



SIEMENS

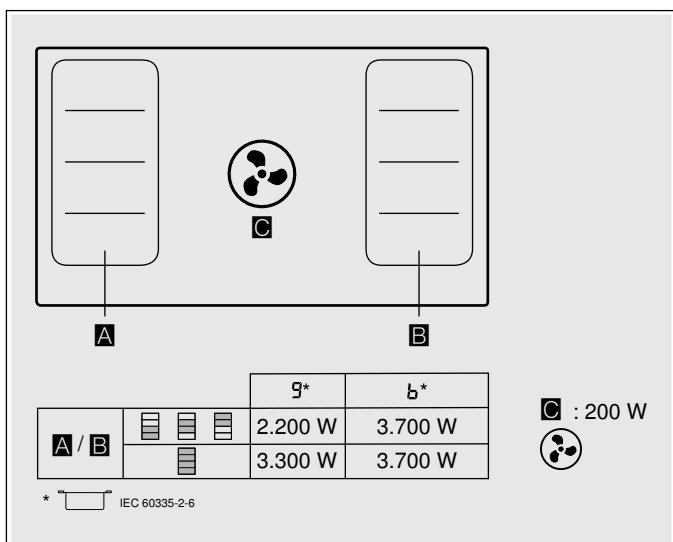
Flex-inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

nl Gebruiksaanwijzing

Register
your
product
online



Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	5		ShortBoost functie	25
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	6	Advies voor het gebruik	25	
	Oorzaken van schade	9	Activeren	25	
Overzicht	9		Deactiveren	25	
	Milieubescherming	10		Warmhoudfunctie	25
Energie besparen	10		Activeren	25	
Milieuvriendelijk afvoeren	10		Deactiveren	25	
	Koken met inductie	10		Overname van instellingen	26
Voordelen bij koken met inductie	10		Activeren	26	
Pannen	10			Kookhulpfuncties	27
	Het apparaat leren kennen	12	Functies van de kookhulp	27	
Uw nieuwe apparaat	12		Geschikte pannen	27	
Speciale accessoires	12		Sensoren en speciale accessoires	28	
Het bedieningspaneel	13		Functies en kookstanden	28	
De kookzones	13		Aanbevolen gerechten	32	
Restwarmte-indicatie	14		Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	36	
Kooksensor-functie (optioneel)	14		Conformiteitsverklaring	38	
Gebruiksmogelijkheden	14			Kinderslot	38
	Voor het eerste gebruik	15	Kinderslot activeren en deactiveren	38	
Eerste gebruik	15		Automatisch kinderslot	38	
	Apparaat bedienen	16		Wrijfbeveiliging	39
Kookplaat in- en uitschakelen	16			Automatische veiligheidsuitschakeling	39
Kookzone instellen	16			Basisinstellingen	40
Ventilatie in- en uitschakelen	17		Zo komt u bij de basisinstellingen:	41	
Intensief-stand	18			Weergave van het energieverbruik	42
Automatische start	18			Kookgerei-test	43
Automatische modus met sensorregeling	18			Reinigen	43
Naloop-functie	18		Schoonmaakmiddelen	43	
Kookadvies	18		Onderdelen die dienen te worden gereinigd	44	
	Flex zone	21	Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)	44	
Tips voor het gebruik van pannen	21		Kookplaat	45	
Als een afzonderlijke kookzone	21		Ventilatie	45	
Als twee onafhankelijke kookplaten	21		Overloopreservoir schoonmaken	47	
	Move-functie	22	Draadloze temperatuursensor	47	
Activeren	22			Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	48
Deactiveren	22			Wat te doen bij storingen?	50
	Tijdfuncties	23			
Programmering van de bereidingstijd	23				
De kookwekker	23				
Stopwatch-functie	24				
	PowerBoost-functie	24			
Activeren	24				
Deactiveren	24				

**Servicedienst 52**

E-nummer en FD-nummer 52

**Testgerechten 53**

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.

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 geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

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

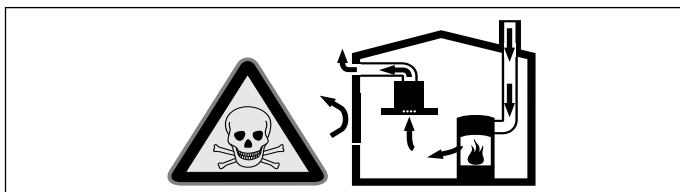
Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!

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

Waarschuwing – Levensgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

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

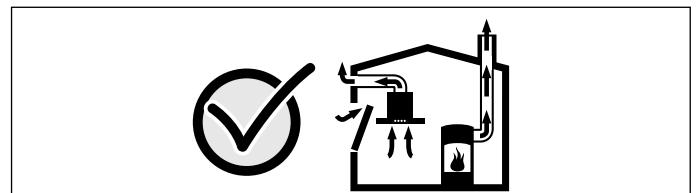


Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

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

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

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



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

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

Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.

Vetfilter minstens één keer in de maand reinigen.

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

- De vetafzettingen in de filters kunnen ontbranden.
Apparaat schoonmaken zoals beschreven. Neem de reinigingsperiodes in acht. Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. In de buurt van het apparaat nooit werken met een open vlam (bijv. flamberen). Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer er een afgesloten, niet verwijderbare afscherming aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Elektromagnetische gevaren!

- Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.
- De draadloze temperatuursensor 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 – Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- Bepaalde onderdelen in het toestel kunnen scherpe randen hebben. Veiligheidshandschoenen dragen.
- Kookgerei en kookplaten worden erg heet. Nooit met uw handen boven de hete kookplaat of heet kookgerei komen.
- Wanneer de batterij in de draadloze temperatuursensor te heet wordt, kan hij beschadigd raken of barsten. De sensor na het koken van de kookplaat nemen en niet bewaren in de buurt van warmtebronnen.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Het gebruik van ongeschikte wokpannen kan tot ongelukken leiden. Gebruik alleen de wokpan die als extra accessoire verkrijgbaar is bij de fabrikant.

 Waarschuwing – Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren. Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.
- Risico van beschadiging door corrosie. Schakel het apparaat wanneer u kookt altijd in om condensvorming te voorkomen. Condenswater kan leiden tot corrosie.
- Risico van beschadiging doordat er vocht in de elektronica van het apparaat komt. Reinig de bedieningselementen nooit met een natte doek.
- Beschadiging van het oppervlak door een foutieve manier van reinigen. Roestvrijstalen oppervlakken uitsluitend reinigen in de slijprichting. Gebruik voor de bedieningselementen geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal.
- Beschadiging van het oppervlak door scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Overzicht

In de volgende tabellen ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar.	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Ruwe bodems van vormen geven krassen op de kookplaat.	Controleer het kookgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
	Slijtage van de pannen.	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.



Milieubescherming

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

Energie besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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



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.

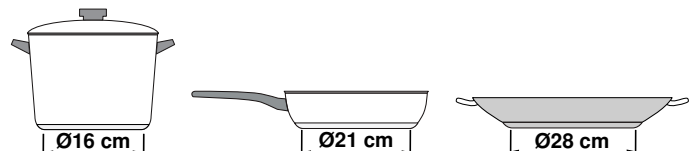
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

U kunt zelf controleren 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.

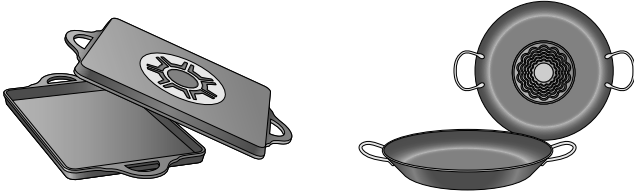


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere pannen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk .

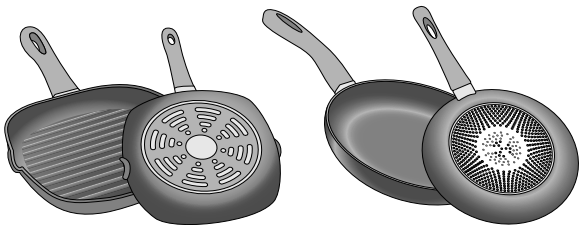


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



Niet geschikte pannen

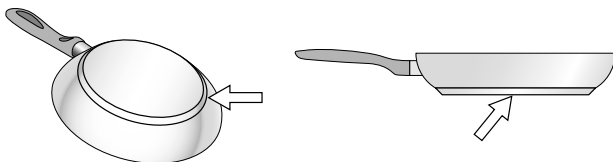
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Herkenning van de pan

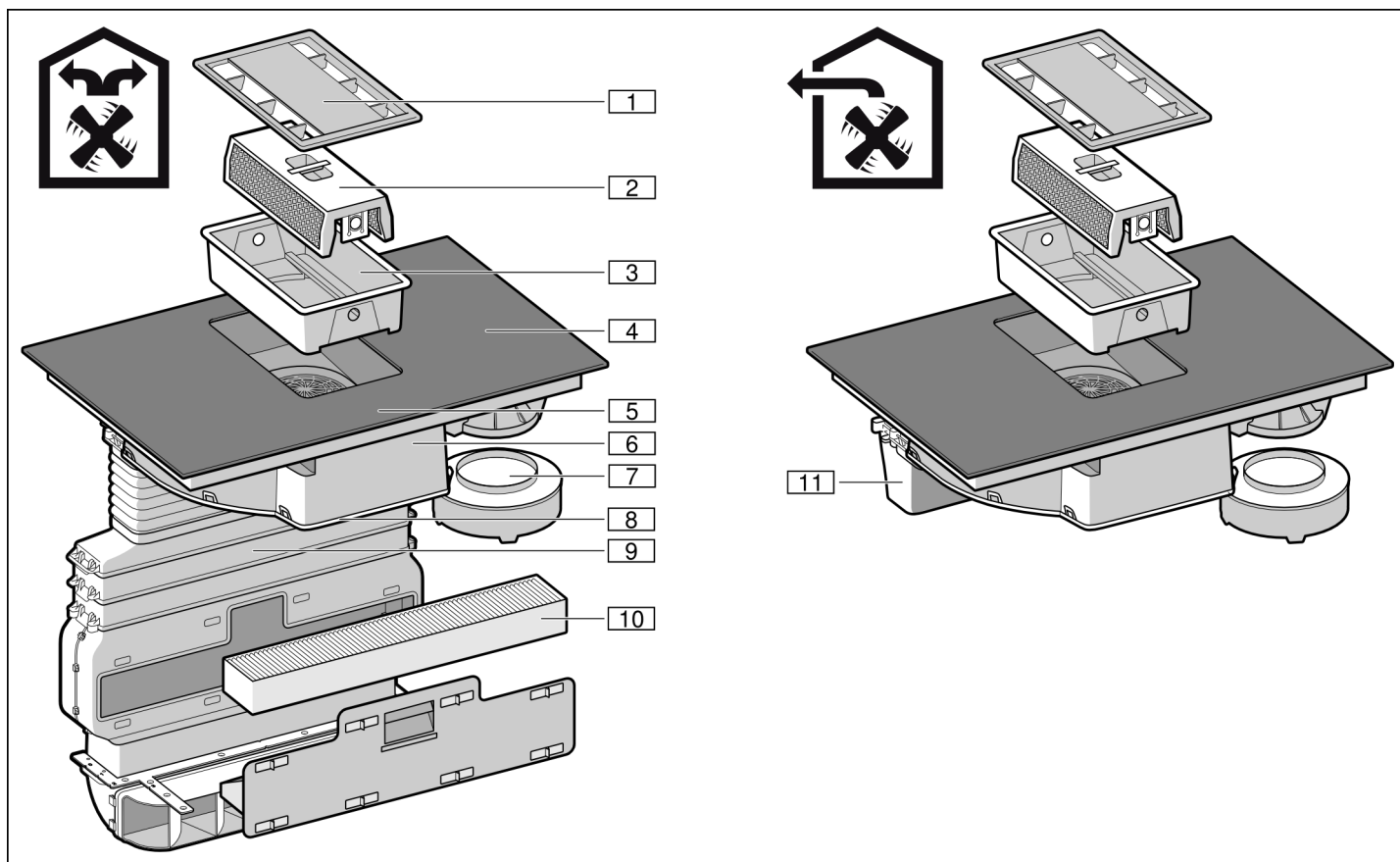
Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

Het apparaat leren kennen

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

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

Uw nieuwe apparaat



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

Speciale accessoires

Luchtafvoerset HZ381400

Luchtcirculatieset HZ381500

Actieve koolfilter HZ381700

Geschikte pannen

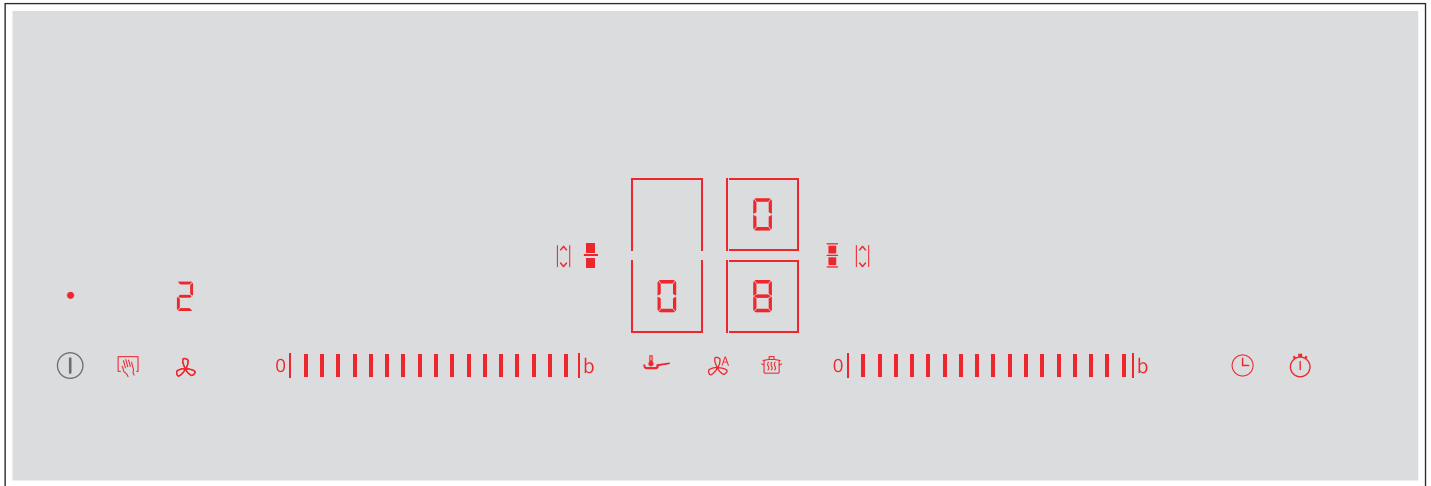
Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor-functie. Deze kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Geef steeds het corresponderende referentienummer op.

Pan met een diameter van 15 cm HZ390210

Pan met een diameter van 19 cm HZ390220

Pan met een diameter van 21 cm HZ390230

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

	Apparaat in- en uitschakelen
	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden en het kinderslot inschakelen
	Overgaan van het instelgebied van kookplaat naar ventilatie en vice versa / Verzagigingsindicaties terugzetten
	Kookzone kiezen
	Kookstanden instellen / Ventilatiestanden 1-9 in het linker instelgebied instellen
	Powerboost- en Shortboost-functie voor kookstanden / Intensiefstand voor ventilatie inschakelen
	BraadSensor inschakelen
	Automatische modus voor ventilatie inschakelen
	Warmhoudfunctie inschakelen
	Bereidingstijd en kookwekker programmeren
	Stopwatch-functie inschakelen
	Move-functie activeren
	Flexibele kookzone inschakelen

Indicaties

	Gebruikstoestand
	Kookstanden / Ventilatiestanden
	Restwarmte
	PowerBoost-functie / Intensiefstand voor ventilatie
	ShortBoost-functie
	Warmhoud-functie

Indicaties

	BraadSensor
	Kookfuncties
	Temperatuur kookfuncties
	Kinderslot
	Timer-functie
	De bereidingstijd instellen
	Kookwekker
	Overdracht van instellingen
	Timer-indicaties
	Energieverbruik
	Automatische modus voor ventilatie
	Verzagigingsindicatie metalen vetfilter
	Verzagigingsindicatie actieve koolfilter

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.

De kookzones

Kookzone

	Eenvoudige kookzone	Gebruik pannen die de juiste afmetingen hebben.
	Flexibele kookzone	Zie het hoofdstuk → "Flex zone"

Alleen pannen gebruiken die geschikt zijn voor inductiekoken, zie het hoofdstuk → "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:

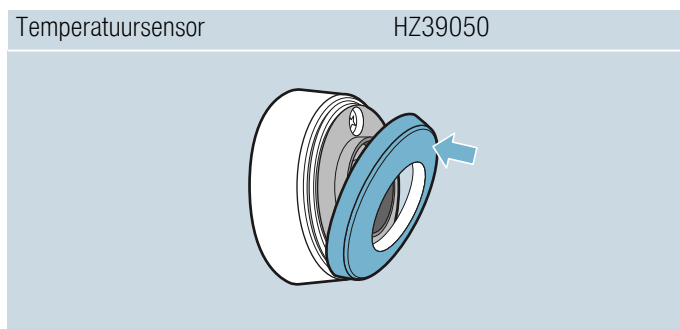
- Indicatie **H**: hoge temperatuur
- Indicatie **h**: lage temperatuur

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.

Kooksensor-functie (optioneel)

Afhankelijk van de apparaatversie wordt de temperatuursensor als accessoire meegeleverd bij het apparaat of kan hij als speciaal accessoire onder het volgende artikelnr worden besteld.



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 teruggeleid naar de keuken.

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

Voor het eerste gebruik

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

Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken.

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

Eerste gebruik

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

Mogelijke instellingen:

- Bij luchtcirculatie is voor de indicatie **CL** de waarde **0** (fabrieksinstelling) ingesteld.
- Bij luchtafvoer is voor de indicatie **CL** de waarde **1** ingesteld.

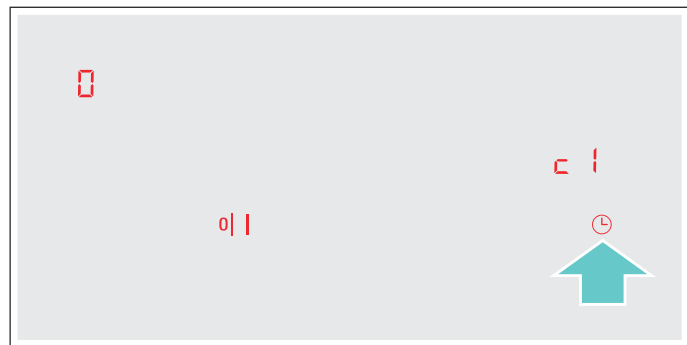
Display omschakelen naar gebruik met afvoerlucht

Voor luchtcirculatie moet het display van de elektronische regeling in de basisinstellingen worden omgeschakeld.

1. Controleren of het apparaat aangesloten en uitgeschakeld is.
2. Apparaat inschakelen.
3. 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.

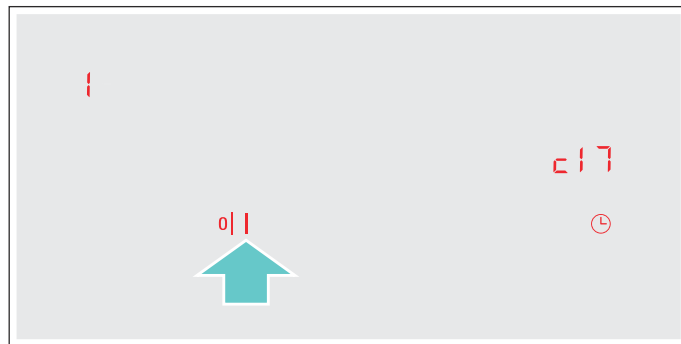
Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

4. Wanneer u het symbool  opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten **CL** en **0** op als voorinstelling.



5. Het symbool  zo vaak aanraken tot **CL 1** wordt weergegeven.

6. In het instelgebied de instelling **1** kiezen.



7. Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.
De instellingen worden opgeslagen.
8. Om de basisinstellingen te verlaten: het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Het display van de elektronische regeling is omgeschakeld naar luchtafvoer.

Display omschakelen naar gebruik met circulatielucht

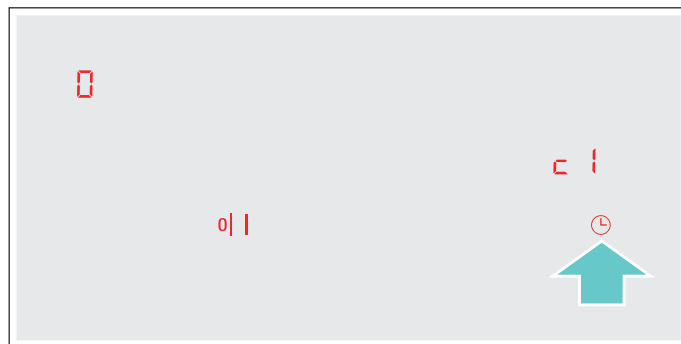
Het apparaat is bij levering op luchtcirculatie ingesteld.

Zijn de instellingen veranderd, ga dan als volgt te werk om de indicatie van de elektronische regeling in de basisinstellingen in te stellen op luchtcirculatie.

1. Controleren of het apparaat aangesloten en uitgeschakeld is.
2. Apparaat inschakelen.
3. 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.

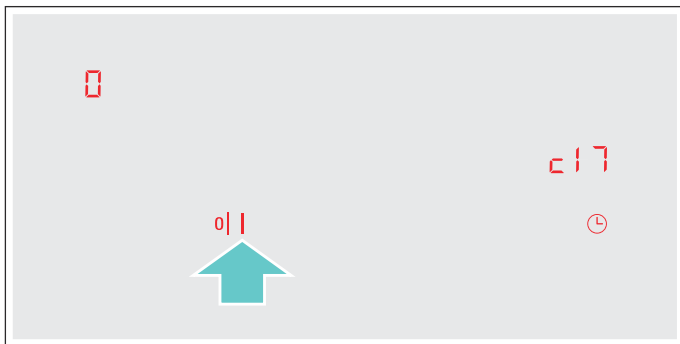
Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

4. Wanneer u het symbool  opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten **CL** en **0** op als voorinstelling.



5. Het symbool  zo vaak aanraken tot **CL 1** wordt weergegeven.

6. In het instelgebied de instelling  kiezen.



7. Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.
De instellingen worden opgeslagen.
8. Om de basisinstellingen te verlaten: het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Het display van de elektronische regeling is omgeschakeld naar luchtcirculatie.



Apparaat bedienen

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



⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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

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

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 alle kookzones langer dan 30 seconden uitgeschakeld zijn en de ventilatie uitgeschakeld is, gaat de kookplaat automatisch uit.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

In het instelgebied stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

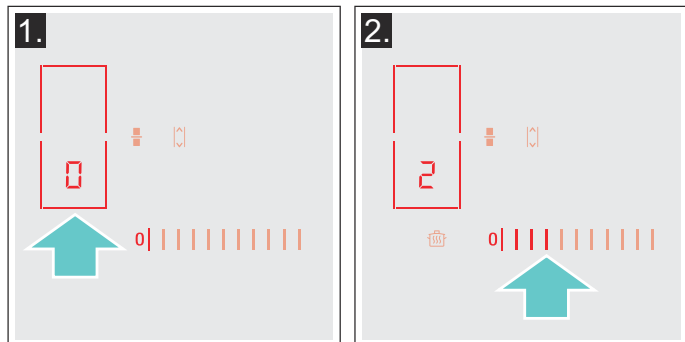
Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt gekenmerkt door .

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

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak de symbolen  en  van de gewenste kookzone aan.
De indicatie  is helderder verlicht.
2. Strijk met uw vinger over het betreffende instelgebied tot de gewenste kookstand oplicht.



De kookstand is ingesteld.

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.

Ventilatie in- en uitschakelen

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

Aanwijzing: Wanneer er geen metalen vetfilter is geplaatst, kan de ventilatie niet worden ingeschakeld. Plaats de metalen vetfilter. De functies van de kookplaten zijn ook zonder metalen vetfilter beschikbaar. → "Reinigen" op pagina 43

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

Aanwijzing: Zodra u de ventilatie ingeschakeld heeft, is het rechter instelgebied niet meer beschikbaar. Met het linker instelgebied wijzigt u de vermogensstand van de ventilatie.

Ventilatie inschakelen

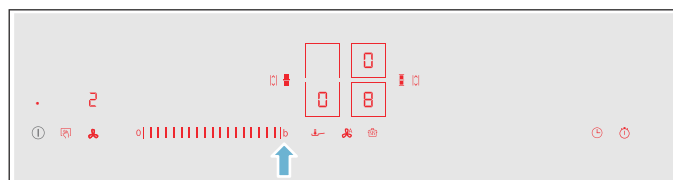
Aanwijzing: Zijn de symbolen  en  niet beschikbaar, breng de metalen vetfilter dan op de juiste wijze in.

De symbolen  en  zijn beschikbaar. De ventilatie kan ingeschakeld worden.

1. Symbool  aanraken.
De ventilatie start op vermogensstand **2**. De ingestelde vermogensstand wordt weergegeven op het display en in het linker instelgebied. Het rechter instelgebied is niet beschikbaar.

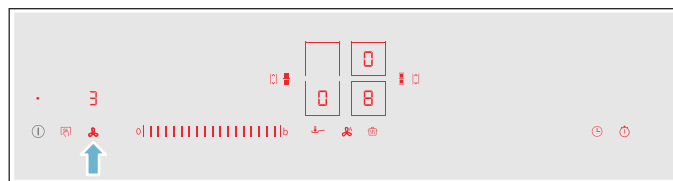
Aanwijzingen

- Tijdens het instellen van de vermogensstand van de ventilatie kunnen er geen kookstanden worden veranderd.
 - Er kan gedurende enkele seconden een vermogensstand voor de ventilatie worden uitgekozen. Hierna kan het instelgebied weer voor het instellen van de kookstanden worden gebruikt.
2. Kies de gewenste vermogensstand in het instelgebied.
De ingestelde vermogensstand wordt weergegeven in het linker instelgebied.



Vermogensstand instellen

1. Symbool  aanraken.
De ventilatie start op vermogensstand **2**. De ingestelde vermogensstand wordt weergegeven in het linker instelgebied. Het rechter instelgebied is niet beschikbaar.
2. Selecteer de gewenste vermogensstand in het linker instelgebied.
De ingestelde vermogensstand wordt weergegeven in het linker instelgebied.



Ventilatie uitschakelen

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

1. Symbool  aanraken.
2. In het instelgebied het symbool  kiezen.
3. Symbool  aanraken om naar het instelgebied van de kookplaat te gaan.

Aanwijzing: Afhankelijk van de gekozen basisinstellingen start de naloop nadat het apparaat is uitgeschakeld.

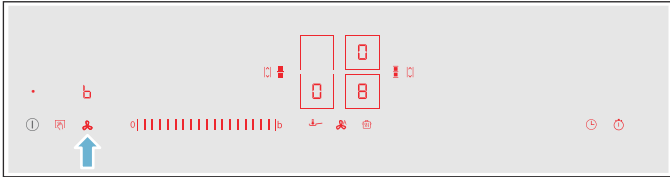
Intensief-stand

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

Inschakelen

1. Symbool  aanraken.
2. Symbool  aanraken.

Het symbool  en de symbolen van het linker instelgebied zijn verlicht. Op het display wordt  weergegeven. De intensiefstand is geactiveerd.



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

Aanwijzing: Na enkele seconden wordt opnieuw het instelgebied voor de kookstanden weergegeven.

Uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
2. In de volgende seconden over het instelgebied strijken, tot vermogensstand  of een andere vermogensstand wordt weergegeven.

Automatische start

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

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

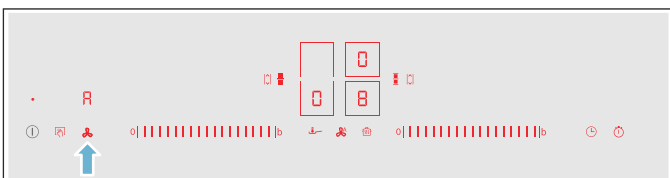
Kies de gewenste optie in de basisinstellingen. In de basisinstellingen kunt u ook de gevoeligheid van de sensor aanpassen.

Automatische modus met sensorregeling

Inschakelen

Symbool  aanraken.

De optimale vermogensstand wordt automatisch ingesteld met behulp van een sensor. Op het display wordt  weergegeven.



Uitschakelen

Symbool  aanraken.

Op het display wordt de laatste door de sensor ingestelde vermogensstand weergegeven. De automatische modus is uitgeschakeld.

Naloop-functie

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

In de basisinstellingen kunt u de volgende opties voor de naloop kiezen:

- Naloop deactiveren
- Automatische functie met sensorgeregelde naloop activeren
- Naloop voor een vastgestelde tijdsduur in een vastgestelde vermogensstand activeren

Aanwijzing: De naloopfunctie schakelt automatisch in wanneer er minstens één kookzone minimaal één minuut is ingeschakeld.

Als de automatische modus met sensorgeregelde naloop is geactiveerd, zijn tijdens de naloop de symbolen  en  verlicht.

Uitschakelen

Symbool  aanraken.

De naloopfunctie wordt direct beëindigd.

Wanneer een van de volgende voorwaarden van toepassing is, wordt de naloopfunctie uitgeschakeld:

- De nalooptijd is afgelopen.
- Het apparaat wordt weer ingeschakeld.
- Wanneer de automatische functie met sensorgeregelde naloop is geactiveerd, stelt de sensor vast wat de juiste luchtkwaliteit van de ruimte is.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoeppen 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 pannenlappen 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 - 45
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Stoven / braden met weinig olie*		
Schitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	8 - 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 - 6
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
*** Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

Flex zone

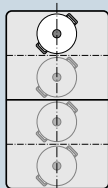
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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.

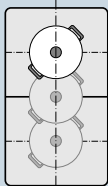
Tips voor het gebruik van pannen

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

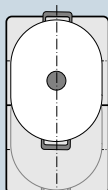
Als afzonderlijke kookzone



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

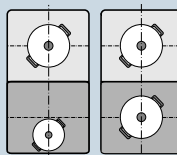


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



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

1. Kies de flexibele kookzone met het symbool .
2. Kies in het instelgebied de betreffende kookstand. De flexibele kookzone is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

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

Nieuw kookgerei toevoegen

Plaats het nieuwe kookgerei op de kookzone en raak twee keer het symbool  aan. Het nieuwe kookgerei wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft behouden.

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

Deactiveren

Symbool  aanraken.

De flexibele kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren verder als twee onafhankelijke kookzones.

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone gebruiken als twee onafhankelijke kookzones.

De kookzones scheiden

1. Symbool  aanraken.
2. Kies de gewenste kookzone met het symbool .
3. Kies in het instelgebied de betreffende kookstand. De kookzone 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.

De beide kookzones verbinden

Symbool  aanraken.

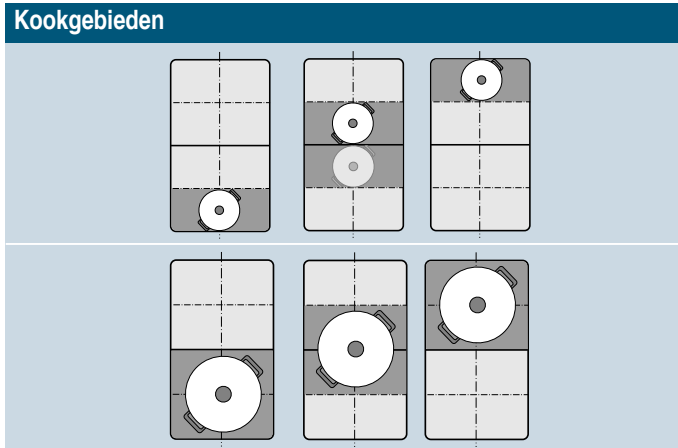
De flexibele kookzone is geactiveerd.



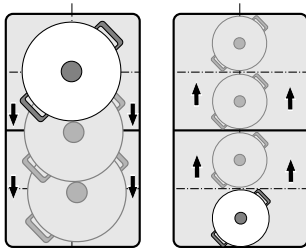
Move-functie

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:

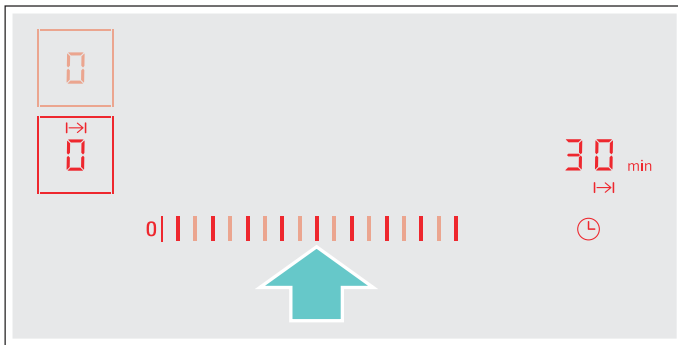
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

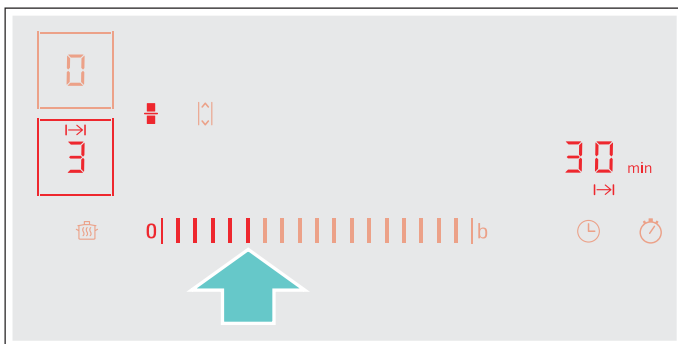
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

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  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.

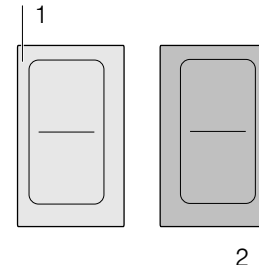
De functie is gedeactiveerd.

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.

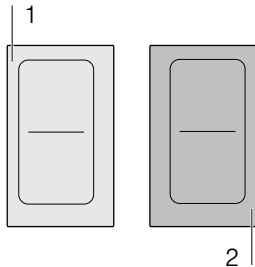
Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

ShortBoost functie

Met de ShortBoost-functie kan het kookgerei sneller worden verwarmd dan met de kookstand **9**.

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 **9**.
De functie is gedeactiveerd.

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

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.

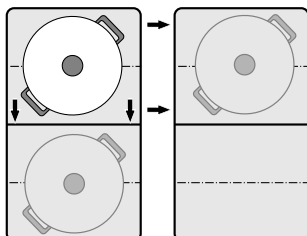
Deactiveren

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, de geprogrammeerde bereidingstijd en de gekozen kookfunctie van de ene op de andere kookzone worden overgedragen.

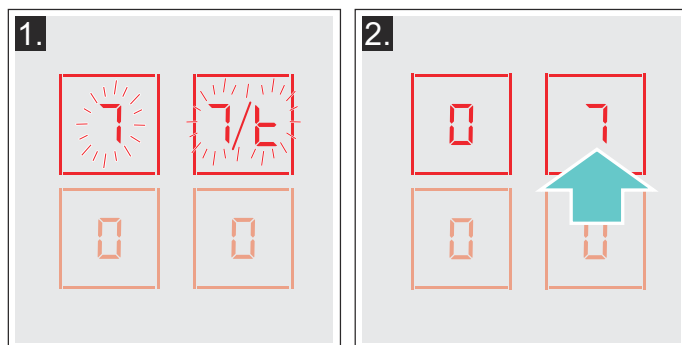
Om de instellingen over te dragen, plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



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

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.

Kookhulpfuncties	Temperatuur-standen	Kookgerei	Beschikbaar voor	Activeren
Braadsensor				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5			
Kookfuncties				
Verwarmen / Warmhouden	1/70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes 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 temperatuursensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel of via onze servicedienst worden aangeschaft.

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
- Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

Functies van de kookhulp

Met de kookhulpfuncties kan voor elk gerecht de beste bereidingstijd worden gekozen.

IN de tabel kunt u zien welke verschillende functie-instellingen er voor de kookhulp beschikbaar zijn.

Geschikte pannen

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

De kookfuncties zijn niet geschikt voor het braden of bakken in een bakpan, zoals met de braadSensor.

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

- HZ390210 pan met een diameter van 15 cm.
- HZ390220 pan met een diameter van 19 cm.
- HZ390230 pan met een diameter van 21 cm.

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 voor 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".
- Andere pannen kunnen oververhit raken en de temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer eerst de laagste temperatuurstand uit en verander deze zo nodig.

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

In de tabel met de kookhulpfuncties vindt u de juiste pannen voor alle functies.

Sensoren en speciale accessoires

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

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor temperatuurmeting.

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

Om de kookfuncties te gebruiken, heeft u een draadloze temperatuursensor nodig.

Beschikt uw kookplaat niet over een draadloze temperatuursensor, dan kunt u deze achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst aanschaffen, met opgave van referentienummer HZ39050.

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

Temperatuurstanden

Temperatuurstand		Geschikt voor
1	zeer laag	Het maken en inkoken van sauzen, het stoven van groente en het bakken van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine.
2	laag	Het bereiden van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine, bijv. omeletten.
3	gemiddeld - laag	Bakken van vis en gerechten als gehaktballetjes en worstjes.
4	gemiddeld - hoog	Bakken van steaks, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, ragout en groente.
5	hoog	Het bakken van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, saignant, aardappelkoekjes en gebakken aardappels.

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.

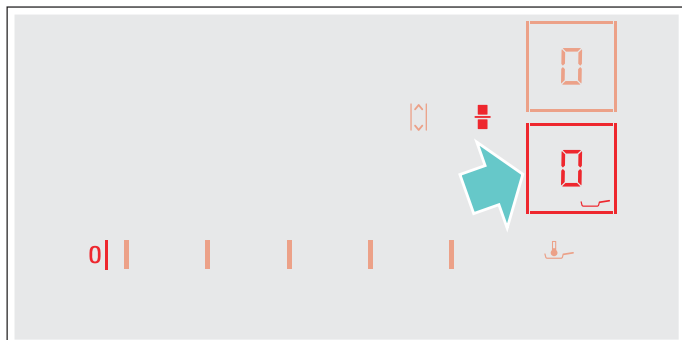
Aanwijzingen

- 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.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de 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.

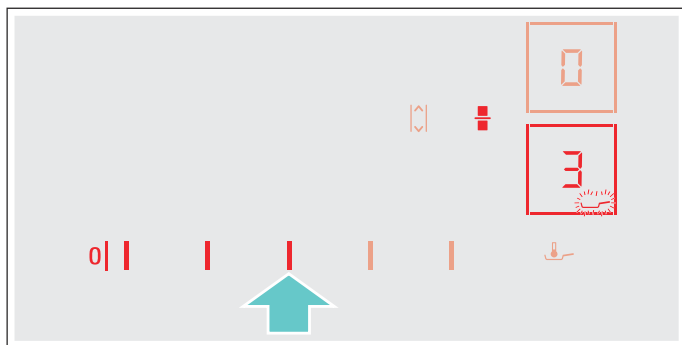
Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Zet de lege pan op de kookzone.

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.

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

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

Aanwijzingen

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

Tips voor het koken met de kookfuncties

- Functie Verwarmen/Warmhouden: Diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. De pan afdekken en stand 1/70 °C kiezen. Tussentijds omroeren.
- Functie Zachtjes koken: Gerechten indikken, bijv. sauzen. Het gerecht met de aanbevolen temperatuur aan de kook brengen. Na het binden bij stand 2/90 °C laten wellen
Wanneer het signaal klinkt het gerecht op deze stand gedurende de gewenste tijd warmhouden.
- Functie Koken: Water verwarmen met gesloten deksel. Het kookt niet over. Temperatuurstand 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. Temperatuurstand 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 product toevoegen. Temperatuurstand 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. Lig 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
* Basisinstelling	

Hoogte	Instelwaarde 4
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, als het water hierbij tenminste niet te erg borrelt. Bent u echter niet tevreden met het kookresultaat, dan kunt u de instelling van het kookpunt veranderen.

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

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

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

1. De basisinstelling **4** kiezen, zie het hoofdstuk → "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
	Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.
	Foutieve verbinding: vanwege een fout van de temperatuursensor.

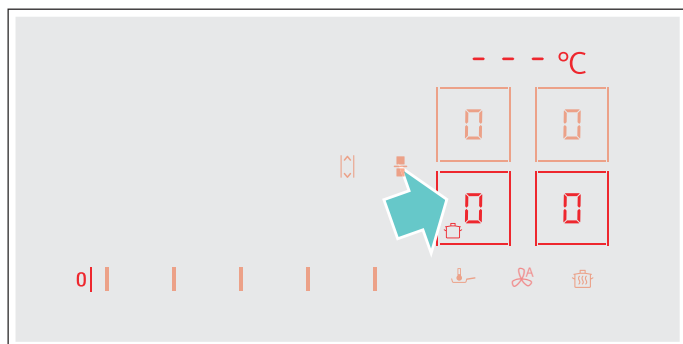
- Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.
- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool op de temperatuursensor is niet binnen 30 seconden nadat de kookzone gekozen is ingedrukt.
 - De batterij van de temperatuursensor is leeg. Draadloze temperatuursensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een verkeerde verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
Is de verbinding nog steeds foutief **1**, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

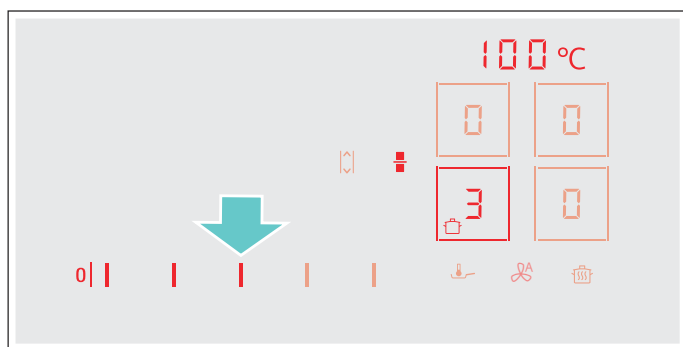
1. Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken.
Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen.
Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor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

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  voor alle kookplaten 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.

Vlees	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzel, on/gepaneerd	Braadsensor	4	6 - 10
Filet	Braadsensor	4	6 - 10
Koteletten*	Braadsensor	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Braadsensor	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik)	Braadsensor	5	6 - 8
Steak, medium of well done (3 cm dik)	Braadsensor	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)*	Braadsensor	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	Braadsensor	3	8 - 20
Hamburgers, vleesballetjes, gevulde vleesballetjes*	Braadsensor	3	6 - 30
Leverkaas	Braadsensor	2	6 - 9
Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	Braadsensor	4	7 - 12
Gehakt	Braadsensor	4	6 - 10
Spek	Braadsensor	2	5 - 8
Functie Zachtjes koken			
Worstjes	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 20
Functie Koken			
Vleesballetjes	Kookfuncties	3 / 100 °C	20 - 30
Kip	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Kalfsvlees gekookt of gestoofd	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Functie Koken in de snelkookpan			
Kip, kalfsvlees***	Kookfuncties	4 / 120 °C	15 - 25
Functie Frituren met veel olie			
Kipstukken en gehaktballetjes**	Kookfuncties	5 / 170 °C	10 - 15
* Herhaaldelijk keren.			
** De olie verwarmen met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			
*** Product aan het begin toevoegen.			

Vis	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Hele vis bakken, bijv. forel	Braadsensor	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor	3 - 4	10 - 20
Garnalen, krab	Braadsensor	4	4 - 8
Functie Zachtjes koken			
Vis stoven, bijv. stokvis	Kookfuncties	2 / 90 °C	15 - 20
* De olie warm maken met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Vis	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Frituren met veel olie			
Vis, in bierdeeg of gepaneerd*	Kookfuncties	5 / 170 °C	10 - 15
* De olie warm maken met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Eiergerechten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Pannenkoek*	Braadsensor	5	-
Omelet*	Braadsensor	2	3 - 6
Spiegelei	Braadsensor	2 - 4	2 - 6
Roerei	Braadsensor	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (pannenkoek)	Braadsensor	3	10 - 15
Wentelteefjes	Braadsensor	3	4 - 8
Functie Koken			
Eieren koken**	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10
* Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Groente en peulvruchten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Knoflook, uien	Braadsensor	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Braadsensor	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	Braadsensor	3	4 - 15
In olie gestoven groente, bijv. courgette, groene paprika	Braadsensor	1	10 - 20
Paddestoelen	Braadsensor	4	10 - 15
Groente glaceren	Braadsensor	3	6 - 10
Functie Koken			
Groente vers, bijv. broccoli	Kookfuncties	3 / 100 °C	10 - 20
Groente vers, bijv. spruitjes	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 40
Kikkererwten*	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Erwten	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 20
Linzenschotel*	Kookfuncties	3 / 100 °C	45 - 60
Functie Koken in de snelkookpan*			
Groente, bijv. groene bonen	Kookfuncties	4 / 120 °C	3 - 6
Kikkererwten, bonen	Kookfuncties	4 / 120 °C	25 - 35
Linzenschotel	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Groente en paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg**	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
* Product aan het begin toevoegen.			
** De olie verwarmen met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Aardappels	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssig- naal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Gebakken aardappels (van gekookte aardappels)	Braadsensor	5	6 - 12
Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	Braadsensor	4	15 - 25
Aardappelkoekjes*	Braadsensor	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	Braadsensor	1	50 - 55
Geglaceerde aardappels	Braadsensor	3	15 - 20
Functie Zachtjes koken			
Aardappelballetjes	Kookfuncties	2 / 90 °C	30 - 40
Functie Koken			
Aardappels**	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 45
Functie Koken in de snelkookpan			
Aardappels**	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 12
* Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Pasta en granen	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssig- naal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijst	Kookfuncties	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap	Kookfuncties	2 / 90 °C	5 - 10
Functie Koken			
Pasta	Kookfuncties	3 / 100 °C	7 - 10
Deegflappen	Kookfuncties	3 / 100 °C	6 - 15
Functie Koken in de snelkookpan			
Rijst**	Kookfuncties	4 / 120 °C	5 - 8
* Verwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Soepen	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssig- naal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Instantsoepen, bijv. crèmesoepen	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Functie Koken			
Huisgemaakte soep en bouillon, bijv. vlees- of groentesoepen**	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Instantsoepen, bijv. vermicellisoep	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10
Functie Koken in de snelkookpan			
Huisgemaakte bouillon, bijv. groentesoep**	Kookfuncties	4 / 120 °C	3 - 6
* Herhaaldelijk roeren.			
** Het product meteen aan het begin toevoegen.			

Sauzen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Tomatensaus met groente	Braadsensor	1	25 - 35
Bechamelsaus	Braadsensor	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	Braadsensor	1	10 - 20
Saus reduceren, bijv. tomatensaus, bolognesesaus	Braadsensor	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	Braadsensor	1	15 - 25

Desserts	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijstepap*	Kookfuncties	2 / 90 °C	40 - 50
Havermoutpap	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Compote**	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 25
Chocoladepudding***	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 5
Functie Frituren met veel olie			
Klein gebak, bijv. Berliner bollen, donuts en beignets****	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10
* Regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			
*** Voorverwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.			
**** De olie warm maken met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Diepvriesproducten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzels	Braadsensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Braadsensor	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	Braadsensor	4	10 - 30
Chicken nuggets	Braadsensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Braadsensor	3	5 - 10
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor	3	10 - 20
Vissticks	Braadsensor	4	8 - 12
Frites	Braadsensor	5	4 - 6
Pangerechten, bijv. groentepan met kip	Braadsensor	3	6 - 10
Loempia's	Braadsensor	4	10 - 30
Camembert / Kaas	Braadsensor	3	10 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Diepvriesgroente met roomsaus, bijv. crèmespinazie**	Kookfuncties	1 / 70 °C	15 - 20
Functie Koken			
Diepvriesgroenten, bijv. groene bonen**	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 30
* Herhaaldelijk keren.			
** Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant.			
*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Diepvriesproducten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Frituren met veel olie			
Diepvriesfrites***	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
* Herhaaldelijk keren.			
** Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant.			
*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Diversen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Camembert / Kaas	Braadsensor	3	7 - 10
Droge kant-en-klaar gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan	Braadsensor	1	5 - 10
Croutons	Braadsensor	3	6 - 10
Amandelen / noten / pijnboompitten	Braadsensor	4	3 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Conservengerechten, bijv. goulashsoep*	Kookfuncties	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein**	Kookfuncties	1 / 70 °C	-
Functie Zachtjes koken			
Melk**	Kookfuncties	2 / 90 °C	-
* Product aan het begin toevoegen en regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf krijgt u de volgende informatie:

- Opplakken van de siliconenpatch
- Gebruik van de draadloze temperatuursensor
- Reinigen
- Batterij vervangen

De temperatuursensor en siliconenpatch kunt u aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst. Geef het corresponderende referentienummer op.

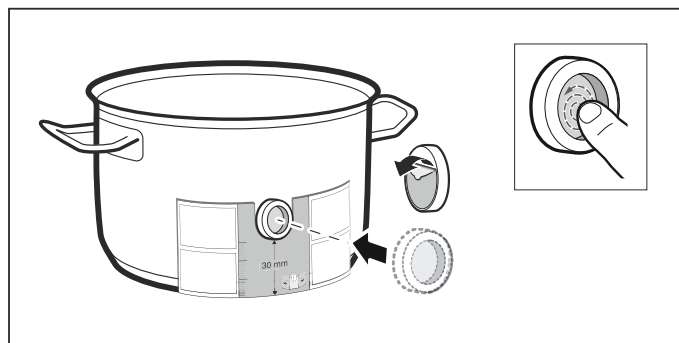
00577921	Set met 5 siliconenpatches
HZ39050	Temperatuursensor en set met 5 siliconenpatches

Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de temperatuursensor vastgemaakt aan het kookgerei. Wordt een pan voor de eerste keer gebruikt met de kookfuncties, dan moet er een siliconenpatch worden aangebracht.

Ga hierbij als volgt te werk:

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



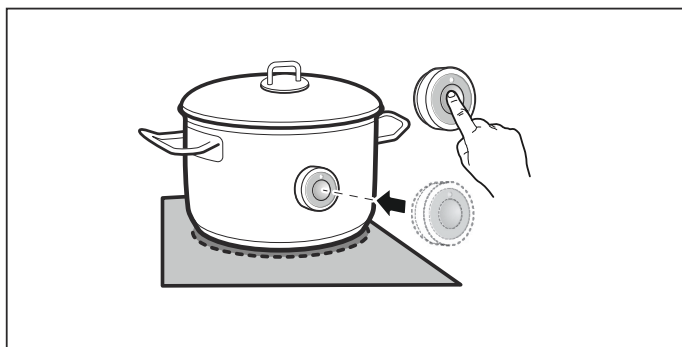
3. De siliconenpatch aandrukken, ook de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. Het kookgerei in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

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

Gebruik van de draadloze temperatuursensor

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

**Aanwijzingen**

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

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

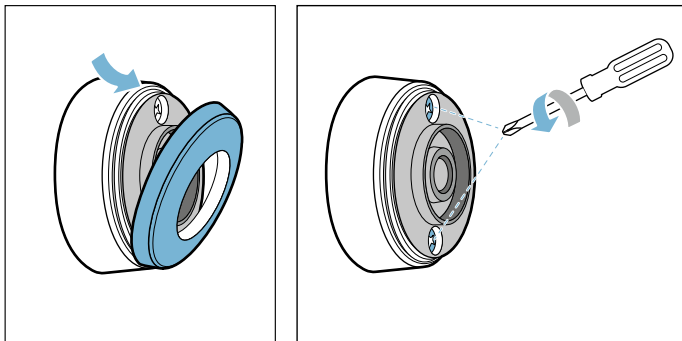
Informatie over de reiniging van de temperatuursensor vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

Batterij vervangen

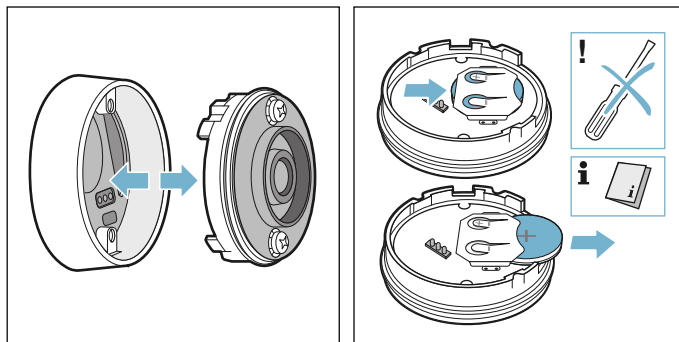
Wanneer het symbool op de draadloze temperatuursensor ingedrukt is en de LED niet oplicht, is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

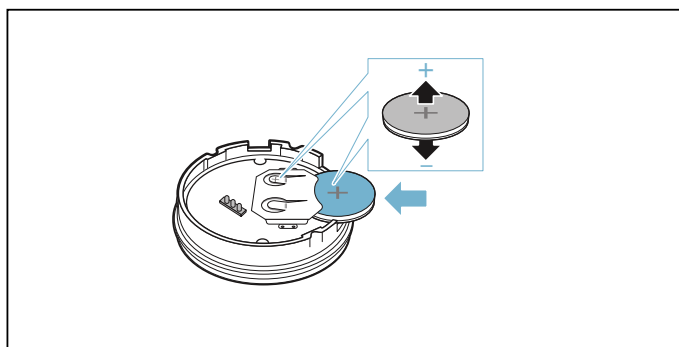
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing afnemen. De schroeven losdraaien met een schroevendraaier.



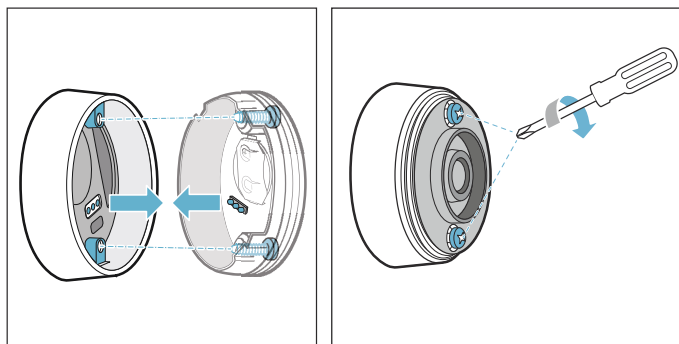
2. Het bovenste deel van de behuizing aftrekken. De oude batterij verwijderen. De nieuwe batterij plaatsen. Let erop dat de positieve en negatieve pool aan de goede kant zitten.

**Attentie!**

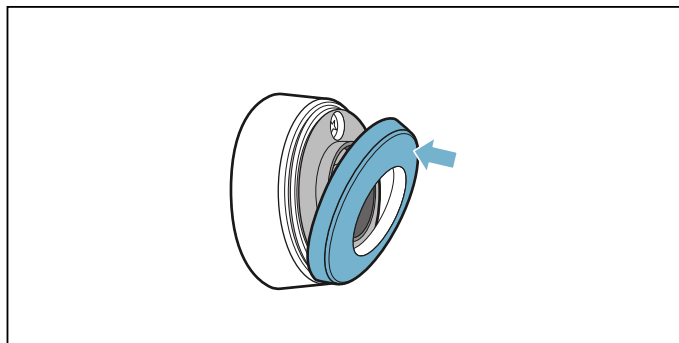
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. Niet de contacten aanraken.



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



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



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

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH dat het apparaat met de functie Draadloze temperatuursensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 1999/5/EG.

Een uitvoerige R&TTE conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.siemens-home.com, op de productpagina van uw apparaat bij Aanvullende documenten.

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



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 heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	Automatisch 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 Uitgeschakeld.* 1 Ingeschakeld.
c 4	De instelling afhankelijk van de hoogte boven zeeniveau 1-2 verlaging 3 Basisinstelling 4-9 verhoging
c 5	Automatische programmering van de bereidingstijd 00 Uitgeschakeld.* 0 1-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c 6	Duur van het timer-einde-geluidssignaal 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c 7	Power-management-functie. Totaalvermogen van de kookplaat begrenzen 0 Uitgeschakeld.* 1 1000 W minimaal vermogen. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 of 9. maximaal vermogen van de kookplaat.
c 11	Vooraf ingestelde kookstanden voor de Move-functie wijzigen -9 Vooraf ingestelde kookstand voor de voorste kookzone. -5 Vooraf ingestelde kookstand voor de middelste kookzone. -1.5 Vooraf ingestelde kookstand voor de achterste kookzone.
c 12	Kookgerei controleren, resultaat van het bereidingsproces 0 Niet geschikt 1 Niet optimaal 2 Geschikt

* Fabrieksinstellingen

Indicatie	Functie
c 13	Activering van de flexibele kookzone configureren 0 Als twee onafhankelijke kookzones. 1 Als een afzonderlijke kookzone.*
c 14	De draadloze temperatuursensor verbinden met de kookplaat 0 Foutloze verbinding 1 Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout. 2 Foutieve verbinding: vanwege een fout bij de temperatuursensor.
c 17	Luchtcirculatie of luchtafvoer instellen 0 Luchtcirculatie is ingesteld.* 1 Luchtafvoer is ingesteld.
c 18	Automatische start instellen 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld: automatische stand met sensorregeling.* 2 Ingeschakeld: De ventilatie start in de vastgelegde vermogensstand.
c 19	Sensorgevoeligheid voor de ventilatie instellen 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: De ventilatie loopt ca. 6 minuten met luchtafvoer en ca. 30 minuten met luchtcirculatie in vermogensstand 1 en wordt na afloop hiervan automatisch uitgeschakeld.*
c 0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen 0 Individuele instellingen.* 1 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

* Fabrieksinstellingen

Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- De kookplaat inschakelen.
- 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.

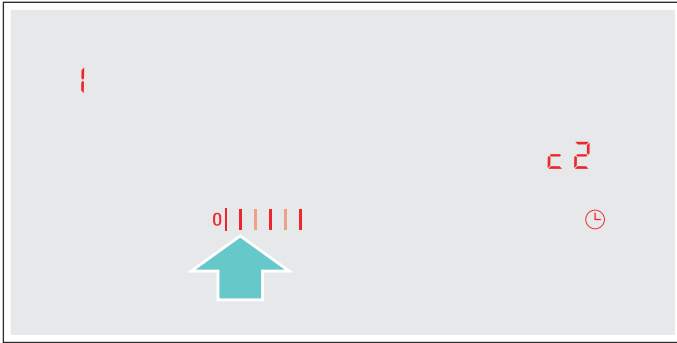
Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

- Wanneer u het symbool  opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten **c 1** en **0** op als voorinstelling.



- 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.

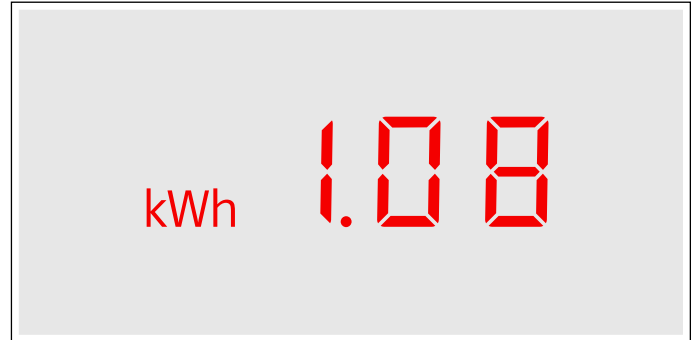


Weergave van het energieverbruik

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

Na uitschakeling wordt het verbruik 10 seconden lang in kWh weergegeven

De afbeelding toont een voorbeeld met een verbruik van **1.08** kWh.



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

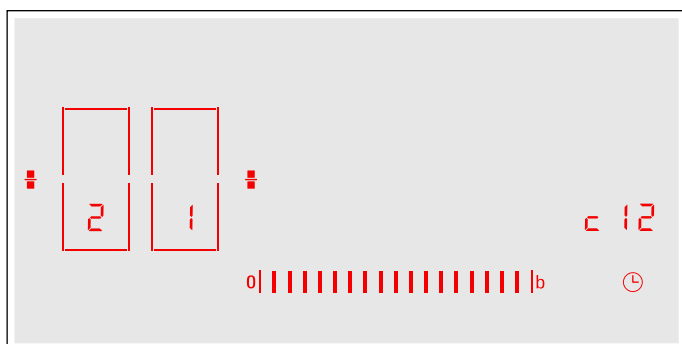
Kookgerei-test

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

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

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

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- 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".

Reinigen

⚠ Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

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

Aanwijzingen

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

Schoonmaakmiddelen

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

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

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak

Gebruik:

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

Attentie!

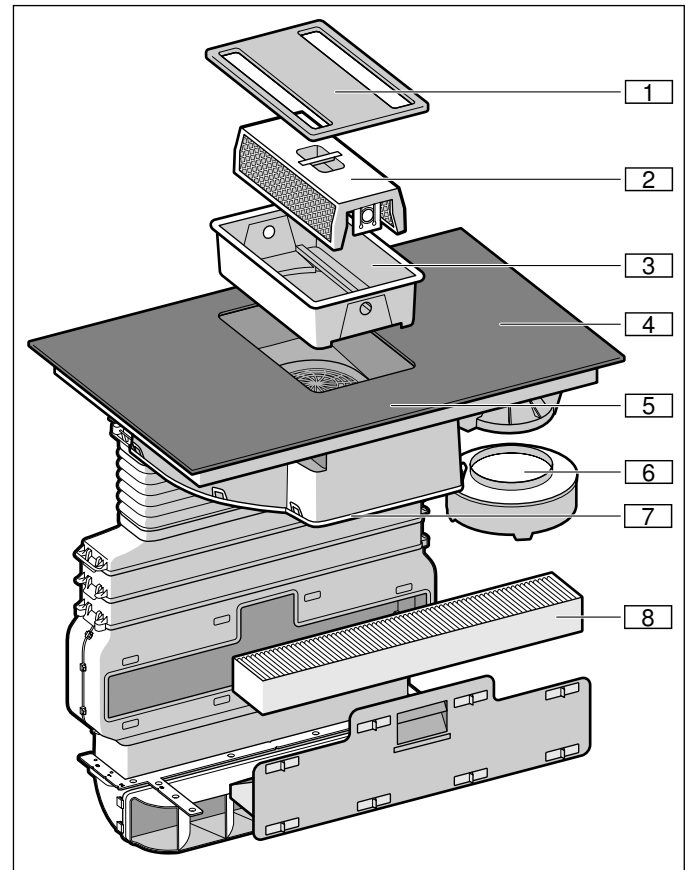
Schade aan het oppervlak

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

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

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

Onderdelen die dienen te worden gereinigd



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

Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)

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

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

Kookplaat

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

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

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

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

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

Ventilatie

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

Metalen vetfilter

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

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.

Vetfilter minstens één keer in de maand reinigen.

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

Actief koolfilter

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

Verzadigingsindicatie

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

Op het display zijn de volgende symbolen verlicht:

- **Metalen vetfilter:** $F \text{ } \square$ is verlicht
- **Actieve koolfilter:** $F \text{ } ||$ is verlicht
- **Metalen vetfilter en actieve koolfilter:** $F \text{ } \square$ en $F \text{ } ||$ zijn afwisselend verlicht

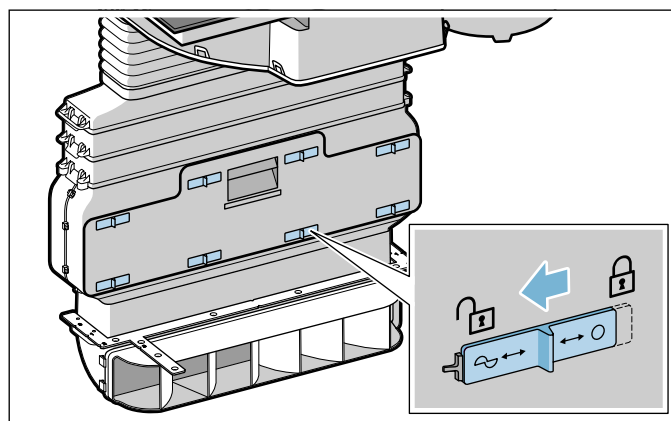
Uiterlijk op dit moment dienen de metalen vetfilters gereinigd of de actieve koolfilters vervangen te worden.

Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

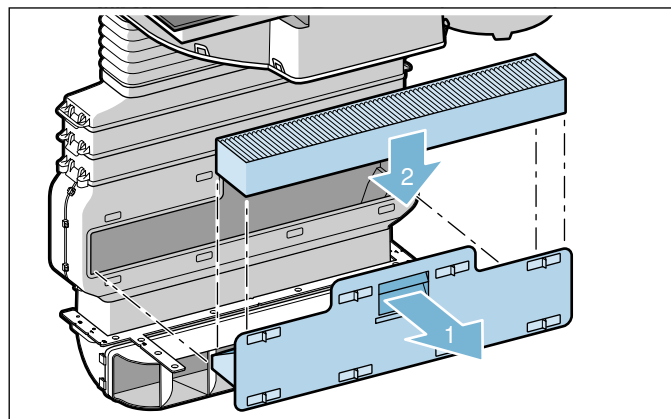
Actief koolfilters binden de reukstoffen uit de kookdamp. Ze worden alleen gebruikt bij de circulatiefunctie.

Aanwijzingen

- Actieve koolfilters zijn niet bij de levering inbegrepen. Actieve koolfilters (artikelnr. HZ381700) zijn verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.
 - Een actieve koolfilter kan niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
 - Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.
1. In het inbouwmeubel alle sluitingselementen van de lade in de platte buis openen.



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



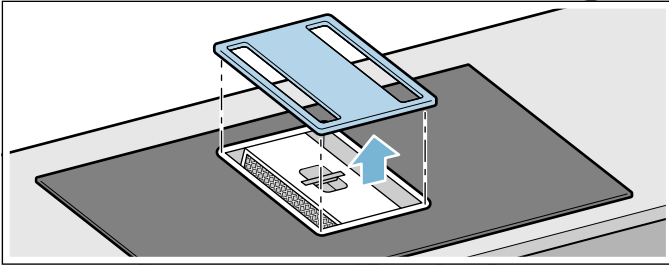
3. Nieuwe actieve koolfilter inbrengen.
4. Lade in de platte buis sluiten en alle sluitingselementen sluiten.

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

Metalen vetfilter demonteren

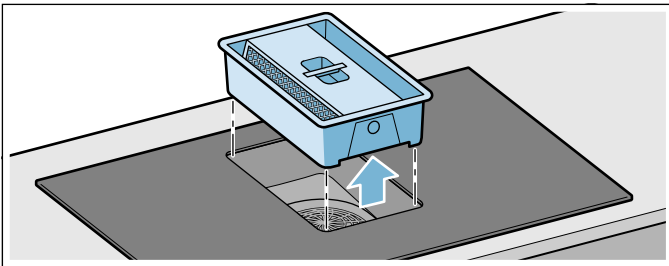
Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten de filters in elk geval maandelijks worden gereinigd.

1. Filterafdekking afnemen.



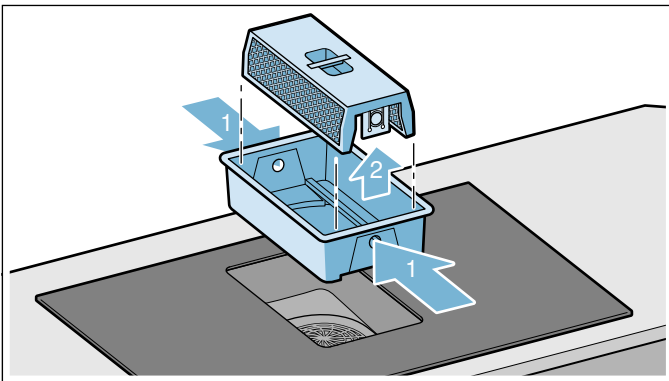
Aanwijzing: Zorg ervoor dat de filterafdekking niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.

2. Metalen vetfilter en reservoir uitnemen.



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

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



4. Reservoir zo nodig leegmaken.
5. Metalen vetfilter en filterafdekking schoonmaken.
6. Na demontage van de metalen vetfilter het apparaat van binnen schoonmaken.

Metalen vetfilter reinigen

Aanwijzingen

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

Met de hand:

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

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

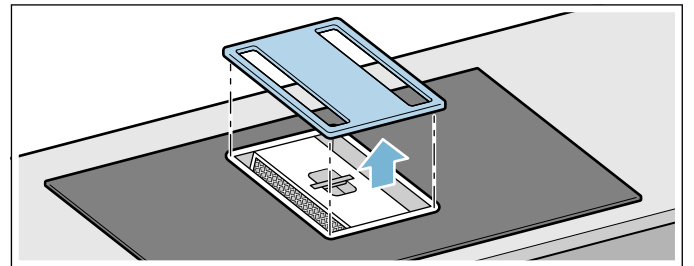
In de vaatwasmachine:

- Een sterk vervuilde metalen vetfilter niet samen met vaatwerk schoonmaken.
- Plaats de metalen vetfilter los in de vaatwasmachine. De metalen vetfilter niet inklemmen.

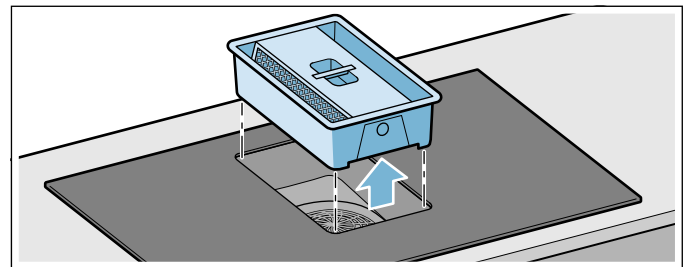
Meer apparaatonderdelen verwijderen en schoonmaken

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

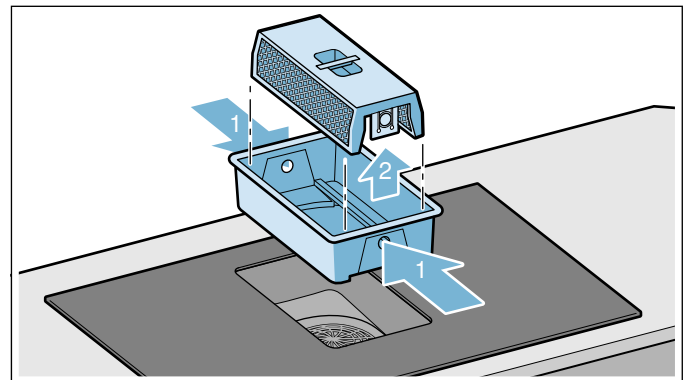
1. Filterafdekking afnemen en met een vochtig doekje of in de vaatwasmachine reinigen.



2. Metalen vetfilter en reservoir uitnemen.

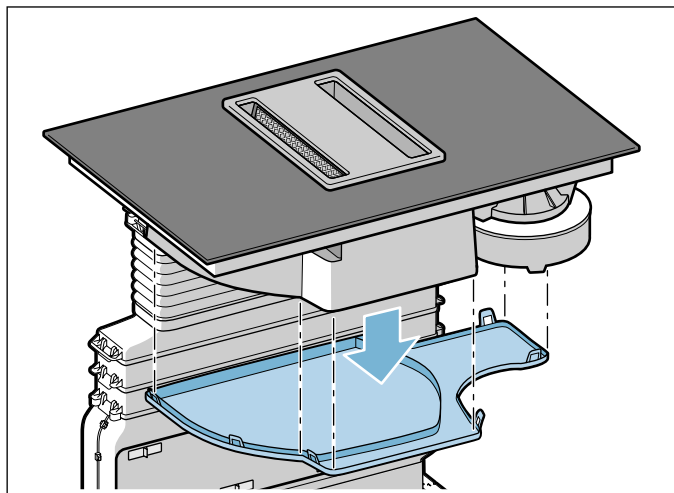


3. Op de beide sluitingselementen aan de randen van het reservoir drukken om de metalen vetfilter te verwijderen.



4. Reservoir zo nodig leegmaken.

5. Metalen vetfilter en reservoir reinigen in de vaatwasmachine.
6. Zo nodig de afdekking van de behuizing onder het apparaat afnemen en schoonmaken.



7. Na het schoonmaken de droge onderdelen weer terugplaatsen.

Metalen vetfilter inbrengen

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

Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u de betreffende filter gereinigd of vervangen heeft, dient u de verzadigingsindicatie terug te zetten, zodat de indicaties **F 10** en **F 11** niet meer verlicht zijn.

Na uitschakeling van het apparaat is **F 10** of **F 11** verlicht.

1. Symbool  aanraken.
Er klinkt een geluidssignaal. De verzadigingsindicatie voor de metalen vetfilter is teruggezet.
2. Is **F 11** verlicht, raak dan het symbool  opnieuw aan.
Er klinkt een geluidssignaal. De verzadigingsindicatie voor de actieve koolfilter is teruggezet.

Overloopreservoir schoonmaken

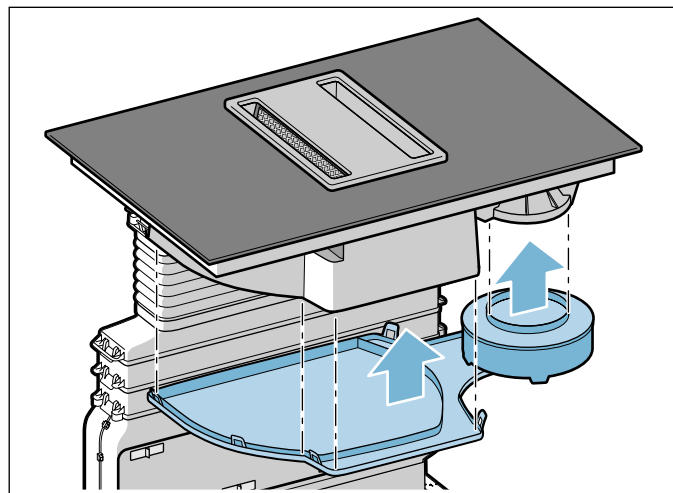
Aanwijzingen

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

1. Overloopreservoir met twee handen losschroeven.

Aanwijzingen

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



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

Draadloze temperatuursensor

Temperatuursensor

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

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

Siliconenpatch

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

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

Venster van de temperatuursensor.

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

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

Aanwijzingen

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

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

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

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

Waarom knipperen de indicaties en is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder de vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen.
De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

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

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*".

Kookgerei

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

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

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*".

Schoonmaken

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

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

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

Wat te doen bij storingen?

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

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

Storing / Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
De symboolverlichting functioneert niet.	De regeleenheid is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
De ventilatie werkt niet.	De metalen vetfilter is niet correct geplaatst.	Metalen vetfilter correct inbrengen. → "Reinigen" op pagina 43
	De sensor voor de filterherkenning werkt niet.	Contact opnemen met de servicedienst.
F 10	De metalen vetfilter is verzadigd.	Metalen vetfilter reinigen. → "Reinigen" op pagina 43
F 11	De actieve koolfilter is verzadigd.	Actieve koolfilter vervangen. → "Reinigen" op pagina 43
Geen indicatie	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema.	Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.
	Storing in het elektronisch systeem.	Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicaties knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2	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	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
F5 + kookstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt doorgaan met koken.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg en wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
F 1 / F6	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
F0	De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingenoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst.
F9	De FlexPlus-kookzone kan niet worden geactiveerd	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt de overige kookzones gebruiken zoals u gewend bent. Neem contact op met de technische servicedienst.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
E8202	De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.
E8203	De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wordt de temperatuursensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem niet in de buurt van andere kookzones of warmtebronnen. De kookzones weer inschakelen.
E8204	De batterij van de temperatuursensor is leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → "Batterij vervangen"

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

E8205	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
E8206	De temperatuursensor is kapot/defect.	Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor is niet verlicht	De temperatuursensor reageert niet en de indicatie licht niet op.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> " Blijft het probleem bestaan, houdt de knop van de temperatuursensor dan 8 minuten ingedrukt en verbindt hem opnieuw met de kookplaat. Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor knippert twee keer.	De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> "
De indicatie van de temperatuursensor knippert drie keer.	De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.	Houd het symbool van de temperatuursensor 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat.
E9000 E90 10	De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.
dE	De demo-modus is geactiveerd	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit de kookplaat opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

- Wanneer op het display **E** verschijnt, moet de sensor van de bijbehorende kookzone ingedrukt worden gehouden 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 hem vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.

Servicedienst

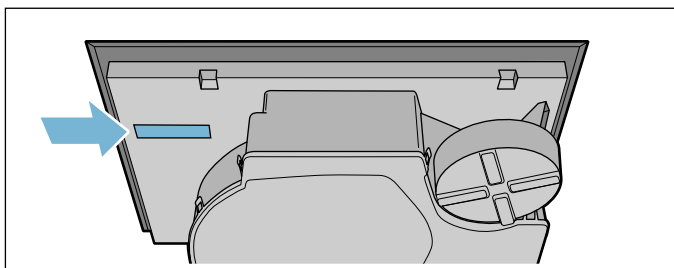
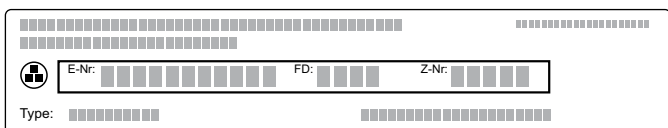
Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op.

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

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



Het E-nummer is ook te vinden op het glaskeramik van de kookplaat. U kunt de index van de klantendienst (KI) en het FD-nummer controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Zie hiervoor hoofdstuk → "Basisinstellingen".

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

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	Kook-stand	Voorverwarmen	Dek-sel	Bereiden	
			Tijdsduur (Min:sec)		Kookstand	Dek-sel
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	Vormen	Kook-stand	Voorverwarmen	Dek-sel	Bereiden		
			Tijdsduur (Min:sec)		Kookstand	Dek-sel	
Rijstepap koken							
Rijstepap, afgedekt gekookt							
Temperatuur van de melk: 7 °C							
De melk opwarmen tot deze begint op te komen.Aambevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen.							
Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min.							
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	
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.							
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	
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							
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	
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: 1,8 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							



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG



9001240891
961020(00)