



SIEMENS

# Flex-inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem

EX8..LX3.E

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

nl Gebruiksaanwijzing

Register  
your  
product  
online

A

B

g\*

b\*

2.200 W

3.700 W

3.300 W

3.700 W

C

: 200 W

\*

IEC 60335-2-6

2

Ø = cm



# Inhoudsopgave

|                                                                                     |                                                                            |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----|
|     | <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> .....                              | 4  |
|     | <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> .....                          | 5  |
|     | <b>Oorzaken van schade</b> .....                                           | 8  |
|     | <b>Milieubescherming</b> .....                                             | 8  |
|                                                                                     | Energie besparen .....                                                     | 8  |
|                                                                                     | Milieuvriendelijk afvoeren .....                                           | 8  |
|     | <b>Koken met inductie</b> .....                                            | 9  |
|                                                                                     | Voordelen bij koken met inductie .....                                     | 9  |
|                                                                                     | Pannen .....                                                               | 9  |
|     | <b>Het apparaat leren kennen</b> .....                                     | 11 |
|                                                                                     | Uw nieuwe apparaat .....                                                   | 11 |
|                                                                                     | Speciale accessoires .....                                                 | 11 |
|                                                                                     | Het bedieningspaneel .....                                                 | 12 |
|                                                                                     | Restwarmte-indicatie .....                                                 | 13 |
|                                                                                     | Kooksensor-functie (optioneel) .....                                       | 13 |
|                                                                                     | Gebruiksmogelijkheden .....                                                | 13 |
|    | <b>Voor het eerste gebruik</b> .....                                       | 14 |
|                                                                                     | Eerste gebruik .....                                                       | 14 |
|   | <b>Apparaat bedienen</b> .....                                             | 14 |
|                                                                                     | Kookplaat in- en uitschakelen .....                                        | 14 |
|                                                                                     | Kookzone instellen .....                                                   | 14 |
|                                                                                     | Ventilatie in- en uitschakelen .....                                       | 15 |
|                                                                                     | Intensief-stand .....                                                      | 16 |
|                                                                                     | Automatische start .....                                                   | 16 |
|                                                                                     | Automatische modus met sensorregeling .....                                | 16 |
|                                                                                     | Naloop-functie .....                                                       | 16 |
|                                                                                     | Kookadvies .....                                                           | 17 |
|   | <b>Flex zone</b> .....                                                     | 19 |
|                                                                                     | Tips voor het gebruik van pannen .....                                     | 19 |
|                                                                                     | Als een afzonderlijke kookzone .....                                       | 19 |
|                                                                                     | Als twee onafhankelijke kookplaten .....                                   | 19 |
|   | <b>Move-functie</b> .....                                                  | 20 |
|                                                                                     | Activeren .....                                                            | 20 |
|                                                                                     | Deactiveren .....                                                          | 20 |
|   | <b>Tijdfuncties</b> .....                                                  | 21 |
|                                                                                     | Programmering van de bereidingstijd .....                                  | 21 |
|                                                                                     | De kookwekker .....                                                        | 22 |
|                                                                                     | Stopwatch-functie .....                                                    | 22 |
|   | <b>PowerBoost-functie</b> .....                                            | 22 |
|                                                                                     | Activeren .....                                                            | 22 |
|                                                                                     | Deactiveren .....                                                          | 22 |
|    | <b>ShortBoost functie</b> .....                                            | 23 |
|                                                                                     | Advies voor het gebruik .....                                              | 23 |
|                                                                                     | Activeren .....                                                            | 23 |
|                                                                                     | Deactiveren .....                                                          | 23 |
|    | <b>Warmhoudfunctie</b> .....                                               | 23 |
|                                                                                     | Activeren .....                                                            | 23 |
|                                                                                     | Deactiveren .....                                                          | 23 |
|    | <b>Overname van instellingen</b> .....                                     | 24 |
|                                                                                     | Activeren .....                                                            | 24 |
|    | <b>Kookhulpfuncties</b> .....                                              | 25 |
|                                                                                     | Functies van de kookhulp .....                                             | 25 |
|                                                                                     | Geschikte pannen .....                                                     | 25 |
|                                                                                     | Sensoren en speciale accessoires .....                                     | 26 |
|                                                                                     | Functies en kookstanden .....                                              | 26 |
|                                                                                     | Aanbevolen gerechten .....                                                 | 30 |
|                                                                                     | Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor .....        | 34 |
|                                                                                     | Conformiteitsverklaring .....                                              | 36 |
|   | <b>Kinderslot</b> .....                                                    | 36 |
|                                                                                     | Kinderslot activeren en deactiveren .....                                  | 36 |
|                                                                                     | Automatisch kinderslot .....                                               | 36 |
|  | <b>Wrijfbeveiliging</b> .....                                              | 37 |
|  | <b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b> .....                         | 37 |
|  | <b>Basisinstellingen</b> .....                                             | 38 |
|                                                                                     | Zo komt u bij de basisinstellingen: .....                                  | 40 |
|  | <b>Weergave van het energieverbruik</b> .....                              | 40 |
|  | <b>Kookgerei-test</b> .....                                                | 41 |
|  | <b>Power-Manager</b> .....                                                 | 41 |
|  | <b>Reinigen</b> .....                                                      | 42 |
|                                                                                     | Schoonmaakmiddelen .....                                                   | 42 |
|                                                                                     | Onderdelen die dienen te worden gereinigd .....                            | 43 |
|                                                                                     | Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien) ..... | 43 |
|                                                                                     | Kookplaat .....                                                            | 43 |
|                                                                                     | Ventilatie .....                                                           | 43 |
|                                                                                     | Overloopreservoir schoonmaken .....                                        | 46 |
|                                                                                     | Draadloze temperatuursensor .....                                          | 46 |

|                                                                                  |                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) . . .</b> | <b>47</b> |
|  | <b>Wat te doen bij storingen? . . . . .</b>          | <b>49</b> |
|  | <b>Servicedienst . . . . .</b>                       | <b>51</b> |
|                                                                                  | E-nummer en FD-nummer . . . . .                      | 51        |
|  | <b>Testgerechten. . . . .</b>                        | <b>52</b> |

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)** en in de online-shop: **[www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://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 uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kindertralies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertralies kunnen tot ongevallen leiden.

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

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

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

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

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

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel 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.

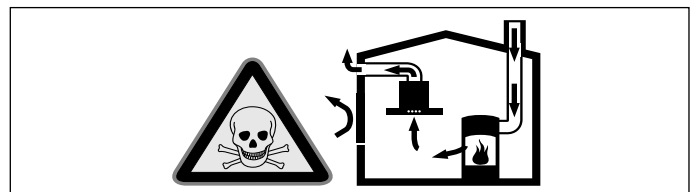
### **Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!**

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.

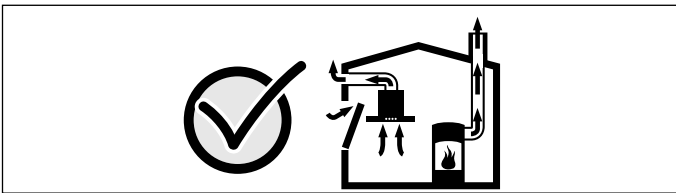


Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

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

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

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



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

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

### **⚠ Waarschuwing – Risico van brand!**

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

**Vetfilter minstens één keer in de maand reinigen.**

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

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

### **⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

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

**⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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

**⚠ Waarschuwing – Elektromagnetische gevaren!**

- Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.
- De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Draggers 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.
- Kookgerei en kookplaten worden erg heet. Nooit met uw handen boven de hete kookplaat of heet kookgerei komen.
- De draadloze kooksensor is met een batterij uitgerust die kan worden beschadigd als deze aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. De sensor van het kookgerei nemen en uit de buurt van elke warmtebron bewaren.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Het gebruik van ongeschikte wokpannen kan tot ongelukken leiden. Gebruik alleen de wokpan die als extra accessoire verkrijgbaar is bij de fabrikant.

**⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!**

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren. Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.





## Oorzaken van schade

### Attentie!

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



## Milieubescherming

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

### Energie besparen

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

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

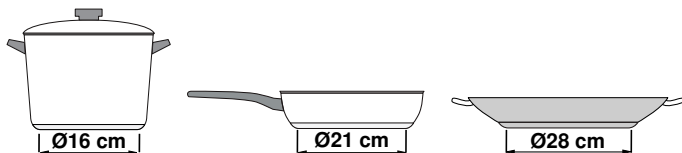
### Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

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

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

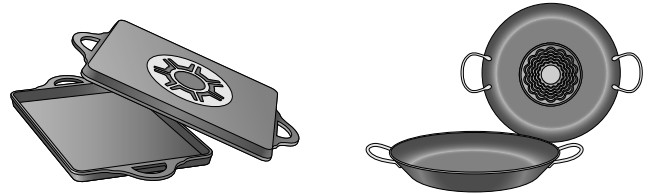


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone" op pagina 19.

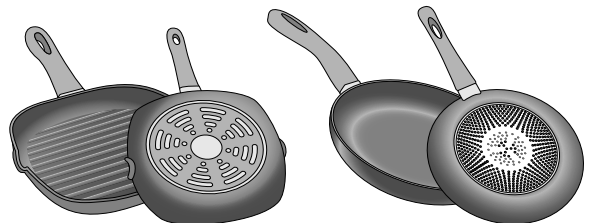


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



### Niet geschikte pannen

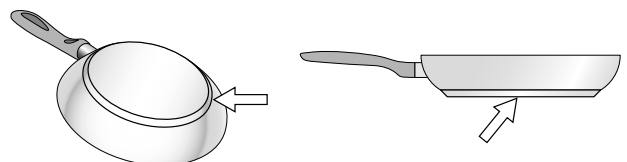
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

### Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



### **Geen pan of ongeschikte afmeting**

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

### **Lege pannen of pannen met een dunne bodem**

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

### **Herkenning van de pan**

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

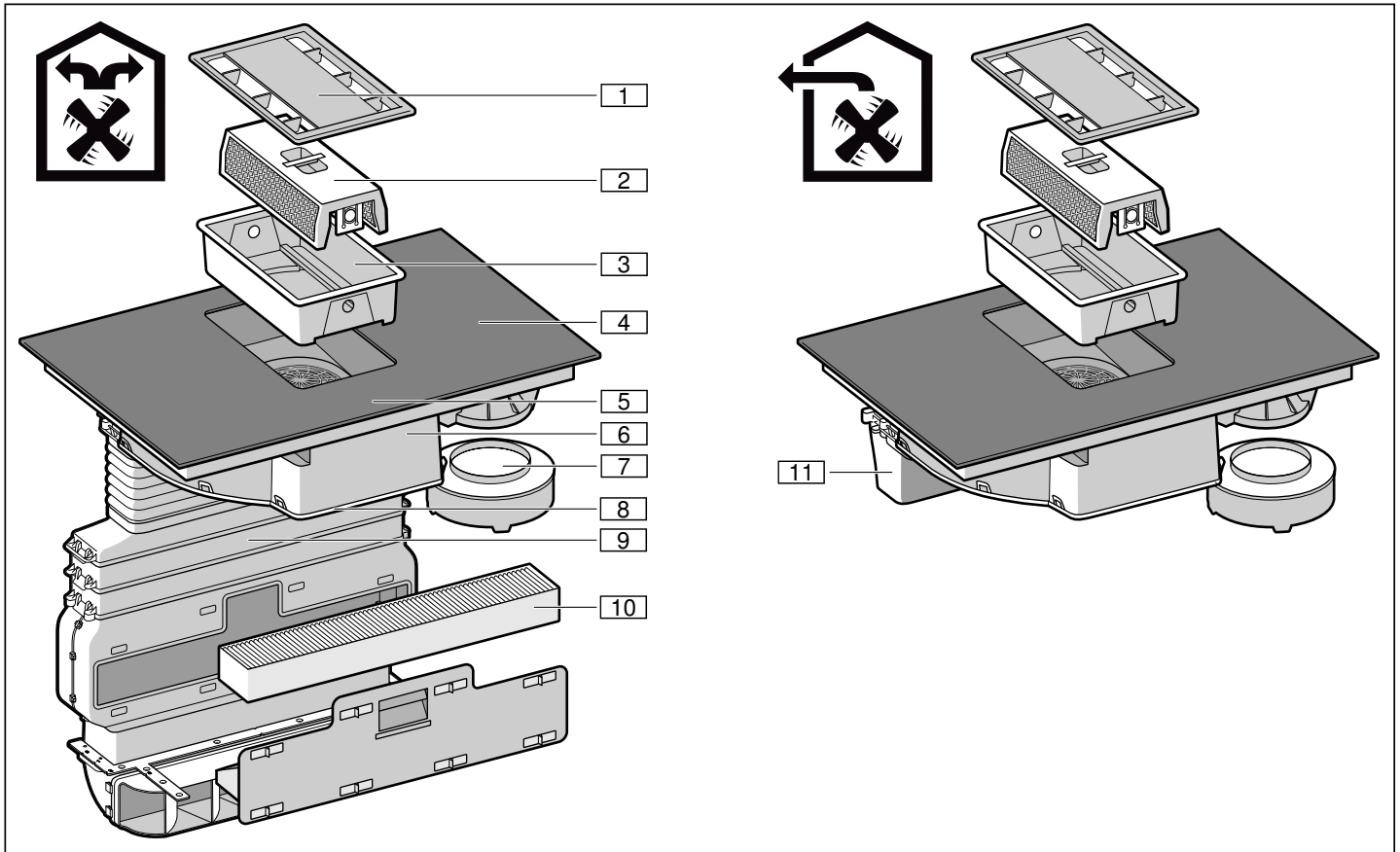
## Het apparaat leren kennen

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

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

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                          | Luchtafvoerbuys**          |
| *alleen bij luchtcirculatie |                            |
| **alleen bij luchtafvoer    |                            |

### Speciale accessoires

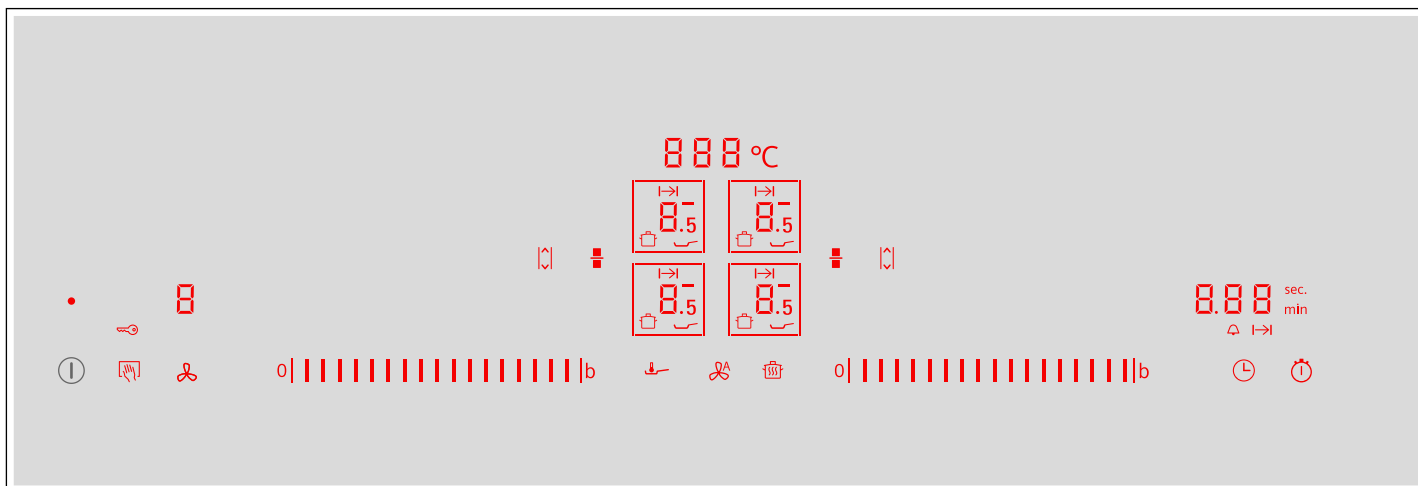
|                    |          |
|--------------------|----------|
| Luchtafvoerset     | HZ381400 |
| Luchtcirculatieset | HZ381500 |
| Actieve koolfilter | HZ381700 |

### 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 |
| Teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone. | HZ390512 |
| Grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone. | HZ390522 |

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

### Bedieningsvlakken

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

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

### Aanwijzingen

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



## 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:

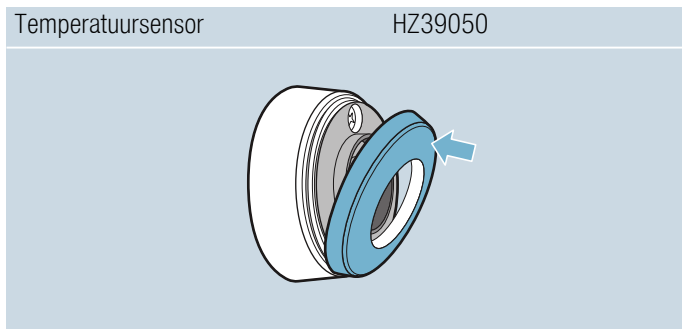
- Indicatie **H**: hoge temperatuur
- Indicatie **h**: lage temperatuur

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

Zie → "Basisinstellingen" op pagina 38 om het apparaat naar de circulatiefunctie om te zetten.



## Apparaat bedienen

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



### Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

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

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

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

### Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: 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 .

### Aanwijzingen

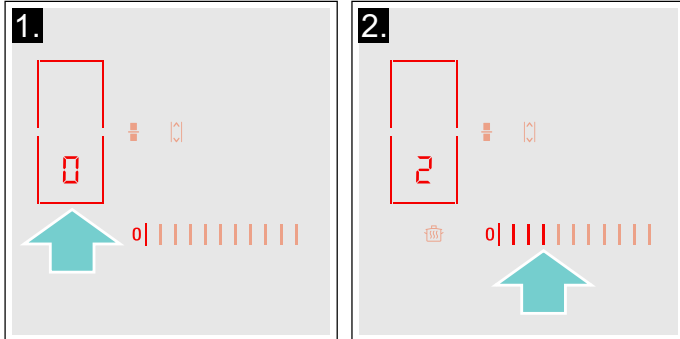
- Om de gevoelige onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of elektrische overbelasting, kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

**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 0 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 0 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.
- De ventilatie moet afzonderlijk worden uitgeschakeld. → "Ventilatie uitschakelen" op pagina 16

## 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 42

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

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

**Aanwijzing:** 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 0 en 1 niet beschikbaar, breng de metalen vetfilter dan op de juiste wijze in.

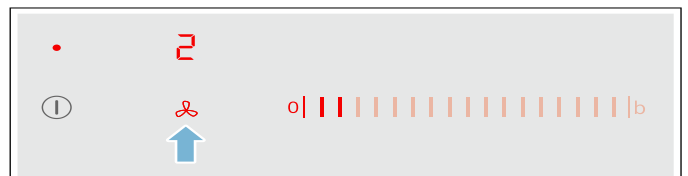
De symbolen 0 en 1 zijn beschikbaar. De ventilatie kan ingeschakeld worden.

1. Symbool 0 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 gekozen. 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.



3. Om een andere vermogensstand in te stellen, het symbool 0 aanraken en in het instelgebied met de twist-knop de gewenste stand kiezen.  
De ingestelde vermogensstand wordt weergegeven in het linker instelgebied.

## Ventilatie uitschakelen

Wilt u het apparaat uitschakelen, raak dan het symbool ① 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.

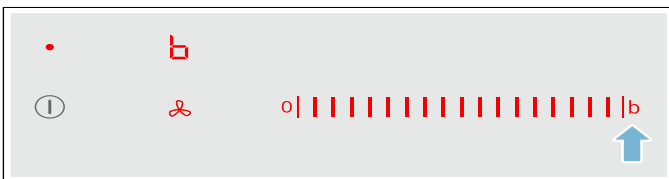
## Intensief-stand

Activeer de intensiefstand in geval van sterke geur- of dampontwikkeling. Hierbij werkt de ventilatie 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.

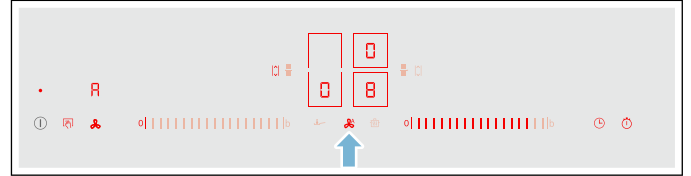
Kies de gewenste optie in de basisinstellingen. In de basisinstellingen kunt u ook de gevoeligheid van de sensor aanpassen. → "Basisinstellingen" op pagina 38

## 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 naloop schakelt alleen 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.

### 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.) |
|-------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|
| <b>Smelten</b>                                        |           |                       |
| Chocolade, couverture                                 | 1 - 1.5   | -                     |
| Boter, honing, gelatine                               | 1 - 2     | -                     |
| <b>Opwarmen en warmhouden</b>                         |           |                       |
| Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel                   | 1.5 - 2   | -                     |
| Melk*                                                 | 1.5 - 2.5 | -                     |
| Worstjes in water verwarmen*                          | 3 - 4     | -                     |
| <b>Ontdooien en opwarmen</b>                          |           |                       |
| Spinazie, diepvries                                   | 3 - 4     | 15 - 25               |
| Goulash, diepvries                                    | 3 - 4     | 35 - 55               |
| <b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>               |           |                       |
| 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                |
| <b>Koken, stomen, stoven</b>                          |           |                       |
| 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 | -                     |
| * Zonder deksel                                       |           |                       |
| ** Herhaaldelijk keren                                |           |                       |
| *** Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5                |           |                       |

- 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"

|                                                                          | Kookstand | Bereidingstijd (min.) |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|
| <b>Stoven</b>                                                            |           |                       |
| Rollades                                                                 | 4 - 5     | 50 - 65               |
| Stoofvlees                                                               | 4 - 5     | 60 - 100              |
| Goulash***                                                               | 3 - 4     | 50 - 60               |
| <b>Stoven / braden met weinig olie*</b>                                  |           |                       |
| Schitzel, on/gepaneerd                                                   | 6 - 7     | 6 - 10                |
| Schnitzel, diepvries                                                     | 6 - 7     | 6 - 12                |
| Kotelet, on/gepaneerd**                                                  | 6 - 7     | 8 - 12                |
| Steak (3 cm dik)                                                         | 7 - 8     | 8 - 12                |
| Borst van gevogelte (2 cm dik)**                                         | 5 - 6     | 10 - 20               |
| Borst van gevogelte, diepvries***                                        | 5 - 6     | 10 - 30               |
| Gehaktballen (3 cm dik)**                                                | 4.5 - 5.5 | 20 - 30               |
| Hamburger (2 cm dik)**                                                   | 6 - 7     | 10 - 20               |
| Vis en visfilet, ongepaneerd                                             | 5 - 6     | 8 - 20                |
| Vis en visfilet, gepaneerd                                               | 6 - 7     | 8 - 20                |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks                 | 6 - 7     | 8 - 15                |
| Scampi, garnalen                                                         | 7 - 8     | 4 - 10                |
| Sauteren van groente en paddenstoelen, vers                              | 7 - 8     | 10 - 20               |
| Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze              | 7 - 8     | 15 - 20               |
| Pangerechten, diepvries                                                  | 6 - 7     | 6 - 10                |
| Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)                                     | 6.5 - 7.5 | -                     |
| Omelet (na elkaar bakken)                                                | 3.5 - 4.5 | 3 - 10                |
| Spiegelei                                                                | 5 - 6     | 3 - 6                 |
| <b>Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porie frituren)</b> |           |                       |
| 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

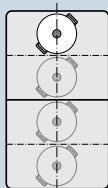
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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.

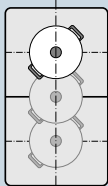
### Tips voor het gebruik van pannen

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

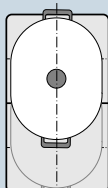
#### Als afzonderlijke kookzone



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

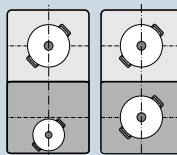


Diameter groter dan 13 cm  
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



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.

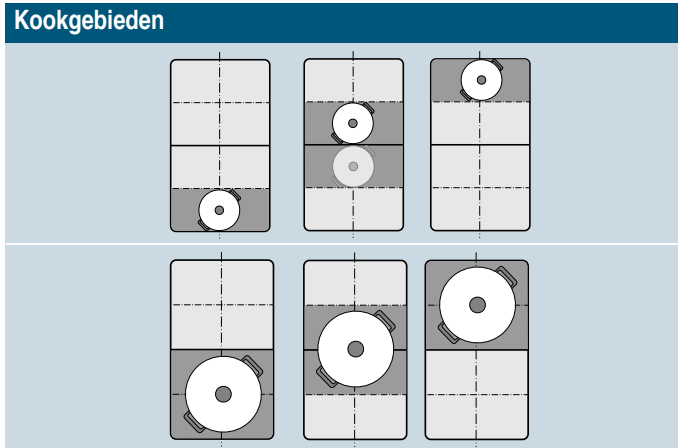
De flexibele kookzone is geactiveerd.



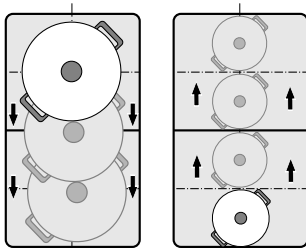
## Move-functie

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:

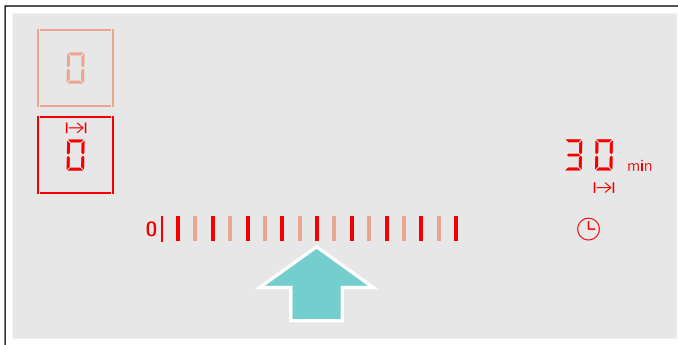
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

### Programmering van de bereidingstijd

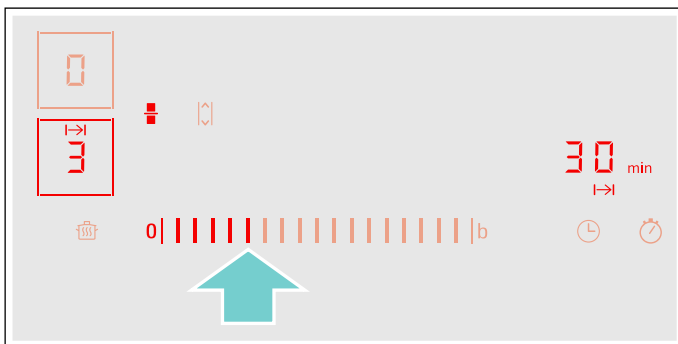
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

#### 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 **99** minuten instellen.



## De kookwekker

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

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

### Zo stelt u in

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

### Tijd veranderen of wissen

Symbool  aanraken.

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

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. In de timer-indicatie knipperen  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  verlicht.

De tijd begint af te lopen.

### Deactiveren

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

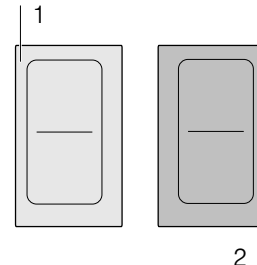
De functie is gedeactiveerd.

**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 .

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  aanraken. De indicatie  is verlicht. De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

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

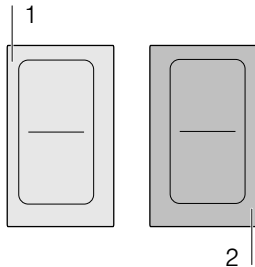
**Aanwijzing:** Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

## ShortBoost functie

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

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

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



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

### Advies voor het gebruik

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

### Activeren

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

### Deactiveren

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

**Aanwijzing:** Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.

## Warmhoudfunctie

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

### Activeren

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

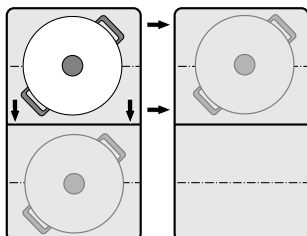
### Deactiveren

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

## Overname van instellingen

Met deze functie kunnen de kookstand, de geprogrammeerde bereidingstijd en de gekozen kookfunctie van de ene op de andere kookzone worden overgedragen.

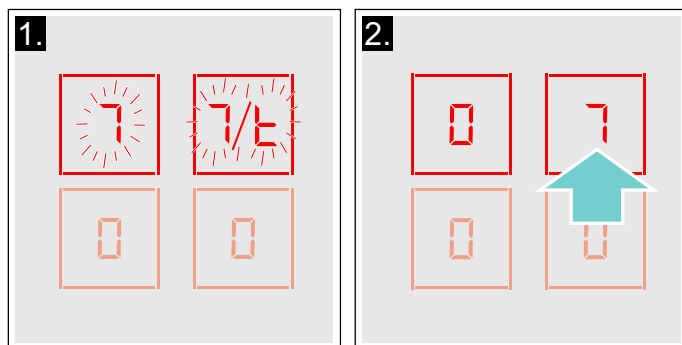
Om de instellingen over te dragen, plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



**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.

### 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.

| Kookhulpfuncties                  | Temperatuur-standen | Kookgerei                                                                            | Beschikbaar voor                                                                    | Activeren                                                                             |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Braadsensor</b>                |                     |                                                                                      |                                                                                     |                                                                                       |
| Stoven / braden met weinig vet    | 1, 2, 3, 4, 5       |    |  |    |
| <b>Kookfuncties</b>               |                     |                                                                                      |                                                                                     |                                                                                       |
| 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.

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

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

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

In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

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

### Geschikte pannen

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

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

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor. Deze kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef steeds het juiste 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.
- HZ390512 teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.
- HZ390522 grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.

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

### Aanwijzingen

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

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

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

### Sensoren en speciale accessoires

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

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

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

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

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

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

### Functies en kookstanden

#### Braadsensor

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

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

#### Voordelen

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

#### Aanwijzingen

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

### Temperatuurstanden

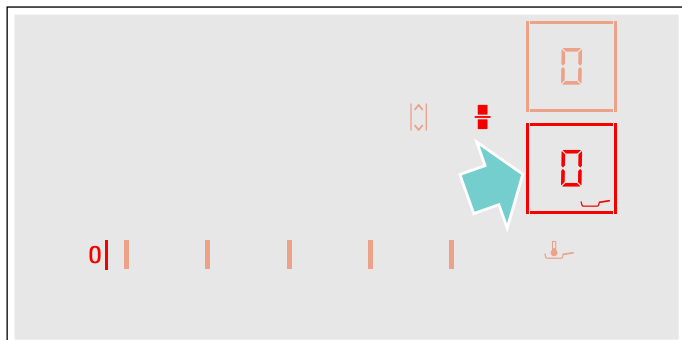
| Temperatuurstand        | Geschikt voor                                                                                                                                 |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|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



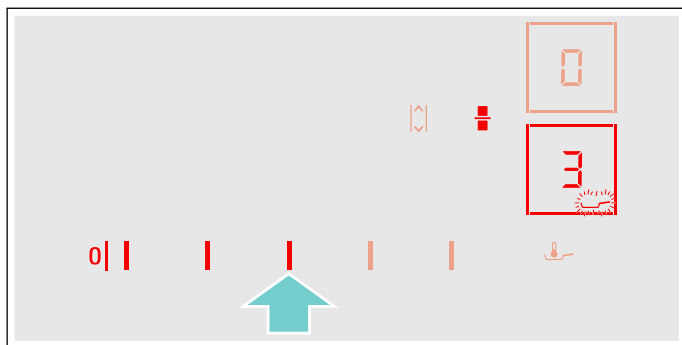
**Zo stelt u in**

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

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



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



De functie is geactiveerd.

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

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

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

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

**Aanwijzingen**

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

## Tips voor het koken met de kookfuncties

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

### Aanwijzingen

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

### Kookpunt instellen

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

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

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

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

### De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

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

1. De basisinstelling **c 14** 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 |
| 1 Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.                                                     |
| 2 Foutieve verbinding: vanwege een fout van de temperatuursensor.                                       |

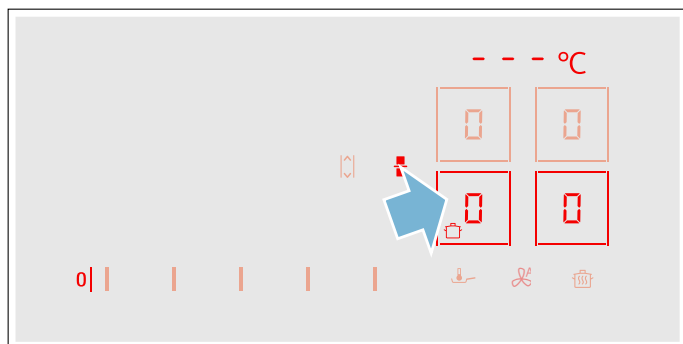
- Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.
- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
  - Bluetooth-communicatiefout.
  - Het symbool op de temperatuursensor is niet binnen 30 seconden nadat de kookzone gekozen is ingedrukt.
  - De batterij van de temperatuursensor is leeg. Draadloze temperatuursensor resetten en de 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**

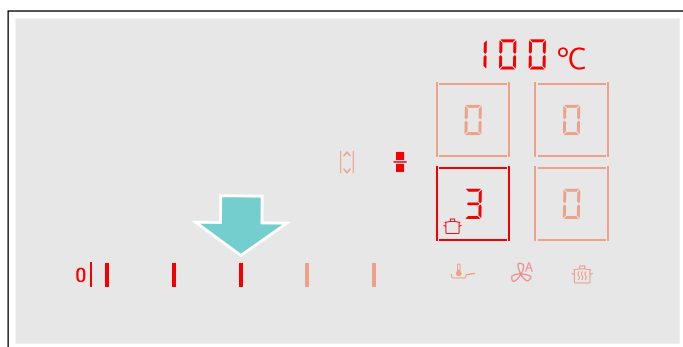
1. Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken.  
Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen.  
Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor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

**Zo stelt u in**

1. Zie hoofdstuk → "Vorbereitung 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.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Braden met weinig olie</b>                                                                                         |                  |                  |                                                       |
| 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                                                 |
| <b>Functie Zachtjes koken</b>                                                                                                 |                  |                  |                                                       |
| Worstjes                                                                                                                      | Kookfuncties     | 2 / 90 °C        | 10 - 20                                               |
| <b>Functie Koken</b>                                                                                                          |                  |                  |                                                       |
| Vleesballetjes                                                                                                                | Kookfuncties     | 3 / 100 °C       | 20 - 30                                               |
| Kip                                                                                                                           | Kookfuncties     | 3 / 100 °C       | 60 - 90                                               |
| Kalfsvlees gekookt of gestoofd                                                                                                | Kookfuncties     | 3 / 100 °C       | 60 - 90                                               |
| <b>Functie Koken in de snelkookpan</b>                                                                                        |                  |                  |                                                       |
| Kip, kalfsvlees***                                                                                                            | Kookfuncties     | 4 / 120 °C       | 15 - 25                                               |
| <b>Functie Frituren met veel olie</b>                                                                                         |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Braden met weinig olie</b>                                                                                         |                  |                  |                                                       |
| Hele vis bakken, bijv. forel                                                                                                  | Braadsensor      | 3                | 10 - 20                                               |
| Visfilet, on/gepaneerd                                                                                                        | Braadsensor      | 3 - 4            | 10 - 20                                               |
| Garnalen, krab                                                                                                                | Braadsensor      | 4                | 4 - 8                                                 |
| <b>Functie Zachtjes koken</b>                                                                                                 |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Frituren met veel olie</b>                                                                                         |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|--------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Braden met weinig olie</b>            |                  |                  |                                                       |
| 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                                                 |
| <b>Functie Koken</b>                             |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Braden met weinig olie</b>                                                                                         |                  |                  |                                                       |
| 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                                                |
| <b>Functie Koken</b>                                                                                                          |                  |                  |                                                       |
| 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                                               |
| <b>Functie Koken in de snelkookpan*</b>                                                                                       |                  |                  |                                                       |
| 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                                               |
| <b>Functie Frituren met veel olie</b>                                                                                         |                  |                  |                                                       |
| 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 | Temperatuurstand | Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|--------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Braden met weinig olie</b>            |                  |                  |                                                       |
| 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                                               |
| <b>Functie Zachtjes koken</b>                    |                  |                  |                                                       |
| Aardappelballetjes                               | Kookfuncties     | 2 / 90 °C        | 30 - 40                                               |
| <b>Functie Koken</b>                             |                  |                  |                                                       |
| Aardappels**                                     | Kookfuncties     | 3 / 100 °C       | 30 - 45                                               |
| <b>Functie Koken in de snelkookpan</b>           |                  |                  |                                                       |
| Aardappels**                                     | Kookfuncties     | 4 / 120 °C       | 10 - 12                                               |
| * Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken. |                  |                  |                                                       |
| ** Product aan het begin toevoegen.              |                  |                  |                                                       |

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

| Soepen                                                         | Kookhulpfuncties | Temperatuurstand | Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|----------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Zachtjes koken</b>                                  |                  |                  |                                                       |
| Instantsoepen, bijv. crèmesoepen                               | Kookfuncties     | 2 / 90 °C        | 10 - 15                                               |
| <b>Functie Koken</b>                                           |                  |                  |                                                       |
| Huisgemaakte soep en bouillon, bijv. vlees- of groentesoepen** | Kookfuncties     | 3 / 100 °C       | 60 - 90                                               |
| Instantsoepen, bijv. vermicellisoep                            | Kookfuncties     | 3 / 100 °C       | 5 - 10                                                |
| <b>Functie Koken in de snelkookpan</b>                         |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|--------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Braden met weinig olie</b>            |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Zachtjes koken</b>                                                                                                    |                  |                  |                                                       |
| 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                                                 |
| <b>Functie Frituren met veel olie</b>                                                                                            |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Braden met weinig olie</b>                                                                                         |                  |                  |                                                       |
| 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                                               |
| <b>Functie Opwarmen / warmhouden</b>                                                                                          |                  |                  |                                                       |
| Diepvriesgroente met roomsaus, bijv. crèmespinazie**                                                                          | Kookfuncties     | 1 / 70 °C        | 15 - 20                                               |
| <b>Functie Koken</b>                                                                                                          |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Frituren met veel olie</b>                                                                                         |                  |                  |                                                       |
| 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.) |
|------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Functie Braden met weinig olie</b>                                  |                  |                  |                                                       |
| 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                                                |
| <b>Functie Opwarmen / warmhouden</b>                                   |                  |                  |                                                       |
| Conservengerechten, bijv. goulashsoep*                                 | Kookfuncties     | 1 / 70 °C        | 10 - 20                                               |
| Glühwein**                                                             | Kookfuncties     | 1 / 70 °C        | -                                                     |
| <b>Functie Zachtjes koken</b>                                          |                  |                  |                                                       |
| Melk**                                                                 | Kookfuncties     | 2 / 90 °C        | -                                                     |
| * Product aan het begin toevoegen en regelmatig roeren.                |                  |                  |                                                       |
| ** Product aan het begin toevoegen.                                    |                  |                  |                                                       |

## Vorbereitung en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf vindt u informatie over de volgende onderwerpen:

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

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

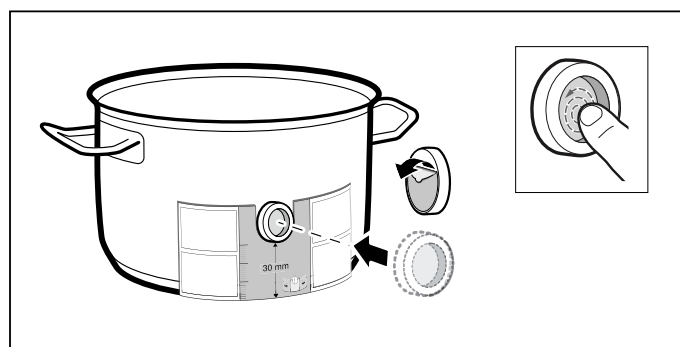
|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| 00577921 | Set met 5 siliconenpatches               |
| HZ39050  | Kooksensor en set met 5 siliconenpatches |

### Siliconenpatch opplakken

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

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

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



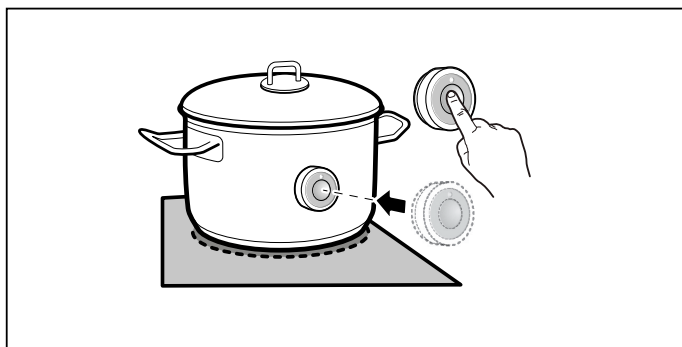
3. De siliconenpatch over het hele oppervlak aandrukken, ook aan de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

### Aanwijzingen

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

**Draadloze temperatuursensor aanbrengen**

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

**Aanwijzingen**

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch 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.

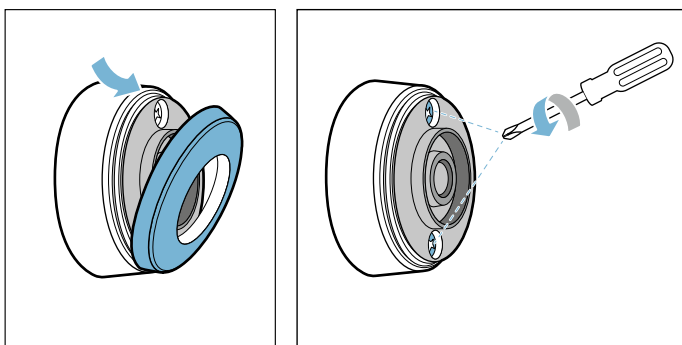
Informatie over de reiniging van de temperatuursensor vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

**Batterij vervangen**

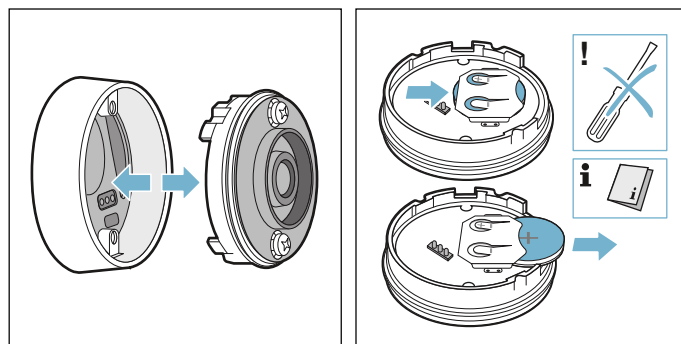
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

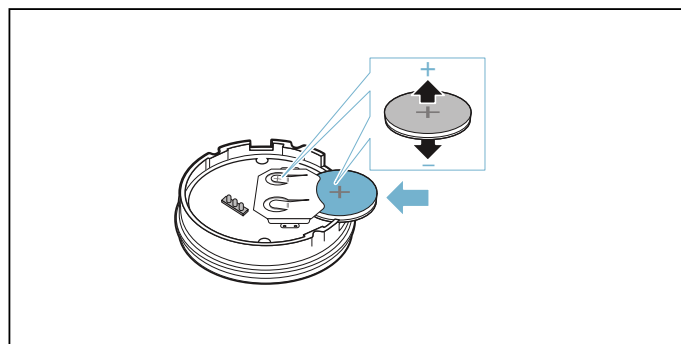
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor trekken en beide schroeven verwijderen met een schroevendraaier.



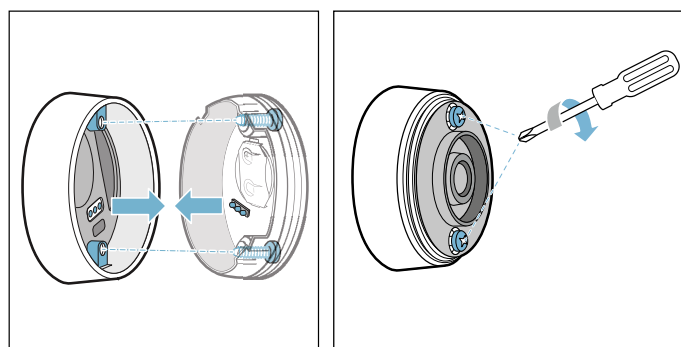
2. De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de paterijpolen in de juiste richting wijzen).

**Attentie!**

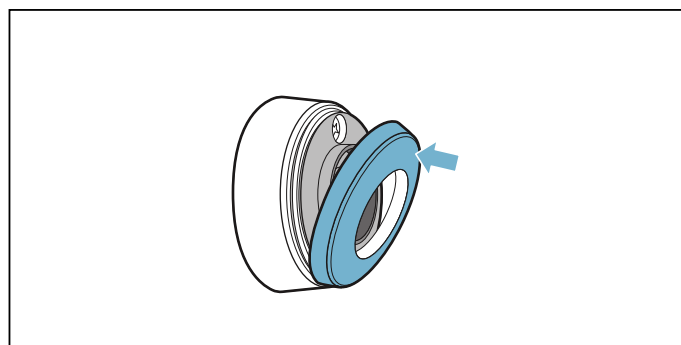
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



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



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



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

## Conformiteitsverklaring

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

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

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

## Kinderslot

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

### Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren:

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

Deactiveren:

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

### Automatisch kinderslot

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

### In- en uitschakelen

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



## Wrijfbeveiliging

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

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

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

### Aanwijzingen

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



## Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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

## Basisinstellingen

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

| Indicatie | Functie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 1       | <b>Automatisch kinderslot</b><br>0 Handmatig*.<br>1 Automatisch.<br>2 Functie gedeactiveerd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| c 2       | <b>Akoestische signalen</b><br>0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld.<br>1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.<br>2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.<br>3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*                                                                                                                                                                                                                                                         |
| c 3       | <b>Energieverbruik weergeven</b><br>0 Uitgeschakeld.*<br>1 Ingeschakeld.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| c 4       | <b>Instelling afhankelijk van de hoogte boven zeeniveau</b><br>1-2 verlaging<br>3 Basisinstelling<br>4-9 verhoging                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| c 5       | <b>Automatische programmering van de bereidingstijd</b><br>00 Uitgeschakeld.*<br>0 1-99 tijd tot de automatische uitschakeling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| c 6       | <b>Duur van het timer-einde-geluidssignaal</b><br>1 10 seconden.*<br>2 30 seconden.<br>3 1 minuut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| c 7       | <b>Power-Management-functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen</b><br><b>De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.</b><br>0 Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */**<br>1 1000 W minimaal vermogen.<br>1. 1500 W<br>...<br>3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère.<br>3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère.<br>4 4000 W<br>4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère.<br>...<br>9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.** |
| c 11      | <b>Vooraf ingestelde kookstanden voor de Move-functie wijzigen</b><br>-9 Vooraf ingestelde kookstand voor de voorste kookzone.<br>-5 Vooraf ingestelde kookstand voor de middelste kookzone.<br>-1.5 Vooraf ingestelde kookstand voor de achterste kookzone.                                                                                                                                                                                                                              |

\* Fabrieksinstellingen

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



| Indicatie                                                                     | Functie                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 12</b>                                                                   | <b>Pan controleren, resultaat van het bereidingsproces</b><br>0 Niet geschikt<br>1 Niet optimaal<br>2 Geschikt                                                                                                                                                                                           |
| <b>c 13</b>                                                                   | <b>Activering van de flexibele kookzone configureren</b><br>0 Als twee onafhankelijke kookzones.<br>1 Als een afzonderlijke kookzone.*                                                                                                                                                                   |
| <b>c 14</b>                                                                   | <b>De draadloze temperatuursensor verbinden met de kookplaat</b><br>0 Foutloze verbinding<br>1 Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.<br>2 Foutieve verbinding: vanwege een fout bij de temperatuursensor.                                                                                    |
| <b>c 17</b>                                                                   | <b>Luchtcirculatie of luchtafvoer instellen</b><br>0 Luchtcirculatie is ingesteld.*<br>1 Luchtafvoer is ingesteld.                                                                                                                                                                                       |
| <b>c 18</b>                                                                   | <b>Automatische start instellen</b><br>0 Uitgeschakeld.<br>1 Ingeschakeld: automatische stand met sensorregeling.*<br>2 Ingeschakeld: De ventilatie start in de vastgelegde vermogensstand.                                                                                                              |
| <b>c 19</b>                                                                   | <b>Sensorgevoeligheid voor de ventilatie instellen</b><br>1 Laagste instelling van de sensorgevoeligheid.<br>2 Middelste instelling van de sensorgevoeligheid.*<br>3 Hoogste instelling van de sensorgevoeligheid.                                                                                       |
| <b>c 20</b>                                                                   | <b>Naloop instellen</b><br>0 Uitgeschakeld.<br>1 Ingeschakeld: Automatische functie met sensorgerelateerde naloop.<br>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.* |
| <b>c 0</b>                                                                    | <b>Terugzetten naar de fabrieksinstellingen</b><br>0 Individuele instellingen.*<br>1 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.                                                                                                                                                                           |
| * Fabrieksinstellingen                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| **Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

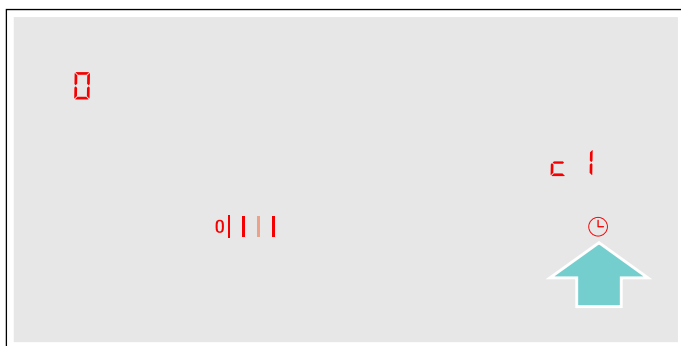
## Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

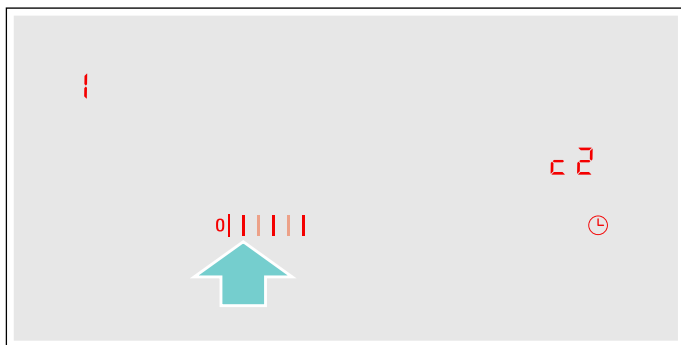
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ⌚ ca. 4 seconden lang aanraken.  
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

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

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



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



6. Het symbool ⌚ minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

## De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.



## Weergave van het energieverbruik

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

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

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

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

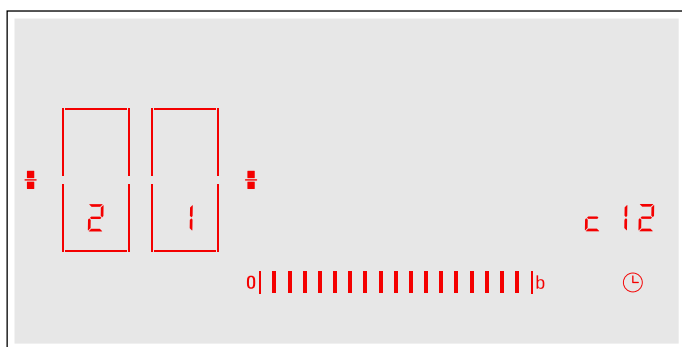
## Kookgerei-test

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

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

1. De pan met ca. 200 ml water vullen en bij kamertemperatuur in het midden op de kookzone plaatsen, waarvan de diameter het best bij de diameter van de bodem van de pan past.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **c 12**.
3. Het instelgebied aanraken. In de kookzone-indicaties knippert **—**.  
De functie is geactiveerd.

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

| Resultaat                                                                                            |                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*            |
|                     | 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*".

## Power-Manager

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

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

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

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

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

## Reinigen

### **Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!**

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

### **Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!**

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

### **Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

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

### **Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!**

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

### **Waarschuwing – Risico van letsel!**

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

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

### **Aanwijzingen**

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

## **Schoonmaakmiddelen**

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

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

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

### **Attentie!**

#### **Schade aan het oppervlak**

Gebruik:

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

### **Attentie!**

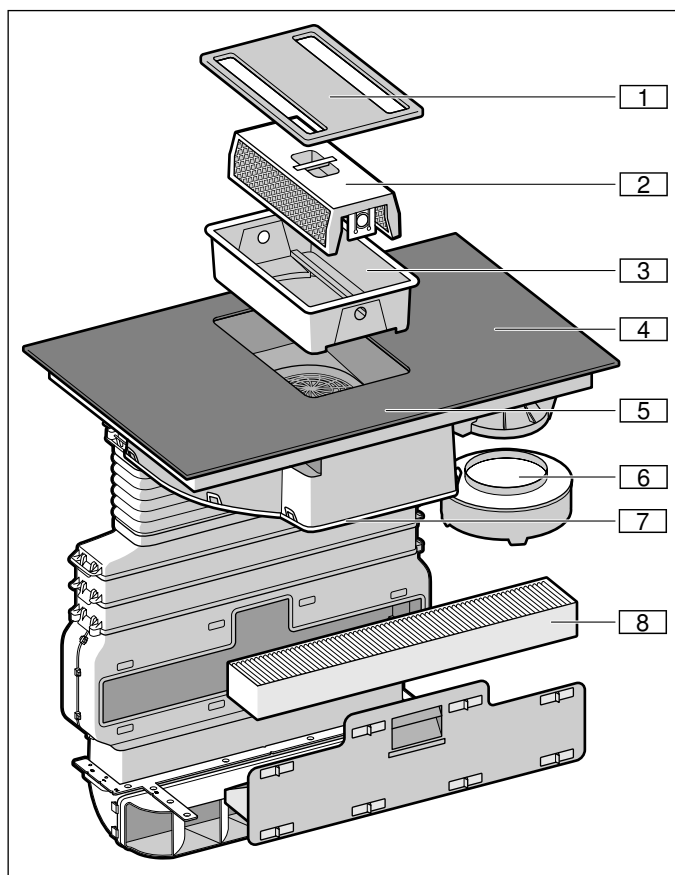
#### **Schade aan het oppervlak**

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

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

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

## Onderdelen die dienen te worden gereinigd



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

## Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)

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

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

## Kookplaat

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

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

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

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

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

## Ventilatie

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

### Metalen vetfilter

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

### ⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.

**Vetfilter minstens één keer in de maand reinigen.**

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

### Actief koolfilter

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

### Verzadigingsindicatie

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

Op het display zijn de volgende symbolen verlicht:

- **Metalen vetfilter:**  $F \text{ } \square$  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.

Wanneer u de betreffende filter gereinigd of vervangen heeft, dient u de verzadigingsindicatie terug te zetten, zodat de indicaties  $F \text{ } \square$  en  $F \text{ } ||$  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.

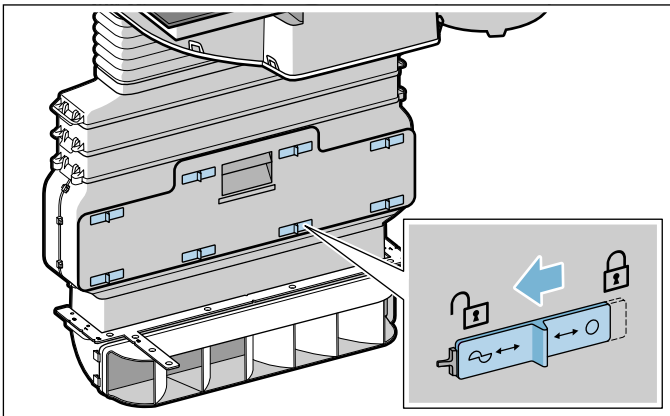
### Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

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

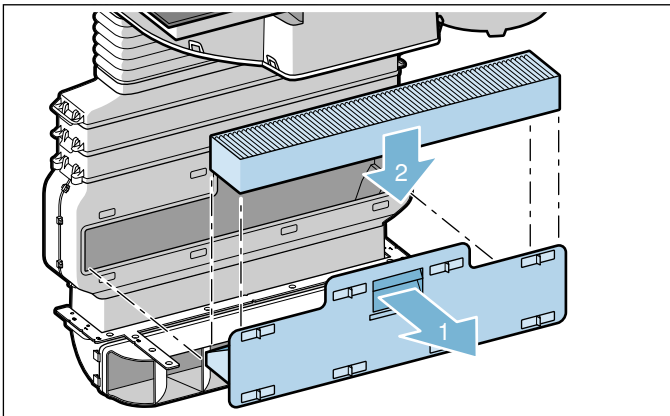
#### Aanwijzingen

- 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.

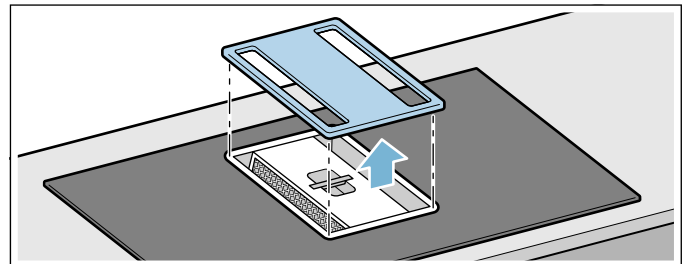
4. Lade in de platte buis sluiten en alle sluitingselementen sluiten.

**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

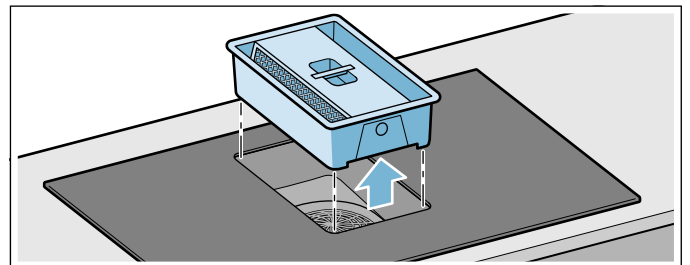
Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten de filters in elk geval maandelijks worden gereinigd.

1. Filterafdekking afnemen.



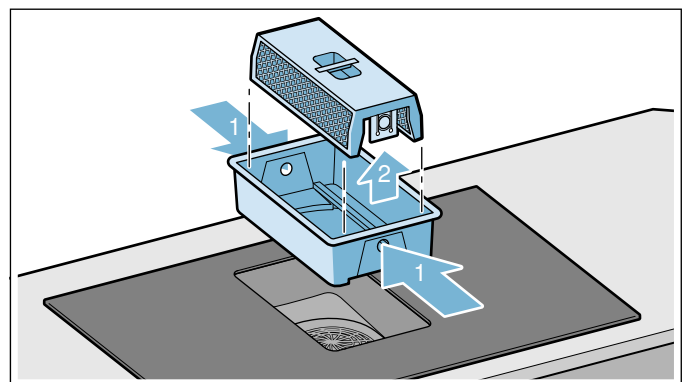
**Aanwijzing:** Zorg ervoor dat de filterafdekking niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.

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 druipt.

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



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

**Aanwijzing:** Op het ventilatorwiel kan er druppelvorming ontstaan. Dit is normaal en ontstaat door de condensatie van de kookdampen. Er bestaat geen veiligheidsrisico en geen gevaar voor beschadiging. De elektrische componenten van het apparaat zijn beschermd.



## Metalen vetfilter reinigen

### Aanwijzingen

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

### Met de hand:

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

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

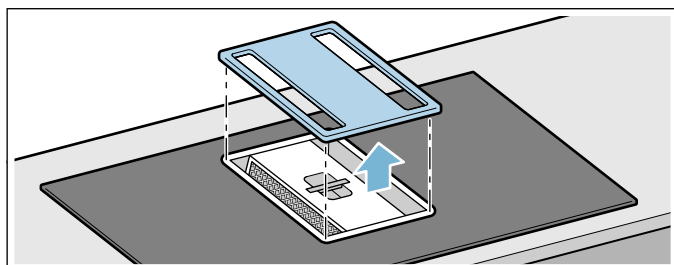
### In de vaatwasmachine:

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

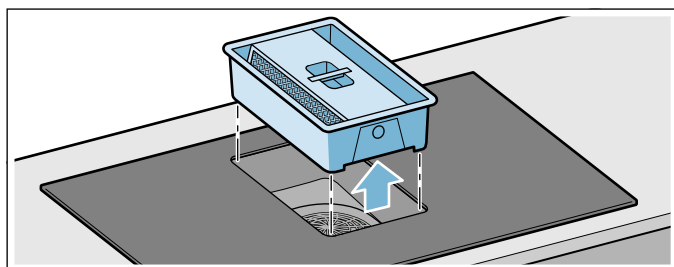
## Meer apparaatonderdelen verwijderen en schoonmaken

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

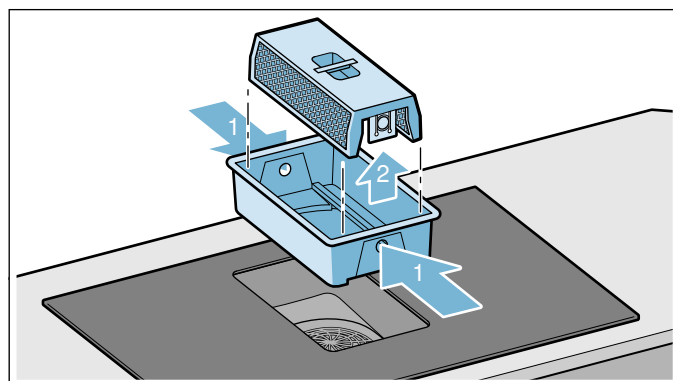
1. Filterafdekking afnemen en met een vochtig doekje reinigen.



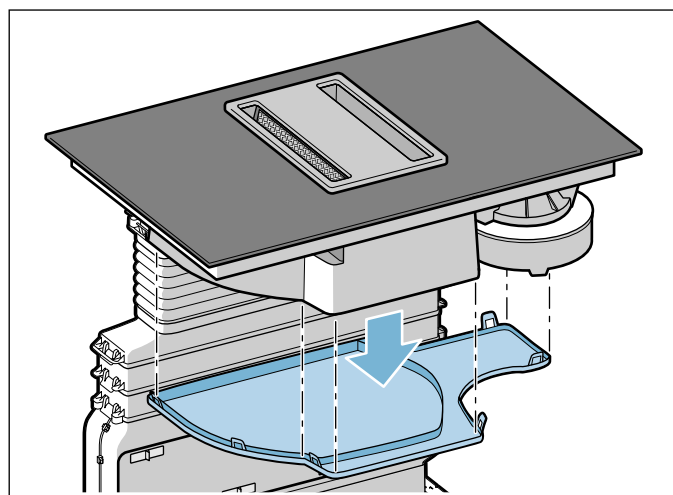
2. Metalen vetfilter en reservoir uitnemen.



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



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



7. Na het schoonmaken de droge onderdelen weer terugplaatsen.

## Metalen vetfilter inbrengen

1. Reservoir inbrengen.
2. Metalen vetfilter inbrengen.

**Aanwijzing:** Zorg ervoor dat de metalen vetfilter correct ingebracht is. De ventilatie functioneert anders niet.

3. Filterafdekking erop leggen.

## Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u de betreffende filter 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

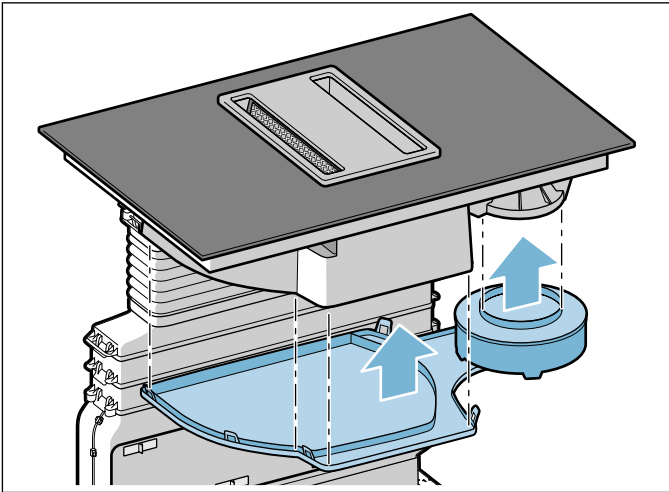
### Aanwijzingen

- 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.
- Als de metalen vetfilter en de houder uitgebouwd zijn en vloeistof door het ventilatierooster in het toestel terechtkomt, de behuizingsafdekking verwijderen.



2. Overloopreservoir en evt. behuizingsafdekking 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 42                                                                                                                                                         |
|                                          | De sensor voor de filterherkenning werkt niet.                                                                               | Contact opnemen met de servicedienst.                                                                                                                                                                                  |
| <b>F 10</b>                              | De metalen vetfilter is verzadigd.                                                                                           | Metalen vetfilter reinigen. → "Reinigen" op pagina 42                                                                                                                                                                  |
| <b>F 11</b>                              | De actieve koolfilter is verzadigd.                                                                                          | Actieve koolfilter vervangen. → "Reinigen" op pagina 42                                                                                                                                                                |
| <b>F 10 / F 11</b>                       | De verzadigingsindicatie brandt, hoewel de filter werd gereinigd of vervangen.                                               | Verzadigingsindicatie terugzetten. → "Verzadigingsindicaties terugzetten" op pagina 45                                                                                                                                 |
| 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.                                                                                                                                                             |
| <b>F 2</b>                               | 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.                                                                                                         |
| <b>F 4</b>                               | De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.                                                    |                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>F 5</b> + 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.                                                                                                                                    |
| <b>F 5</b> 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.                                                                            |
| <b>F 1 / F 6</b>                         | 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.                                                                                                                                     |
| <b>F 0</b>                               | 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 Instellingsoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst. |
| <b>F 9</b>                               | 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.                              |

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

|                                                           |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F8</b>                                                 | De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.                                                       | De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>E8202</b>                                              | De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.                                                | Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>E8203</b>                                              | 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.                                                                                                                                           |
| <b>E8204</b>                                              | De batterij van de temperatuursensor is leeg.                                                                              | Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → "Batterij vervangen"                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>E8205</b>                                              | De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.                                                                           | De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>E8206</b>                                              | 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 → "Batterij vervangen"<br>Blijft het probleem bestaan, houdt de knop van de temperatuursensor dan 8 minuten ingedrukt en verbindt hem opnieuw met de kookplaat.<br>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 → "Batterij vervangen"                                                                                                                                                                                                                                              |
| De indicatie van de temperatuursensor knippert drie keer. | De temperatuursensor heeft geen verbinding meer.                                                                           | Houd het symbool van de temperatuursensor 8 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>                             | De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.                                                          | Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>U400</b>                                               | 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.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>DE</b>                                                 | 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 in de indicatie **E** verschijnt, moet u het sensorveld van de bijbehorende kookzone ingedrukt houden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit de kookplaat vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.



## Servicedienst

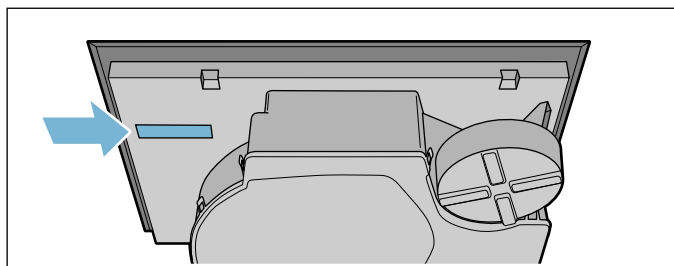
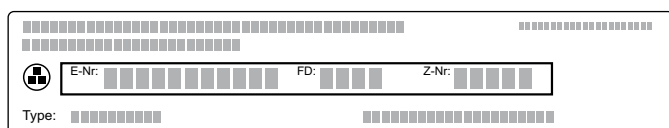
Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

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

| Testgerechten                                                                                                                                                                                                             | Vormen              | Kook-stand | Voorverwarmen                         | Bereiden |                          |        |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|---------------------------------------|----------|--------------------------|--------|--|
|                                                                                                                                                                                                                           |                     |            | Tijdsduur (Min:sec)                   | Deksel   | Kookstand                | Deksel |  |
| <b>Rijstepap koken</b>                                                                                                                                                                                                    |                     |            |                                       |          |                          |        |  |
| 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<br>Ø 16 cm  | 8.5        | ca. 5:30                              | Nee      | 3<br>(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<br>Ø 22 cm  | 8.5        | ca. 5:30                              | Nee      | 3<br>(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<br>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<br>Ø 22 cm  | 8.5        | ca. 5:30                              | Nee      | 2.5                      | Nee    |  |
| <b>Rijst koken</b>                                                                                                                                                                                                        |                     |            |                                       |          |                          |        |  |
| Watertemperatuur 20 °C                                                                                                                                                                                                    |                     |            |                                       |          |                          |        |  |
| Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout                                                                                                                                                | Kookpan<br>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<br>Ø 22 cm  | 9          | ca. 2:30                              | Ja       | 2.5                      | Ja     |  |
| <b>Varkenslende braden</b>                                                                                                                                                                                                |                     |            |                                       |          |                          |        |  |
| Begintemperatuur van de lende: 7 °C                                                                                                                                                                                       |                     |            |                                       |          |                          |        |  |
| Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie                                                                                                                               | Braadpan<br>Ø 24 cm | 9          | ca. 1:30                              | Nee      | 7                        | Nee    |  |
| <b>Pannenkoeken maken</b>                                                                                                                                                                                                 |                     |            |                                       |          |                          |        |  |
| Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek                                                                                                                                                                                  | Braadpan<br>Ø 24 cm | 9          | ca. 1:30                              | Nee      | 7                        | Nee    |  |
| <b>Frituren van diepvriesfrites</b>                                                                                                                                                                                       |                     |            |                                       |          |                          |        |  |
| Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)                                                                                                                     | Kookpan<br>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.



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](https://siemens-home.bsh-group.com)

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG



9001240891  
981111(00)