



SIEMENS

Inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem

EX8..LX6..

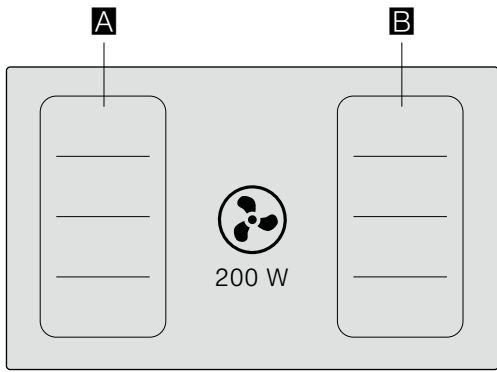
nl Gebruiksaanwijzing



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances




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

* IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

 Gebruik volgens de voorschriften	5	 PowerBoost-functie	22
 Belangrijke veiligheidsvoorschriften	6	Activeren	22
 Oorzaken van schade	8	Deactiveren	22
 Milieubescherming	8	 ShortBoost functie	23
Tips voor energiebesparing	8	Advies voor het gebruik	23
Milieuvriendelijk afvoeren	8	Activeren	23
 Koken met inductie	9	Deactiveren	23
Voordelen bij koken met inductie	9	 Warmhoudfunctie	23
Pannen	9	Activeren	23
 Het apparaat leren kennen	11	Deactiveren	23
Uw nieuwe apparaat	11	 Overname van instellingen	24
Speciale accessoires	11	Activeren	24
Het bedieningspaneel	12	 Kookhulpfuncties	25
De kookzones	13	Functies van de kookhulp	25
Restwarmte-indicatie	13	Geschikte pannen	26
 Gebruiksmogelijkheden	14	Sensoren en speciale accessoires	26
Gebruik met afvoerlucht	14	Functies en kookstanden	26
Gebruik met circulatielucht	14	Aanbevolen gerechten	30
 Voor het eerste gebruik	14	Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone	38
Home Connect instellen	14	 Draadloze temperatuursensor	40
Functie instellen	14	Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	40
 Apparaat bedienen	15	De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel	40
Kookplaat in- en uitschakelen	15	Reinigen	41
Kookzone instellen	15	Batterij vervangen	41
Kookadvies	16	Conformiteitsverklaring	42
Handmatige ventilatieregeling	18	 Kinderslot	43
Intensief-stand	18	Kinderslot activeren en deactiveren	43
Automatische start	18	Automatisch kinderslot	43
Automatische modus met sensorregeling	18	 Wrijfbeveiliging	43
Naloop-functie	18	 Automatische veiligheidsuitschakeling	43
 Flex zone	19	 Basisinstellingen	44
Tips voor het gebruik van pannen	19	Zo komt u bij de basisinstellingen:	46
Als een afzonderlijke kookzone	19		
Als twee onafhankelijke kookplaten	19		
 Move-functie	20		
Activeren	20		
Deactiveren	20		
 Tijdfuncties	21		
Programmering van de bereidingstijd	21		
De kookwekker	21		
Stopwatch-functie	22		

	Weergave van het energieverbruik	46
	Kookgerei-test	47
	Power-Manager	47
	Home Connect	48
	Instellen	48
	Home Connect instellingen	49
	Software-update	51
	Afstandsdiagnose	51
	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	52
	Conformiteitsverklaring	52
	Reinigen	52
	Schoonmaakmiddelen	52
	Onderdelen die dienen te worden gereinigd	53
	Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)	53
	Kookplaat	54
	Ventilatie	54
	Overloopreservoir schoonmaken	56
	Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	57
	Wat te doen bij storingen?	59
	Servicedienst	61
	Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.)	61
	Testgerechten	62

Meer informatie over producten, accessoires,
onderdelen en diensten vindt u op het internet:
www.siemens-home.bsh-group.com en in de online-
shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Draagt u een actief geïmplanteerd medisch apparaat (bijv. een pacemaker of defibrillator), ga dan na of uw arts voldoet aan de richtlijn 90/385/EWG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 evenals DIN EN 45502-2-1 en DIN EN 45502-2-2 en dat het apparaat conform VDE-AR-E 2750-10 gekozen, geïmplanteerd en geprogrammeerd is. Is aan deze voorwaarden voldaan en worden bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen gebruikt, dan kan deze inductiekookplaat - als het op de juiste manier gebeurt - zonder bezwaar worden gebruikt.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

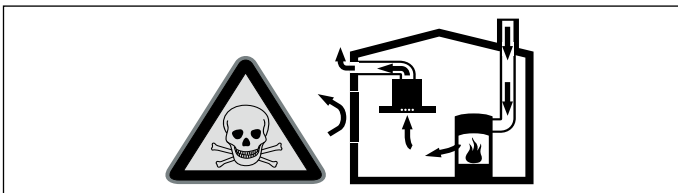
Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!

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

Waarschuwing – Levensgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

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



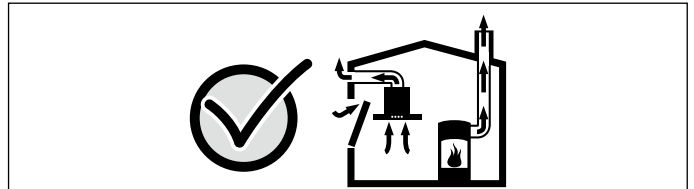
Kooktoestellen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte van opstelling en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

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

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

U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin het kooktoestel 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.

De afvoerlucht mag niet worden weggeleid via een rook- of afvoergasschoorsteen die in gebruik is, noch via een schacht die dient voor de ontluftung van ruimtes met stookplaatsen. Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.



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

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

Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Dragere van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor niet mee te nemen in hun kleding en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Milieubescherming

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

Tips voor energiebesparing

- Gebruik voor elke pan altijd het passende deksel. Koken zonder deksel verbruikt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel. Zo kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te tillen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Door niet-egale bodems wordt het energieverbruik hoger.
- Let erop dat de diameter van de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van de kookzone. Houd er rekening mee dat fabrikanten van kookgerei vaak de bovenste diameter van de pan aangeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de panbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden kleine pannen. Een te grote, weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook gerechten met weinig water. Dat bespaart energie en bij groenten blijven de vitamines en mineralen bewaard.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand. Anders wordt er energie verspild.
- Zorg tijdens het koken voor voldoende toevoer van lucht, zodat de ventilatie efficiënt en stil werkt.
- Ventilatorstand aanpassen aan de intensiteit van de kookdampen. Gebruik de intensiefstand alleen indien nodig. Een lagere ventilatorstand verbruikt minder energie.
- Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand. Reeds in de keuken opgestegen kookdampen vragen een langere werkingstijd van de ventilatie.
- Schakel het apparaat uit wanneer u het niet langer nodig heeft.
- Om de effectiviteit van de ventilatie te verhogen en brandgevaar te voorkomen de filters vaker reinigen resp. vervangen.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

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

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

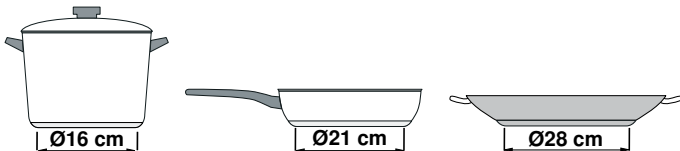
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

In het hoofdstuk → "Kookgerei-test" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

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

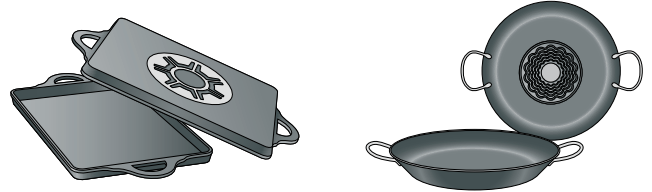


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone".

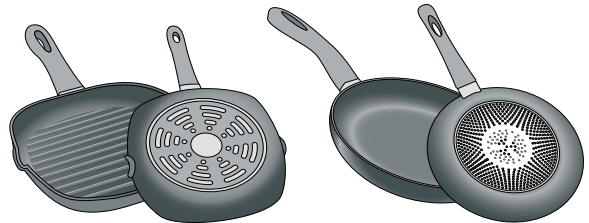


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



Niet geschikte pannen

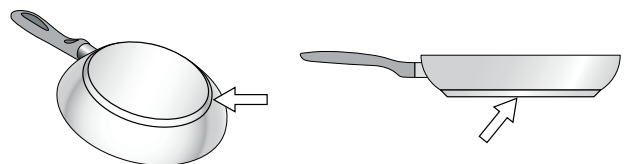
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Herkenning van de pan

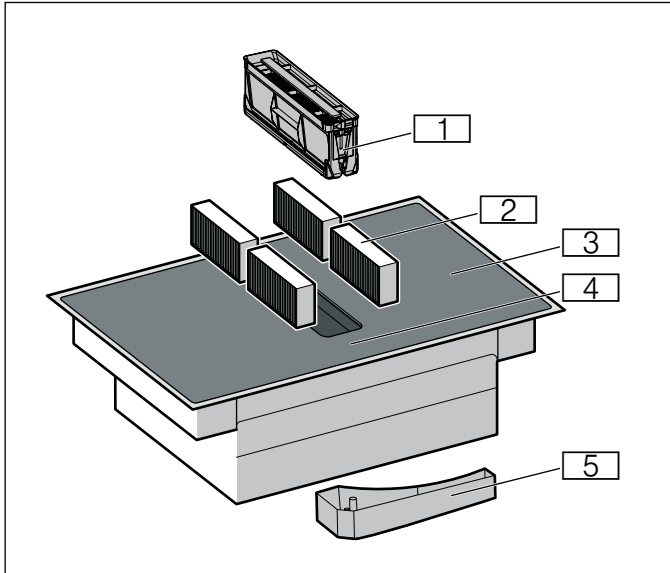
Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

Het apparaat leren kennen

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

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

Uw nieuwe apparaat



Nr.	Aanduiding
1	Metalen vetfilter
2	Actief koolstoffilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij afvoerluchtfunctie*
3	Kookplaat
4	Bedieningspaneel
5	Overloopreservoir

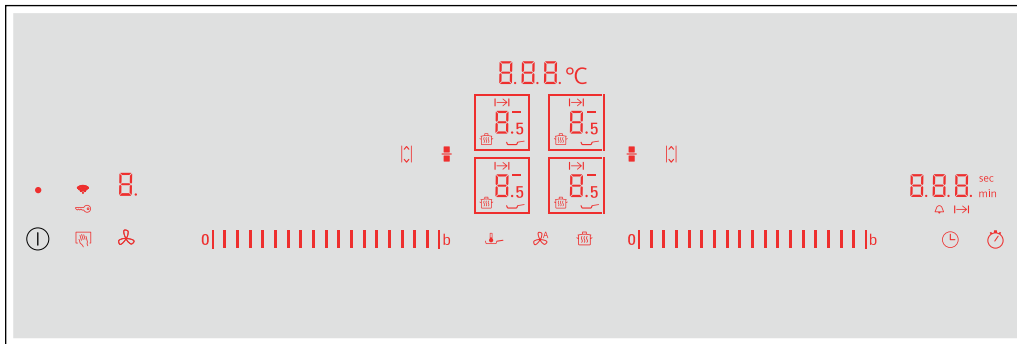
*al naar gelang de apparaatuitvoering

Speciale accessoires

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

- Luchtafvoerset
- Luchtcirculatieset
- Actief koolstoffilter: voor luchtcirculatie
- Akoestisch filter: voor luchtafvoer

Het bedieningspaneel



Keuzesensoren	
ⓘ	Hoofdschakelaar
□ / □	Kookzone kiezen
0	Instelbereik
b	Powerboost- en ShortBoost-functie Intensief ventilatiestanden
■	FlexZone
↔	Move-functie
🚫	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden en kinderslot
🔥	Warmhoud-functie
🍖	Braadsensor
⌚	Bereidingstijd en kookwekker instellen
⌛	Stopwatch-functie
📶	WiFi
🌀	Handmatige ventilatieregeling
🌀	Sensor-ventilatieregeling

Indicatie	
0	Gebruikstoestand
1-9	Vermogensstanden
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie Intensief ventilatiestand I
b ⁻	ShortBoost-functie
b.	Intensief ventilatiestand II
L	Warmhoud-functie
⏪	Overdracht van instellingen
🍖	Braadsensor
🍳	Kookfuncties
000 °C	Temperatuur kookfuncties
00	Tijdfuncties
I→I	Automatische kooktijd
🔔	Timer
min / sec	Timer-indicaties
🔑	Kinderslot
📶	WiFi
R	Sensor-ventilatieregeling

Bedieningsvlakken

Wanneer de kookplaat opwarmt, zijn de symbolen van de bedieningsvlakken verlicht die op dat moment beschikbaar zijn.

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de bedieningsvlakken lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De indicaties van de kookzones of van de gekozen functie lichten helderder op.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

De kookzones

Kookzone	
	Eenvoudige kookzone Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft
	Flexibele kookzone Zie paragraaf → "Flex zone"
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf → "Koken met inductie"	

Restwarmte-indicatie

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

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

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

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

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

Gebruiksmogelijkheden

U kunt dit apparaat gebruiken voor luchtafvoer en circulatielucht.

Gebruik met afvoerlucht



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

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

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

Gebruik met circulatielucht



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

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

Voor het eerste gebruik

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

Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken.

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


De kookplaat met de hoofdschakelaar ① in- en uitschakelen.

Home Connect instellen

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, wordt de instelling van het thuisnetwerk opgevraagd. Op het display licht gedurende enkele seconden het symbool  zwak op. Om de aansluitinstelling te starten, de sensor  aanraken en de aanwijzingen in het hoofdstuk → "Home Connect" opvolgen. Om de eerste instelling te verlaten een willekeurige sensor aanraken.

Functie instellen

Het apparaat wordt geleverd met voorinstelde circulatiefunctie.

Wanneer de kookplaat met luchtafvoer naar buiten is geïnstalleerd, moet u de instelling  op deze modus configureren. Zie hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Apparaat bedienen


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


Tip: Schakel de ventilatie in bij het begin van het koken en schakel deze pas enkele minuten na het einde van het koken weer uit. Zo wordt de keukendamp het effectiefst verwijderd.

Aanwijzing: Gebruik het apparaat nooit zonder metalen vetfilter en overloopreservoir.

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan lichten op. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool  aan tot de indicaties verdwijnen. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen


- Wanneer er geen verbinding met het thuisnetwerk is gemaakt of de verbinding is onderbroken, wordt tijdens het inschakelen van de kookplaat altijd de eerste instelling van de netwerkverbinding geactiveerd.
- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer de kookzones enkele seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wordt de kookplaat in deze tijd opnieuw ingeschakeld, dan werkt hij met de eerdere instellingen.

Kookzone instellen

In het instelgebied stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt gekenmerkt door .





Aanwijzing: De linkerkookzones worden in het linkerinstelgebied en de rechterkookzones in het rechterinstelgebied ingesteld.

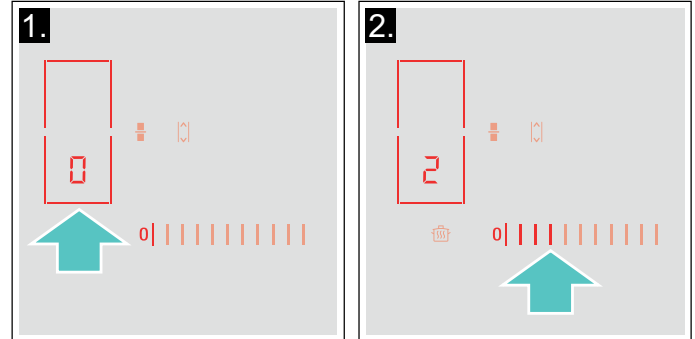
Aanwijzingen

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

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Het symbool  of  van de gewenste kookzone aanraken.
Het symbool  of  licht helderder op.
2. Strijk met uw vinger over het betreffende instelgebied tot de gewenste kookstand oplicht.




De kookstand is ingesteld.

Aanwijzing: Als u een pan op een Flex-zone zet, herkent de kookplaat de pan en de kookplaat wordt automatisch geselecteerd. Meer informatie over de Flex-zone vindt u in hoofdstuk → "Flex zone".

De vermogensstand wijzigen

Selecteer de kookzone en regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en stel af op  in de programmeerzone. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoupen en dikvloeibare sauzen regelmatig roeren.
- Voor het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand terugschakelen, zodra er tussen deksel en kookgerei stoom vrijkomt. Voor een goed bereidingsresultaat is geen stoom nodig.
- Na de bereiding het kookgerei tot het opdienen gesloten houden.
- Voor het koken met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
- De gerechten niet te lang laten koken of bakken, om de voedingswaarde te behouden. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder bereidingsresultaat dient rokende olie te worden voorkomen.
- Voor een bruine kleur van de gerechten deze na elkaar klaarmaken in kleine porties.
- Kookgerei kan tijdens de bereiding hoge temperaturen bereiken. Het gebruik van pannelappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "Milieubescherming"

Bereidingstabel

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

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
*** Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

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

Handmatige ventilatieregeling

U kunt de ventilatiestand handmatig besturen.

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

Activeren

1. Raak het symbool  aan.
De ventilatie start bij de voor ingestelde vermogensstand.
2. Kies in de volgende 10 seconden in het instelgebied de juiste kookstand.
De ingestelde kookstand brandt.
3. Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.
De ventilatie is ingeschakeld.

Wijzigen en uitschakelen

Raak het symbool  aan en kies de gewenste kookstand of in het instelgebied op  instellen.


Intensief-stand

Er zijn twee intensiefstanden voor de ventilatie. Wanneer u de intensiefstand activeert, werkt de ventilatie korte tijd met maximaal vermogen.


Activeren

Raak het symbool  aan en stel de gewenste vermogensstand in.

- **Intensiefstand I:** raak het symbool **b** aan. De aanwijzing **b** brandt. De intensiefstand is geactiveerd.
- **Intensiefstand II:** raak het symbool **b** twee keer aan. De indicatie **b.** brandt. De intensiefstand is geactiveerd.

Aanwijzing: Na acht minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand .

Wijzigen en uitschakelen

Raak het symbool  aan en kies de gewenste kookstand of in het instelgebied op  instellen.

Automatische start

Wanneer u voor een kookzone een kookstand kiest, dan schakelt de automatische start in.

De kookplaat wordt standaard met sensorgeregelde automatische start geleverd. Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Automatische start met sensorsturing

De luchtkwaliteitssensor registreert de kookdamp automatisch, kiest de optimale kookstand en laat de aanwijzing **R** oplichten.

Automatische start via kookstanden


De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzone in.

Automatische modus met sensorregeling

De kookplaat beschikt over een luchtkwaliteitssensor, welke de kookdamp automatisch registreert en de ventilatie inschakelt.

Wanneer de automatische start is uitgeschakeld of op basis van kookstanden is ingesteld, dan kunt u de werking met sensorregeling te allen tijde handmatig inschakelen.

Activeren

Raak het symbool  aan. De indicatie **R** brandt en de optimale vermogensstand wordt met behulp van de sensor automatisch ingesteld.

Deactiveren

Raak het symbool  aan. De indicatie **R** verdwijnt. De sensorregeling is uitgeschakeld.

Aanwijzing: Hoe u de sensorgevoeligheid instelt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen".



Nalooptijd-functie

De nalooptijd-functie laat het ventilatiesysteem na het uitschakelen van de kookplaat enkele minuten doorlopen. Zo wordt de nog aanwezige kookdamp verwijderd. Daarna schakelt het ventilatiesysteem automatisch uit.

De kookplaat wordt standaard met de nalooptijd met een maximale uitschakeltijd geleverd. Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Activeren


De nalooptijd-functie is overeenkomstig de geconfigureerde basisinstellingen mogelijk:

- Via de regeling van de luchtkwaliteitssensor. Het symbool  en de indicatie **R** branden.
- Met een maximale uitschakeltijd. Het symbool  is verlicht.

Aanwijzing: De nalooptijd schakelt alleen in wanneer er minstens één kookzone minimaal één minuut werd ingeschakeld.

Deactiveren

Handmatig

Raak het symbool  aan. De nalooptijd-functie wordt uitgeschakeld.

Automatiek

In de volgende gevallen wordt de nalooptijd-functie uitgeschakeld:

- De nalooptijd is afgelopen.
- Het apparaat wordt weer ingeschakeld.
- De sensor stelt vast dat de luchtkwaliteit in orde is.

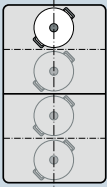
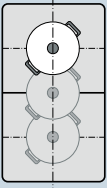
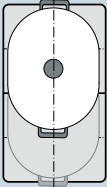
Flex zone

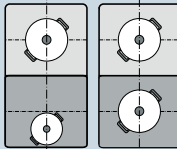
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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

Tips voor het gebruik van pannen

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

Als afzonderlijke kookzone	
	Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.
	Diameter groter dan 13 cm Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.
	Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

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


Als een afzonderlijke kookzone

De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone.

Activeren

De kookzones worden afhankelijk van de opstelling van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden.

Handmatig verbinden:

1. De flexibele kookzone met het symbool  selecteren.
2. In het instelgebied de betreffende kookstand instellen.

De Flex-zone is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en wijzig de kookstand in het betreffende instelgebied.


Een nieuwe pan toevoegen

1. De nieuwe pan afhankelijk van de grootte op de geschikte positie plaatsen.
Als de pan correct is opgesteld, wordt dit door het apparaat herkend. Het apparaat scheidt de zones en selecteert deze automatisch.
2. In het instelgebied de gewenste kookstand selecteren.

Aanwijzingen

- Als u de pan van de actieve kookzone verplaatst of optilt, start de kookzone een automatische zoekfunctie en de voordien gekozen kookstand blijft bestaan.
- U kunt de automatische panherkenning uitschakelen. Meer informatie vindt u in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Deactiveren

De kookzones worden afhankelijk van de opstelling van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden. Om de kookzones handmatig van elkaar te scheiden, het symbool  aanraken.

De Flex-zone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.



Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone gebruiken als twee onafhankelijke kookzones.

Kookzones van elkaar scheiden

De kookzones worden afhankelijk van de opstelling van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden.

Om de kookzones handmatig van elkaar te scheiden:


1. Symbool  aanraken.
2. De gewenste kookzone met het symbool  selecteren.
3. In het instelgebied de betreffende kookstand instellen.

De kookplaat is geactiveerd

Aanwijzingen

- Wanneer de kookplaat uitschakelt en vervolgens opnieuw inschakelt, wordt de flexibele kookzone opnieuw als afzonderlijke kookzone gebruikt.
- In het hoofdstuk → "Basisinstellingen" staat beschreven hoe u de configuratie-instelling van de flexibele zone kunt wijzigen.

Beide kookzones verbinden

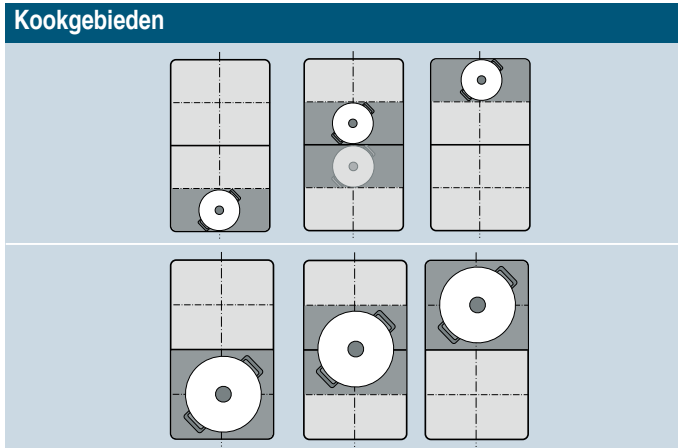
De kookzones worden afhankelijk van de opstelling van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden. Om de kookzones handmatig te verbinden, het symbool  aanraken.

De Flex-zone is geactiveerd.

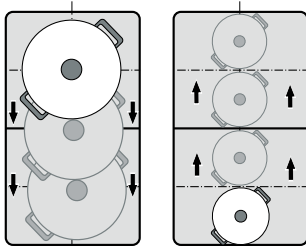
Move-functie

Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd die ingedeeld is in drie kookgebieden en waarvan de kookstanden vooraf ingesteld zijn.

Gebruik slechts één kookvorm. De grootte van het kookgebied hangt af van de gebruikte vorm en de juiste plaatsing.



Nu kan er tijdens het koken kookgerei naar een ander kookgebied met een andere kookstand worden verplaatst:



Vooraf ingestelde kookstanden:

Voorste gebied = kookstand **9**

Middelste gebied = kookstand **5**

Achterste gebied = kookstand **1.5**

De vooraf ingestelde kookstanden kunnen onafhankelijk van elkaar worden veranderd. Hoe u ze kunt veranderen staat beschreven in het hoofdstuk

→ "Basisinstellingen".

Aanwijzingen

- Wordt er meer dan één kookvorm op de flexibele kookzone herkend, dan wordt de functie gedeactiveerd.
- Wordt de kookvorm binnen het bereik van de flexibele kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken en wordt de kookstand van het gebied van de herkende vorm ingesteld.
- Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone.
2. Raak het symbool  aan, het is sterker verlicht. De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone. De kookstand van het gebied waarop het kookgerei staat, is verlicht op het display van de kookzones. De functie is geactiveerd.


Kookstand wijzigen

De kookstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Plaats het kookgerei op het kookgebied en wijzig de kookstand in het instelgebied.


Aanwijzingen

- Er wordt slechts één kookstand veranderd van het gebied waarop het kookgerei staat.
- Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de kookstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

Deactiveren

Symbool  aanraken. Het is zwakker verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Wanneer één van de kookgebieden op  wordt geplaatst, wordt de functie binnen enkele seconden gedeactiveerd.

Tijdfuncties





Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

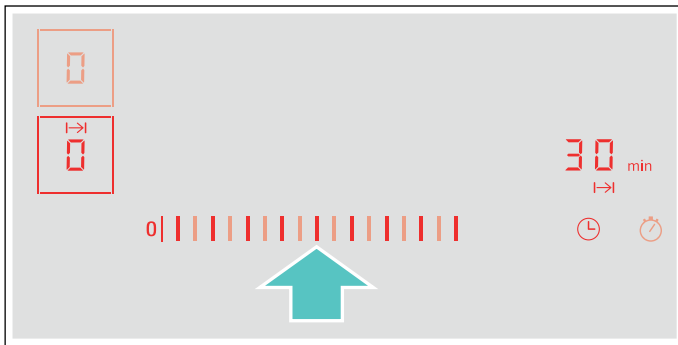
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie


Programmering van de bereidingstijd

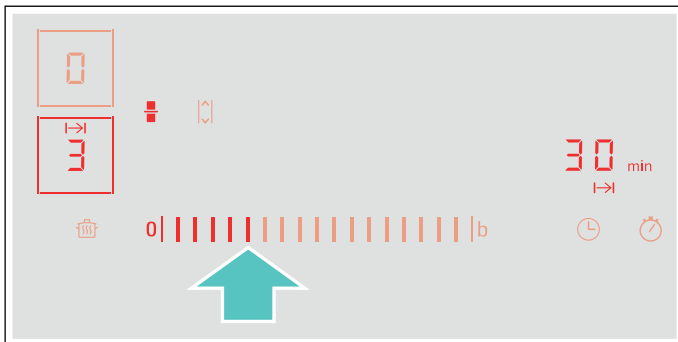
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in:

1. Raak twee keer het symbool  aan. In de timer-indicatie zijn het symbool  en de indicatie  verlicht.
2. De kookzone kiezen. De indicatie  is verlicht.
3. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd instellen.



4. Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.
5. De gewenste kookstand kiezen.



De bereidingstijd begint af te lopen.

Aanwijzingen

- Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af. In de paragraaf → "Basisinstellingen" vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.
- Wordt de flexibele kookzone als enige kookzone gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de hele kookzone hetzelfde.
- Wordt bij de gecombineerde kookzone de functie Move gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de drie kookzones hetzelfde.


BraadSensor


Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone en is de braadSensor geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gekozen temperatuurstand bereikt is.


Kookfuncties

Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone terwijl een van de kookfuncties is geactiveerd, dan begint de tijd pas af te lopen wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied bereikt is.



Tijd veranderen of wissen

Raak twee keer het symbool  aan en kies vervolgens de kookzone.


Wijzig de bereidingstijd in het instelgebied of stel  in om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.


Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit, de indicatie  knippert en de kookzone geeft  aan. Er klinkt een signaal.

In de timer-indicatie knipperen  en de indicatie .

Bij aanraking van het symbool  verdwijnen de indicaties en het geluidssignaal.

Aanwijzingen





- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt in de timer-indicatie altijd de kortste bereidingstijd.
- Voor het opvragen van de resterende bereidingstijd van een kookzone raakt u twee keer het symbool  aan en kiest u de kookzone.
- U kunt een bereidingstijd van maximaal **99** minuten instellen.

De kookwekker

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

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


Zo stelt u in

1. Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn  en de indicatie  verlicht.
2. Kies in het instelgebied de gewenste tijd en bevestig deze instelling door het symbool  aan te raken. Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

Tijd veranderen of wissen

Symbool  aanraken.

Wijzig de bereidingstijd in het instelgebied of stel  in om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. In de timer-indicatie knipperen **00** en het symbool **🔔**.

Na aanraking van het symbool **🕒** verdwijnen de indicaties.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die sinds de activering verstreken is.

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

Activeren

Symbool **🕒** aanraken. In de timer-indicatie zijn **00** verlicht.

De tijd begint af te lopen.

Deactiveren

Symbool **🕒** aanraken. In de timer-indicatie worden **00** weergegeven en verdwijnen vervolgens.

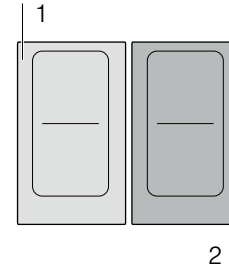
De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Om de stop-watch te deactiveren dient deze functie gekozen te zijn.

PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met de betreffende kookstand **9**.

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



Aanwijzing: In het flex-gebied kan de powerboost-functie ook worden geactiveerd wanneer er slechts één kookzone wordt gebruikt.

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.
De indicatie **b** is verlicht.
De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.
De functie is gedeactiveerd.

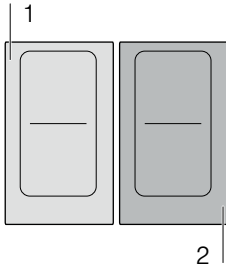
Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

ShortBoost functie

Met de ShortBoost-functie kan het kookgerei sneller worden verwarmd dan met de kookstand **5**.

Kies na de deactivering van de functie de juiste kookstand uit voor uw gerechten.

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



Aanwijzing: Bij de flexibele kookzone kan de Shortboost-functie ook worden geactiveerd wanneer hij als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

Advies voor het gebruik

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

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Raak twee keer het symbool **b** aan.
De indicatie **b** is verlicht.
De functie is geactiveerd.

Deactiveren


1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **5**.
De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.

Warmhoudfunctie

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

Activeren

1. Symbool  aanraken.
2. Kies in de volgende 10 seconden de gewenste kookzone.
De indicatie **L** is verlicht.
De functie is geactiveerd.

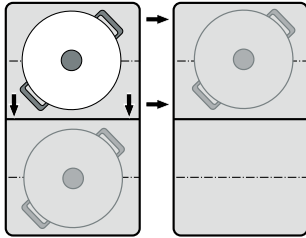
Deactiveren

1. Symbool  aanraken.
2. Kookzone kiezen.
De indicatie **L** verdwijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.
De functie is gedeactiveerd.

Overname van instellingen

Met deze functie kunnen de kookstand en de geprogrammeerde bereidingstijd van de ene naar de andere kookzone worden overgedragen.

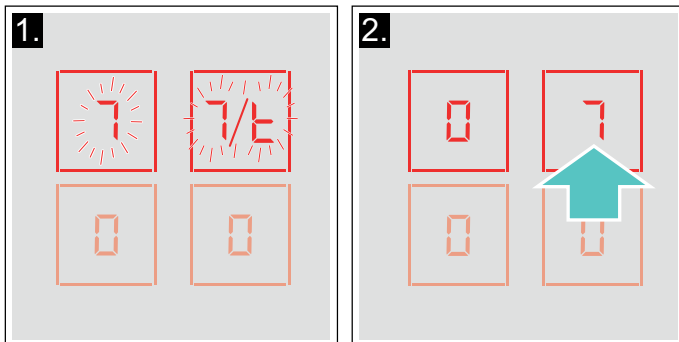
Om de instellingen over te dragen plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



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

Activeren

1. Verplaats het kookgerei van de ingeschakelde kookzone naar een andere kookzone.
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone knippert.
Het kookgerei wordt erkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen de eerder gekozen kookstand en het symbool .
2. Kies de nieuwe kookzone uit om de instellingen te bevestigen.
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone wordt ingesteld op .



De instellingen zijn overgedragen op de nieuwe kookzone.

Aanwijzingen

- Het kookgerei verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen ander kookgerei stond.
- De PowerBoost- of ShortBoost-functie kan alleen van links naar rechts of van rechts naar links worden omgezet als er geen kookzone actief is.
- Wordt er een nieuwe kookvorm op een andere kookzone geplaatst voordat de instellingen bevestigd zijn, dan kan deze functie voor beide kookvormen worden gebruikt.
- Worden er meerdere kookvormen verplaatst, dan kan de functie alleen worden gebruikt voor het kookgerei dat het laatst verplaatst is.

Kookhulpfuncties

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

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

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

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

De kookzones die over een braadsensor beschikken zijn voorzien van het symbool Braadsensor.

Als er een draadloze temperatuursensor voorhanden is, zijn de kookfuncties beschikbaar voor alle kookzones.




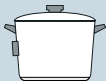









In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

- Functies van de kookhulp
- Geschikte pannen
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en kookstanden
- Aanbevolen gerechten

Functies van de kookhulp

Met de kookhulpfuncties kunt u voor elk gerecht de meest geschikte bereidingswijze kiezen.

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

Kookhulpfuncties	Temperatuur-standen	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activeren
Braadsensor				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5			
Kookfuncties				
Verwarmen / Warmhouden	1 / 70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes laten koken	2 / 90 °C		Alle kookzones	
Koken	3 / 100 °C		Alle kookzones	
Garen in de snelkookpan	4 / 120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	5 / 170 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

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

Geschikte pannen

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

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

Voor de braadsensor kunt u speciaal geschikte pannen kopen. Deze kunt u bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet, kopen. In onze brochures of op het internet bieden wij u een uitgebreid aanbod aan toebehoren voor dit apparaat.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid van online bestellingen hangen van het betreffende land af. Meer informatie hierover vindt u in de verkoopdocumentatie.

Aanwijzing: Niet elk toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop van de toebehoren altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op .

Speciale accessoires
Pan met een diameter van 15 cm Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor.
Pan met een diameter van 19 cm Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor.
Pan met een diameter van 21 cm Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor.
Teppanyakiplaat Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor. Alleen voor de flexibele kookzone.
Grillplaat Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor. Alleen voor de flexibele kookzone.

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

Aanwijzingen

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

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

In de tabel met de kookhulpfuncties staat voor elke functie de geschikte pan vermeld.

Sensoren en speciale accessoires

Tijdens het koken meten de sensoren voortdurend de temperatuur van het pan. Hierdoor wordt het koken met hoge precisie geregeld en wordt de juiste temperatuur aangehouden om perfecte kookresultaten te krijgen.

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor het meten van de temperatuur, om tot de beste resultaten te komen:

- Temperatuursensoren, die zich binnen de kookplaat bevinden en de temperatuur van de bodem van de pan controleren. Geschikt voor de braadsensor.
- Draadloze kooksensor, die de informatie over de temperatuur van de pan verder leidt naar het bedieningspaneel. Geschikt voor de kookfuncties.

De kooksensor is absoluut noodzakelijk voor het gebruik van de kookfuncties.

Als uw kookplaat niet over een draadloze kooksensor beschikt, kunt u deze achteraf aanschaffen in de vakhandel, via onze technische servicedienst of officiële website, met opgave van het referentienummer HZ39050.

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

Functies en kookstanden

Braadsensor

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

Kookzones met deze functie zijn voorzien van het symbool voor de braadsensor.

Voordelen

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

Aanwijzingen



- Geen deksel op de pan leggen, anders functioneert de regelaar niet. U kunt wel een spatbeschermingszeef gebruiken, ter voorkoming van vetspetters.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de temperatuursensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Voor het frituren met veel olie in een pan altijd de kookfuncties gebruiken. "Frituren met een grote hoeveelheid olie in een pan", kookstand 5.

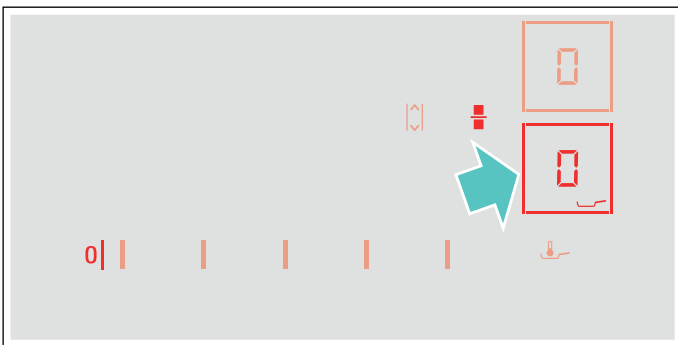
Temperatuurstanden

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

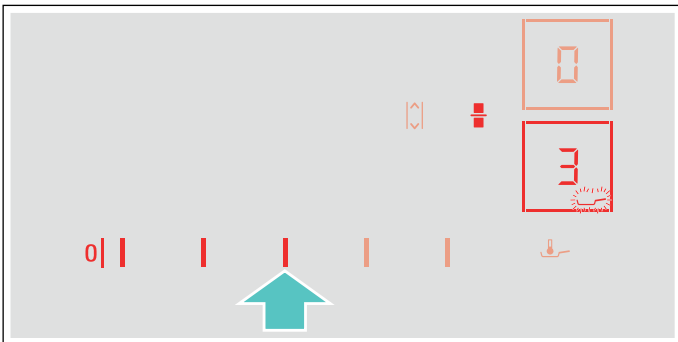
Zo stelt u in

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


1. Symbool  aanraken.
2. De kookzone kiezen. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



3. In de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.




De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  knippert tot de braadtemperatuur bereikt is. Er klinkt dan een signaal en het temperatuursymbool knippert niet meer.

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

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

BraadSensor uitschakelen

Raak het symbool  aan en kies de kookzone. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

Kookfuncties

Met deze functies kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een gewone pan met rijkelijk olie.

De functies zijn beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de ingestelde temperatuur aan te houden. Hierdoor wordt energie bespaard en raken olie en vet niet oververhit.
- De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Op deze manier wordt voorkomen dat er voedsel overkookt. Ook hoeft de temperatuurstand niet te worden veranderd.
- Een signaal geeft aan wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. In de tabel kunt u zien of een product direct aan het begin moet worden toegevoegd.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen pannen met een egale en dikke bodem. Gebruik geen pannen waarvan de bodem dun of vervormd is.
- De pan zo vullen dat de inhoud de juiste hoogte bereikt om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.
- Gebruik de braadsensor om met weinig olie te bakken of te braden.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de kooksensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- Tijdens het koken de kooksensor niet van de pan afnemen.
- Neem de kooksensor na de bereiding van de pan. Voorzichtig, de kooksensor kan heel heet zijn.

Temperatuurbereiken en -standen

Kookfuncties	Temperatuurstand	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	1/70 °C	60 - 70 °C	bijv. soepen, punch
Zachtjes koken	2/90 °C	80 - 90 °C	bijv. rijst, melk
Koken	3/100 °C	90 - 100 °C	bijv. pasta, groente
Garen in de snelkookpan	4/120 °C	110 - 120 °C	bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	5/170 °C	170 - 180 °C	bijv. donuts, gehaktballetjes

Tips voor het koken met de kookfuncties

- Functie Verwarmen/Warmhouden: Diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven hoeveelheid water toevoegen. De pan afdekken en stand 1 / 70 °C kiezen. Af en toe omroeren.
- Functie Zachtjes koken: deze functie is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen bij lage temperaturen en voor het indikken van sauzen en eenpansgerechten. Stand 2 / 90 °C kiezen.
- Functie Koken: deze functie maakt het mogelijk om water te koken met een gesloten deksel, zonder dat het overkookt. Dankzij de temperatuurcontrole kunt u efficiënt koken. Stand 3 / 100 °C kiezen.
- Functie Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal gedurende de aanbevolen tijd verder koken. Stand 4 / 120 °C kiezen.
- Functie Frituren met veel olie in de pan: de olie verwarmen met gesloten deksel. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het gerecht toevoegen (voor zover er in de tabel Aanbevolen gerechten niets anders vermeld staat). Stand 5 / 170 °C kiezen.

Aanwijzingen

- Houd tijdens het koken altijd de deksel op de pan. Uitzondering: "Frituren met olie in de pan", Temperatuurstand 5/170 °C.
- Klinkt er geen signaal, ga dan na of er een deksel op de pan ligt.
- Olie nooit warm maken wanneer er geen toezicht is. Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel. Mengsels van heet vet kunnen gaan schuimen.
- Bent u, bijv. na het koken van aardappels, niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water maar houdt dezelfde temperatuur aan.

Kookpunt instellen



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

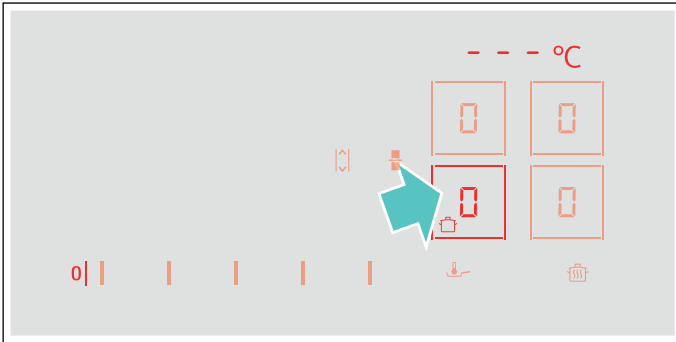
- Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen" voor de keuze van de basisinstelling 4
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 3. Ligt uw woonplaats op een hoogte tussen de 200 en 400 m boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die in de volgende tabel voor de betreffende hoogte vermeld staat:

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

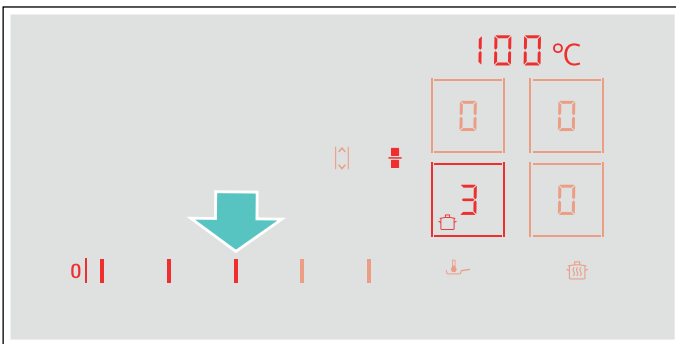
Aanwijzing: De temperatuurstand 3/100 °C is voldoende om efficiënt te koken, ook als het water hierbij niet al te erg kookt. Het kookpunt kan echter gewijzigd worden. Is het bijv. wenselijk dat het water sterker kookt, dan kan er een geringere hoogte worden gekozen.

Zo stelt u in

1. Zie hoofdstuk → "Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor" voor het bevestigen van de temperatuursensor aan de pan
2. Een pan met voldoende vloeistof op de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
3. Op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken. Op het bedieningspaneel licht de indicatie  op.
4. De kookzone kiezen waarop de pan met de temperatuursensor staat.



5. Kies de juiste temperatuurstand uit de tabel.




De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  knippert tot het water of de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. Dan klinkt er een signaal en het temperatuursymbool houdt op met knipperen.

6. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.

Aanwijzing: Bij de functie "Frituren met veel olie in de pan" de pan niet afdekken.

Kookfuncties uitschakelen



De kookzone kiezen en in het instelbereik op  zetten. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.
























Aanwijzing: Ca. 10 seconden wachten voordat u de kookfuncties opnieuw activeert.

Aanbevolen gerechten

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

Kookhulpfuncties:

	Braadsensor voor pannen
	Kooksensor

Vlees	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
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
Wiener schnitzel 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
Gevogeltefilet (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 - 15
Gehaktballen (2 cm dik) ¹		3	10 - 20
Gevulde gehaktballen ¹		3	10 - 20
Gekookte worst ¹		3	8 - 20
Worstjes, rauw ¹		3	8 - 20
Zachtjes laten koken			
Worstjes ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Koken			
Vleesballetjes ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Soepkip ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees in soep ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Herhaaldelijk keren.


² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen.









³ Regelmatig roeren.

⁴ Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

⁵ Het product aan het begin toevoegen.

⁶ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Vlees	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Koken met de snelkookpan			
Soepkip ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Gekookt rundvlees in soep ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Met veel olie frituren			
Stukken kip frituren ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Vleesballetjes frituren ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Herhaaldelijk keren. ² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen. ³ Regelmatig roeren. ⁴ Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen. ⁵ Het product aan het begin toevoegen. ⁶ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			

Vis	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Visfilet ongepaneerd ¹		4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd ¹		3	10 - 20
Krabben ¹		4	4 - 8
Garnalen ¹		4	4 - 8
Vis in zijn geheel gebakken ¹		3	10 - 20
Zachtjes laten koken			
Gestoofde vis ²		2 - 90 °C	15 - 20
Met veel olie frituren			
Vis in bierdeeg frituren ³		5 - 170 °C	10 - 15
Gepaneerde vis frituren ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Herhaaldelijk keren. ² Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen. ³ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			

Eiergerechten	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Spiegeleieren in boter ¹		2	2-6
Spiegeleieren ²		4	2-6
Roerei ³		2	4-9
Omelet ⁴		2	3-6
Crêpes ⁴		5	1,5-2,5
Wentelteeftjes ⁴		3	4-8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) ⁴		3	10-15
Koken			
Gekookte eieren ⁵		3 - 100 °C	5-10



¹ De boter en het product na het geluidssignaal toevoegen.
² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.
³ Regelmatig roeren.
⁴ Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.
⁵ Product aan het begin toevoegen.







Groente en peulvruchten	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Knoflook ¹		2	2-10
Uien, gefruit ¹		2	2-10
Uienringen ¹		3	5-10
Courgettes ²		3	4-12
Aubergines ²		3	4-12
Paprika ¹		3	4-15
Groene asperges bakken ²		3	4-15
Paddestoelen ¹		4	10-15
Groente in olie stoven ¹		1	10-20
Geglaceerde groente ¹		3	6-10





¹ Regelmatig roeren.
² Herhaaldelijk keren.
³ Warm maken en bereiden met deksel. De levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.
⁴ Het product aan het begin toevoegen.
⁵ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.






Groente en peulvruchten	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Koken			
Broccoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Bloemkool ³		3 - 100 °C	10 - 20
Spruitjes ³		3 - 100 °C	30 - 40
Gewone bonen ³		3 - 100 °C	15 - 30
Kikkererwten ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Erwten ³		3 - 100 °C	15 - 20
Linzen ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Koken met de snelkookpan			
Groenten in snelkookpan ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Witte bonen in de snelkookpan ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Met veel olie frituren			
Gepaneerde groente frituren ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Groente in bierdeeg frituren ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddenstoelen frituren ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Paddestoelen in bierdeeg frituren ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Regelmatig roeren. ² Herhaaldelijk keren. ³ Warm maken en bereiden met deksel. De levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. ⁴ Het product aan het begin toevoegen. ⁵ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			








Aardappels	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels ¹		5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels) ¹		4	15 - 25
Aardappelkoekjes ²		5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti ³		2	50 - 55
Geglaceerde aardappels ¹		3	10 - 15
Zachtjes laten koken			
Aardappelballetjes garen ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Regelmatig roeren. ² Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden. ³ Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. ⁴ Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen. ⁵ Het product aan het begin toevoegen.			

















Aardappels	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Koken			
Aardappelen koken ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Koken met de snelkookpan			
Aardappels in de snelkookpan ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
<p>¹ Regelmatig roeren.</p> <p>² Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.</p> <p>³ Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.</p> <p>⁴ Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.</p> <p>⁵ Het product aan het begin toevoegen.</p>			










Pasta en granen	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Zachtjes laten koken			
Rijst ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap ²		2 - 90 °C	5 - 10
Koken			
Deegwaren ²		3 - 100 °C	7 - 10
Deegflappen ²		3 - 100 °C	6 - 15
Koken met de snelkookpan			
Rijst in de snelkookpan ³		4 - 120 °C	5 - 8
<p>¹ Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.</p> <p>² Regelmatig roeren.</p> <p>³ Product aan het begin toevoegen.</p>			

Soep	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Zachtjes laten koken			
Instant crèmesoepen ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Koken			
Huisbereide bouillons ²		3 - 100 °C	60 - 90
Instantsoepen ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Koken met de snelkookpan			
Huisbereide bouillon in de snelkookpan ²		4 - 120 °C	20 - 30
<p>¹ Regelmatig roeren.</p> <p>² Het gerecht aan het begin toevoegen.</p>			

Sauzen	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Tomatensaus met groente ¹		1	25 - 35
Bechamelsaus ¹		1	10 - 20
Kaassaus ¹		1	10 - 20
Saus inkoken ¹		1	25 - 35
Zoete sauzen ¹		1	15 - 25
¹ Regelmatig roeren.			

Dessert	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Zachtjes laten koken			
Rijstepap ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Havermoutpap ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Chocoladepudding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Koken			
Compote ²		3 - 100 °C	15 - 25
Met veel olie frituren			
Berliner bollen frituren ³		5 - 170 °C	5 - 10
Donuts frituren ³		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelos frituren ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Regelmatig roeren.			
² Het gerecht aan het begin toevoegen.			
³ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			

Diepvriesproducten	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Schnitzel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Filet van gevogelte ¹		4	10 - 30
Chicken Nuggets ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Visfilet ongepaneerd ¹		3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd ¹		3	10 - 20
Vissticks ¹		4	8 - 12
Frites bakken ²		5	4 - 6
Pangerechten ²		3	6 - 10
Loempia's ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Warmhouden, opwarmen			
Groente in roomsaus ²		1 - 70 °C	15 - 20
Koken			
Gewone boontjes, diepvries ³		3 - 100 °C	15 - 30
Met veel olie frituren			
Frites frituren ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Herhaaldelijk keren.			
² Regelmatig roeren.			
³ Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
⁴ De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			

Diversen	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Camembert ¹		3	7 - 10
Croûtons ²		3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden ³		1	5 - 10
Amandelen roosteren ⁴		4	3 - 15
Noten roosteren ⁴		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren ⁴		4	3 - 15
Warmhouden, opwarmen			
Goulashsoep opwarmen ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Glühwein opwarmen ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Zachtjes laten koken			
Melk verhitten ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Herhaaldelijk keren. ² Regelmatig roeren. ³ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken. ⁴ De producten na het geluidssignaal toevoegen. ⁵ Het product aan het begin toevoegen.			

Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone

De accessoires Teppan Yaki en Grill zijn ideaal voor de Flex-zone en optimaal voor het gebruik van de braadsensor.

Grill

































De Grill past zich aan de Flex-zone aan. U kunt grote en kleine hoeveelheden vlees, vis, verse groente en brood gezond en eenvoudig klaarmaken met heel weinig olie. De geribbelde vorm zorgt ervoor dat de gerechten minder vet opnemen. Heel eenvoudig kunnen gerechten worden gegrild die eruit zien en smaken alsof ze op een traditionele grill zijn bereid. Doe wat olie op de grill of het oppervlak van het gerecht om de warmteoverdracht te vergemakkelijken.

Teppan Yaki

Met de Teppan Yaki kunt u eenvoudig en gezond vlees, vis, zeevruchten, groente, zoete gerechten en brood klaarmaken met heel weinig olie. De Teppan Yaki past zich perfect aan de Flex-zone aan. Door het directe contact met de plaat en de gelijkvormige warmteoverdracht blijven consistentie, kleur en malsheid van de levensmiddelen bij het aanbraden behouden.

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

Aanwijzing: Flex-zone als enige kookzone instellen om de functie naar behoren te activeren.

	Kookgerei	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees			
Schnitzel, ongepaneerd ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletten ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) ¹	 / 	4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) ¹	 / 	3	10 - 20
Spek ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Gekookte worst ¹	 / 	4	8 - 20
Worstjes, rauw ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Gehakt ²		4	6 - 10
Vis en zeevruchten			
Visfilet, ongepaneerd ¹	 / 	4	10 - 20
Krabben ¹	 / 	4	4 - 8
Garnalen ¹	 / 	4	4 - 8
Hele vis bakken ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren

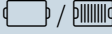

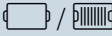

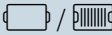

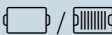

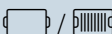

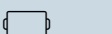
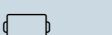
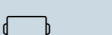


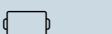





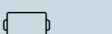
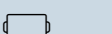
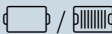



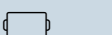
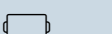
² Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

³ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

⁴ Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

⁵ Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

⁶ Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

	Kookgerei	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Groente			
Courgette ¹	 / 	3	4 - 12
Aubergines ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Groene asperges bakken ¹	 / 	3	4 - 15
Paddestoelen ²	 / 	4	10 - 15
Knoflook ²		2	2 - 10
Uien stoven ²		2	2 - 10
Groente glaceren ²		3	6 - 10
Aardappels			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels ²		5	6 - 12
Aardappelkoekjes ⁴		5	2,5 - 3,5
Geglaceerde aardappels ²		3	10 - 15
Eiergerechten			
Spiegeleieren in boter ³		2	2 - 6
Spiegelei in olie ¹		4	2 - 6
Roerei ²		2	4 - 9
Omelet ⁴		2	3 - 6
Pannenkoeken ⁴		5	1,5 - 2,5
Wentelteefjes ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) ⁴		3	10 - 15
Diversen			
Roosteren ⁵	 / 	4	4 - 6
Croûtons ²		3	6 - 10
Amandelen roosteren ⁶		4	3 - 15
Noten roosteren ⁶		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren ⁶		4	3 - 15

¹ Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren

² Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

³ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

⁴ Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

⁵ Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

⁶ Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

Draadloze temperatuursensor

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kookfuncties, moet er verbinding tussen de draadloze temperatuursensor en het bedieningspaneel worden gemaakt.

Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf vindt u informatie over de volgende onderwerpen:

- Verlijmen van de siliconenpatch
- Het gebruik van de draadloze kooksensor
- Reiniging
- Batterij vervangen

U kunt de siliconenpatch en de kooksensor achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef hiervoor steeds het juiste referentienummer op:

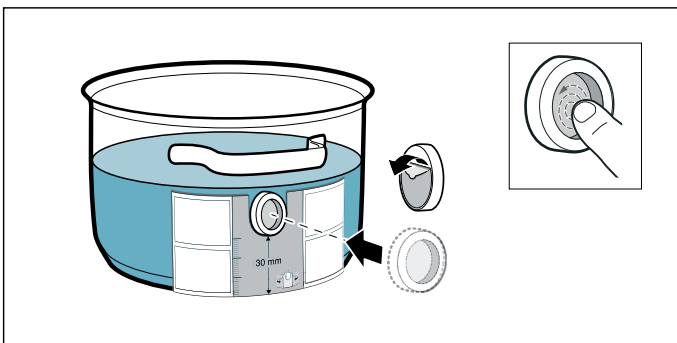
00577921	Set met 5 siliconenpatches
HZ39050	Kooksensor en set met 5 siliconenpatches

Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de temperatuursensor vastgemaakt aan de pan.

Wordt een pan voor de eerste keer gebruikt met de kookfuncties, dan moet de siliconenpatch er direct op worden aangebracht. Belangrijk hierbij:

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



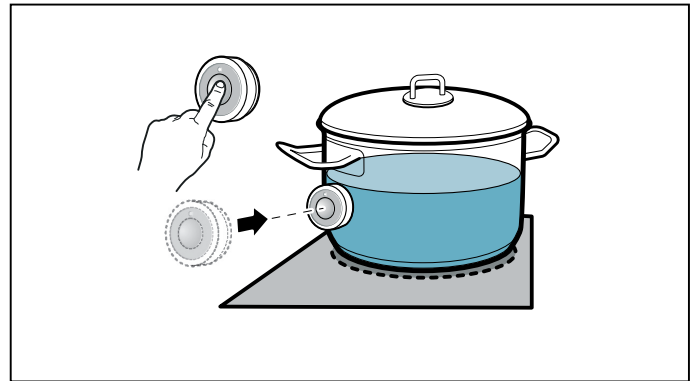
3. De siliconenpatch over het hele oppervlak aandrukken, ook aan de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

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

Draadloze temperatuursensor aanbrengen

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



Aanwijzingen

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

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

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


1. De basisinstelling ϵ 14 kiezen, zie het hoofdstuk \rightarrow "Basisinstellingen". De indicatie van een van de kookzones en de indicatie — zijn verlicht. De instelbereiken worden uitgeschakeld.
2. Kies de kookzone waarvan de indicatie oplicht. Er klinkt een signaal. De indicatie ☐ knippert.
3. Binnen 30 seconden op het symbool ☒ van de draadloze temperatuursensor drukken. Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding van de temperatuursensor met het bedieningspaneel op het display van de kookzone.

Resultaat

☐	Foutloze verbinding
1	Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.
2	Foutieve verbinding: vanwege een fout van de temperatuursensor.

- Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.
- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool op de temperatuursensor is niet binnen 30 seconden nadat de kookzone gekozen is ingedrukt.
 - De batterij van de temperatuursensor is leeg.
 Draadloze temperatuursensor resetten en de verbindingprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een verkeerde verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingprocedure opnieuw uitvoeren.
Is de verbinding nog steeds foutief **!**, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

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

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Temperatuursensor

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

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

Siliconenpatch

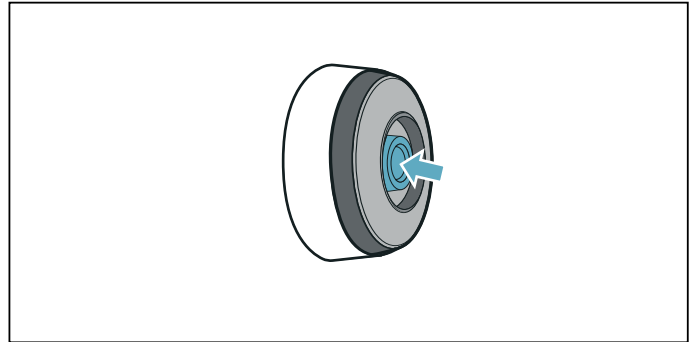
Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

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

Venster van de temperatuursensor.

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

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



Aanwijzingen

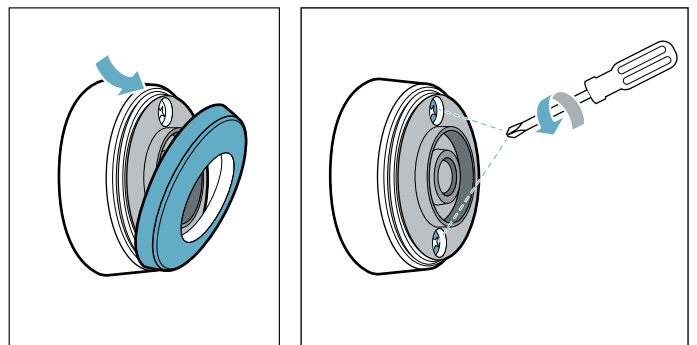
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

Batterij vervangen

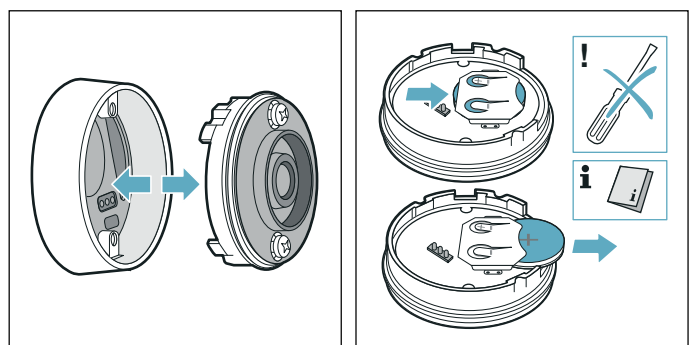
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

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

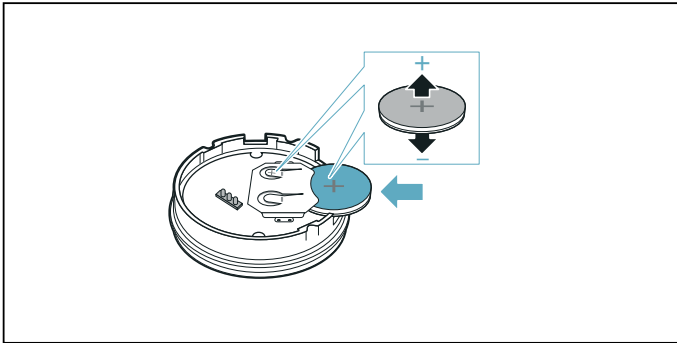


2. De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de batterijpolen in de juiste richting wijzen).

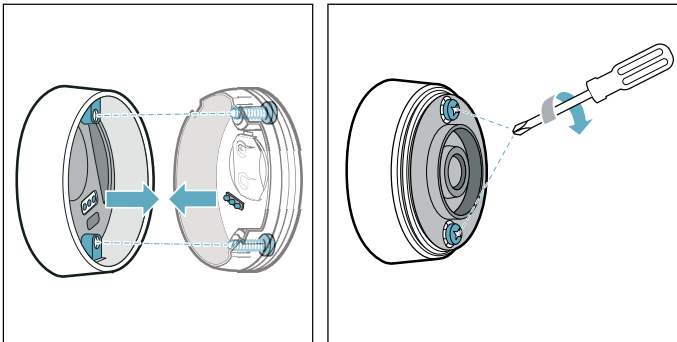


Attentie!

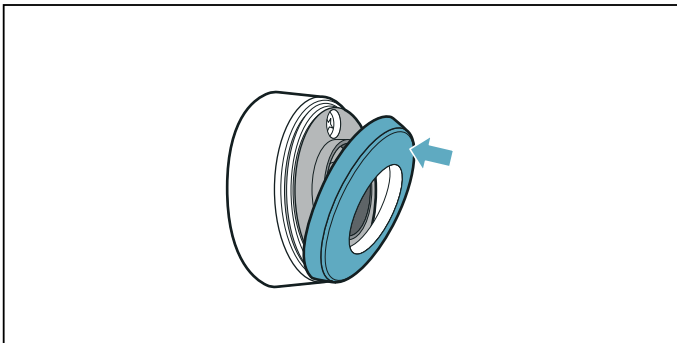
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



3. De afsluiting van de temperatuursensor sluiten (de uitsparingen voor de schroeven van de afsluiting moeten corresponderen met de inkepingen van het onderste deel van de behuizing). De schroeven met een schroevendraaier aandraaien.



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



Aanwijzing: Uitsluitend hoogwaardige batterijen gebruiken van het type CR2032, om een langere levensduur te garanderen.

Conformiteitsverklaring

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

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

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



Kinderslot

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


Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren:

1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.
2. Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De indicatie  is 10 seconden lang verlicht.
De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren:

1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.
2. Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgeschakeld.


In- en uitschakelen

In het hoofdstuk → "Basisinstellingen" kunt u lezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Activeren: het symbool  aanraken. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is 35 seconden lang geblokkeerd. U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder de instellingen te veranderen.

Deactiveren: Na 35 seconden wordt het bedieningspaneel gedeblokkeerd. Om de functie voortijdig op te heffen het symbool  aanraken.

Aanwijzingen

- 30 seconden na activering klinkt een signaal. Hiermee wordt aangegeven dat de functie spoedig beëindigd is.
- De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

De kookzone warmt niet meer op. In de kookzone-indicatie van de kookzone knipperen afwisselend **F**, **B** en de restwarmte-indicatie **h** of **H**.

Wordt een willekeurig symbool aangeraakt, dan schakelt de indicatie uit. De kookzone kan nu opnieuw worden ingesteld.

Het tijdstip van de automatische veiligheidsuitschakeling is afhankelijk van de ingestelde kookstand (na 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over verschillende basisinstellingen. Deze basisinstellingen kunnen aan uw persoonlijke behoeften worden aangepast.

Indicatie	Functie
c 1	Kinderslot 0 Handmatig*. 1 Automatisch. 2 Functie gedeactiveerd.
c 2	Geluidssignalen 0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. 1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. 2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
c 3	Energieverbruik weergeven 0 Gedeactiveerd.* 1 Geactiveerd.
c 4	De instelling afhankelijk van de hoogte boven zeeniveau 1-2 Verlaging 3 Basisinstelling 4-9 Uitbreiding
c 5	Automatische programmering van de bereidingstijd 00 Uitgeschakeld.* 0 1-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c 6	Duur van het geluidssignaal van de timer-functie 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c 7	Power-Management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. 0 Gedeactiveerd. Maximale vermogen van de kookplaat.*/** 1 1000 W minimaal vermogen. 1.5 1500 W ... 3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. 3.5 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. 4 4000 W 4.5 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 of 9.5 Maximale vermogen van de kookplaat.**
c 11	Vooraf ingestelde vermogensstanden voor de Move-functie wijzigen -9 Vooraf ingestelde vermogensstand voor het voorste kookgebied. -5 Vooraf ingestelde vermogensstand voor het middelste kookgebied. -1.5 Vooraf ingestelde vermogensstand voor het achterste kookgebied.


c 12	Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren
0	Niet geschikt
1	Niet optimaal
2	Geschikt
c 13	Activering van de flexibele kookzone configureren
0	Als twee onafhankelijke kookzones.
1	Als één afzonderlijke kookzone.*
c 14	De draadloze kooksensor verbinden met de kookplaat
0	Foutloze verbinding
1	Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.
2	Foutieve verbinding: vanwege een fout van de kooksensor.
c 17	Luchtcirculatiefunctie of afvoerfunctie instellen
0	Circulatiefunctie configureren.*
1	Afvoerfunctie configureren.
c 18	Automatische start instellen
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld: automatische stand met sensorregeling.*
2	Ingeschakeld: De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzones in.
c 19	Stel de sensorgevoeligheid voor de ventilatie in
1	Laagste instelling van de sensorgevoeligheid.
2	Middelste instelling van de sensorgevoeligheid.*
3	Hoogste instelling van de sensorgevoeligheid.
c 20	Naloop instellen
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld: automatische functie met sensorgeregelde naloop.
2	Ingeschakeld*:
	Wanneer de kookplaat werkt met afvoerluchtfunctie, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 6 minuten met de kookstand 3 in.
	Wanneer de kookplaat met de circulatieluchtfunctie werkt, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 30 minuten met de kookstand 1 in.
	De naloopfunctie schakelt zich na het verstrijken van deze tijd automatisch uit.
c 25	Automatische panherkenning
0	Gedeactiveerd: de gewenste kookzone handmatig selecteren.
1	Geactiveerd: de kookplaat herkent de grootte en de positie van de pan en kies de betreffende kookzone(s)*.
HC	Home Connect
	→ "Home Connect instellingen"
c 0	Terugzetten naar de standaard instellingen
0	Individuele instellingen.*
1	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling




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

Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

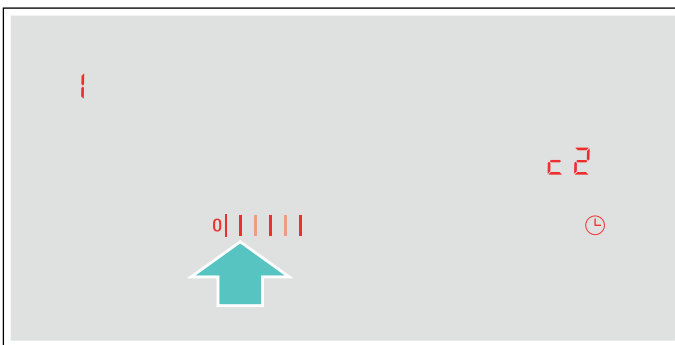
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.


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

3. Wanneer u het symbool  opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten  1 en  op als voorinstelling.



4. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
5. Vervolgens in het instelgebied de gewenste instelling kiezen.



6. Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

Weergave van het energieverbruik

Deze functie geeft op de kookplaat het totale energieverbruik weer van de laatste keer dat hij is gebruikt.

Na uitschakeling van de kookplaat wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. **1.08 kWh**.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.

In het hoofdstuk → "Basisinstellingen" kunt u lezen hoe u deze functie inschakelt

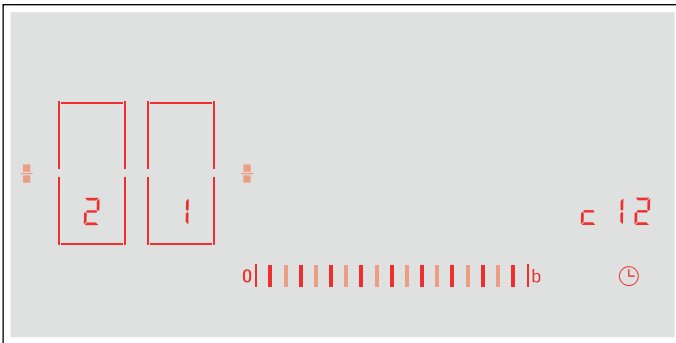
Kookgerei-test

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


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

1. De pan met ca. 200 ml water vullen en bij kamertemperatuur in het midden op de kookzone plaatsen, waarvan de diameter het best bij de diameter van de bodem van de pan past.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **c 1** of **2**.
3. Het instelgebied aanraken. In de kookzone-indicaties knippert **—**. De functie is geactiveerd.

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
1	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
2	Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed.
* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.	

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- De flexibele kookzone is één kookzone; gebruik slechts één kookvorm.
- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed mogelijk of naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*" en → "*Flex zone*".

Power-Manager

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

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

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

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

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

Home Connect

Dit apparaat is voorzien van WLAN, zodat er via een mobiel eindapparaat instellingen naar het apparaat kunnen worden gezonden.

Als het apparaat niet met het thuisnetwerk wordt verbonden, functioneert het als een kookveld zonder netwerkaansluiting. Het kookveld kan altijd via het bedieningspaneel worden bediend.

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

Aanwijzingen

- Kookvelden zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht - het koken moet worden gecontroleerd.
- Houd u aan de veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 6
- U kunt met de Home Connect app instellingen naar uw apparaat zenden. Deze moeten vervolgens op het apparaat worden bevestigd. Het is niet mogelijk het apparaat te bedienen terwijl u onderweg bent.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.

Instellen

Om instellingen via Home Connect te kunnen uitvoeren, moet de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat geïnstalleerd en geconfigureerd zijn.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.




Om de instellingen uit te voeren, volgt u de stappen die de app aangeeft.

Voor het configureren moet de app geopend zijn.

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

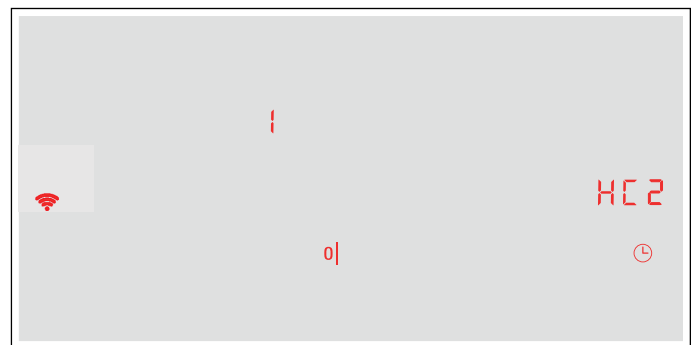
U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.


U dient toegang tot uw router te hebben. Is dit niet het geval, doorloop dan de stappen "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk".

1. De kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt. In de kookzone-indicatie is  verlicht.






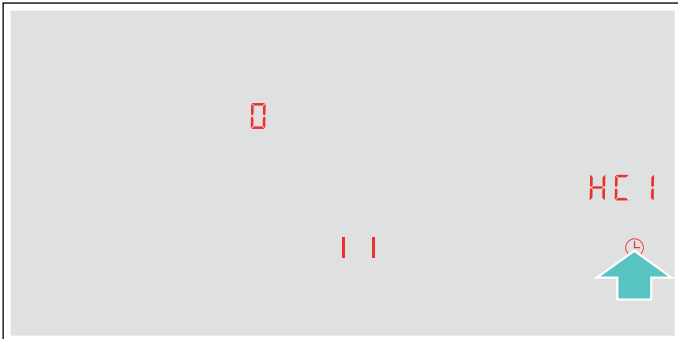
4. In het instelgebied de waarde **1** instellen. Op het bedieningspaneel knippen **1** en het symbool .
5. Binnen 2 minuten op de WPS-knop van de router drukken. Als op het bedieningspaneel het symbool  niet meer knippert, maar constant brandt, is de kookplaat met het thuisnetwerk verbonden. **Aanwijzing:** Als er geen verbinding tot stand kan worden gebracht, verschijnt de waarde **2** "handmatig verbinden". Het apparaat handmatig in het thuisnetwerk aanmelden of opnieuw de automatische verbinding starten. Het apparaat probeert automatisch zich met de app te verbinden en de instelling **HC 2** wordt weergegeven. In het instelbereik knippert de waarde **1**.



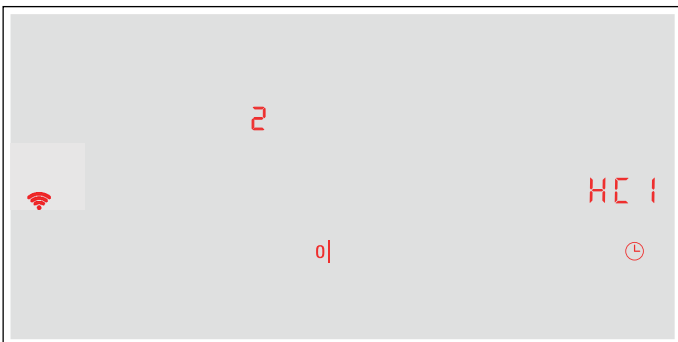
6. App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen. Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt.

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

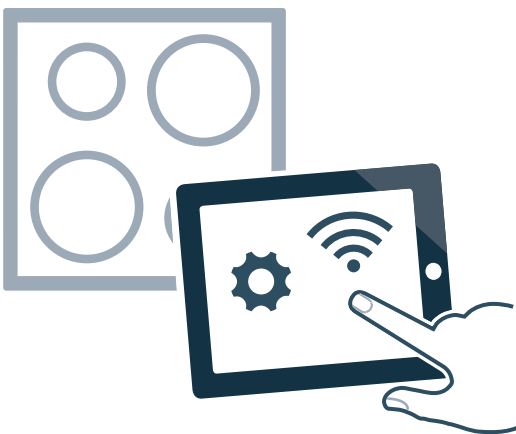
1. De kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt. In de kookzone-indicatie is  verlicht.




4. In het instelgebied de waarde **2** instellen. Op het bedieningspaneel knippen **2** en het symbool .

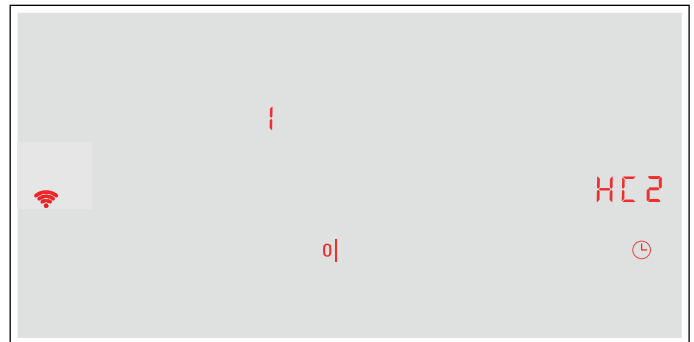



5. Een mobiel eindapparaat in het kookveldnetwerk met de SSID "HomeConnect" aanmelden met de sleutel "HomeConnect".



Als op het bedieningspaneel het symbool  niet meer knippert, maar constant brandt, is de kookplaat met het thuisnetwerk verbonden.

Het apparaat probeert automatisch zich met de app te verbinden en de instelling **HC 2** wordt weergegeven. In het instelbereik knippert de waarde **1**.



6. App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de handmatige netwerkaanmelding opvolgen. Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt.

Home Connect instellingen

U kunt Home Connect op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Navigeer in de basisinstellingen van uw kookveld naar de Home Connect instellingen om de netwerk- en apparaatinformatie weer te geven.

Indicatie	Functie
HC 1	Aanmelding in het thuisnetwerk (WLAN)
	Niet verbonden / netwerkverbinding verbreken.
1	Automatisch verbinden.
2	Handmatig verbinden.
3	Verbonden.
HC 2	Verbinding met app
	Niet verbonden.
1	Verbinding maken.
HC 3	Verbinding met WLAN
	Draadloze module uitgeschakeld.
1	Draadloze module ingeschakeld.
HC 4	Instellingen via app
	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld.*
HC 5	Software-update
1	Update beschikbaar en gereed voor installatie.
2	Starten van de installatie.
HC 6	Externe toegang door servicedienst
	Niet toegestaan.
1	Toegestaan.

* Basisinstelling

Indicatie	Functie
HC7	WLAN signaalsterkte
0	Niet verbonden met het thuisnetwerk (WLAN).
1	Signaalsterkte 1 (slecht)
2	Signaalsterkte 2 (gemiddeld)
3	Signaalsterkte 3 (goed)
HC8	Verbinding met Home Connect server
0	Niet verbonden.
1	Verbonden.
* Basisinstelling	



Aanwijzingen

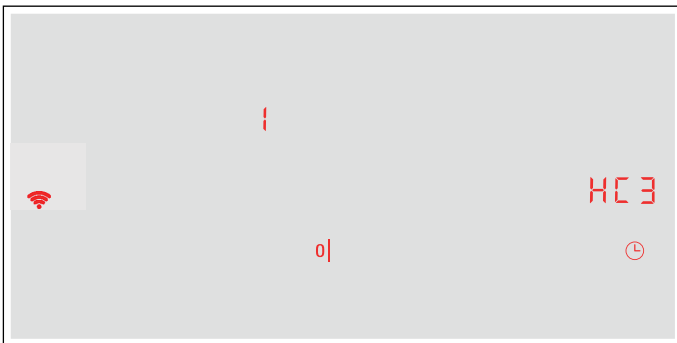
- De instelling **HC2** wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.
- De instelling **HC3** wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat al eens met een netwerk is verbonden.
- De instelling **HC5** wordt alleen weergegeven wanneer er een update beschikbaar is.
- De instelling **HC6** wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst een verbinding met het apparaat probeert te maken. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
- De instellingen **HC7** en **HC8** worden alleen weergegeven als er een WLAN-verbinding is.

WLAN deactiveren

Is Wi-Fi geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.

Aanwijzing: Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

- De kookplaat inschakelen.
- Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC3** verschijnt. In de kookzone-indicatie is **1** verlicht.






- In het instelbereik de waarde **0** instellen. WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel verdwijnt het symbool .

Loskoppelen van het netwerk



U kunt de kookplaat op elk moment van het netwerk loskoppelen.

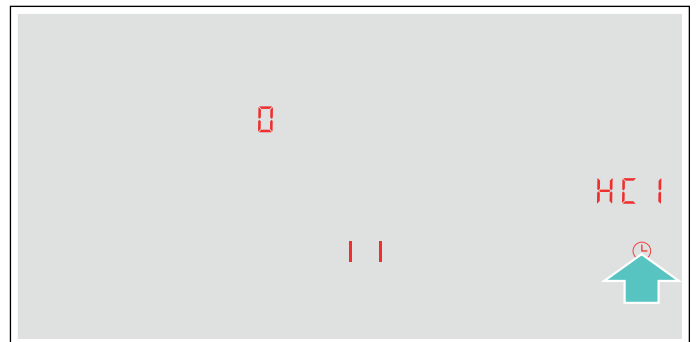
Aanwijzing:

Als uw kookplaat van het netwerk werd losgekoppeld, is er geen bediening via Home Connect mogelijk.

- De kookplaat inschakelen.
- Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC1** verschijnt. In de kookzone-indicatie is **3** verlicht.
- In het instelbereik de waarde **0** instellen. Het apparaat heeft geen verbinding met het thuisnetwerk en het symbool  verdwijnt van het bedieningspaneel.

Netwerk verbinden

- De kookplaat inschakelen.
- Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC1** verschijnt. In de kookzone-indicatie is **0** verlicht.






- In het instelbereik de waarde **1** "Automatisch verbinden" of de waarde **2** "Handmatig verbinden" instellen.
- Volg de aanwijzingen van de app volgens
 - "Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk" of
 - "Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk".

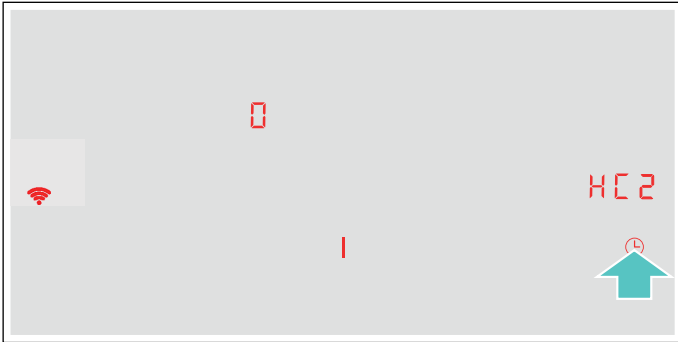
Met app verbinden


Wanneer de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat is geïnstalleerd, kunt u het verbinden met uw kookveld.

Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en ingesteld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC2** verschijnt.
In de kookzone-indicatie is  verlicht.







4. In het instelbereik de waarde  instellen.
5. Volg de aanwijzingen in de app om het verbindingproces af te sluiten.

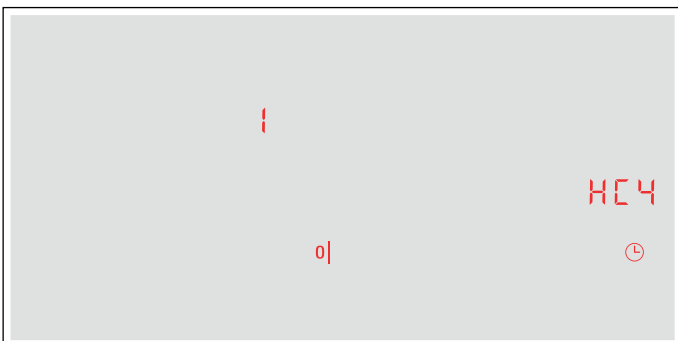
Instellingen via app

U kunt met de Home Connect app comfortabel toegang krijgen tot de basisinstellingen van uw kookplaat en instellingen voor de kookzones naar de kookplaat sturen.

Aanwijzingen

- Voor het wijzigen van de basisinstellingen moet de kookplaat uitgeschakeld zijn.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de leveringstoestand is de overbrenging van instellingen geactiveerd.
- Als de overbrenging van instellingen is gedeactiveerd, worden alleen de bedrijfstoestanden van het kookveld in de Home Connect app weergegeven.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC4** verschijnt.
4. Om de overbrenging te activeren, in het instelbereik de waarde  selecteren en om de overbrenging te deactiveren, de waarde  selecteren.



Kookinstellingen bevestigen

Zodra kookinstellingen naar een kookzone worden doorgestuurd, begint afhankelijk van de instelling de kookzone-indicatie, timerindicatie of veranderde functie te knipperen. Om de instellingen te bevestigen, de gewenste kookzone-indicatie aanraken. Om de instellingen te annuleren, een willekeurige andere toets van het kookveld aanraken.

Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw kookplaat geactualiseerd (bijvoorbeeld voor optimalisatie, het verhelpen van fouten of veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde is dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en verbonden bent met de Home Connect Server.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd over de plaats waar u de update ook kunt downloaden.

Nadat het downloaden met succes is afgesloten kunt u de installatie starten via de kookplaat (basisinstellingen, instelling **HC5**) of de Home Connect app starten, wanneer u zich in uw lokale netwerk bevindt.

Nadat de installatie met succes is afgesloten wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Aanwijzingen

- Tijdens de download kunt u de kookplaat gewoon blijven gebruiken.
- Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kan een software-update ook automatisch worden gedownload.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

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.

Aanwijzing: 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

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een WLAN-netwerk 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 gewijzigde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudelijke apparaat.
- 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.

Aanwijzing: Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

Conformiteitsverklaring

Hierbij 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.siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4 GHz band: 100 mW max.
5 GHz band: 100 mW max.

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): alleen voor het gebruik binnenshuis

Reinigen

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het apparaat laten afkoelen alvorens het metalen vetfilter of het overloopreservoir of de afdekking te verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Aanwijzingen

- Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.
- Verwijder voor het reinigen alle juwelen van armen en handen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Schoonmaakmiddelen

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

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

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak

Gebruik:

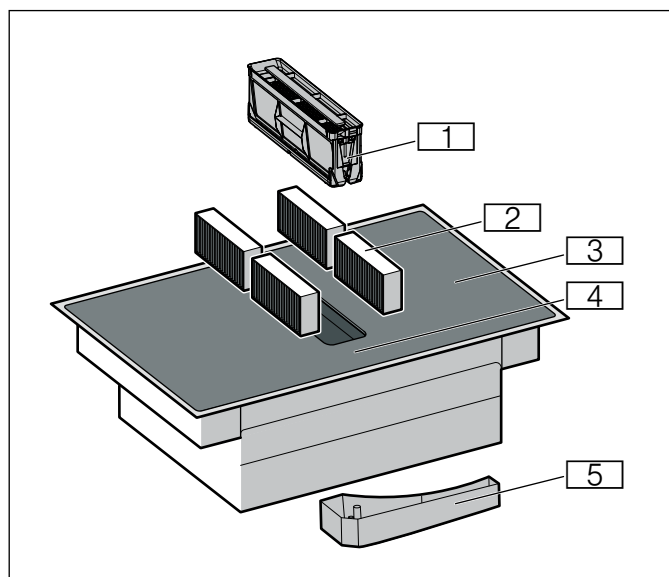
- geen onverdunde afwasmiddelen
- geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen
- geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat
- geen ovenreiniger
- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaaksponsjes

Attentie!**Schade aan het oppervlak**

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

Houd de informatie in de tabellen aan om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

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

Onderdelen die dienen te worden gereinigd

Nr.	Aanduiding
1	Metalen vetfilter
2	Actief koolstoffilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij afvoerluchtfunctie*
3	Kookplaat
4	Bedieningspaneel
5	Overloopreservoir
*al naar gelang de apparaatuitvoering	

Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)

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

- Gebruik alleen warm zeepsop
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.
- Gebruik geen harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaaksponsjes.

Kookplaat

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

Laat de metalen vetfilter tijdens de reiniging van de kookplaat in het apparaat. Vuil en etensresten verzamelen zich in de metalen vetfilter en niet in de binnenruimte van het apparaat. De metalen vetfilter kunt u in de vaatwasmachine reinigen.

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

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

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

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

Ventilatie

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

Metalen vetfilter

Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. Vetfilter regelmatig reinigen. Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

Actief koolfilter

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

Wanneer u uw apparaat alleen in de luchtafvoermodus gebruikt, vervang dan het akoestische filter zodra dit is verontreinigd.

Verzadigingsindicatie

Bij verzadiging van het actief koolstoffilter klinkt na het uitschakelen van het apparaat een signaal.

Op het display brandt **F**.

Uiterlijk op dit moment dient u de actief koolfilters te vervangen.

Wanneer u het actief koolstoffilter heeft vervangen, moet u de verzadigingsindicatie resetten, zodat het display **F** stopt met branden.

Na uitschakeling van het apparaat is **F** verlicht.

Symbool voor de ventilatie ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.

De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

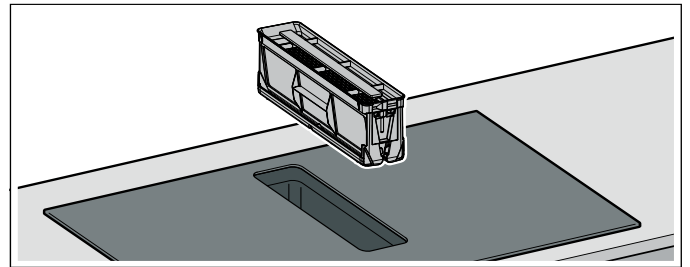
Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

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

Aanwijzingen

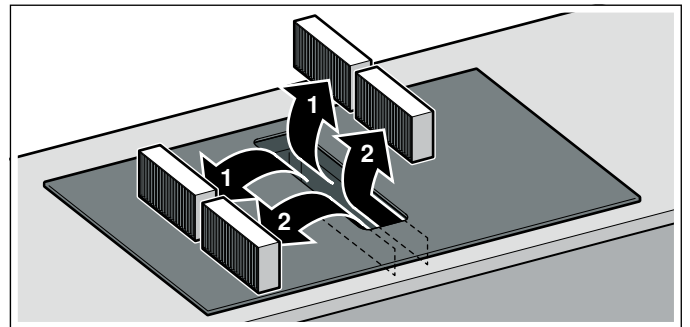
- De actief koolfilters en akoestische filters zijn niet inbegrepen bij de leveringsomvang. Als reserveonderdeel zijn actief koolfilters of akoestische filters verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.
- De actief koolfilters en akoestische filters kunnen niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
- Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.

1. Het metalen vetfilter uitnemen.

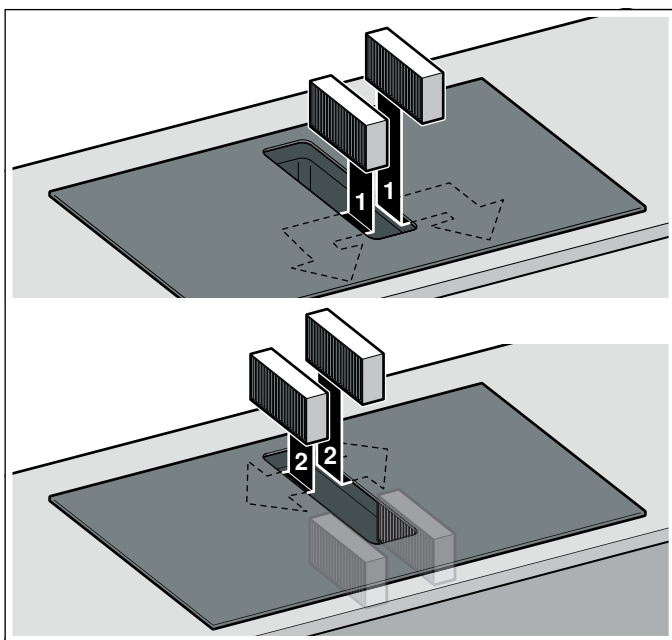


Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
 - Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.
2. De vier actief koolstoffilters of akoestische filters er uit halen en correct afvoeren.



3. Twee actief koolstoffilters of akoestische filinters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



4. De andere actief koolstoffilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat aanbrengen.
5. Het metalen vetfilter aanbrengen.

Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u het actief koolstoffilter heeft vervangen, moet u de verzadigingsindicatie resetten, zodat het display **F** stopt met branden.

Na uitschakeling van het apparaat is **F** verlicht.

Symbool voor de ventilatie ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.

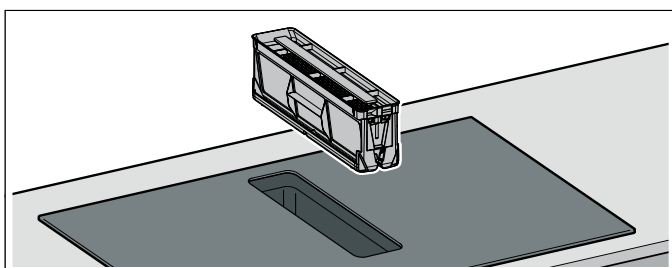
De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

Metalen vetfilter demonteren

Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten het metalen vetfilter regelmatig worden gereinigd.

Reinig ook de binnenkant van de werkbladafzuiging regelmatig. Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken.

1. Het metalen vetfilter uitnemen.



Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
- Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.

2. De metalen vetfilter in de vaatwasmachine of met heet zeepsop reinigen. → "Metalen vetfilter reinigen" op pagina 55
3. Indien nodig na demontage van de metalen vetfilters de actieve koolstoffilters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.
4. Na het reinigen de gedroogde metalen vetfilters weer aanbrengen.

Metalen vetfilter reinigen

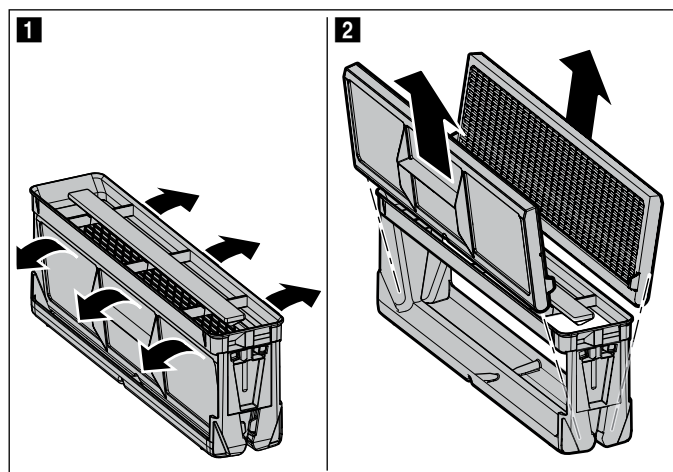
Aanwijzingen

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

Met de hand:

Aanwijzing: Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. Dit kan worden besteld via de onlineshop.

- De metalen vetfilter demonteren.



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

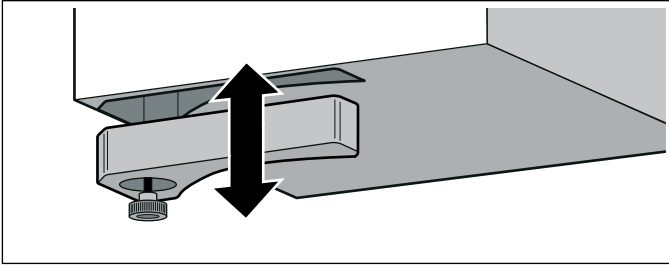
In de vaatwasmachine:

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

Overloopreservoir schoonmaken

1. Het overloopreservoir met twee handen losschroeven.

Aanwijzing: 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.

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is. Komen er voorwerpen in het apparaat terecht, verwijder deze dan nadat het apparaat is afgekoeld. Daarvoor het metalen vetfilter verwijderen.
- Komt er van bovenaf vloeistof in het apparaat, dan wordt dit in het overloopreservoir verzameld. Het overloopreservoir afschroeven en leegmaken.

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

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

Het kinderslot is geactiveerd.
Informatie over deze functie vindt u in hoofdstuk → "*Kinderslot*".

Waarom knippen de lichtindicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel verwijderen. Verwijder alle voorwerpen van het bedieningspaneel.
Hoe u het geluidssignaal deactiveert, leest u in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Waarom kan ik de kookassistentfuncties niet activeren?

Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie PowerManager is geactiveerd. De vermogensstanden van de actieve kookplaten uitschakelen of verlagen.
Meer informatie over deze functie vindt u in hoofdstuk → "*Kookhulpfuncties*".

De ventilatie schakelt niet in, terwijl de automatische start is ingesteld.

Schakel de ventilatie handmatig in of controleer de configuratie van de automatische start. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

De ventilatie loopt te sterk of te zwak in de sensorbesturingsmodus.

De sensorgevoeligheid voor de ventilatie is niet goed geconfigureerd.
Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

De ventilatie loopt verder, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld.

Schakel de ventilatie handmatig uit.
Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Apparaat bedienen*".

De ventilatie schakelt in, hoewel het apparaat is uitgeschakeld.

De instelling naloopfunctie met sensorregeling is gekozen.
Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

De luchtaanzuiging is te zwak.

Controleer of het metalen vetfilter schoon is.
Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "*Reinigen*".

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is hoorbaar bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Diep fluiten:

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

Knisperen:

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

Geluiden

Hoge fluittonen:

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

Ventilatorgeluid:

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

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → *"Koken met inductie"*.

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de kookzone waarop het kookgerei staat ingeschakeld is.

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

Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → *"Koken met inductie"*, → *"Flex zone"* en → *"Move-functie"*.

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

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

Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → *"Koken met inductie"*, → *"Flex zone"* en → *"Move-functie"*.

Reiniging

Hoe kan ik de inductiekookplaat reinigen?

U bereikt optimale resultaten met speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramik. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen voor vaatwasmachines (concentraten) of dweil.

Hoe u de kookplaat reinigt en verzorgt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

In de kast onder de kookplaat bevindt zich water.

Controleer of het overloopreservoir vol is.

Hoe u het overloopreservoir reinigt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen?

Reinig het overloopreservoir regelmatig.

Hoe u het overloopreservoir reinigt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

Met welke tijdsintervallen moet ik het metalen vetfilter reinigen?

Reinig het metalen vetfilter regelmatig.

Hoe u het filter reinigt en onderhoudt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

Wat te doen bij storingen?

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

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen	De stroomvoorziening is onderbroken. Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of de stroomtoevoer is onderbroken. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicaties knipperen.	Het bedieningsveld is vochtig of er bevindt zich een voorwerp op.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie — knippert in de kookzone-indicaties.	In de elektronica is een storing opgetreden.	Dek om de storing te bevestigen het bedieningsveld kort met de hand af.
F	Het actief koolstoffilter is verzadigd of de verzadigingsindicatie brandt, hoewel het filter is gereinigd resp. vervangen.	Vervang het filter en reset de filterverzadigingsaanwijzing. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → " <i>Reinigen</i> ".
F2 / E8207 / E 70 15	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
F4 / E8208 / E 70 15	De elektronica is oververhit en alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
FS + vermogensstand en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het bereik van het bedieningsveld. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De betreffende pan verwijderen. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
FS en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het bereik van het bedieningsveld. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld.	Neem de betreffende pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F 1 / F6	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Dan de kookzone opnieuw zoals gebruikelijk inschakelen.
FD	De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	De foutindicatie bevestigen door een willekeurige sensor aan te raken. U kunt koken zonder de functie Instellingenoverdracht te gebruiken. De technische servicedienst informeren.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk .
E 70 10	De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk.	De foutindicatie bevestigen door een willekeurige sensor aan te raken. U kunt zonder verbinding koken. Verschijnt de indicatie opnieuw, laat dit dan weten aan de technische servicedienst.
E8202	De kooksensor is oververhit en de kookplaat is uitgeschakeld.	Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.
E8203	De kooksensor is oververhit en alle kookplaten zijn uitgeschakeld.	Als u de kooksensor niet gebruikt, dan dient u deze van de pan te nemen en ver van andere kookplaten of warmtebronnen te bewaren. De kookplaten inschakelen.
E8204	De batterij van de kooksensor is bijna leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> ".
E8205	De verbinding met de kooksensor is afgebroken.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
E8206	De kooksensor is kapot/defect.	De technische servicedienst informeren.
Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.		

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De indicatie van de kooksensor is niet verlicht.	De kooksensor reageert niet en de indicatie is niet verlicht.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> ". Blijft het probleem bestaan, houd het symbool van de kooksensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de kooksensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → " <i>De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel</i> ". Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de sensor knippert twee keer.	De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> ".
De indicatie van de sensor knippert drie keer.	De verbinding met de kooksensor is afgebroken.	Houd het symbool van de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de sensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → " <i>De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel</i> ".
E9000 E90 10	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied.	De stroomaanbieder op de hoogte brengen.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat de kookplaat volgens het schakelschema is aangesloten.
dE	De demo-modus is geactiveerd.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en opnieuw aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus werd gedeactiveerd.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

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

 **Servicedienst**

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

Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.)

Geef wanneer u contact opneemt met onze servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) door.

Het typeplaatje met de betreffende nummers vindt u:

- Op de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de voorste kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) is ook op de kookplaat van glaskeramiek te vinden. De index van de servicedienst (KI) en het fabricagenummer (FD-nr.) kunt u bekijken zien door naar de basisinstellingen te gaan. Lees daarvoor hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Wij wijzen u erop, dat een bezoek van een monteur van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode niet gratis is.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Testgerechten

Deze tabel is gemaakt voor testinstituten, om het testen van onze toestellen te vergemakkelijken.

De gegevens van de tabel verwijzen naar ons toebehoren van Schulte-Ufer (pannenset van 4 stuks voor inductieplaat HZ390042 met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l voor kookzones van Ø 18 cm
- Koekenpan Ø 24 cm, voor kookzones van Ø 18 cm

Testgerechten	Vormen	Voorverwarmen			Bereiden	
		Kookstand	Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel
Chocolade smelten						
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g)	Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nee
Linzenschotel opwarmen en warmhouden						
Linzenschotel*						
Begintemperatuur 20 °C						
Hoeveelheid: 450 g	Kookpan Ø 16 cm	9	1:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja
Hoeveelheid: 800 g	Kookpan Ø 22 cm	9	2:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja
Linzenschotel uit blik						
Bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco.						
Begintemperatuur 20 °C						
Hoeveelheid: 500 g	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja
Hoeveelheid: 1 kg	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja
Bechamelsaus maken						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout						
1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.	Steelpan Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nee	-	-
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.		7	ca. 6:30	Nee	-	-
3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan.		-	-	-	2	Nee
*Recept volgens DIN 44550						
**Recept volgens DIN EN 60350-2						

Testgerechten	Voorverwarmen			Deksel	Bereiden	
	Vormen	Kookstand	Tijdsduur (Min:sec)		Kookstand	Deksel
Rijstepap koken						
Rijstepap, afgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C De melk opwarmen tot deze begint op te komen. Aanbevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen. Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min.						
In ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
In ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Rijstepap, onafgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen.						
In ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3	Nee
In ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	2.5	Nee
Rijst koken						
Watertemperatuur 20 °C						
In ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
In ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Varkenslende braden						
Begintemperatuur van de lende: 7 °C						
Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken maken						
Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Frituren van diepvriesfrites						
Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee
*Recept volgens DIN 44550						
**Recept volgens DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001469505 (000115)