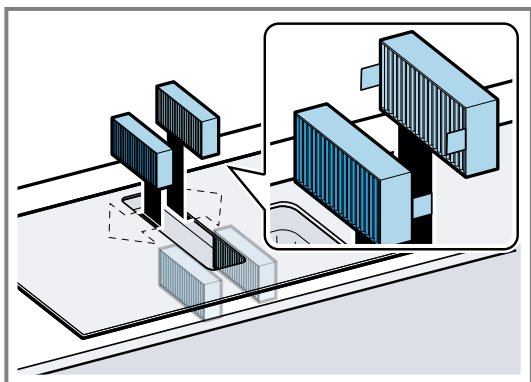
4. De 4 geurfilters of het akoestische filter uit het binneste van het apparaat halen en correct afvoeren.



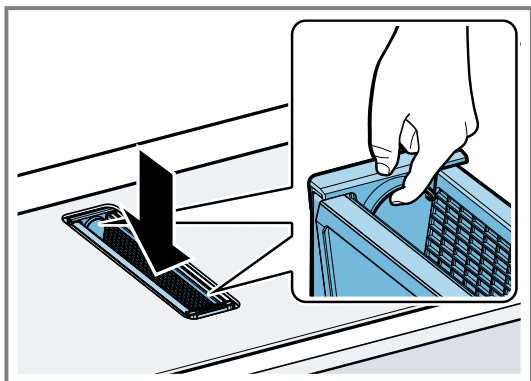
5. De 2 geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



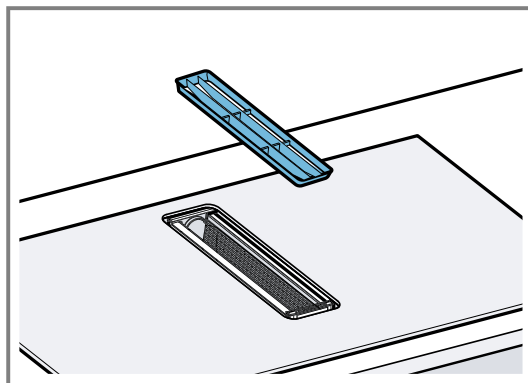
6. De andere geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen.



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 27*
2. Houd  ca. 3 seconden ingedrukt.
- ✓ De indicatie  brandt niet langer. De verzadigingsindicatie voor de geurfilters is gereset.

16.6 Vetfilter reinigen

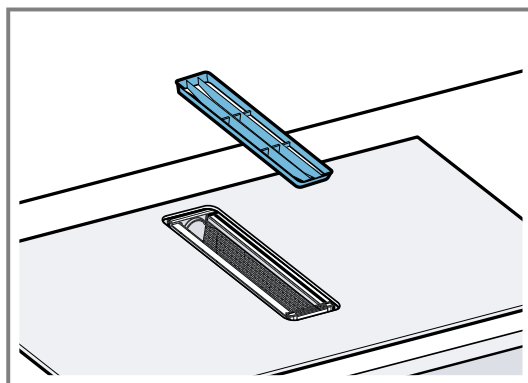
Vetfilters filteren het vet uit de keukendamp. Reinig het vetfilter regelmatig om een optimale werking te garanderen.

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).

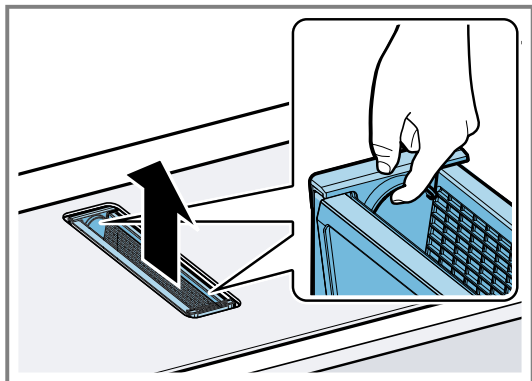
1. Het ventilatierooster afnemen.



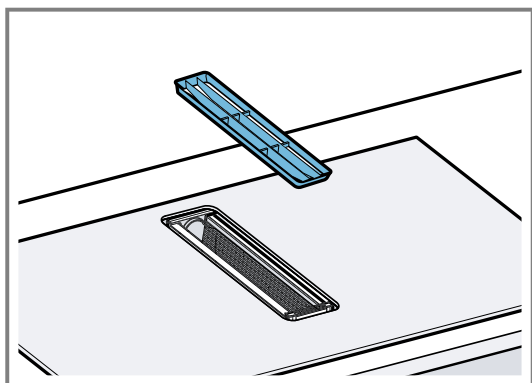
2. **LET OP** – Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.
- ▶ Met een hand onder de vetfilter grijpen.

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.

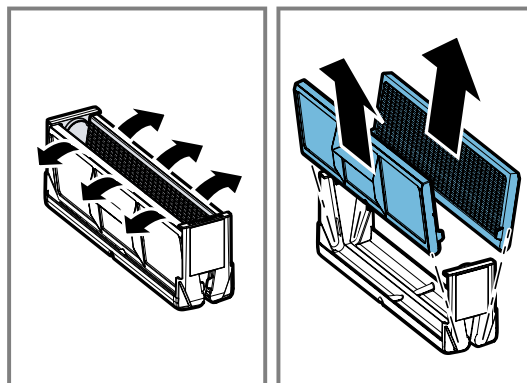


3. Het vetfilter reinigen.
→ "Vetfilter met de hand reinigen", Pagina 29
→ "Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen", Pagina 29
4. Indien nodig de geurfilters of de akoestische filters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.
→ "Geurfilter of akoestisch filter vervangen", Pagina 27
5. Mochten 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

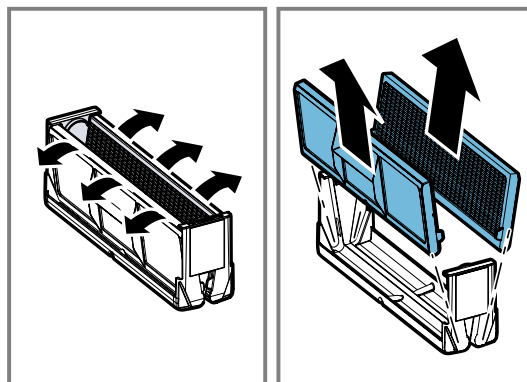
1. Om de vetfilters uit elkaar te halen, de zijdelen van het vetfilter naar buiten trekken en naar boven er uit nemen.



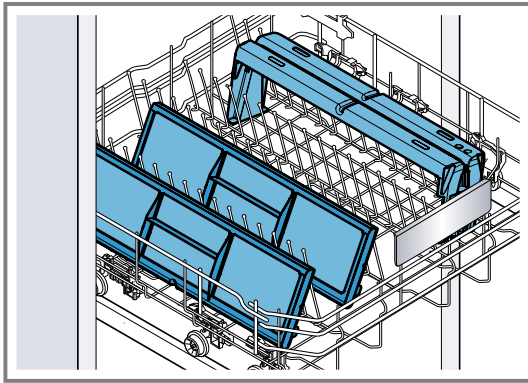
2. Het vetfilter in een warm zeepsop weken.
3. Het vetfilter met een borstel reinigen.
Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.
Bij hardnekkig vuil een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. De vetoplosser via de klantenservice, in onze webshop of in een speciaalzaak kopen.
4. Het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

16.7 Ventilatiooster reinigen

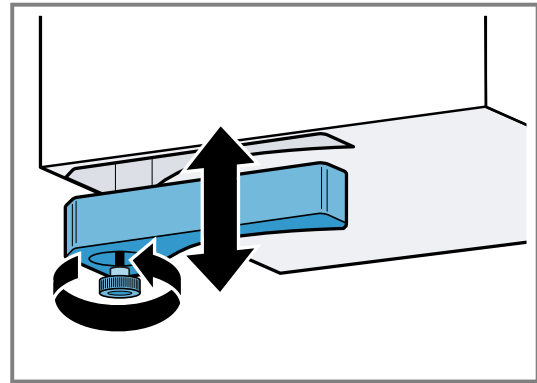
- ▶ Het ventilatiooster met een vochtige vaatdoek reinigen en met een zachte doek afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
Bij reiniging in de vaatwasser kan het oppervlak verkleuren. De verkleuring heeft geen invloed op het functioneren.

16.8 Overloopreservoir schoonmaken

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

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

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



2. Het overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
3. Indien nodig de schroef afschroeven en het overloopreservoir zonder schroef in de vaatwasmachine reinigen.
4. Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.
5. Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is.
Voorwerpen die in het apparaat terechtkomen na het afkoelen van het apparaat verwijderen. Hiervoor het vetfilter verwijderen. → *Pagina 28*

17 Storingen verhelpen

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ *"Servicedienst", Pagina 33*

⚠ 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.

17.1 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.

17.2 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	Stroomvoorziening is uitgevallen. ► Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Het apparaat werd niet volgens het schakelschema aangesloten. ► Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ► Controleer de zekering in de meterkast. De elektronica heeft een fout geconstateerd. ► Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.
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 van de bedieningsknop knippert.	Er is lang niet aan de bedieningsknop gedraaid. De veiligheidsuitschakeling heeft het verwarmen uitgeschakeld. 1. Draai de bedieningsknop op 0. 2. Schakel het apparaat weer in. Het apparaat is te heet. ► Let op de foutmelding op het bedieningspaneel.
De indicatie knippert.	Het apparaat herkent het kookgerei niet. ► Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekoken. 1. Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van het kookgerei overeenkomt met die van de kookzone. 2. Draai de bedieningsknop op 0. 3. 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 19 2. Zorg ervoor dat er kookgerei op de gekozen kookzone staat. 3. Draai de bedieningsknop op 0. 4. Schakel de kookzone weer in.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
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	Er bevindt zich heet kookgerei in het bereik van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. 1. Verwijder het kookgerei. 2. Wacht enkele seconden. ✓ De foutindicatie verdwijnt. 3. Ga verder met koken zoals gebruikelijk.
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 veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. ► Houd de informatie aan omtrent de automatische veiligheidsuitschakeling → <i>Pagina 11</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 22</i> .
De touch-velden voor de ventilatiefuncties branden niet.	De regeling voor de motor werkt niet. ► Neem contact op met de servicedienst → <i>Pagina 33</i> .
De ventilatie werkt niet.	De motor of de regeling is defect. ► Neem contact op met de servicedienst → <i>Pagina 33</i> .
De symboolverlichting functioneert niet.	De regeleenheid is defect. ► Neem contact op met de servicedienst → <i>Pagina 33</i> .
☉ brandt.	De geurfilters zijn verzadigd. ► Vervang de geurfilters. → <i>Pagina 27</i>
	De verzadigingsindicatie brandt, hoewel het geurfilter werd vervangen. ► Reset de verzadigingsindicatie. → <i>Pagina 28</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.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Home Connect functioneert niet correct.	► Ga naar www.home-connect.com .
	De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap. 1. Druk op een willekeurig aanraakveld, om de foutmelding te bevestigen. 2. Ga verder met koken zoals gebruikelijk, zonder verbinding met het thuisnetwerk. 3. Brandt  opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice → Pagina 33 .
 brandt. Het apparaat warmt niet op.	Demomodus is geactiveerd. ► Deactiveer de demomodus. → Pagina 33

17.3 Bij herhaalde foutmelding contact opnemen met de service

Vereiste: De foutmelding staat niet in het Overzicht → [Pagina 31](#).

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

17.4 Spaarstand bij storingsmelding

Wanneer het apparaat een foutmelding weergeeft, dan schakelt het apparaat niet naar de spaarstand.

17.5 Normaal geluid van uw apparaat

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

17.6 Demomodus deactiveren

In de demomodus warmt het apparaat niet op. Wanneer  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.
- ✓  brandt.
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt groen.
8. Wacht ca. 5 seconden.
- ✓  brandt.
- ✓ De lichtring van de bedieningsknop brandt geel.
- ✓ De demomodus is gedeactiveerd.

18 Servicedienst

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

Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functie-relevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.

Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

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

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

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

De informatie conform verordening (EU) 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.

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

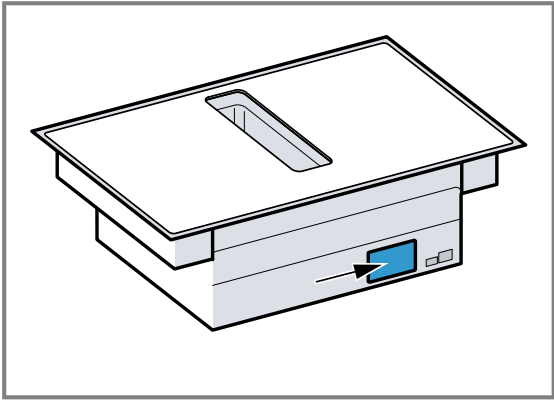
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) nodig. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

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.

19 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)			

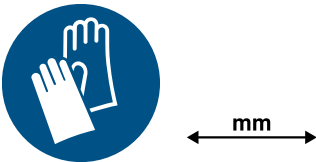
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

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

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

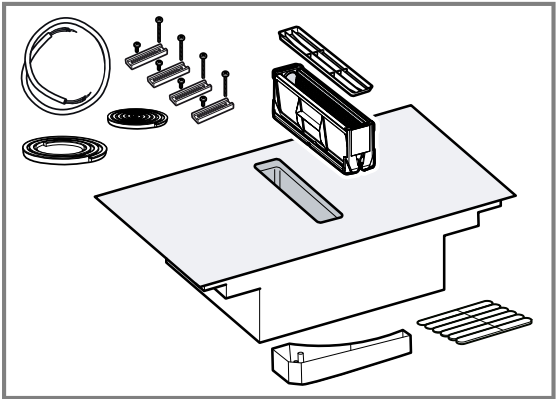
20 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.

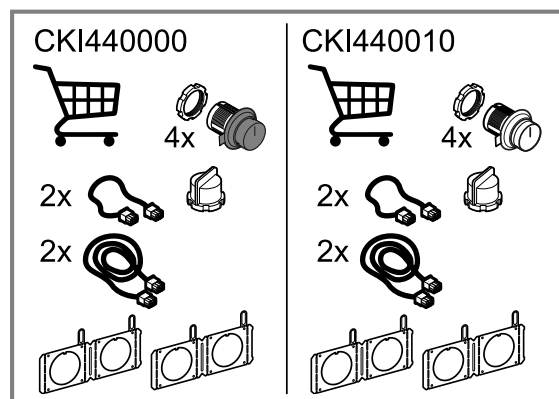


20.1 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



Bestel de bijpassende bedieningsknop in het zwart of roestvaststaal.



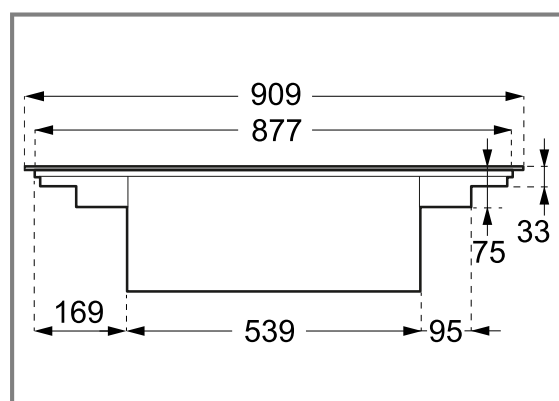
20.2 QR-Code montagevideo

Hier vindt u de QR-code voor de montagevideo.



20.3 Afmetingen van het apparaat

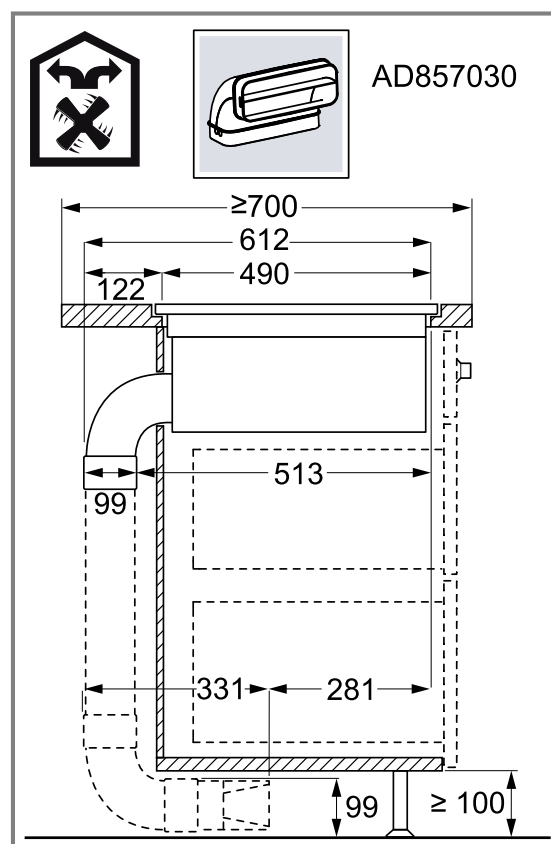
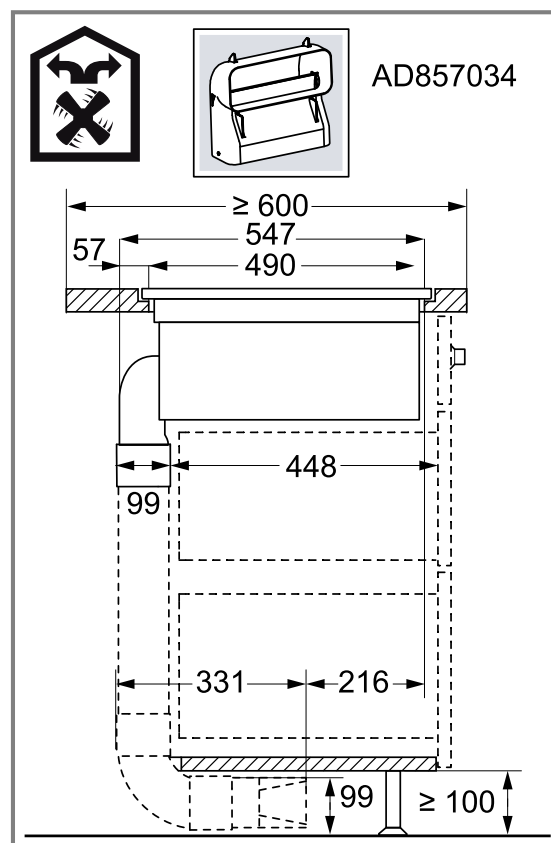
Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.

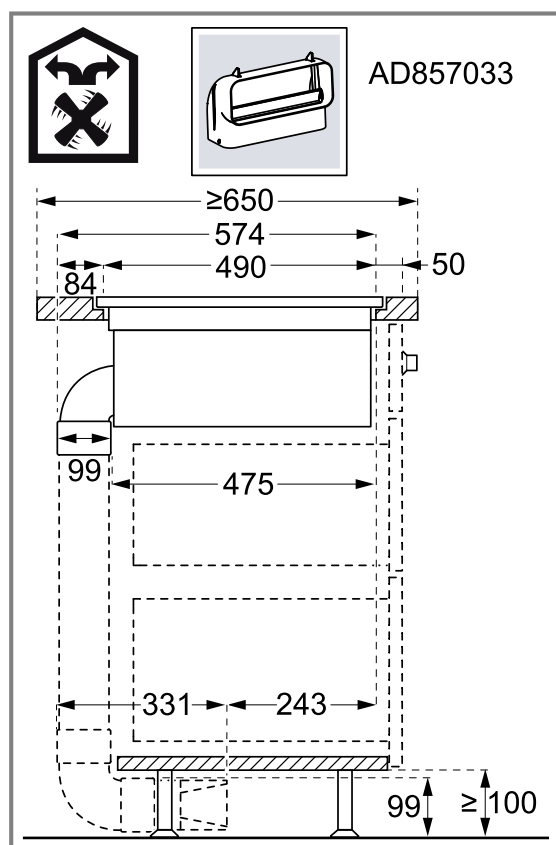


20.4 Inbouwafmetingen voor vlakkanaalbochten

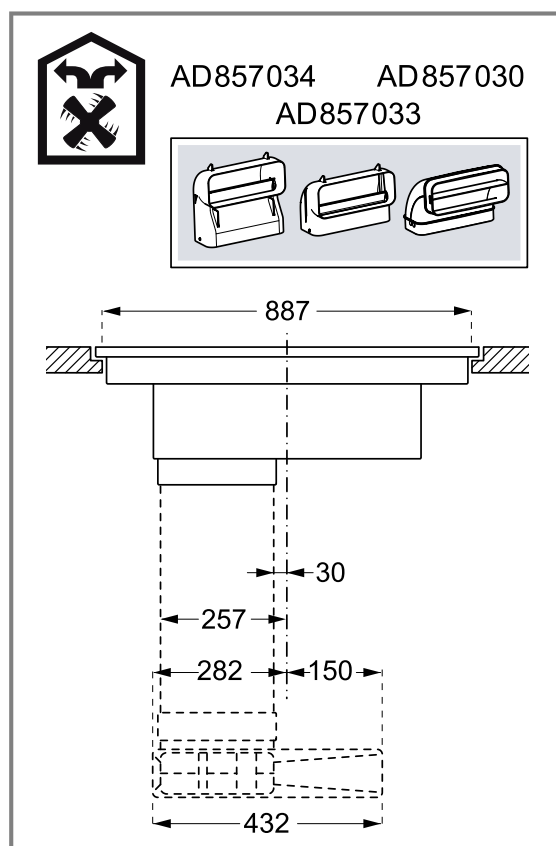
Hier vindt u een overzicht van de inbouwafmetingen van de vlakkanaalbochten.

Zijaanzicht:





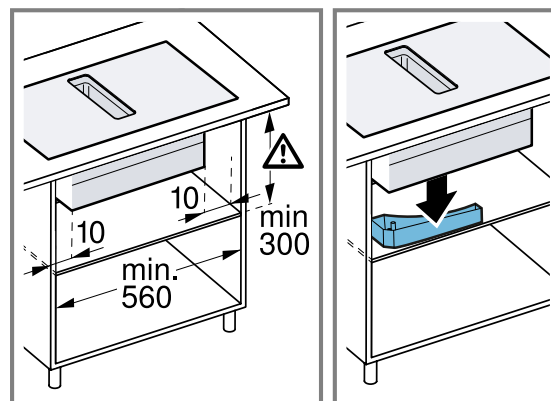
Vooraanzicht:



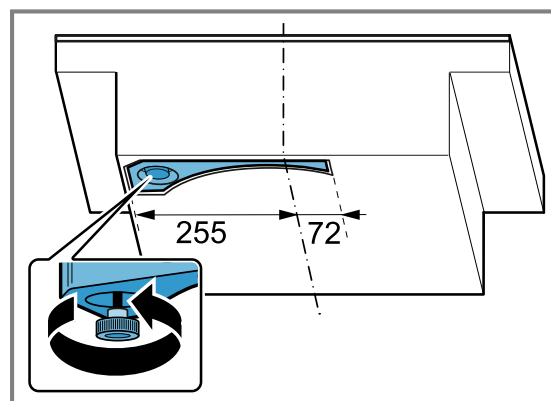
20.5 Veiligheidsafstanden

Neem de veiligheidsafstanden van het apparaat in acht.

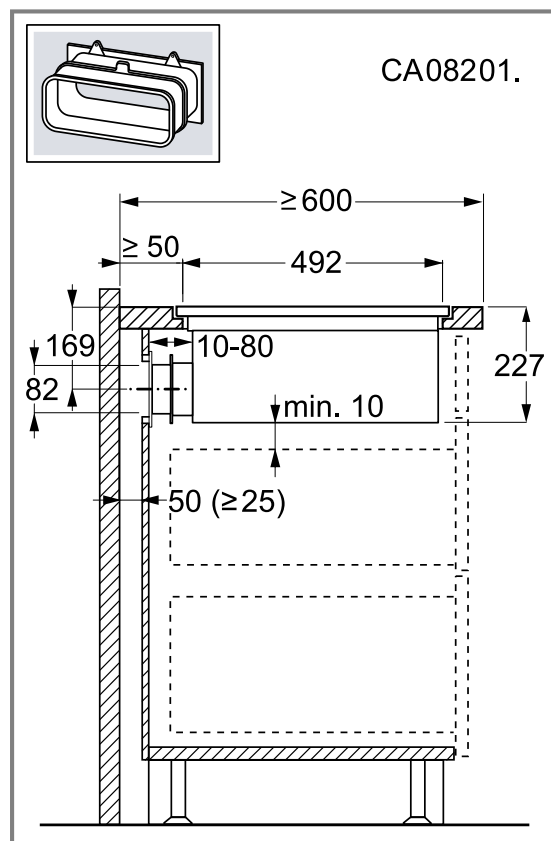
Afstanden tot het overloopreservoir



Positie van overloopreservoir:

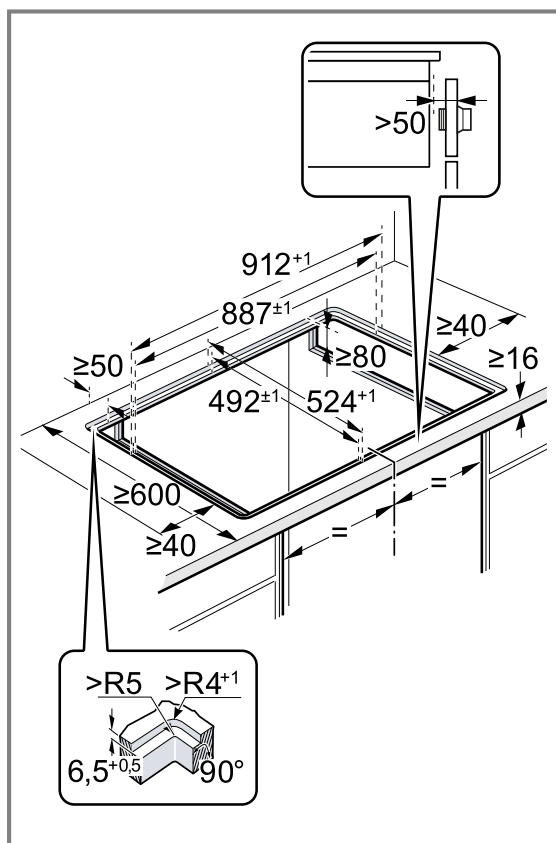


Bij een afstand van 50 mm tussen meubelachterwand en wand is het vermogen optimaal. Bij een kleinere afstand vermindert het vermogen.



Veiligheidsafstanden bij het uitsnijden van het werkblad in acht nemen.

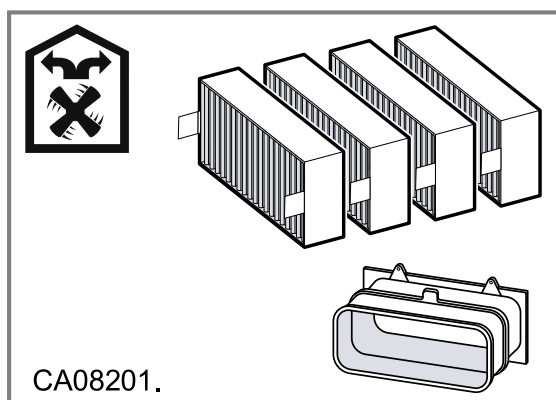
Doe geen voorwerpen in de lade die de maximale hoogte van de lade overschrijden. De voorwerpen kunnen tegen de apparaatsokkel stoten en hierdoor de functies storen.



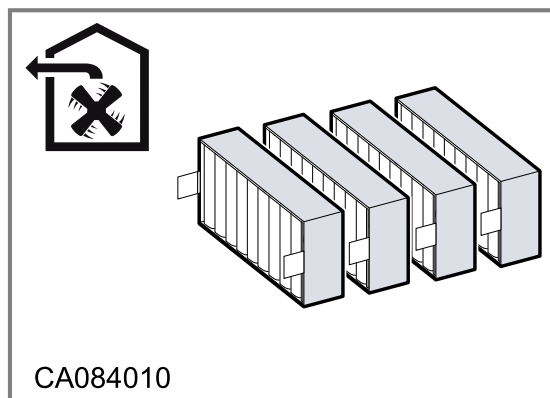
20.6 Installatievarianten

Hier vindt u een overzicht van de verschillende installatievarianten.

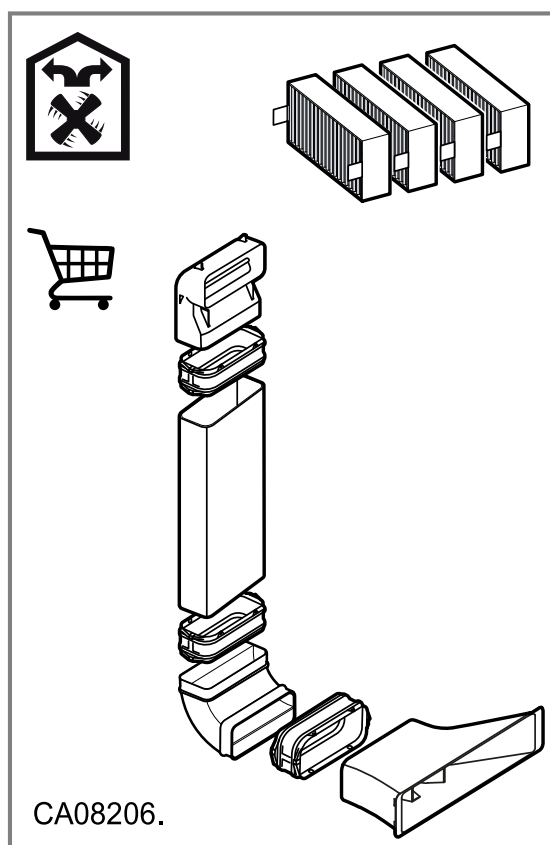
Geurfilter en adapter voor circulatiefunctie:

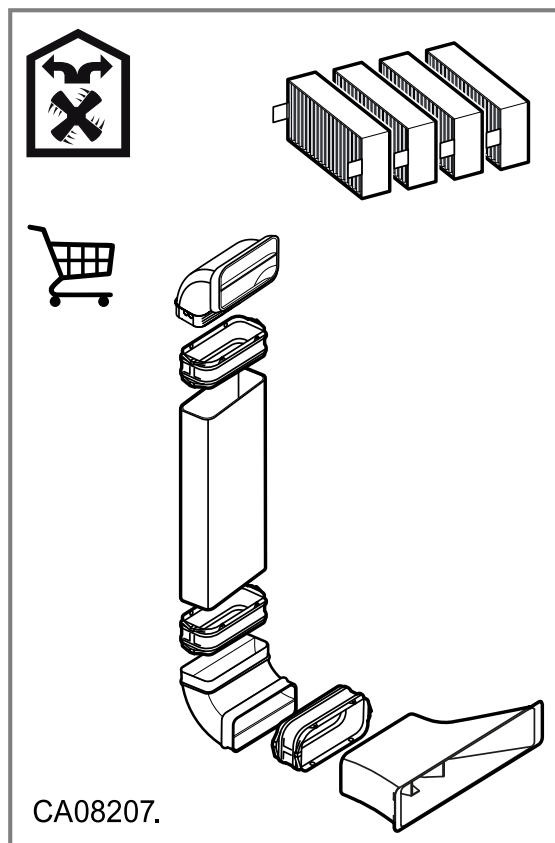


Akoestisch filter en afdichting voor afvoerfunctie:



Set gevoerde recirculatie, werkbladdiepte ≥60 cm:



Set gevoerde recirculatie, werkbladdiepte ≥ 70 cm:

Opmerking: Geschikte kanalen voor de installatie kunt u via de klantenservice, op onze website of in de vakhandel verkrijgen.

20.7 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Alleen een geautoriseerde vakman mag het apparaat aansluiten.
- Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroomtoevoer af.
- Dit apparaat nooit in boten of voertuigen gebruiken.
- Houd de aanbevelingen van de fabrikant van het werkblad aan.

20.8 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaankwijzingen in acht.

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

Opmerking: Dit apparaat is zo ontworpen dat het dampen uit kookgerei bij de kookzone opvangt. Worden de dampen door andere apparaten (zoals keukenmachines of kookplaten) opgevangen, dan hangt de doelmatigheid van het ventilatiesysteem af van de afstand tussen de luchtinlaat en de bron van de dampen.

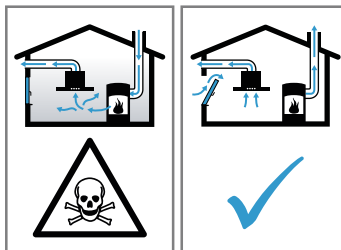
WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

Het apparaat bevat permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot het apparaat aan te houden.

WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!

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



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

WAARSCHUWING – Brandgevaar!

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.

- Werk in de buurt van het apparaat nooit met open vuur (bijv. flamberen).
- Installeer het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen), wanneer een gesloten, niet afneembare afdekking aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wijzigingen aan de elektrische of mechanische opbouw zijn gevaarlijk en kunnen leiden tot functiestoringen.

- Geen wijzigingen aan de elektrische of mechanische opbouw aanbrengen.

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▶ Veiligheidshandschoenen dragen.

Het toestel is zwaar.

- ▶ Om het apparaat te bewegen, zijn 2 personen vereist.
- ▶ Alleen geschikte hulpmiddelen gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

- ▶ De luchtafvoer niet in een rookkanaal of rookgasafvoer leiden dat in bedrijf is.
- ▶ Voer de luchtafvoer niet in een schacht die dient voor het ontluchten van opstelruimtes voor haarden.
- ▶ Moet de luchtafvoer in een rook- of afvoergasschoorsteen worden geleid die niet in gebruik is, dan dient hiervoor toestemming van een vakbekwame schoorsteenveger te worden verkregen.

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

- ▶ Wanneer een afzuigkap wordt geïnstalleerd met een haard die afhankelijk is van de ruimtelucht, dan moet de stroomtoevoer van de afzuigkap zijn voorzien van een geschikte veiligheidsschakeling.

20.9 Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat moet op elk gewenst moment van de stroom kunnen worden afgesloten. Het apparaat mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- ▶ In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III en volgens de opbouwvoorschriften worden ingebouwd.
- ▶ De vaste aansluiting mag alleen door een elektricien worden aangelegd. Wij adviseren een aardlekschakelaar (FI-schakelaar) in de stroomkring naar het apparaat te installeren.

- De aansluitkabel niet knikken of inklemmen en uit de buurt van scherpe randen houden.
- De aansluitkabel zodanig plaatsen dat deze de hete behuizing van het apparaat niet raakt.
- Alleen de bij het apparaat meegeleverde of door de technische servicedienst geleverde aansluitkabel gebruiken.
- Dit apparaat voldoet aan de ontstoringsvoorschriften van de EG.
- Het apparaat is conform de beschermingsklasse 1. Daarom het apparaat alleen met een aarddraadaansluiting gebruiken.

- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor bedrijfsstoringen of mogelijke schade als gevolg van een onjuiste elektrische installatie.

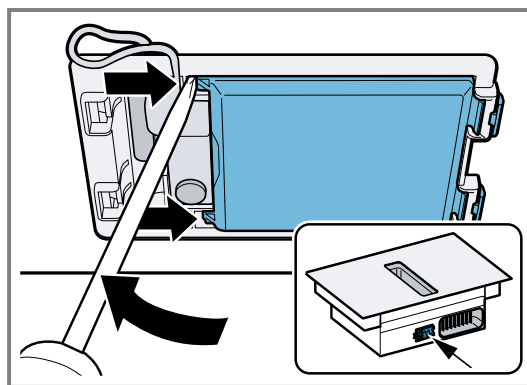
20.10 Elektrische aansluiting voorbereiden

Vereiste: Alleen de daarvoor bestemde servicedienst mag werkzaamheden aan het binnenste van het apparaat uitvoeren of het netsnoer vervangen.

1. De aanwijzingen voor de elektrische aansluiting in acht nemen.
Bij een foute montage, een ondeskundige inbouw of aansluiting vervalt de garantie.
2. Is er een langere netkabel nodig, neem dan contact op met de servicedienst. Er zijn kabels tot 2,20 m beschikbaar.
3. Bij apparaten zonder vooraf geïnstalleerde kabel, de netkabel in de aansluitdoos steken.

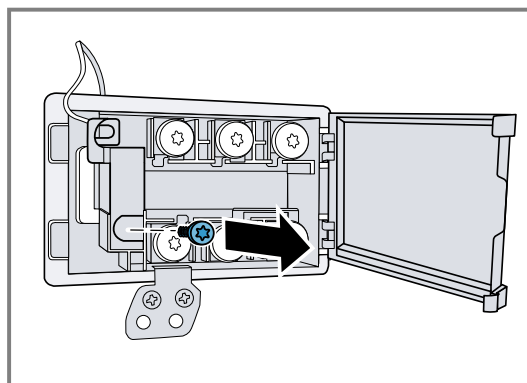
Aansluitdoos openen

- ▶ Het deksel van de aansluitdoos optillen met behulp van een schroevendraaier.

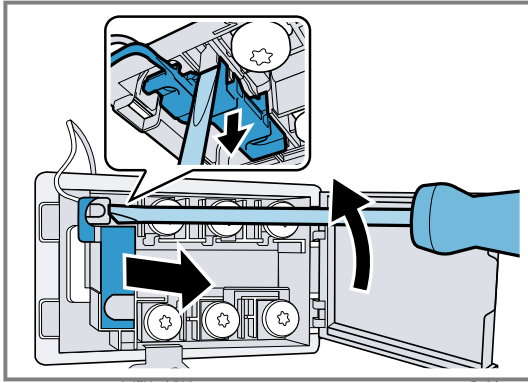


Aansluitdoos voorbereiden

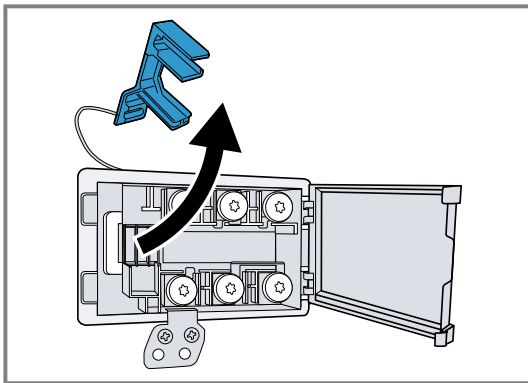
1. De schroef losdraaien.



2. Til de trekontlasting op met behulp van een schroevendraaier.

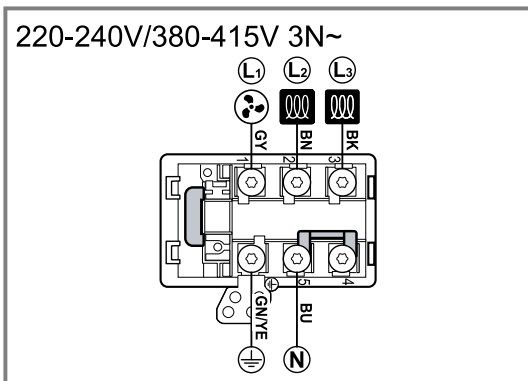


3. Maak de trekontlasting los.

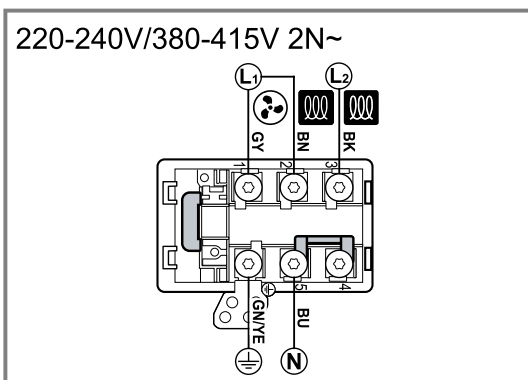


Kabel in aansluitdoos aansluiten

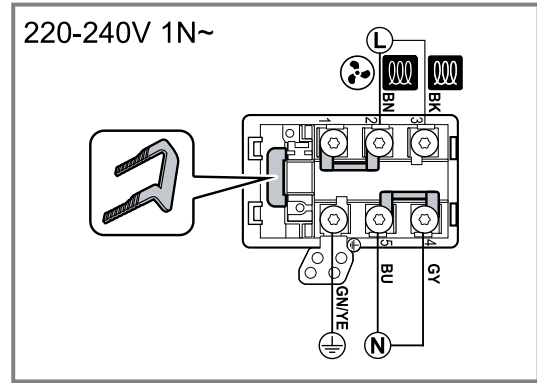
1. Bij 3 N de kabel volgens de volgende afbeelding op de aansluitdoos aansluiten.



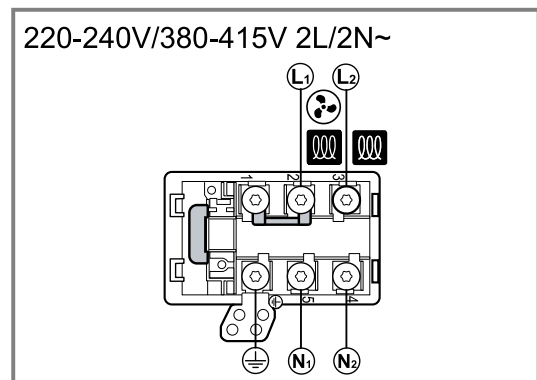
2. Bij 2 N de kabel volgens de volgende afbeelding op de aansluitdoos aansluiten.



3. Bij 1 N de kabel volgens de volgende afbeelding op de aansluitdoos aansluiten.



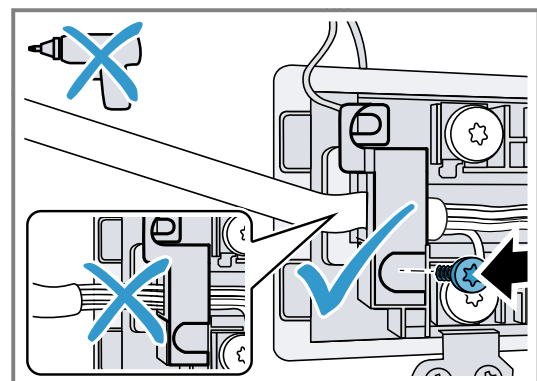
4. Bij 2 L / 2 N de kabel volgens de volgende afbeelding op de aansluitdoos aansluiten.



5. De kleuren van de kabels in acht nemen.
- BN: bruin
 - BU: blauw
 - GN/YE: groen en geel
 - BK: zwart
 - GY: grijs
6. Indien nodig de meegeleverde koperbruggen overeenkomstig het aansluitschema inbouwen.
7. De kabels aansluiten en dan de schroeven aan de aansluitdoos aanhalen.
8. Bij een aansluiting 1N~ of 2L / 2N conform het aansluitschema komt 1 overeen met de ventilatormotor.
9. Bij een aansluiting van 2N~/3N~ komt de fase L1 (grey) overeen met de ventilatormotor.

Kabel in de aansluitdoos bevestigen

1. Het netsnoer met de trekontlasting bevestigen.
2. De schroef op de juiste positie aantrekken.
- Geen accuschroevendraaier gebruiken.



3. Om het sluiten van de aansluitdoos te vergemakkelijken, de kabels in het middelste gedeelte van de aansluitdoos aanbrengen.
4. Sluit het deksel van de contactdoos.

20.11 QR-code elektrische aansluiting

Hier vindt u de QR-code voor de video voor de elektrische aansluiting.



20.12 Aanwijzingen voor de inbouw

Houd de volgende inbouwaanwijzingen aan.

- Door een ondeskundige inbouw, aansluiting of een verkeerde montage vervalt de garantie.
- Installeer de inductiekookplaat uitsluitend boven laden of bakovens met ventilatie middels ventilator.
- Geen koelapparaten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie en wasmachines onderbouwen.
- De afstand tussen de afzuigkap en de kookplaat moet minstens met de afstand overeenkomen die in de montagehandleiding voor de afzuigkap is aangegeven.
- Het werkblad dient egaal, horizontaal en stabiel te zijn. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het werkblad op.
- Wanneer de dikte van het werkblad niet aan de vereisten voldoet, dan moet het werkblad met vuurvast en waterbestendig materiaal worden verstevigd tot de aanbevolen minimale dikte is bereikt. Anders kan geen voldoende stabiliteit worden gegarandeerd.
- Het werkblad, waarin u de kookplaat inbouwt, moet bestand zijn tegen belastingen van ca. 60 kg. Versterk indien nodig het werkblad met hittebestendig en waterbestendig materiaal.
- Controleer de vlakheid van de kookplaat pas na het inbouwen.

Instructies voor vlak geïntegreerde inbouw

Bij de vlak geïntegreerde inbouw bevindt het apparaat zich met het werkblad op een niveau. Storende niveauverschillen tussen het apparaat en het werkblad ontbreken.

U kunt het apparaat in de volgende temperatuurbestendige en waterbestendige werkbladen inbouwen:

- Werkbladen van steen
- Werkbladen van kunststof, bijv. Corian®
- Werkbladen van massief hout

Inbouw in werkbladen van spaanplaat is niet mogelijk. Laat alle uitsnijdingswerkzaamheden aan het werkblad in een professionele werkplaats en volgens de inbouwtekening uitvoeren. De uitsnijding moet zuiver en precies worden uitgevoerd, omdat de snijrand aan het oppervlak zichtbaar is.

De uitsnijkant met een geschikt reinigingsmiddel reinigen en ontvetten. Houd daarbij de aanwijzingen voor de verwerking van de fabrikant van de siliconenlijm aan.

20.13 Aanwijzingen m.b.t. de luchtafvoerleiding

De fabrikant van het apparaat geeft geen garantie bij klachten die te wijten zijn aan het buizentrajec.

- Lange, ruwe afvoerbuizen, vele buisbochten of kleine buisdiameters verminderen het afzuigvermogen en verhogen het ventilatorgeluid.
- Een afvoerbuis van niet brandbaar materiaal gebruiken.
- Om het teruglopen van condens te vermijden, de afvoerbuis vanuit het apparaat met 1° verval monteren.

20.14 Aanwijzing voor de luchtafvoerfunctie

Voor de luchtafvoerfunctie moet een terugslagklep worden ingebouwd.

Opmerkingen

- Wanneer bij het apparaat geen terugslagklep is meegeleverd, dan kan men een terugslagklep in de vakhandel verkrijgen.
- Wanneer de afvoerlucht door de buitenwand wordt geleid, dan moet een telescopische muurcassette worden gebruikt.

20.15 Installatie

Meubel controleren

1. Controleren of het inbouwmeubel horizontaal staat en voldoende draagvermogen heeft.
Het maximale gewicht van het apparaat bedraagt ca. 25 kg.
Het werkblad waarin u het apparaat inbouwt, moet belastingen van ca. 60 kg weerstaan.
2. Ervoor zorgen dat de stabiliteit van het inbouwmeubel ook na de uitsnijwerkzaamheden is gegarandeerd.
3. Het draagvermogen en de stabiliteit door geschikte onderconstructies garanderen, vooral bij dunne werkbladen.
 - ▶ Het gewicht van het apparaat inclusief extra belasting in acht nemen.
 - ▶ Hittebestendig en vochtbestendig versterkingsmateriaal gebruiken.
4. Controleren of het inbouwmeubel tot 90 °C hittebestendig is.
5. Geen andere apparaten, bijv. ovens, koelapparaten, vaatwasmachines of wasmachines onderbouwen.
6. Pas na installatie in de inbouwopening controleren of het apparaat waterpas is.
7. U kunt de afstand tot een bovenkast vrij kiezen. Daarbij rekening houden met de gebruikersvriendelijkheid en ergonomie bij het gebruik van de plaat.

Vlak geïntegreerde inbouw

Bij de vlak geïntegreerde inbouw bevindt het apparaat zich met het werkblad op een niveau. Storende niveauverschillen tussen het apparaat en het werkblad ontbreken.

U kunt het apparaat in de volgende temperatuurbestendige en waterbestendige werkbladen inbouwen:

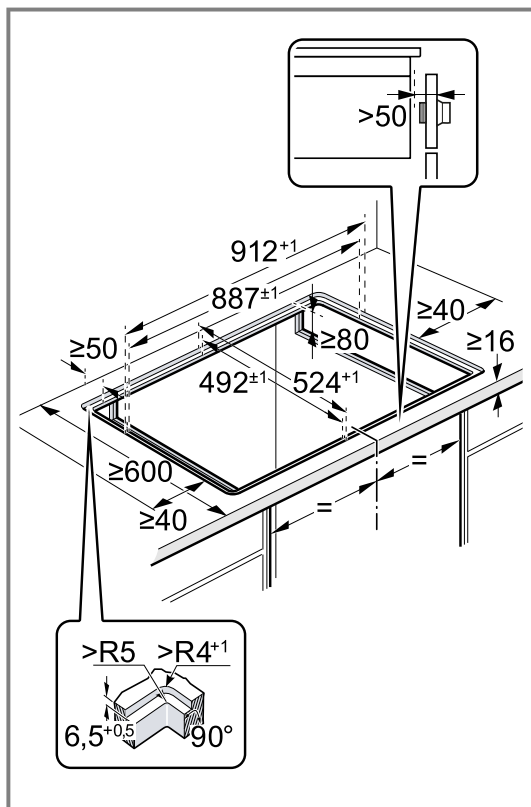
- Werkbladen van steen
- Werkbladen van kunststof, bijv. Corian®
- Werkbladen van massief hout

Inbouw in werkbladen van spaanplaat is niet mogelijk.

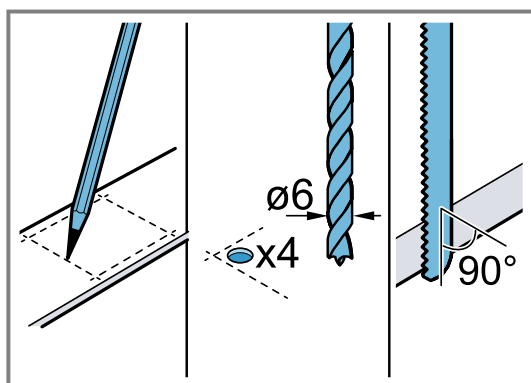
Meubel voorbereiden

Vereiste: De inbouwmeubelen zijn tot 90°C temperatuurbestendig.

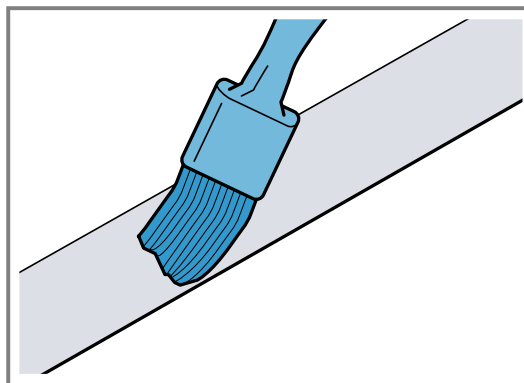
1. Teken de meubeluitsparing af volgens de inbouwschets.
 - Houd rekening met de benodigde ruimte voor de bedieningshendel. Zorg ervoor dat tussen de meubelplaat en de behuizing van het apparaat tenminste 50 mm afstand zit.



2. Maak vier gaten met een diameter van 6 mm.
 - Zorg ervoor dat de hoek van het snijvlak tot het werkblad 90° bedraagt.

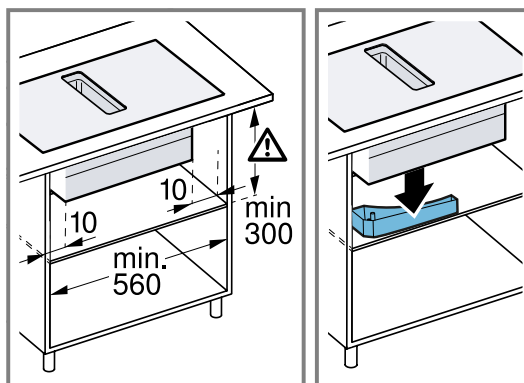


3. De snijvlakken hittebestendig en waterdicht afdichten.

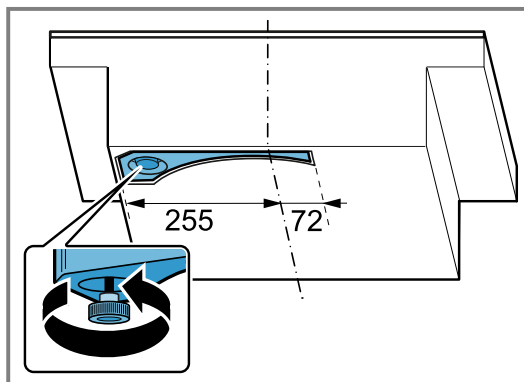


Houd bij inbouw boven een lade de minimale afstanden aan

1. Om het overloopreservoir bij een ingebouwd apparaat te verwijderen, de minimumafstanden in acht nemen.



2. De positie van het overloopreservoir in acht nemen.

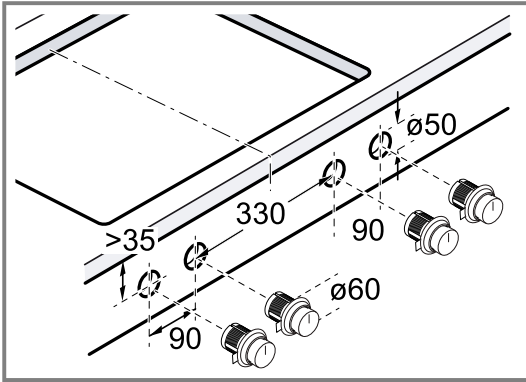


Uitsparing voor de bedieningsknop maken

1. Voor de positie van de bedieningsknoppen de montagehandleiding van de bedieningsknoppen in acht nemen.

We raden aan om aan de voorkant van de onderkast in te bouwen. U kunt de bedieningsknoppen ook in het werkblad vóór het apparaat inbouwen.

2. De openingen voor de bedieningsknoppen maken.

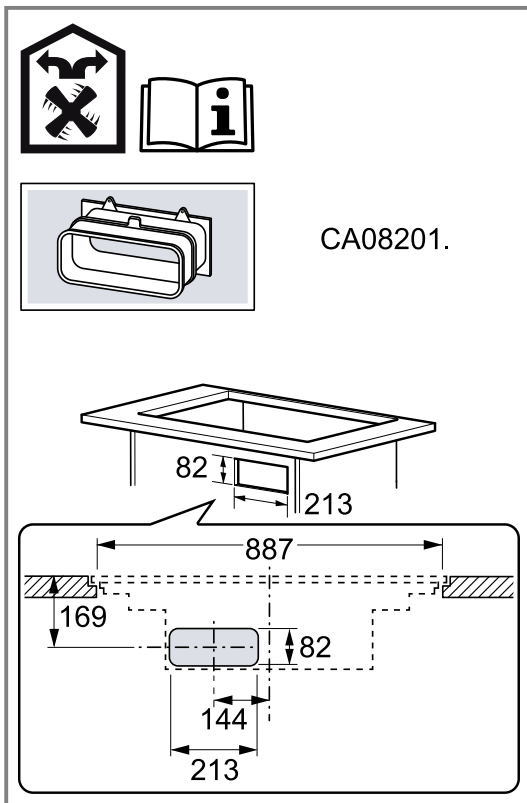


3. Na de uitsnijwerkzaamheden de spaanders verwijderen.
4. De snijvlakken hittebestendig en waterdicht afdichten.

Meubel voor circulatiefunctie met de adapter voorbereiden

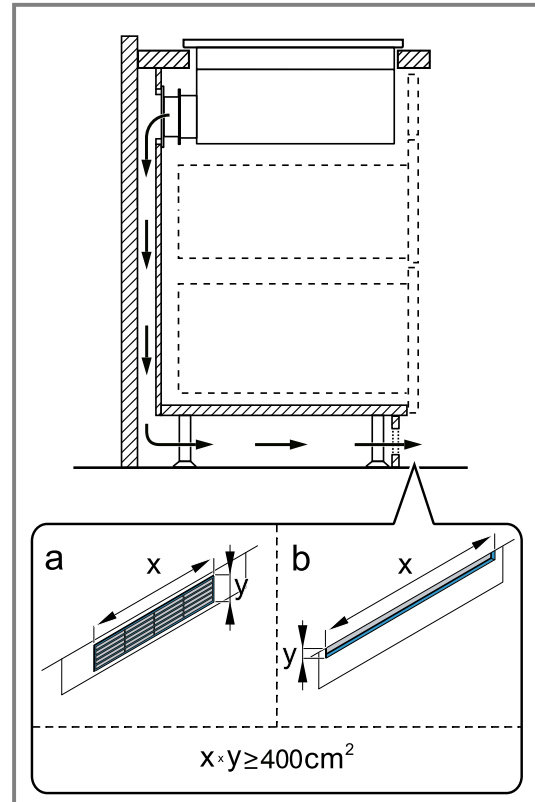
Opmerkingen

- Bij installatie direct op een niet thermisch geïsoleerde buitenwand of over een koude vloer ($\mu \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$) adviseren wij een configuratie met circulatiekanaal aan.
 - De uitblaaszijde niet direct op andere apparaten of scheidingswanden aansluiten. Wanneer u geen scheidingswanden kunt inbouwen, nakijken onder andere inbouwwijzen.
1. Bij de combinatie met de adapter voor de uitsparing in de achterwand de overeenkomstige maten aanhouden.

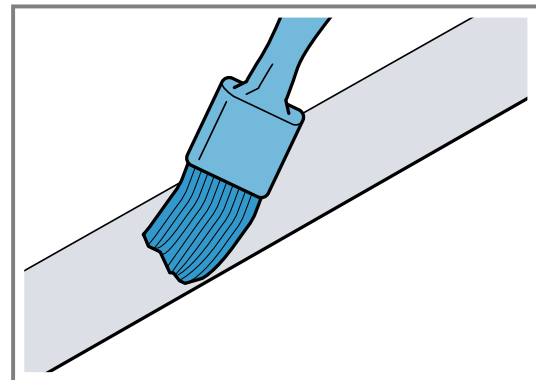


2. In de achterwand de uitsparing aan de hand van de sjabloon maken.

3. Bij circulatiefunctie in de plint van het meubel een luchtuitlaat maken.
- Zorg ervoor dat de luchtuitlaat een minimale doorsnede van ca. 400 cm^2 heeft.
 - Om de trek en het geluid zo laag mogelijk te houden, in het plintpaneel de uitlaatopening zo groot mogelijk maken.
 - De uitlaatopening door het inkorten van de plint of het gebruik van een geschikt ventilatierooster of lammellenplint realiseren.



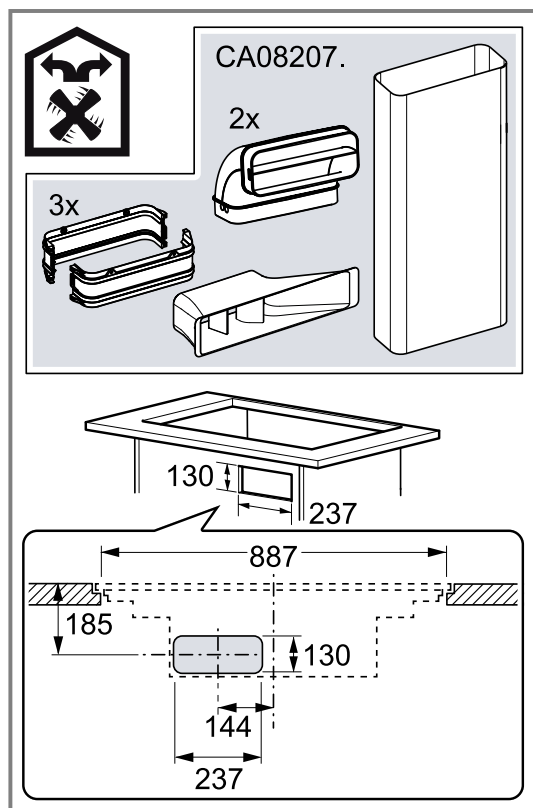
4. Om een juiste werking van het apparaat te garanderen de kookplaat via een luchtuitlaat met een minimum doorsnede van 200 cm^2 in de onderkast gepast ventileren.
5. Na de uitsnijwerkzaamheden de spaanders verwijderen.
6. De snijvlakken hittebestendig en waterdicht afdichten.



Meubel voor circulatiefunctie met circulatiekanaal voorbereiden

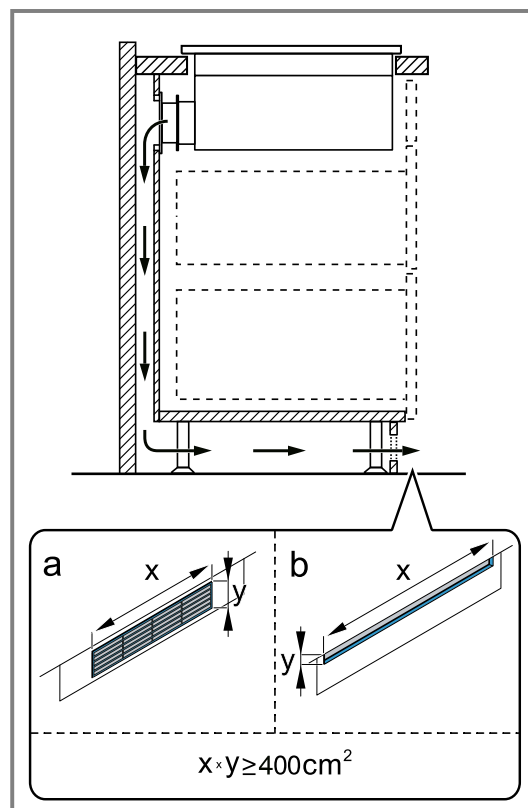
1. Indien nodig de achterwand van het meubel verwijderen.

2. Bij de combinatie met de vlakkanaalbocht AD 857 030 voor de uitsparing in de achterwand de betreffende afmetingen in acht nemen.

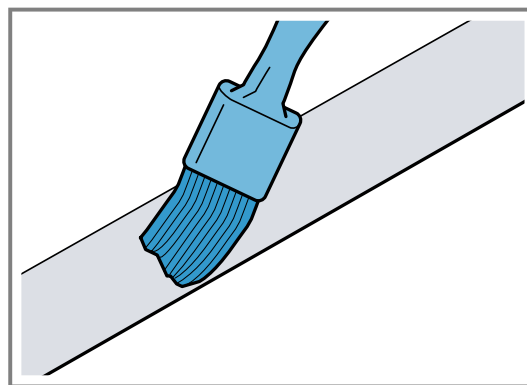


3. Bij circulatiefunctie in de plint van het meubel een luchtuitlaat maken.
- Zorg ervoor dat de luchtuitlaat een minimale doorsnede van ca. 400 cm² heeft.
 - Om de trek en het geluid zo laag mogelijk te houden, in het plintpaneel de uitlaatopening zo groot mogelijk maken.

- De uitlaatopening door het inkorten van de plint of het gebruik van een geschikt ventilatierooster of lamellenplint realiseren.



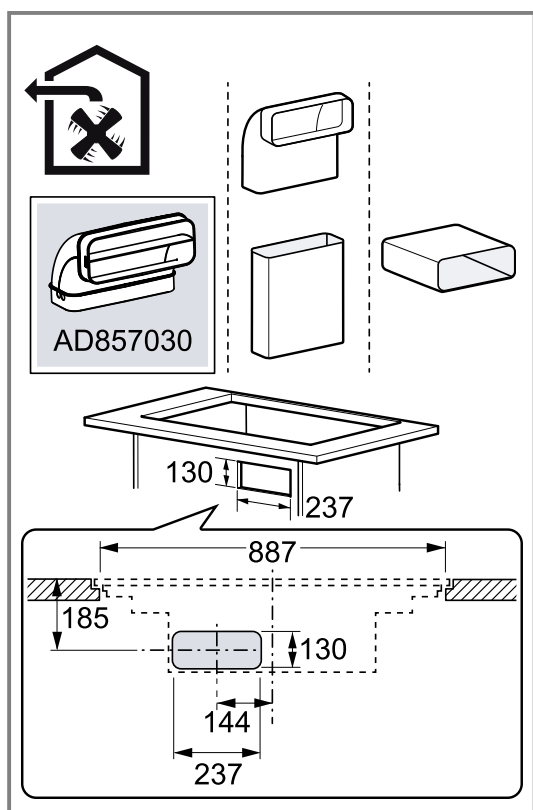
4. Om een juiste werking van het apparaat te garanderen de kookplaat via een luchtuitlaat met een minimum doorsnede van 200 cm² in de onderkast gepast ventileren.
5. Na de uitsnijwerkzaamheden de spaanders verwijderen.
6. De snijvlakken hittebestendig en waterdicht afdichten.



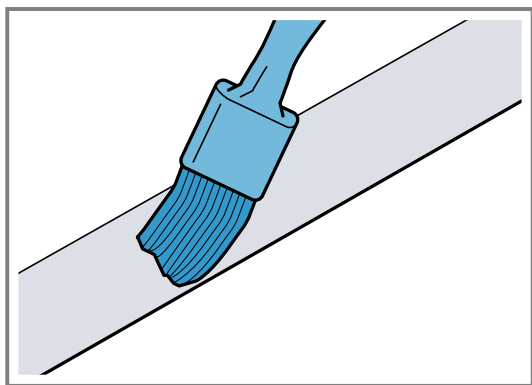
Meubel voor circulatiefunctie voorbereiden

1. Indien nodig de achterwand van het meubel verwijderen.

2. Bij de combinatie met een vlakkanaalbocht voor de uitsparing in de achterwand de betreffende afmetingen in acht nemen.

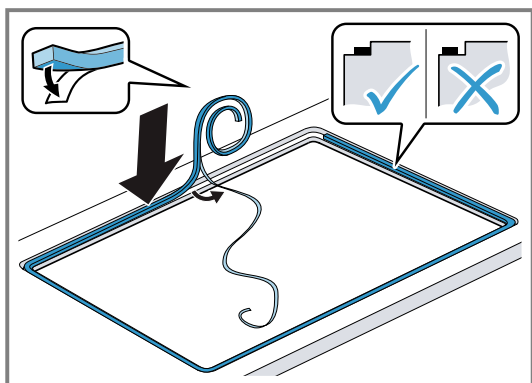


3. Na de uitsnijwerkzaamheden de spaanders verwijderen.
4. De snijvlakken hittebestendig en waterdicht afdichten.



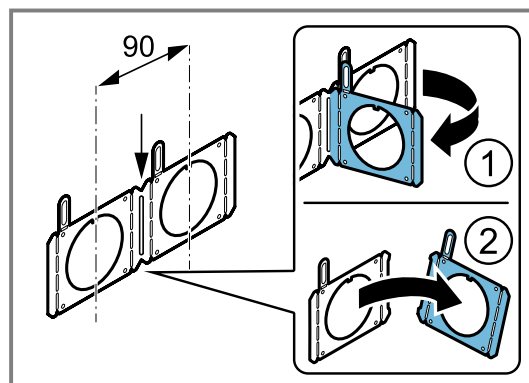
Zelfklevende tape aanbrengen

- De meegeleverde zelfklevende tape op de aanzet van het werkblad aanbrengen.

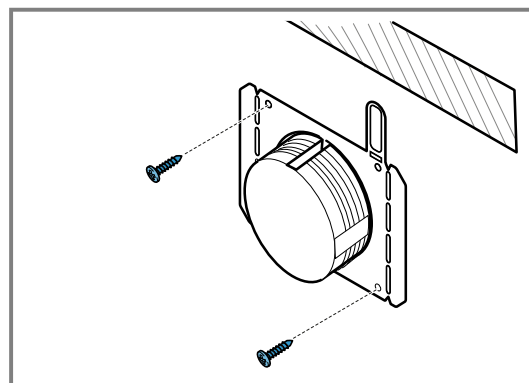


Bedieningsknop inbouwen

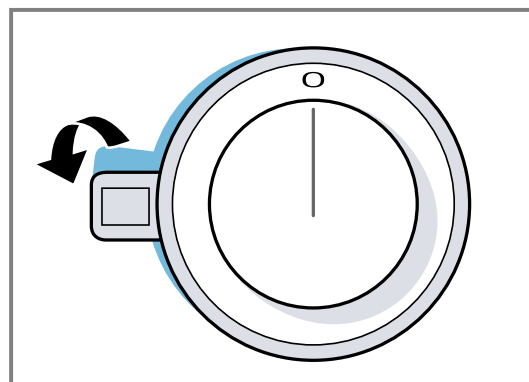
1. Breek zo nodig, en afhankelijk van de afstand tussen de bedieningsknoppen, de bevestigingsplaat bij de perforatie af.



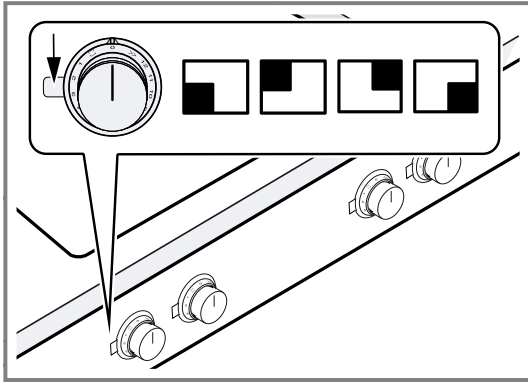
2. Houd de bevestigingsplaat aan de achterzijde van het paneel.
3. Borg bij de inbouw van de afzonderlijke bedieningsknoppen de bevestigingsplaat met 2 schroeven tegen verdraaien.
 - Lijm bij werkbladen van steen de steunplaat vast met temperatuurbestendige tweecomponentenlijm.



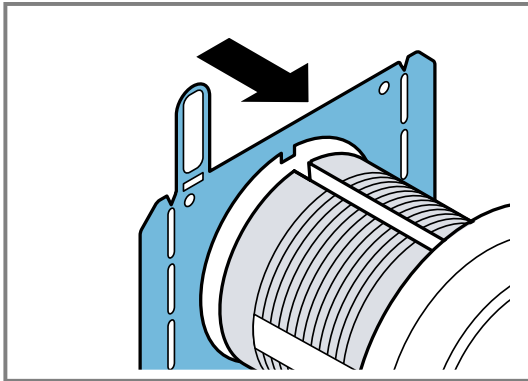
4. Trek aan de achterzijden van de lichtring de beschermfolie weg.



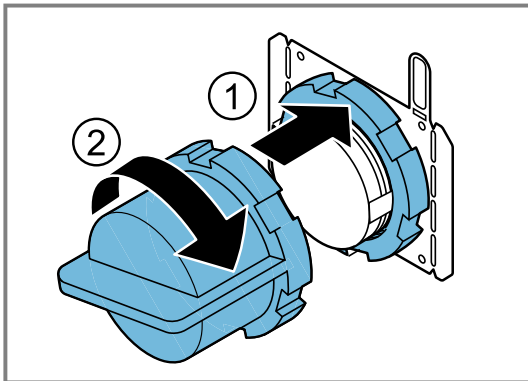
5. Bouw de bedieningsknoppen in de juiste volgorde in.



6. Steek de bedieningsknop in het gat.
 ▶ Positioneer de markering op de zijkant van de bedieningsknop altijd aan de linkerkant.
7. Zorg ervoor dat de borgnok op de bevestigingspaat zich aan de bovenkant bevindt en dat de bedieningsknop zich in de nulstand bevindt.



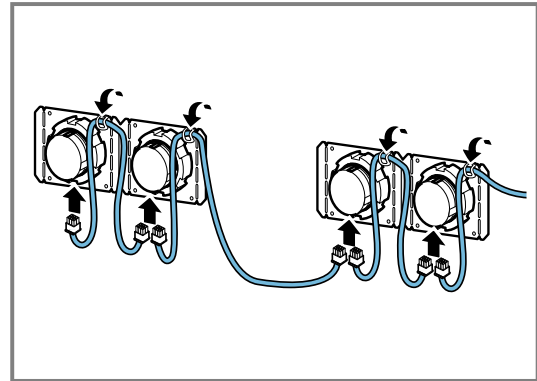
8. Draai op de achterzijde van de bedieningsknop de bevestigingsmoer vast met het meegeleverde montagegereedschap.



9. Lijn de bedieningsknop exact in de nulstand uit.

Verbind de bedieningsknop met de verbindingkabels

1. Verbind alle bedieningsknoppen met de meegeleverde verbindingkabels.



- De beide bussen op de bedieningsknop zijn identiek.
2. Verifieer dat de stekkers in de bussen vastklikken.
3. Verbind de middelste bedieningsknop met één van de langere verbindingkabels.
4. Controleer na de montage of alle stekkerverbindingen goed zitten.
5. Buig om alle verbindingkabels na de montage te fixeren, de lipjes op de bevestigingsplaten om.

Apparaat inbouwen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▶ Veiligheidshandschoenen dragen.
- Het toestel is zwaar.
- ▶ Om het apparaat te bewegen, zijn 2 personen vereist.
- ▶ Alleen geschikte hulpmiddelen gebruiken.
- ▶ Het apparaat voor circulatiefunctie → *Pagina 49*, luchtrecyclage → *Pagina 46* of luchtrecyclage met circulatiekanaal → *Pagina 48* inbouwen.

Opmerking: Het apparaat is uitsluitend bestemd voor vlakke inbouw.

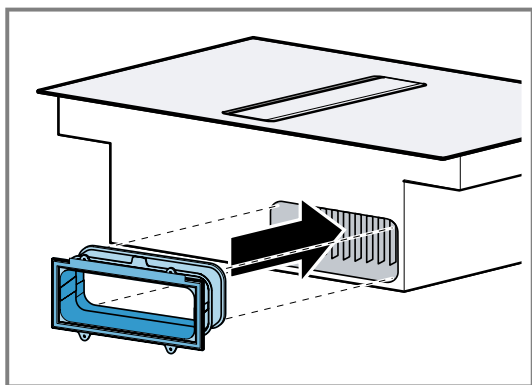
Apparaat voor circulatiefunctie met adapter inbouwen

1. Gebruik bij circulatiefunctie de adapter en de geurfilters.
2. Zorg ervoor dat de afstand tussen apparaat en achterwand van het meubel tussen de 10 en 80 mm bedraagt.

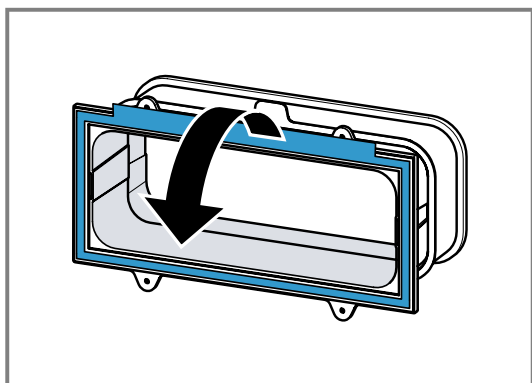
Adapter aanbrengen

1. Reinig en ontvet het lijmvlak rond de uitsnijding op de achterwand van het meubel.

- Plaats de adapter in de uitlaatopening aan de achterkant van de kookplaat.

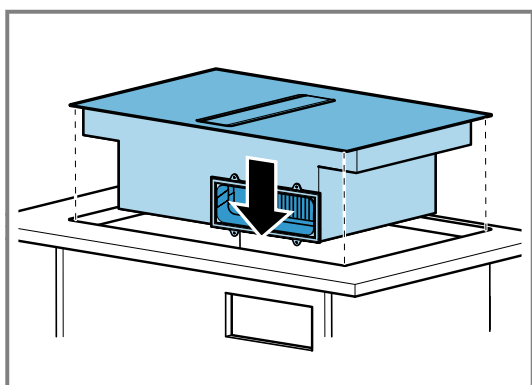


- Verwijder de beschermfolie van de zelfklevende tape van de adapter.



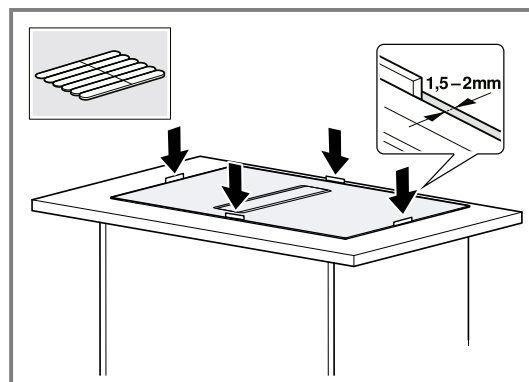
Apparaat in de uitsnijding van het werkblad plaatsen

- Verifieer dat de aansluitkabel met het apparaat is verbonden.
- Het apparaat volledig in de uitsnijding van het werkblad plaatsen.



Apparaat in de uitsparing in het werkblad uitlijnen

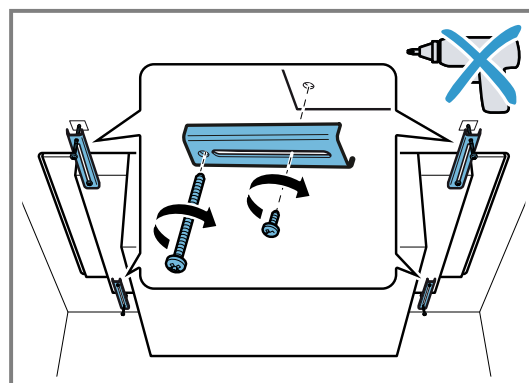
- Lijn met de meegeleverde afstandshouders de voeg rondom het apparaat en het werkblad op een gelijkmatige afstand van 1,5 tot 2 mm uit.



- Verwijder de afstandshouders vóór het sluiten van de voeg.

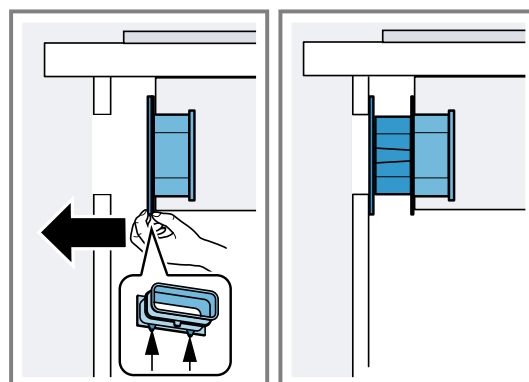
Borgklemmen vastschroeven

- De meegeleverde bevestigingsklemmen aan het werkblad en voorzichtig aan het apparaat vastschroeven.
 - Let erop dat de kookplaat op dezelfde hoogte ligt als het werkblad en dat het apparaat niet wegglijdt.
 - Geen elektrische schroefmachine gebruiken.

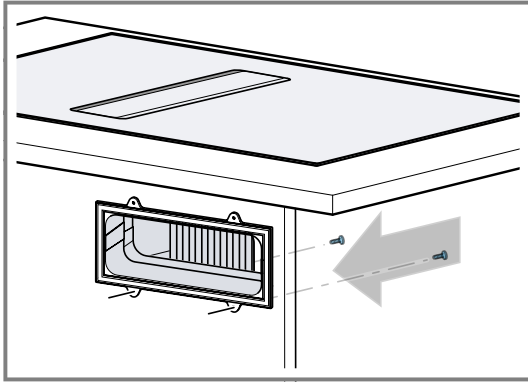


Adapter bevestigen

- De adapter aan de middelste houder vasthouden en met de zijdelingse houders tegen de meubelachterwand in de onderkast schuiven en vastplakken.



- Indien nodig de adapter tevens met schroeven bevestigen.

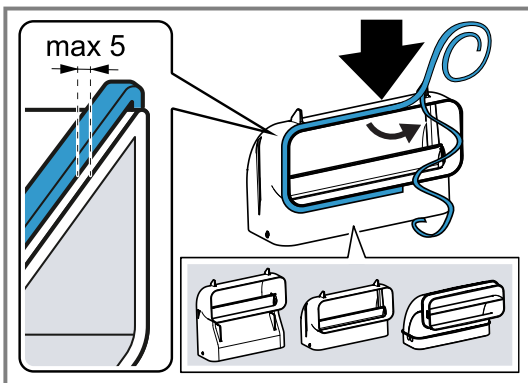


Apparaat voor circulatiefunctie met circulatiekanaal inbouwen

- Bij circulatiefunctie de afdichting, het circulatiekanaal, de diffusor en de geurfilters gebruiken.
- De afmetingen voor de verschillende vlakkanaalbochten in acht nemen. → *Pagina 35*

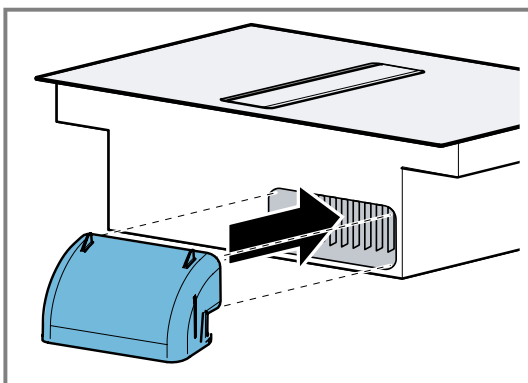
Afdichting bevestigen

- De meegeleverde afdichting op de vlakkanaalbocht op maximaal 5 mm van de rand bevestigen.



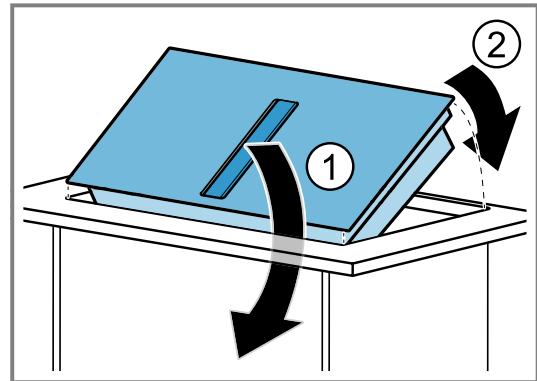
Vlakkanaalbocht aanbrengen

- De vlakkanaalbocht in de uitlaatopening op de achterzijde van het apparaat aanbrengen.



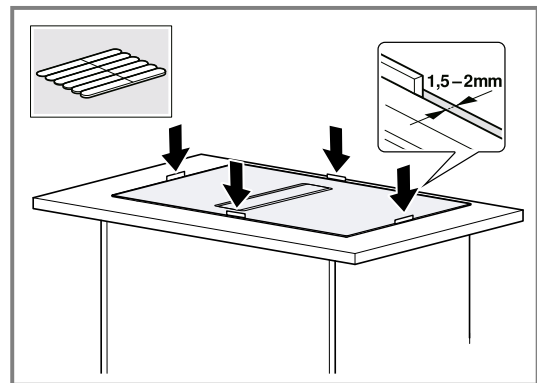
Apparaat in de uitsnijding van het werkblad plaatsen

- Verifieer dat de aansluitkabel met het apparaat is verbonden.
- Het apparaat volledig in de uitsnijding van het werkblad plaatsen.



Apparaat in de uitsparing in het werkblad uitlijnen

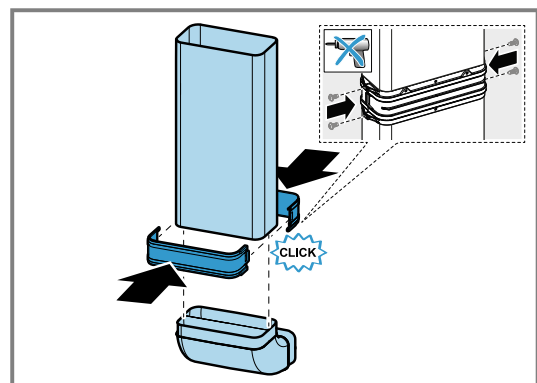
- Lijn met de meegeleverde afstandshouders de voeg rondom het apparaat en het werkblad op een gelijkmatige afstand van 1,5 tot 2 mm uit.



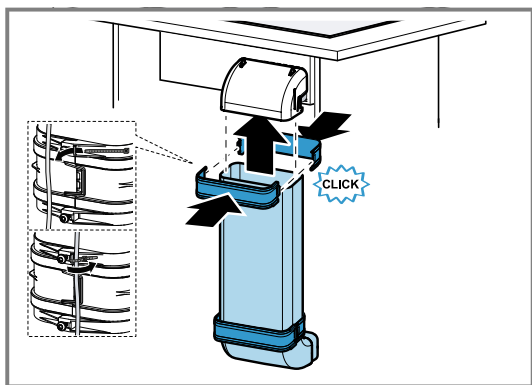
- Verwijder de afstandshouders vóór het sluiten van de voeg.

Buizen tussen apparaat en diffusor plaatsen

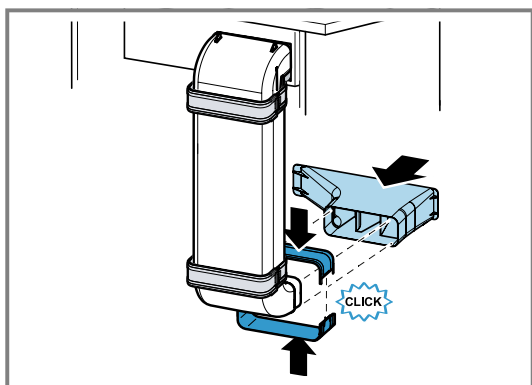
- De componenten van het circulatiekanaal met elkaar verbinden.
 - De plattebuis-verbinders door vastklikken bevestigen.
 - Schroef voor een extra bevestiging de plattebuis-verbinders met vier schroeven voor kunststof PT 4x8 in elkaar.



2. Het circulatiekanaal met de vlakkanaalbocht aan de achterzijde van de kookplaat verbinden.

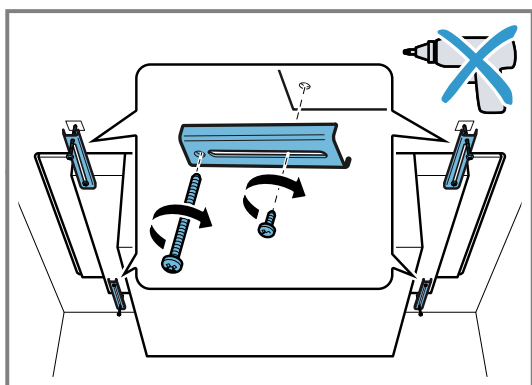


3. De diffusor met het circulatiekanaal verbinden.



Borgklemmen vastschroeven

- De meegeleverde bevestigingsklemmen aan het werkblad en voorzichtig aan het apparaat vastschroeven.
- Let erop dat de kookplaat op dezelfde hoogte ligt als het werkblad en dat het apparaat niet wegglijdt.
- Geen elektrische schroefmachine gebruiken.

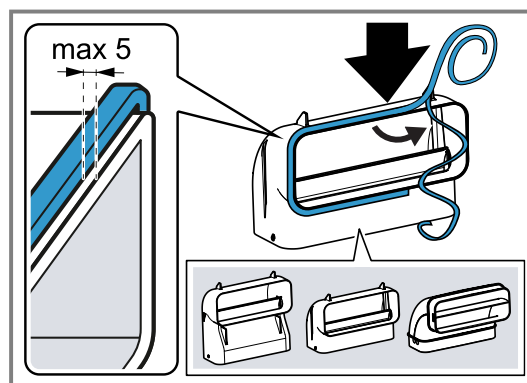


Apparaat voor circulatiefunctie inbouwen

1. Bij de circulatiefunctie de afdichting en de akoestische filters gebruiken.
2. Aanwijzingen m.b.t. de luchtafvoerleiding aanhouden.
→ Pagina 41

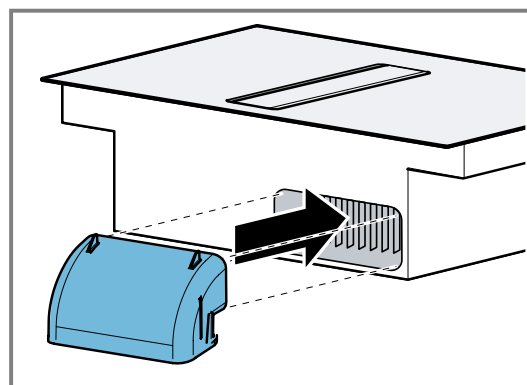
Afdichting bevestigen

- De meegeleverde afdichting op de vlakkanaalbocht op maximaal 5 mm van de rand bevestigen.



Buizen plaatsen

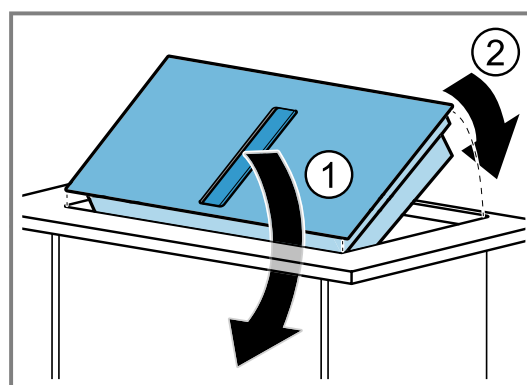
1. De vlakkanaalbocht in de uitlaatopening op de achterzijde van het apparaat aanbrengen.



2. Indien nodig extra buiselementen monteren.

Apparaat in de uitsnijding van het werkblad plaatsen

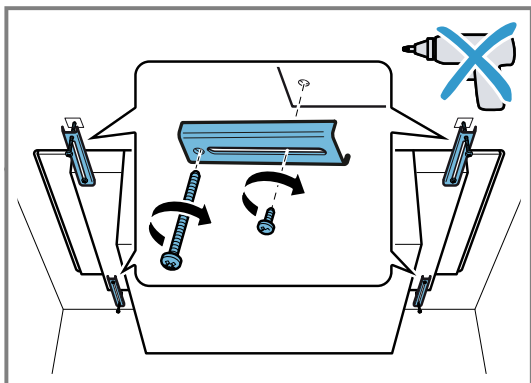
1. Verifieer dat de aansluitkabel met het apparaat is verbonden.
2. Het apparaat volledig in de uitsnijding van het werkblad plaatsen.



Borgklemmen vastschroeven

- De meegeleverde bevestigingsklemmen aan het werkblad en voorzichtig aan het apparaat vastschroeven.
- Let erop dat de kookplaat op dezelfde hoogte ligt als het werkblad en dat het apparaat niet wegglijdt.

- Geen elektrische schroefmachine gebruiken.

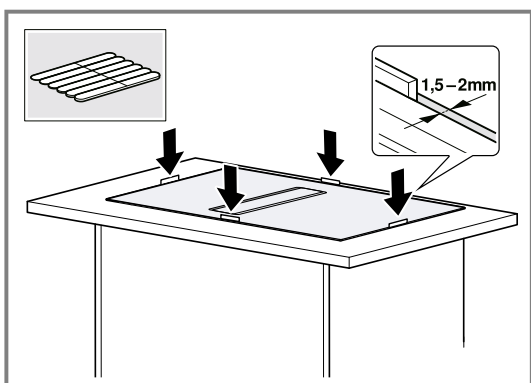


Luchtafvoerverbinding maken

1. De luchtafvoerbuis bevestigen aan de bocht van de platte buis.
2. De verbinding met de afvoerluchtopening maken.
3. Verbindingspunten goed afdichten.

Apparaat in de uitsparing in het werkblad uitlijnen

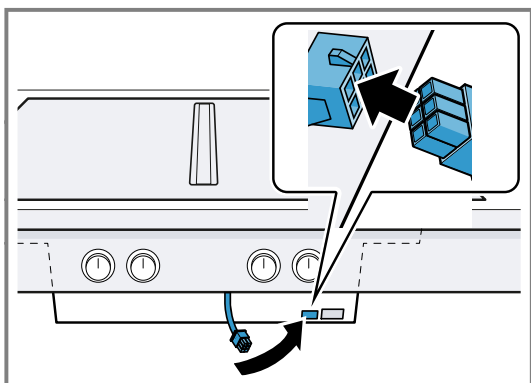
1. Lijn met de meegeleverde afstandshouders de voeg rondom het apparaat en het werkblad op een gelijkmatige afstand van 1,5 tot 2 mm uit.



2. Verwijder de afstandshouders vóór het sluiten van de voeg.

Kabel met apparaat verbinden

1. De langere kabel op het apparaat in een van de bedieningsknoppen steken.



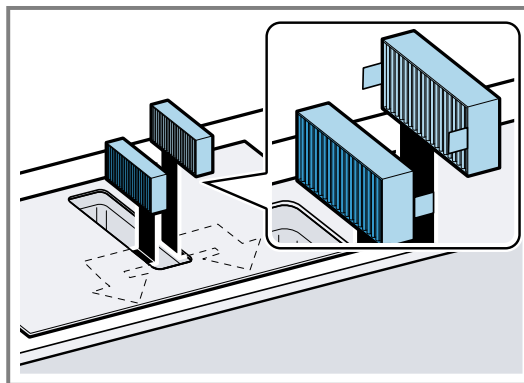
2. Ervoor zorgen dat de stekkers in de bussen vastklikken.

Filter plaatsen

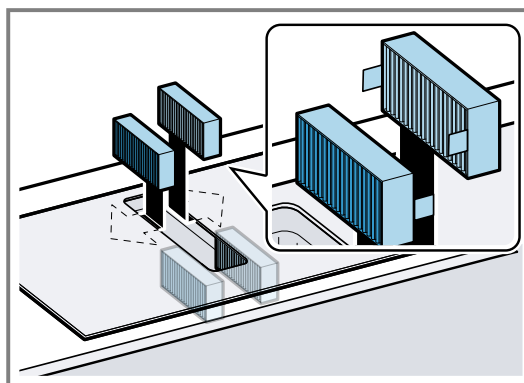
Opmerking: Bij circulatiefunctie het geurfilter aanbrengen.

Bij afvoerluchtfunctie het akoestische filter aanbrengen.

1. Let op de stroomrichting van het filter.
2. Twee van de filters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.

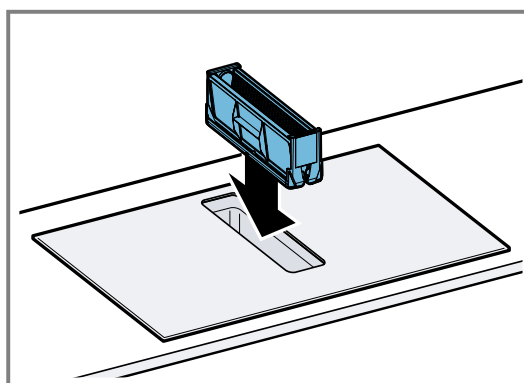


3. De andere filters links en rechts in het apparaat aanbrengen.



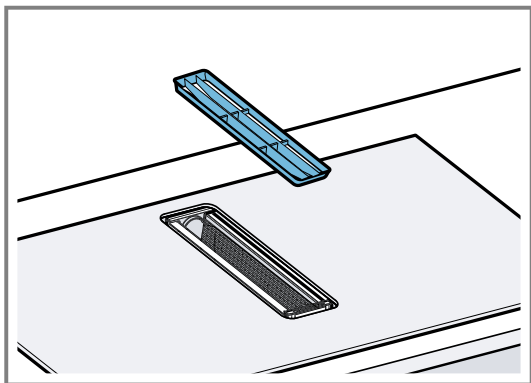
Vetfilter plaatsen

- Het vetfilter plaatsen.



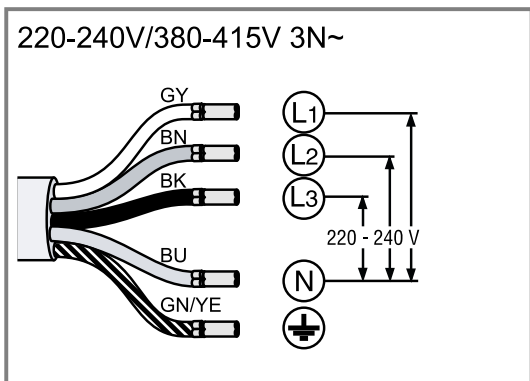
Ventilatierooster plaatsen

- Het ventilatierooster plaatsen.

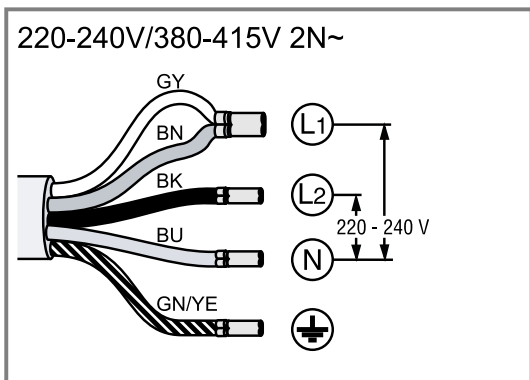


Stroom aansluiten

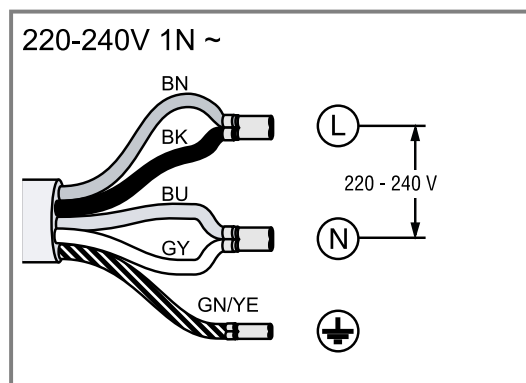
1. Neem de aansluitgegevens op het typeplaatje in acht.
2. Bij 3 N de kabel volgens de afbeelding op het stopcontact aansluiten.



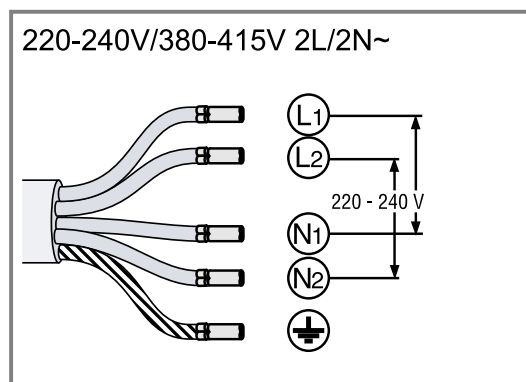
3. Bij 2 N de kabel volgens de afbeelding op het stopcontact aansluiten.



4. Bij 1 N de kabel volgens de afbeelding op het stopcontact aansluiten.



5. Bij 2 L /2 N de kabel volgens de afbeelding op het stopcontact aansluiten.



6. De kleuren van de kabels in acht nemen.
 - BN: bruin
 - BU: blauw
 - GN/YE: groen en geel
 - BK: zwart
 - GY: grijs
7. Afhankelijk van het aansluittype indien nodig de af fabriek geleverde adereindhulzen anders aanbrengen.
8. Om indien nodig twee kabels te verbinden, een adereindhuls gebruiken.
 - De aders inkorten.
 - De isolatie verwijderen.

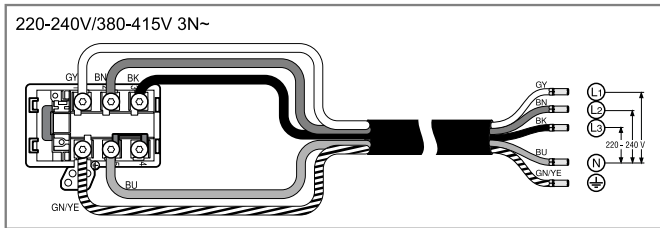
Funcție controleren

1. Het apparaat inschakelen.
2. Indien **0400**, **E0513** of **E** brandt, is het apparaat niet juist aangesloten.
3. Wanneer er geen storing op het display van het apparaat verschijnt, controleer dan de werking van de ventilator aan de hand van de gebruiksaanwijzing.

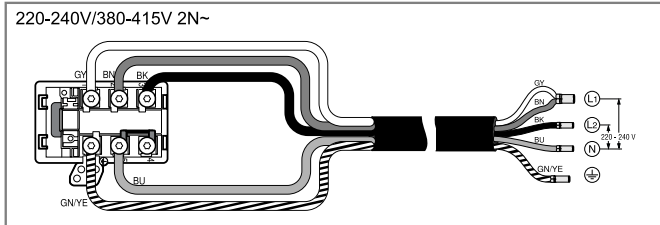
Elektrische aansluiting controleren en corrigeren

1. Het apparaat van de stroomaansluiting loskoppelen.
2. Controleer of de aansluiting op het apparaat en de aansluiting aan de zijde van het gebouw met het aansluitschema in deze montagehandleiding overeenkomen.
→ "Elektrische aansluiting voorbereiden", Pagina 39

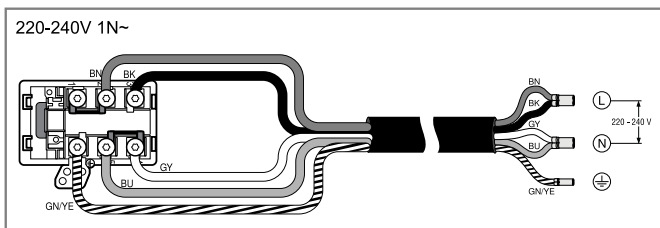
3. Bij 3 N de volgende afbeelding in acht nemen.



4. Bij 2 N de volgende afbeelding in acht nemen.



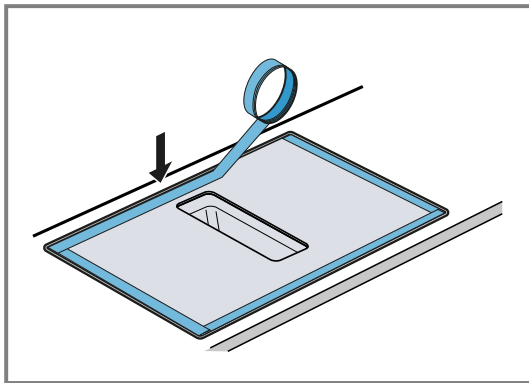
5. Bij 1 N de volgende afbeelding in acht nemen.



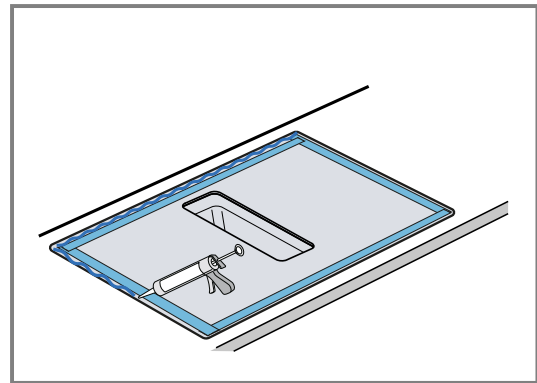
Voegen verzegelen

Vereiste: Voor het voegen beslist een functietest uitvoeren.

1. Het glazen oppervlak beschermen door residuvrije tape langs de rand aan te brengen.



2. De spleet rondom met geschikte, hittebestendige silicone verzegelen, bijv. Novasil® S70 of Ottoseal® S70.



Voor matte oppervlakken matte silicone gebruiken. Ongeschikte siliconenlijm leidt bij werkbladen van natuursteen tot permanente verkleuringen.

3. De voeg glad maken met een door de fabrikant aanbevolen middel.
4. Volg de aanwijzingen voor de verwerking van de siliconenlijm op.
5. De siliconenlijm minstens 24 uur laten drogen. De droogduur is afhankelijk van de omgevingstemperatuur.
6. Het apparaat pas in bedrijf nemen wanneer de silicone volledig is gedroogd.

Display omschakelen naar circulatiefunctie

1. Indien nodig voor de circulatiefunctie het display van de elektronische regeling naar de basisinstellingen omschakelen.
2. Het hoofdstuk "Basisinstellingen" in de gebruiksaanwijzing in acht nemen.

Apparaat demonteren

LET OP

Gereedschappen kunnen het apparaatframe beschadigen.

- Het apparaat er niet van bovenaf uittillen.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Het luchtafvoerkanaal verwijderen of de luchtcirculatieverbindingen loskoppelen.
3. De siliconenkit verwijderen.
4. Het apparaat van onderaf naar buiten drukken.



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



9002044413 (060416) REG25
nl