

SIEMENS

# Kookplaat

EZ8..KZ...

[nl] Gebruiksaanwijzing



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances





# Inhoudsopgave

 <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> .....	5	 <b>Draadloze temperatuursensor</b> .....	23
 <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> .....	6	Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor .....	23
 <b>Oorzaken van schade</b> .....	8	De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel .....	23
Overzicht .....	8	Reinigen .....	24
 <b>Milieubescherming</b> .....	9	Batterij vervangen .....	24
Energiespaartips .....	9	Conformiteitsverklaring .....	25
Milieuvriendelijk afvoeren .....	9	 <b>Kooksensor</b> .....	26
 <b>Koken met inductie</b> .....	9	Kookprocessen met gebruik van de kooksensor .....	26
Voordelen bij koken met inductie .....	9	Voordelen .....	27
Pannen .....	9	Tips voor het koken met de kooksensor .....	27
 <b>Het apparaat leren kennen</b> .....	11	Kookpunt instellen .....	27
Kookvlak .....	11	Zo stelt u in .....	28
Het bedieningspaneel .....	11	Aanbevolen gerechten .....	29
Overzicht van de menu's .....	12	cookControl .....	32
Kookzone-indicatie .....	13	 <b>powerMove Pro</b> .....	33
De verlichting activeLight activeren .....	14	Activeren .....	33
Restwarmte-indicatie .....	14	Deactiveren .....	33
 <b>Apparaat bedienen</b> .....	14	 <b>Kinderslot</b> .....	34
Eerste gebruik .....	14	Kinderslot activeren en deactiveren .....	34
Kookplaat in- en uitschakelen .....	14	Automatisch kinderslot .....	34
Kookzone instellen .....	15	 <b>Pauze</b> .....	34
Kookadvies .....	15	Activeren .....	34
 <b>Tijdfuncties</b> .....	18	Deactiveren .....	34
Automatische kooktijd .....	18	 <b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b> .....	34
De kookwekker .....	19	 <b>Basisinstellingen</b> .....	35
Stopwatch-functie .....	19	Naar de basisinstellingen: .....	35
 <b>PowerBoost-functie</b> .....	20	Menu Basisinstellingen .....	35
Activeren .....	20	Basisinstellingen verlaten .....	35
Deactiveren .....	20	Veranderingen opslaan of afwijzen .....	35
 <b>panBoost-functie</b> .....	21	 <b>Home Connect</b> .....	36
Advies voor het gebruik .....	21	Instellen .....	36
Activeren .....	21	Home Connect instellingen .....	38
Deactiveren .....	21	Software-update .....	40
 <b>Warmhoudfunctie</b> .....	22	Afstandsdiagnose .....	40
Activeren .....	22	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging .....	40
Deactiveren .....	22	Conformiteitsverklaring .....	40
 <b>Overname van instellingen</b> .....	22	 <b>Ventilatieregeling</b> .....	41
Activeren .....	22	Instellen .....	41
		Loskoppelen van het netwerk .....	42
		Kap via het kookveld regelen .....	42
		Afzuigregeling instellingen .....	43

 <b>Maximale vermogensopname</b> . . . . .	<b>44</b>
 <b>Reinigen</b> . . . . .	<b>44</b>
Kookplaat . . . . .	44
Omlijsting van de kookplaat . . . . .	44
 <b>Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)</b> . . . . .	<b>45</b>
 <b>Wat te doen bij storingen?</b> . . . . .	<b>48</b>
Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen . . . . .	48
Tips . . . . .	48
Demo-modus . . . . .	49
 <b>Service dienst</b> . . . . .	<b>50</b>
E-nummer en FD-nummer . . . . .	50

---

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.

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

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.

Als u de kooksensor gebruikt, zorg er dan voor dat de ingestelde kookzone met de kookzone overeenstemt waarop zich de pan met de draadloze temperatuursensor bevindt.

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

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

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

- Hete olie en vet ontvlammen erg makkelijk. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. De kookplaat uitschakelen: Vlammen voorzichtig met een deksel, een smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Het kookvlak wordt heel heet. Geen 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.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

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

- De kookplaten en de aangrenzende gebieden, vooral het kookplaatframe (indien voorhanden), worden zeer heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. De technische servicedienst informeren.
- Voorwerpen van metaal verhitten op de kookplaat heel snel. Nooit metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels of andere metaalhoudende voorwerpen op de kookplaat 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.

### **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 – Gevaar door magnetisme!**

De draadloze kooksensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Draggers van elektronische implantaten dienen daarom de kooksensor 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 – 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.

** Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

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

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Geen hete pannen of het bedieningspaneel, de indicatiebereiken, de kookplaatframes of de zijdelingse lichtstrips neerzetten. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

### Overzicht

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

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



## Milieubescherming

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

### Energiespaartips

- Gebruik altijd een passend deksel voor uw pan. Koken zonder deksel vraagt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel. Zo kan u in de pan kijken zonder het deksel te hoeven optillen.
- Gebruik pannen met een effen bodem. Door niet-egale bodems wordt het energieverbruik hoger.
- Plaats de pan altijd binnen de begrenzingen van het bruikbare kookvlak.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden kleine pannen. Een te grote, weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Gebruik weinig water bij het koken. Dit spaart energie en bij groenten blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere vermogensstand. Anders wordt er energie verspild.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

## Koken met inductie

### Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is fundamenteel anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in de pan. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Energiebesparing.
- 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. Als de pan wordt verwijderd, onderbreekt de inductiekookplaat onmiddellijk de warmtetoevoer zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

### Pannen

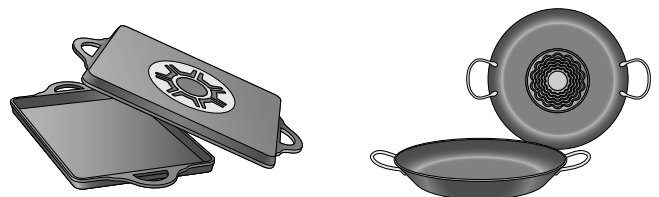
Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

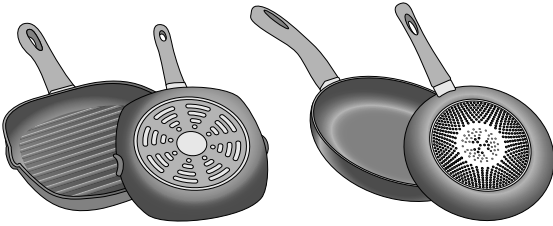
Om vast te stellen of de pan voor inductie is geschikt, dient u te controleren of de bodem van de pan door een magneet wordt aangetrokken of kijk na in de gegevens van de fabrikant.

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

- Is de bodem van de pan 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

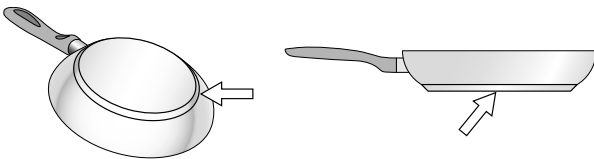
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

### Eigenschappen van de bodem van de pan

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van de bodem van de pan. Pannen van materialen die de hitte gelijkmatig verdelen, bijv. pannen met sandwichbodem van roestvrij staal, sparen tijd en energie.

Gebruik het best pannen met een volkomen effen bodem. Oneffen pannenbodems of bodems met ribbels verminderen de warmtetoever.



### Er staat geen pan of de afmetingen ervan zijn niet geschikt

Plaats de pan altijd binnen de begrenzingen van het bruikbare kookvlak. Wordt de pan niet correct geplaatst of heeft de pan niet het geschikte materiaal of de passende grootte, dan verschijnt naast de kookplaatindicatie het symbool  $\Delta$ . Verplaats de pan of probeer het met een andere pan.

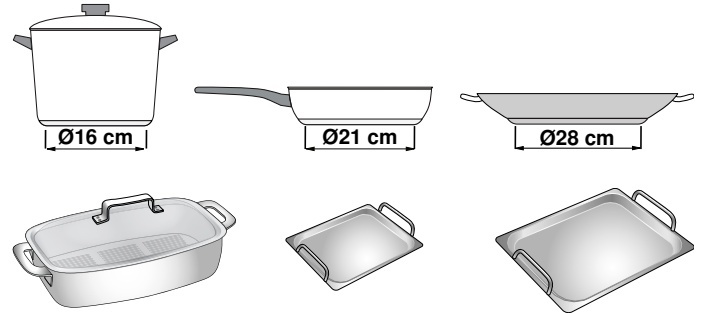
Wanneer u de actieve pan langer dan 30 seconden van het kookvlak neemt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

### Lege pan of pan met dunne bodem

Verhit geen lege pan en gebruik geen pan met een dunne bodem. De kookplaat is met een intern veiligheidssysteem uitgerust. Toch kan een lege pan zo snel verhitten dat de functie automatische uitschakeling geen tijd heeft om te reageren en een te hoge temperatuur wordt bereikt. De bodem van de pan kan smelten en de glasplaat beschadigen. Raak in geen geval de pan aan en schakel de kookplaat uit. Als deze na het afkoelen niet meer functioneert, neem dan contact op met de technische servicedienst.

### Panherkenning

De kookplaat herkent automatisch positie, grootte en vorm van de gebruikte pan, afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem van de pan. Geschikt is een pan met een bodemdiameter van 90 tot 340 mm.



**Aanwijzing:** De kookplaatindicaties kunnen van de werkelijke grootte en vorm van de pan afwijken. Dit is normaal en hindert de werking van de kookplaat niet. Voor meer informatie, zie hoofdstuk → "Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)"

## Het apparaat leren kennen

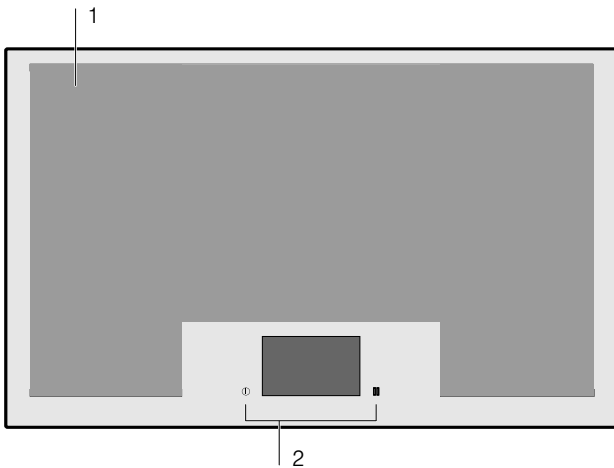
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over het kookvlak, het bedieningspaneel en de verschillende apparaatfuncties.

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

### Kookvlak

Het volledige kookvlak van de kookplaat beschikt over inductie. De pan binnen de begrenzingen van het bruikbare kookvlak op een willekeurige plaats neerzetten. De positie, de grootte en de vorm van de pan worden automatisch herkend.

**Aanwijzing:** Op het kookvlak kunt u maximaal 5 pannen tegelijk gebruiken.



#### Kookplaat

- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Bruikbaar kookvlak |
| 2 | Bedieningspaneel   |

### Het bedieningspaneel

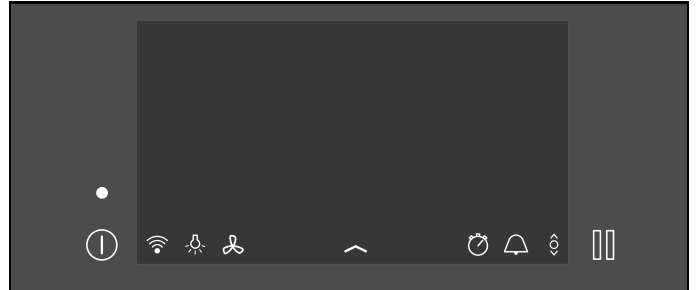
Het bedieningspaneel beschikt over sensorvelden en het touch-display.

#### Sensorvelden






De sensorvelden zijn touch-velden. Raak het betreffende symbool aan om een functie te kiezen. Op het display verschijnen de beschikbare functies.

### Aanwijzingen





- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Plaats nooit hete pannen op het touch-display. De elektronica kan dan oververhit raken.







#### Keuzesensoren

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
|    | Hoofdschakelaar                       |
|    | WLAN                                  |
|    | Pauzefunctie                          |
|   | Helderheid van de ventilatiebesturing |
|  | Ventilatieregeling                    |
|  | Dockingmenu                           |
|  | Info-menu                             |
|  | Kinderslot                            |
|  | Basisinstellingen                     |
|  | Stopwatch                             |
|  | Wekker                                |
|  | powerMove Pro                         |

#### Menu kookmodi

- |   |                  |
|---|------------------|
|  | Vermogensstanden |
|  | PowerMove Pro    |
|  | Kooksensor       |
|  | cookControl      |

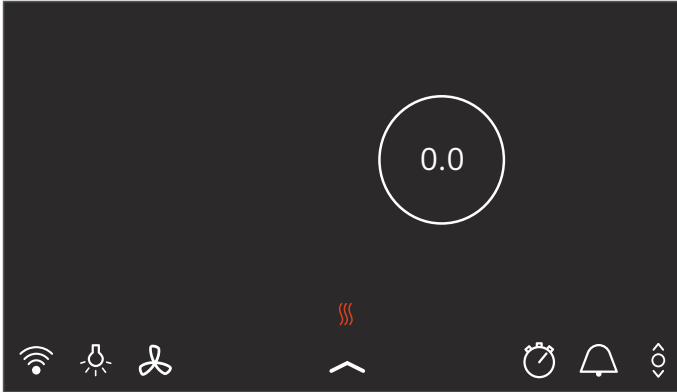
#### Kookzone

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1.0 - 9.0   | Vermogensstanden      |
|  | Functie PowerBoost    |
|  | Functie ShortBoost    |
|  | Warmhoud-functie      |
|  | Automatische kooktijd |

## Touch-display

Op het touch-display heeft u een overzicht van de pannen die op het kookvlak staan en van de sensorvelden voor het activeren van de verschillende functies.

Wordt er een pan op het kookvlak geplaatst, dan verschijnt de kookzone-indicatie hiervoor op het display.



## Overzicht van de menu's

De intuïtieve menustructuur van de kookplaat helpt u om snel wegwijs te raken. Hier komt u meer te weten over de belangrijkste menu's.

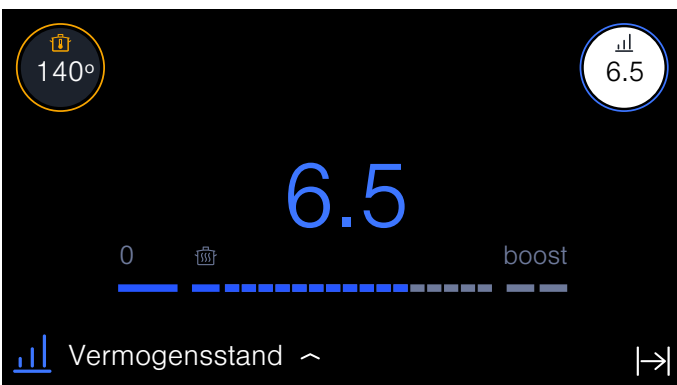
### Hoofdaanzicht

In het hoofdaanzicht krijgt u een overzicht van de indicaties van de pannen die op het kookvlak staan. Hier worden de kookmodus, de vermogensstanden en ingestelde timer-functies voor de ingeschakelde kookzones weergegeven.

### Instelgebied

In het instelgebied van een kookzone kunt u kookstanden, bereidingstijden en de verschillende kookmodi voor deze kookzone configureren.

Om bij het instelgebied te komen de gewenste kookzone aanraken.



## Statusbalk

Via de statusbalk kunt u toegang krijgen tot sommige functies en andere menu's.

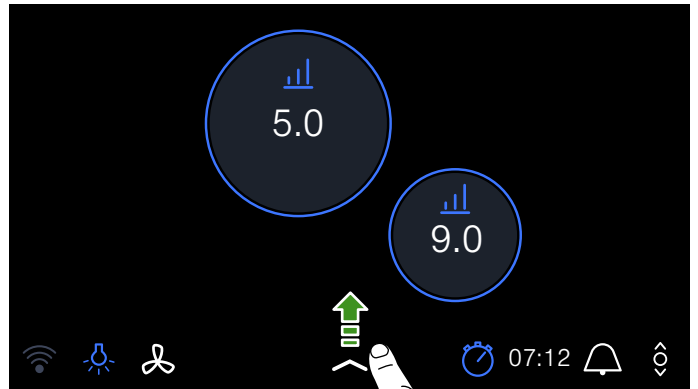
De statusbalk toont volgende opties:

- WLAN
- Licht van de ventilatieregeling
- Ventilatieregeling
- Dockingmenu
- Stopwatch
- Basisinstellingen
- powerMove Pro

## Docking-menu

Via het docking-menu kunt u toegang verkrijgen tot bepaalde functies en andere menu's.

Om het docking-menu op te roepen, in het midden aan de onderste rand van het hoofdaanzicht op het symbool tippen en naar boven trekken.



Het docking-menu geeft de volgende opties weer:

- Infomenu
- Kinderslot
- Basisinstellingen

Om het docking-menu te sluiten opnieuw het symbool aanraken en naar beneden trekken.

## Info-menu

Via het infomenu kan informatie over het apparaat worden opgeroepen.

Om in het info-menu te komen het docking-menu openen en het symbool aanraken. De beschikbare opties worden weergegeven.

Om het info-menu te verlaten het symbool aanraken.

Bovendien kunt u informatie over actuele functies opvragen. Hiervoor het symbool of de naam van de gewenste functie enkele seconden lang aanraken. Op het display verschijnt een info-venster met een beschrijving van de actuele functie.




## Berichten en aanwijzingen

Geeft informatie over een wijziging van de apparaatstatus weer of meldt wanneer een actie door de gebruiker vereist wordt.

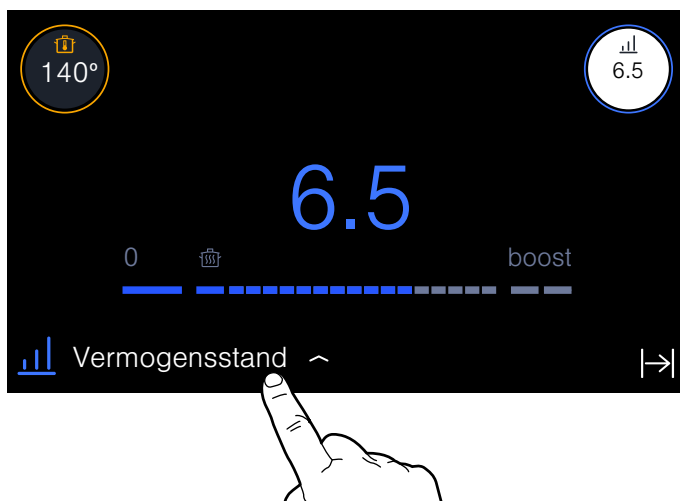
De aanwijzingen in het indicatieveld in acht nemen.

## Menu Kookmodi

De kookplaat beschikt over verschillende kookmodi.

Kookmodus	Functie
 Vermogensstanden	Hiermee kunt u de vermogensstand voor elke pan kiezen.
 powerMove Pro	Hiermee kunt u een bepaalde vermogensstand afhankelijk van de positie van de pan sturen, door deze van voren naar achteren op het kookvlak te verschuiven.
 Kooksensor	Met de van buiten aan de pan aangebrachte draadloze kooksensor kan de pan de temperatuur automatisch behouden. Deze functies zijn voor gerechten geschikt die bij het koken of braden in de pan veel water, olie of vet nodig hebben. <b>Aanwijzing:</b> De functie kan pas worden gebruikt wanneer er verbinding tussen de draadloze kooksensor en het bedieningspaneel is gemaakt.
 cookControl	Koken met voorselectie van de gerechten

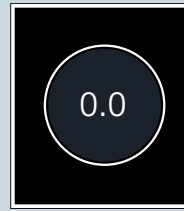
Om in het menu Kookmodi te komen de kookzone kiezen en de actieve kookmodus aanraken.



## Kookzone-indicatie

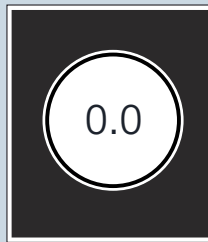
Wanneer u een pan op het kookvlak plaatst, is op het aanraakdisplay de indicatie van de betreffende kookzone verlicht.

### Kookplaat herkend



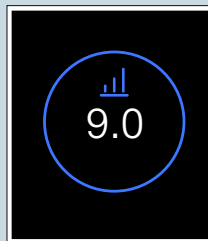
De pan op de kookplaat werd herkend. De kookplaatindicatie licht op. Om de kookplaat te kiezen, op het display drukken.

### Gekozen kookplaat



De weergegeven kookplaat werd gekozen. U kunt de vermogensstand instellen.

### De kookplaat is geactiveerd



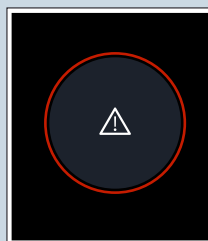
De weergegeven kookplaat werd geactiveerd. In het display brandt de ingestelde vermogensstand.

### Op de kookplaat bevindt zich geen pan




De pan werd van de kookplaat verwijderd. De voordien gekozen vermogensstand verandert de kleur.

### Andere indicaties



De gekozen kookplaat kan niet worden geprogrammeerd.

Om meer informatie te krijgen, op het symbool  in de statusbalk drukken.

Mogelijke oorzaken:

- Op het kookvlak kunt u met 5 gelijkmatig verdeelde kookpannen tegelijk koken.
- De pan is niet geschikt voor inductiekoken.
- Het maximale vermogen van het apparaat is overschreden.

## De verlichting activeLight activeren.

Het kookvlak beschikt links en rechts van de kookplaat over interactieve lichtlijnen. De lichtlijnen geven de positie van de pan op het kookvlak en de status van de betreffende kookzone weer.


Hoe u de lichtlijnen activeert of deactiveert, vindt u in hoofdstuk → "Basisinstellingen"

De volgende tabel toont de betekenis van de verschillende kleuren:

Kleur	Betekenis
Wit	De pan op het kookvlak werd herkend.
Blauw	Het segment van het kookvlak is geactiveerd.
Kleurbereik blauw	De functie powerMove Pro is geactiveerd. U kunt de pan langs de blauwe lichtlijn verschuiven.
Sinaasappel	Kooksensor
Rood	Restwarmte-indicatie <b>Aanwijzing:</b> Als de rode lichtstrip aan beide zijden van het kookvlak knippert, is er een fout opgetreden.

## Restwarmte-indicatie

De kookplaat beschikt over twee restwarmte-indicaties:

- Raak het symbool  in het hoofdaanzicht aan. Afhankelijk van de intensiteit van de restwarmte lichten een, twee of alle drie de lijnen op.
- Links en rechts van het kookvlak bevinden zich rode lichtstrips. Afhankelijk van de intensiteit van de restwarmte branden de rode lichtstrips sterker of zwakker.

Ze geven aan dat het kookvlak nog heet is. Als deze indicaties branden of onmiddellijk nadat ze zijn uitgegaan, het kookvlak niet aanraken.

Als de kookplaat al is uitgeschakeld, branden de restwarmte-indicaties zolang het kookvlak nog heet is.



## Apparaat bedienen

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

### Eerste gebruik


Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, verschijnt op het display het menu om de keuze voor de eerste instellingen te maken. De gewenste instellingen kiezen.


Na bevestiging van de instellingen verschijnt het hoofdaanzicht.

**Aanwijzing:** U kunt de instellingen op elk moment wijzigen. Voor informatie over de keuze van deze instellingen, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen".

### Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

**Inschakelen:** raak het symbool  aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. Na een korte inschakeltijd is de kookplaat bedrijfsklaar.

**Uitschakelen:** raak het symbool  aan. De tekst op het display wordt gewist. Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

### Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer de kookzones langer dan 30 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 10 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wordt de kookplaat binnen deze tijd weer ingeschakeld, dan verschijnt in het hoofdaanzicht de mogelijkheid om de vorige instellingen te bevestigen. Voor informatie over deze instelling, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen".

## Kookzone instellen

In het instelgebied wordt de gewenste vermogensstand gekozen.

Vermogensstand 1.0	= laagste stand
Vermogensstand 9.0	= hoogste stand

Elke vermogensstand heeft een tussenstand die met .5 is aangeduid.

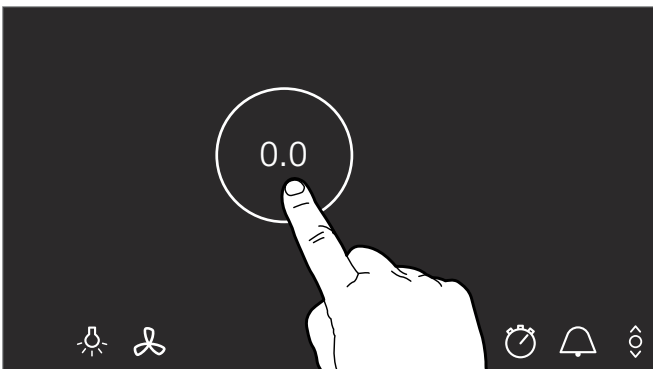
### Aanwijzingen

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

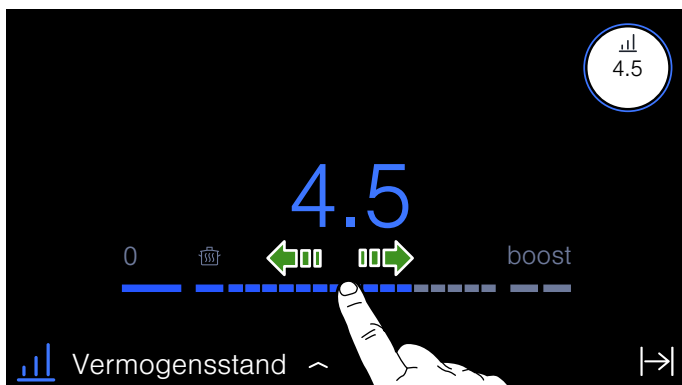
### Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. De pan op het kookvlak plaatsen.
2. De gewenste kookzone kiezen door de betreffende indicatie aan te raken. Op het display verschijnt het instelgebied van de gekozen kookzone.



3. Met uw vinger over het instelgebied strijken en de gewenste kookstand aantippen.



De kookstand is ingesteld.

### Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en stel vervolgens in het instelbereik de gewenste kookstand in.

## Kookzone uitschakelen

Op het hoofddisplay de kookzone-indicatie zolang aanraken tot de vermogensstand **0.0** weergegeven wordt. De kookzone schakelt uit.

**Aanwijzing:** Is er voor inschakeling van de kookplaat een pan op het kookvlak geplaatst, dan wordt deze na het aanraken van de hoofdschakelaar herkend en de kookzone-indicatie verschijnt op het touch-display.

## Kookadvies

### Advies

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

**Aanbevolen gerechten**

In de tabel ziet u welke kookstand voor elk gerecht geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de grootte, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Doorkookstand	Tijd (min.)
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1.0 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1.0 - 2.0	-
<b>Opwarmen of warmhouden</b>		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2.0	-
Melk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Gekookte worstjes <sup>1</sup>	3.0 - 4.0	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie, diepvries	3.0 - 4.0	15 - 25
Goulash, diepvries	3.0 - 4.0	35 - 55
<b>Zachtjes gaar worden, sudderen</b>		
Aardappelballetjes <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis <sup>1</sup>	4.0 - 5.0	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1.0 - 2.0	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3.0 - 4.0	8 - 12
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap <sup>3</sup>	2.0 - 3.0	30 - 40
Aardappelen in schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappelen	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren <sup>1</sup>	6.0 - 7.0	6 - 10
Eenpansmaaltijd	3.5 - 4.5	120 - 180
Soep	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Eenpansgerecht in snelkookpan	4.5 - 5.5	-
<b>Stoven</b>		
Rollade	4.0 - 5.0	50 - 65
Stoofvlees	4.0 - 5.0	60 - 100
Goulash <sup>3</sup>	3.0 - 4.0	50 - 60

<sup>1</sup> Zonder deksel

<sup>2</sup> Herhaaldelijk keren.

<sup>3</sup> Op stand 8.0 - 8.5 voorverwarmen.



	Doorkookstand	Tijd (min.)
<b>Stoven/braden met weinig olie <sup>1</sup></b>		
Schitzel, on/gepaneerd	6.0 - 7.0	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6.0 - 7.0	6 - 12
Koteletten, ongepaneerd of gepaneerd <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	6 - 12
Steak (3 cm dik)	7.0 - 8.0	6 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik) <sup>2</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik) <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5.0 - 6.0	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6.0 - 7.0	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6.0 - 7.0	8 - 15
Garnalen en krab	7.0 - 8.0	4 - 10
Sauteren van groente en paddestoelen, vers	7.0 - 8.0	10 - 20
Pangerechten op Aziatische wijze (groente en vlees in reepjes)	7.0 - 8.0	15 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. pangerechten	6.5 - 7.5	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar bakken)	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegelei	5.0 - 6.0	3 - 6
<b>Frituren <sup>1</sup> (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)</b>		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0	-
Kroketten, diepvries	7.0 - 8.0	-
Vlees, bijv. stukken kip	6.0 - 7.0	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6.0 - 7.0	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6.0 - 7.0	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	5.5 - 6.5	-
<sup>1</sup> Zonder deksel		
<sup>2</sup> Herhaaldelijk keren.		
<sup>3</sup> Op stand 8.0 - 8.5 voorverwarmen.		

## Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:


- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

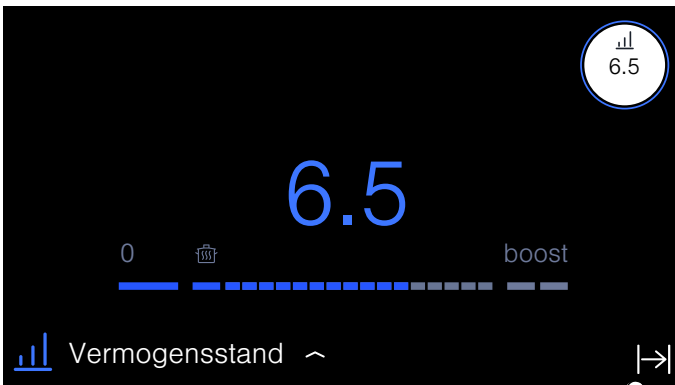
### Automatische kooktijd

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

U kunt een tijdsduur tot 12 uur en 59 minuten instellen.


#### Zo stelt u in:

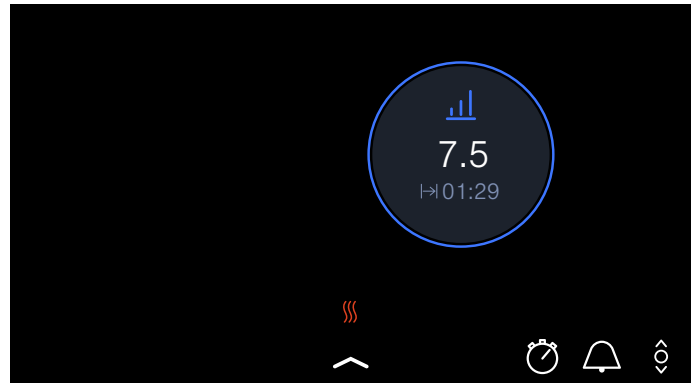
1. De kookzone en de gewenste vermogensstand kiezen.
2. In het instelgebied van de kookzone het symbool  aanraken.



3. De gewenste tijd instellen.  
Om de uren in te stellen 00 h aanraken en de tijd in het instelgebied kiezen.  
Om de minuten in te stellen 00 min aanraken en de tijd in het instelgebied kiezen.  
De seconden verschijnen boven de minutenaanwijzer. U kunt intervallen van 30 seconden tot 5 minuten instellen.



4. Om de gekozen tijd te bevestigen, het symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie verschijnt de geprogrammeerde tijd.





De bereidingstijd begint af te lopen.

### Kooksensor


Als u voor een kookzone waarin de kooksensor is geactiveerd een bereidingstijd instelt, begint de bereidingstijd pas te lopen als de gekozen temperatuurstand is bereikt.

### Tijd veranderen of wissen

Om naar de bereidingstijd te gaan om de indicatie van de kookplaat tippen en vervolgens  selecteren.

Om de bereidingstijd te wijzigen een nieuwe bereidingstijd kiezen en  Start aanraken.

Om de tijd te wissen,  aanraken.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren, het symbool  aanraken.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit. Er klinkt een signaal en de vermogensstand wordt op 0.0 gezet.

Door de kookzone aan te raken verdwijnen de tijdsindicatie en het geluidssignaal.



## De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen.

U kunt hem activeren terwijl de kookplaat in- of uitgeschakeld is.

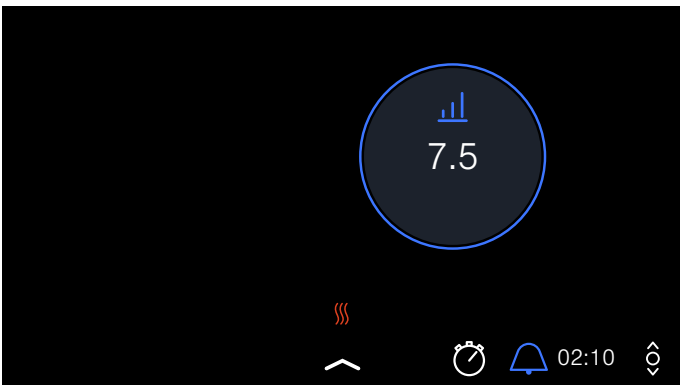
Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

### Zo stelt u in


1. De sensor  aanraken.
2. De gewenste tijd instellen.  
Om de uren in te stellen 00 h aanraken en de tijd in het instelgebied kiezen.  
Om de minuten in te stellen 00 min aanraken en de tijd in het instelgebied kiezen.  
De seconden verschijnen boven de minutenaanwijzer. U kunt intervallen van 30 seconden tot 5 minuten instellen.
3. Symbool  aanraken.


De tijd begint af te lopen.

Na enkele seconden verschijnt de tijd in het hoofdaanzicht.




### Tijd veranderen of wissen

Om de kookwekker te activeren de sensor  aanraken


Om de bereidingstijd te wijzigen een nieuwe bereidingstijd kiezen en  Start aanraken.

Om de tijd te wissen,  aanraken.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren, het symbool  aanraken.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijd klinkt een signaal en in de tijdsindicatie is 00:00 verlicht.


Bij het aanraken van de sensor  verdwijnt de tijdsindicatie.

## 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


In het hoofdbereik het symbool  aanraken.

De tijd begint te lopen.

### Deactiveren

Om de kookwekker te activeren de sensor  aanraken.

Om de tijd te wissen op  Terugzetten drukken.

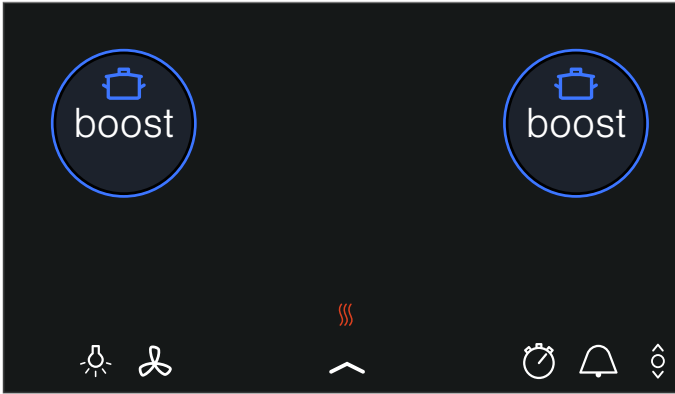
Om naar het hoofdaanzicht terug te keren het symbool  aantippen.

## PowerBoost-functie

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

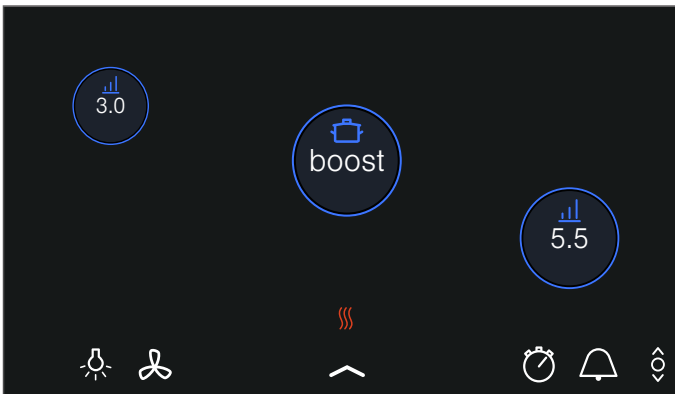
Als de optie boost in het instelbereik van de pan wordt weergegeven, is deze functie beschikbaar.

De functie powerBoost is alleen voor een pan aan elke zijde van het kookvlak beschikbaar.





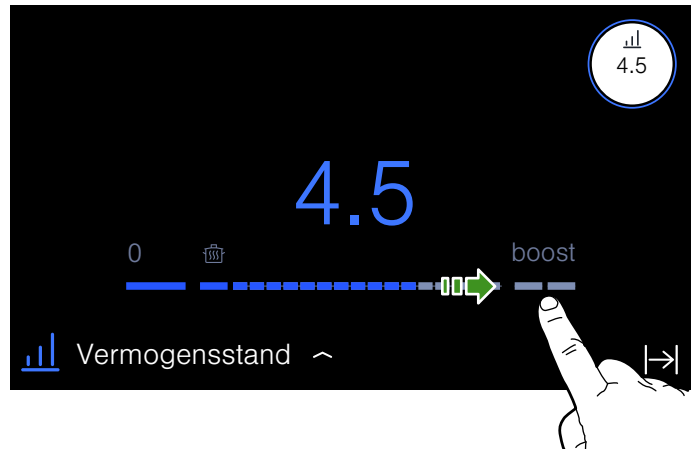
Als de functie powerBoost is geactiveerd en u instellingen voor een andere kookzone aan dezelfde zijde van het kookvlak uitvoert, wordt de functie powerBoost gedeactiveerd en wordt automatisch de vermogensstand 9.0 ingesteld.

Als de functie powerBoost is geactiveerd, kunt u in het midden van het kookvlak instellingen voor andere pannen uitvoeren die zich aan beide zijden van het kookvlak bevinden.

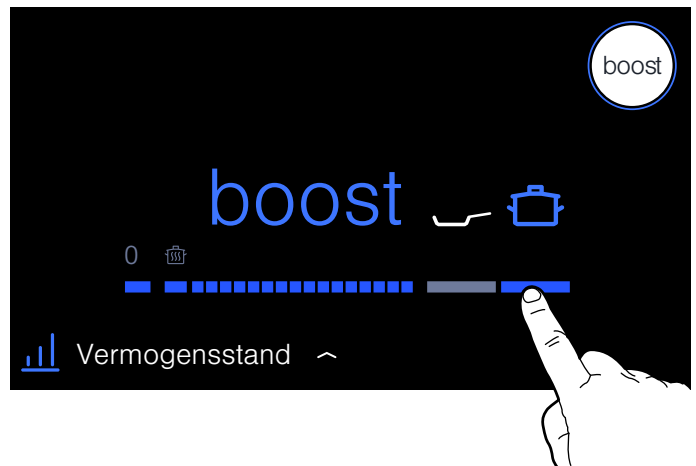


### Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. In het instelgebied boost instellen. De symbolen  en  zijn verlicht.



3. Het symbool  kiezen.



De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

Vælg kogezone, og indstil et andet kogetrin i indstillingsområdet.

De functie is gedeactiveerd.

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



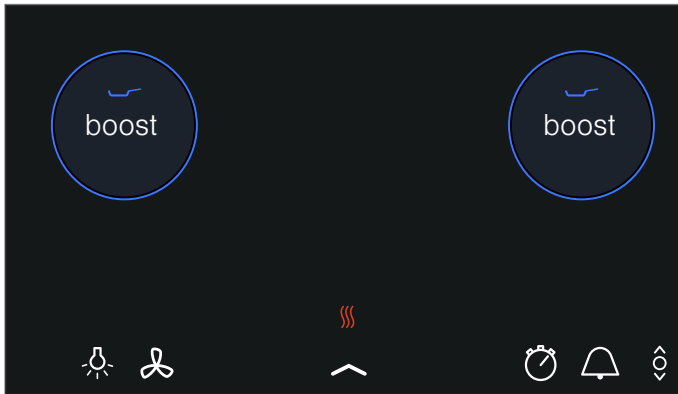
## panBoost-functie

Met de panBoost-functie kunnen pannen nog sneller worden opgewarmd dan met de kookstand 9.

Kies na deactivering van de functie de geschikte doorkookstand voor uw gerechten.

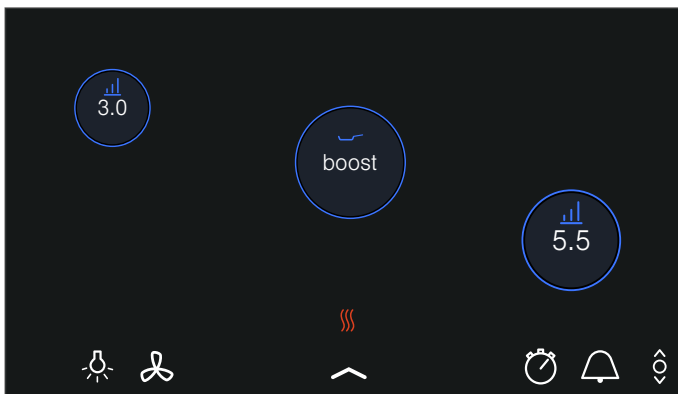
Als de optie boost in het instelbereik van de pan wordt weergegeven, is deze functie beschikbaar.

De functie panBoost is alleen voor een pan aan elke zijde van het kookvlak beschikbaar.



Als de functie panBoost is geactiveerd en u instellingen voor een andere kookzone aan dezelfde zijde van het kookvlak uitvoert, wordt de functie panBoost gedeactiveerd en wordt automatisch de vermogensstand 9.0 ingesteld.



Is de functie panBoost in het midden van het kookvlak geactiveerd, kunt u instellingen voor andere pannen uitvoeren die zich aan beide zijden van het kookvlak bevinden.

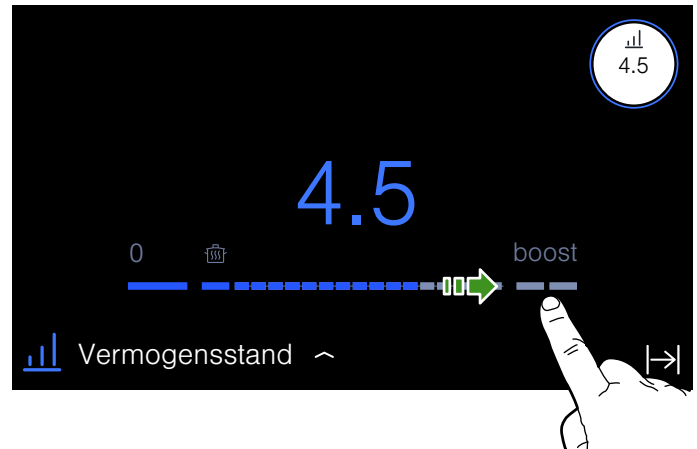



### Advies voor het gebruik

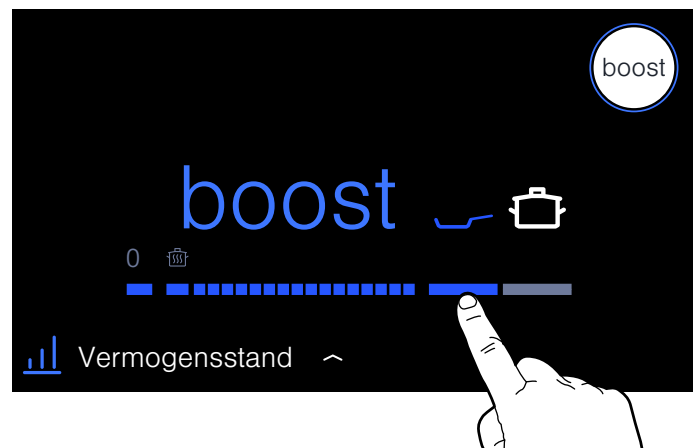
- Gebrek altijd onverwarmde pannen.
- Gebruik pannen met een volkomen vlakke bodem. Gebruik geen pannen met een dunne bodem.
- Verwarm nooit lege pannen, olie, boter of vet zonder dat er toezicht bij is.
- Leg geen deksel op de pan.
- Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie hoofdstuk → "Koken met inductie"

### Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. In het instelgebied boost instellen. De symbolen  en  zijn verlicht.



3. Het symbool  kiezen.



De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

De kookplaatindicatie aanraken en in het instelbereik een willekeurige kookstand kiezen.

De functie is gedeactiveerd.


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

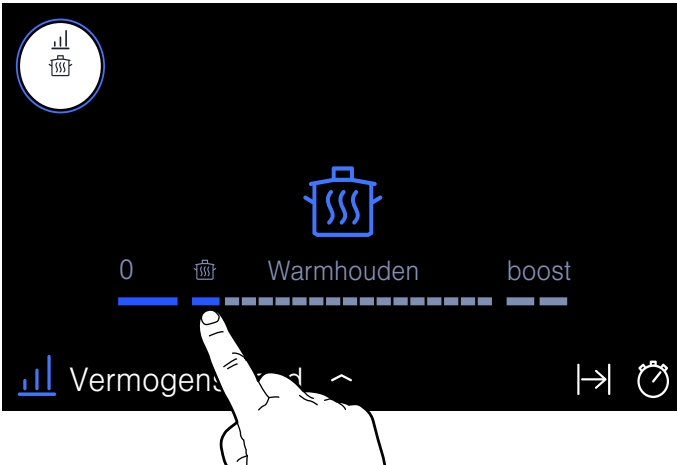
De kookzone schakelt automatisch terug naar vermogensstand 9.0.

## Warmhoudfunctie

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

### Activeren


1. Een kookzone kiezen.
2. In het instelgebied de eerste stand kiezen. De indicatie  is verlicht.



De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. In het instelbereik een andere vermogensstand kiezen.

De indicatie  verdwijnt.  
De functie is gedeactiveerd.

## Overname van instellingen

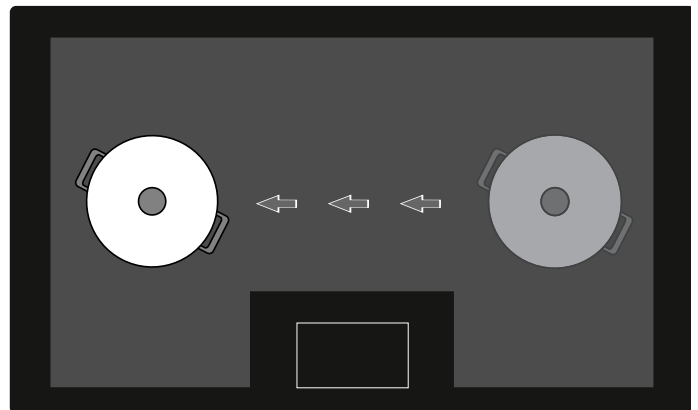
Wanneer de pan op het kookvlak wordt verplaatst kunt u met deze functie de ingestelde kook- of temperatuurstand en de tijdsduur overbrengen.

Wanneer u de pan van het kookvlak neemt of verplaatst, warmt de kookzone niet meer op. De instellingen van de kookzone worden 30 seconden behouden.

Wanneer u de pan weer in dezelfde positie plaatst, blijven de instellingen behouden.

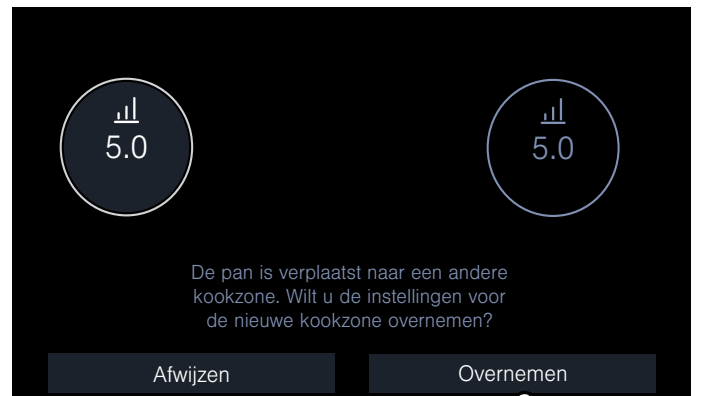
### Activeren

1. De pan op het kookvlak plaatsen.



De kookzone-indicatie geeft de nieuwe positie van de pan met de vermogensstand weer.

2. Overnemen aanraken om de overdracht van de instellingen te bevestigen.



De instellingen zijn overgedragen op de nieuwe kookzone.

## Draadloze temperatuursensor

Vooraleer u de kooksensorfuncties de eerste keer gebruikt, de draadloze kooksensor met het bedieningsveld verbinden.

### Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf krijgt u de volgende informatie:

- Siliconenpatch aanbrengen
- Draadloze kooksensor aanbrengen
- Reiniging
- Batterij vervangen

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

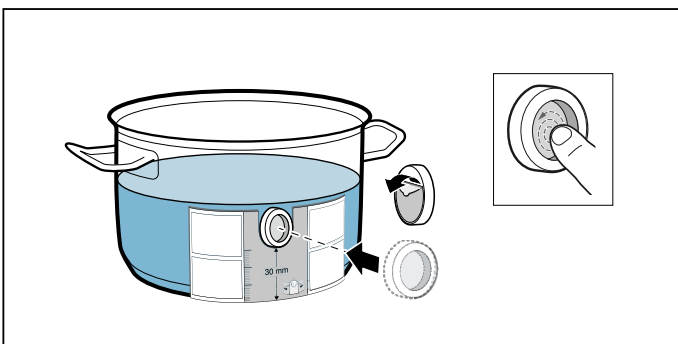
00577921	Set met 5 siliconenpatches
HZ39050	Temperatuursensor en set met 5 siliconenpatches

#### Siliconenpatch opplakken

De siliconenpatch bevestigt de draadloze kooksensor aan de pan.

Als u een pan met kooksensorfuncties voor de eerste keer gebruikt, dan de siliconenpatch direct op deze pan aanbrengen. Hiervoor:

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



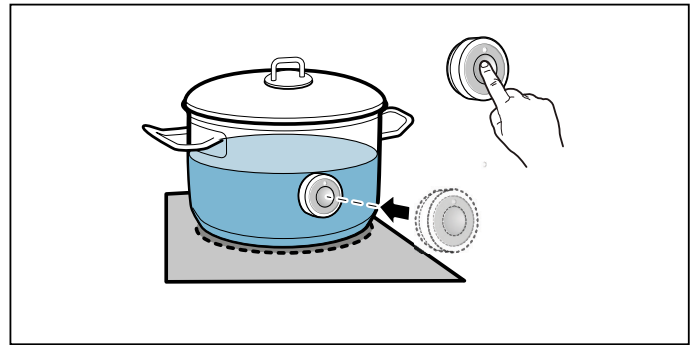
3. De siliconenpatch over het hele oppervlak aandrukken, ook aan de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

#### Aanwijzingen

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

### Draadloze temperatuursensor aanbrengen

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




#### Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat de kooksensor wordt aangebracht.
- Vul de pan zodanig dat de inhoud de juiste hoogte heeft om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.
- Breng de kooksensor niet aan op een andere hete pan, om oververhitting te voorkomen.
- Neem de kooksensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.
- U kunt maximaal drie kooksensoren tegelijk gebruiken.

### De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

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


1. Dockingmenu openen.
2. Basisinstellingen openen en het menu-item Kooksensor kiezen.
3. De optie Nieuwe kooksensor toevoegen kiezen. 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.

Zodra de draadloze kooksensor correct verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kooksensorfuncties beschikbaar.

#### Aanwijzingen

- Een foute verbinding als gevolg van een niet herkende draadloze kooksensor kan om de volgende redenen optreden:
  - Bluetooth-communicatiefout.
  - U hebt het symbool aan de draadloze kooksensor niet binnen 30 seconden ingedrukt.
  - De batterij van de draadloze kooksensor is bijna leeg.
 De draadloze kooksensor resetten en de verbindingprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een foutieve verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingprocedure opnieuw uitvoeren. Als de verbinding verder fout is, contact opnemen met de technische servicedienst.

## Draadloze temperatuursensor resetten

1. Symbool  van de kooksensor gedurende ca. 8-10 seconden aanraken. In deze tijd licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie keer op. Als de LED voor de derde keer oplicht, start het resetten. Op dit moment het symbool niet meer aanraken. Zodra de LED uitgaat, is de draadloze temperatuursensor gereset.
2. Verbindingsprocedure herhalen.

## Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

## Temperatuursensor

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

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

## Siliconenpatch

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

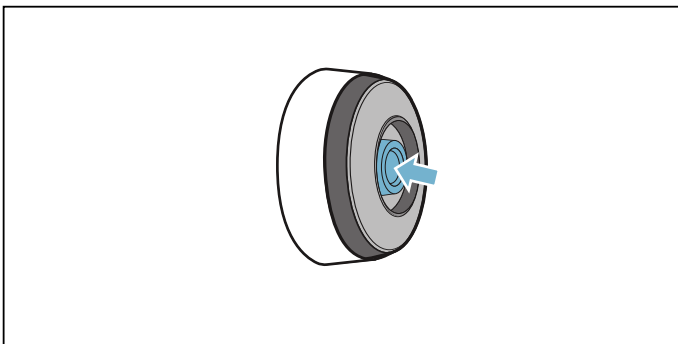
### Aanwijzing:

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

## Venster van de temperatuursensor.

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

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



## Aanwijzingen

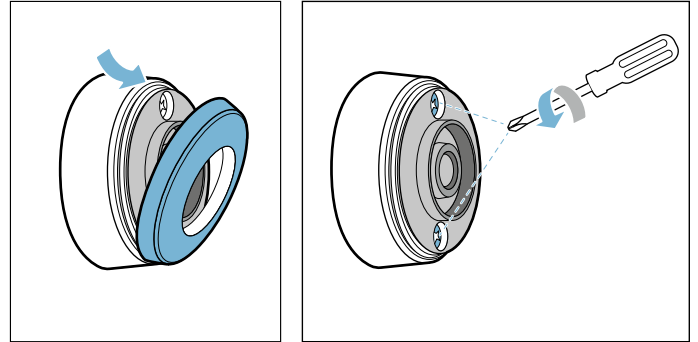
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

## Batterij vervangen

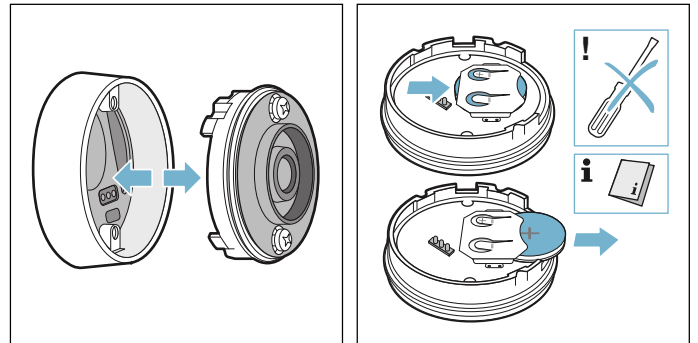
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

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

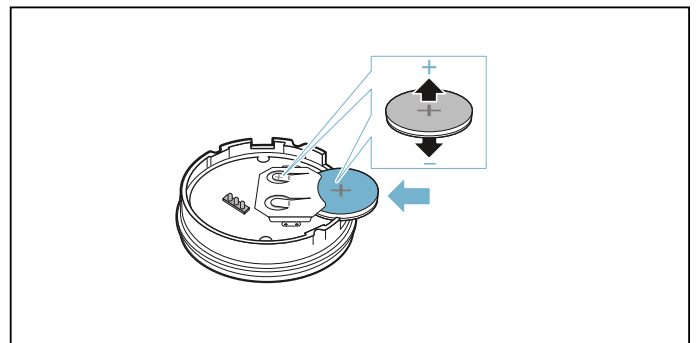


2. De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de batterijpolen in de juiste richting wijzen).

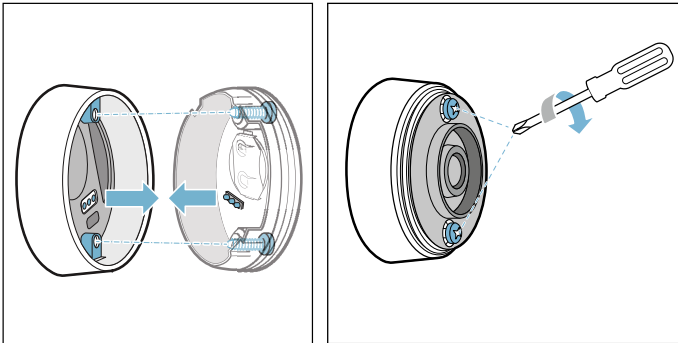


### Attentie!

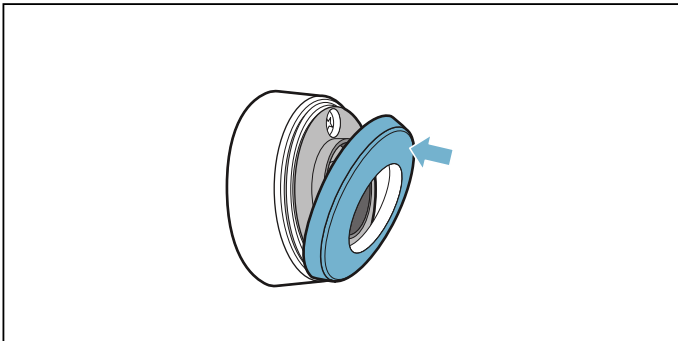
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



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



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



**Aanwijzing:**

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

## Conformiteitsverklaring

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

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder [www.siemens-home.bsh-group.com](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.

## Kooksensor

De kooksensor is de garantie voor eenvoudig koken en belooft uitstekende kookresultaten.

De draadloze kooksensor meet permanent de temperatuur van de pan. Daardoor wordt het kookvermogen precies geregeld en wordt altijd de juiste temperatuur aangehouden om het overmatige opkoken te verhinderen en perfecte kookresultaten te bereiken.

Als de gekozen temperatuur is bereikt, het gerecht toevoegen. De temperatuur wordt automatisch constant gehouden zonder dat u het temperatuurniveau hoeft te wijzigen.

De kooksensor is op het volledige kookvlak beschikbaar voor zover een draadloze kooksensor voorhanden is.

De draadloze kooksensor geeft de informatie over de temperatuur van de pan aan het bedieningspaneel door.

De kookplaat beschikt over een draadloze kooksensor. Indien nodig kunt u deze achteraf in de speciaalzaak, via onze technische klantenservice of in onze onlineshop aankopen. U kunt tot drie kooksensoren tegelijk gebruiken.

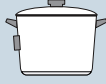





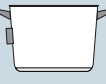

**Aanwijzing:** De kooksensor kan met vermelding van het referentienummer HZ39050 worden besteld.

Meer informatie over de kooksensor vindt u in hoofdstuk → "*Draadloze temperatuursensor*".

### Kookprocessen met gebruik van de kooksensor

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

De tabel toont de beschikbare bereidingsprocessen:

Kookprocessen	Temperatuur	Pan	Geslacht voor
Warmhouden, opwarmen	70 °C		Bijv. punch, goulash
Opwarmen in melk	85 °C		Bijv. pannacotta, rijstepap
In water opwarmen	90°C		Bijv. rijst, quinoa
Koken	100 °C		Bijv. deegwaren, gnocchi, groente
Koken met de snelkookpan	115 °C		Bijv. huisbereide bouillon, peulvruchten
Frituren bij lage temperatuur*	160 °C		Bijv. donuts, beignets
Frituren bij matige temperatuur*	170 °C		Bijv. gepaneerde vis, vleesballetjes
Frituren bij hoge temperatuur*	180 °C		Bijv. frites, diepvries

\*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.



## Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is ter handhaving van de temperatuur.
- De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Op deze manier lopen de gerechten niet over en u hoeft het temperatuurniveau niet te wijzigen.
- De kooksensor meldt wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het gerecht toe te voegen (zie tabel voor gerechten die meteen bij het begin toegevoegd moeten worden).

## Aanwijzingen

- Pannen met effen en dikke bodem gebruiken. Geen pannen met dunne of vervormde bodem gebruiken.
- De pan zo vullen dat de inhoud de juiste hoogte bereikt om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.
- De draadloze kooksensor tijdens het koken niet van de pan afnemen.
- Na het bereiden de draadloze kooksensor van de pan afnemen. Opgelet, de draadloze kooksensor kan erg heet zijn.

## Tips voor het koken met de kooksensor

- Warmhouden/Opwarmen: diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven waterhoeveelheid toevoegen. Sluit de vorm af met een deksel. De in de tabel aanbevolen temperatuur kiezen.
- Zachtjes laten koken: Dit kookproces is geschikt voor de bereiding van levensmiddelen bij lage temperaturen, voor het indikken van sauzen en eenpansgerechten en voor het koken met melk. Afhankelijk van het gewenste gerecht de in de tabel geadviseerde temperatuur kiezen.
- Koken: dit kookproces maakt het mogelijk om water te koken met een gesloten deksel, zonder dat het overkookt. Dankzij deze temperatuurcontrole kan er efficiënt gekookt worden. De in de tabel aanbevolen temperatuur kiezen.
- Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal verder bereiden gedurende de aanbevolen tijd. De in de tabel aanbevolen temperatuur kiezen.
- Frituren: Het wordt aanbevolen om de olie met gesloten deksel te verwarmen. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Afhankelijk van het gewenste gerecht de daarvoor aanbevolen temperatuur in de tabel kiezen.

## Aanwijzingen

- Altijd met een deksel koken, behalve als u de functie frituren gebruikt.
- Als er geen signaal te horen is, dan controleren of zich een deksel op de pan bevindt. Als er toch geen signaal te horen is, dan kan het zijn dat het maximaal vermogen van het apparaat bereikt of de instelling Maximale vermogensopname geactiveerd is. De benodigde tijd voor het bereiken van de gekozen temperatuur kan hierdoor worden beïnvloed. De vermogensstanden van het andere kookgerei uitschakelen of verlagen. Zie hoofdstuk → "Basisinstellingen"
- Olie niet zonder toezicht verhitten. Gebruik alleen olie die geschikt is om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel, omdat er dan schuim van hete vetmengsels kan ontstaan.
- Bent u, bijv. na het koken van aardappels, niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water en houd dezelfde temperatuur aan.


## Kookpunt instellen

Vanaf welk punt het water begint te koken, hangt van de hoogte van de woonplaats boven de zeespiegel af. Kookt het water te sterk of te zwak, dan kunt u het kookpunt instellen. Als volgt te werk gaan:


- Het docking-menu openen en het symbool  aanraken. De basisinstelling Kookpunt instellen oproepen.
- De basisinstelling is standaard op 200-400 m ingesteld. Als uw woonplaats zich op een hoogte tussen 200 en 400 meter boven de zeespiegel bevindt, het kookpunt niet instellen. Anders de instelling kiezen die met de hoogte van de woonplaats boven de zeespiegel overeenkomt.


**Aanwijzing:** Het temperatuurniveau 100 °C is voor efficiënt koken voldoende, ook als het water hierbij niet al te sterk kookt. U kunt het kookpunt echter wijzigen. Als u bijvoorbeeld een sterker opkoken wenst of een lagere hoogte kiest.

## Zo stelt u in


1. De kooksensor aan de pan bevestigen, zie het hoofdstuk
2. De pan met voldoende vloeistof op het kookvlak plaatsen en altijd een deksel erop leggen. Zie het hoofdstuk → "*Draadloze temperatuursensor aanbrengen*".
3. Op de kookzone-indicatie van de pan tippen.
4. Op de actieve kookmodus tippen en de optie  Kooksensor selecteren.

**Aanwijzing:** De kooksensor is alleen beschikbaar als de draadloze kooksensor met het bedieningsveld is verbonden. Zie het hoofdstuk → "*Draadloze temperatuursensor*"

5. Raak het symbool  van de draadloze temperatuursensor aan.
6. De temperatuurstand kiezen.  
De functie is geactiveerd.  
De kookplaatindicatie en de gekozen temperatuur knipperen tot de gekozen temperatuur is bereikt.  
Aansluitend weerklinkt een signaal.
7. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de deksel niet afnemen.

**Tip:** Als u de temperatuur preciezer wilt instellen, kunt u deze met 1 °C tot 5 °C verhogen of verlagen. Hiervoor de gekozen temperatuur aantippen en daarna het symbool  aanraken.

Vervolgens de gewenste temperatuur kiezen.

Om af te breken en het menu te verlaten het symbool  aanraken.

## 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	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Worstjes <sup>1</sup>	90 °C	10 - 20
<b>Koken</b>		
Vleesballetjes <sup>1</sup>	100 °C	20 - 30
Kip <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Kalfsvlees <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Kip in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
Kalfsvlees in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
<b>Frituren</b>		
Stukken kip frituren <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
Vleesballetjes frituren <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Voorverwarmen en bereiden met deksel. De gerechten na het geluidssignaal toevoegen.		
<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.		
<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		

Vis	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Gestoomde vis <sup>1</sup>	90 °C	15 - 20
<b>Frituren</b>		
Vis in het deeg frituren <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
Gepaneerde vis frituren <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Voorverwarmen en bereiden met deksel. De gerechten na het geluidssignaal toevoegen.		
<sup>2</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		

Eiergerechten	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Koken</b>		
Gekookte eieren <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen		

Groente en peulvruchten	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Koken</b>		
Broccoli <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Bloemkool <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Spinazie <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
Spruitjes <sup>1</sup>	100 °C	30 - 40
Groene bonen <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
Kikkererwten <sup>2</sup>	100 °C	60 - 90
Erwten <sup>1</sup>	100 °C	15 - 20
Linzen <sup>2</sup>	100 °C	45 - 60
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Groenten in snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Witte bonen in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Frituren</b>		
Gepaneerde groente frituren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Groente in het deeg frituren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddenstoelen frituren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Paddestoelen in het deeg frituren <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Voorverwarmen en bereiden met deksel. De gerechten na het geluidssignaal toevoegen.		
<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.		
<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		

Aardappels	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Aardappelballetjes garen <sup>1</sup>	85 °C	30 - 40
<b>Koken</b>		
Gnocchi <sup>1</sup>	100 °C	3 - 6
Aardappelen koken <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
Zoete aardappelen koken <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Aardappelen in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
Zoete aardappelen in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Frituren</b>		
Aardappelen met pikante saus <sup>3</sup>	160 °C	8 - 12
<sup>1</sup> Voorverwarmen en bereiden met deksel. De gerechten na het geluidssignaal toevoegen.		
<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.		
<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		

Deegwaren en cerealiën	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Griesmeelpap <sup>3</sup>	85 °C	5 - 10
Parboiled rijst <sup>1</sup>	90 °C	25 - 35
Volkorenrijst <sup>2</sup>	90 °C	45 - 55
Exotische rijst (bijv. Basmati, Thai) <sup>2</sup>	90 °C	8 - 12
Wilde rijst <sup>2</sup>	90 °C	20 - 30
Quinoa <sup>1</sup>	90 °C	10 - 12
Polenta <sup>3</sup>	85 °C	3 - 8
<b>Koken</b>		
Pasta van harde tarwe <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Verse deegwaren <sup>3</sup>	100 °C	3 - 5
Volkoren pasta <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Pasta van harde tarwe, gevuld <sup>3</sup>	100 °C	15 - 20
Verse pasta, gevuld <sup>3</sup>	100 °C	5 - 8
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Rijst in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	6 - 8
Volkorenrijst in de snelkookpan <sup>2</sup>	115 °C	12 - 18
<sup>1</sup> Voorverwarmen en bereiden met deksel. De gerechten na het geluidssignaal toevoegen.		
<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.		
<sup>3</sup> Regelmatig roeren.		

Soep	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Instant crèmesoepen <sup>2</sup>	90 °C	10 - 15
<b>Koken</b>		
Huisbereide bouillons <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Instantsoepen <sup>2</sup>	100 °C	5 - 10
<b>Koken met de snelkookpan</b>		
Huisbereide bouillon in de snelkookpan <sup>1</sup>	115 °C	20 - 30
<sup>1</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.		
<sup>2</sup> Regelmatig roeren.		

Dessert	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Rijstepap <sup>3</sup>	85 °C	40 - 50
Havermoutpap <sup>3</sup>	85 °C	10 - 15
Chocoladpudding <sup>3</sup>	85 °C	3 - 5
<sup>1</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.		
<sup>2</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		
<sup>3</sup> Regelmatig roeren.		

Dessert	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Koken</b>		
Compote <sup>1</sup>	100 °C	15 - 25
<b>Frituren</b>		
Berliner bollen frituren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Donuts frituren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Soesjes frituren <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.		
<sup>2</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		
<sup>3</sup> Regelmatig roeren.		

Diepvriesproducten	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Warmhouden, opwarmen</b>		
Groente in roomsaus <sup>4</sup>	70 °C	15 - 20
Bouillon ontdooien <sup>2</sup>	70 °C	15 - 25
<b>Koken</b>		
Gewone boontjes, diepvries <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
<b>Frituren</b>		
Frites frituren <sup>3</sup>	180 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Voorverwarmen en bereiden met deksel. De gerechten na het geluidssignaal toevoegen.		
<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.		
<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.		
<sup>4</sup> Regelmatig roeren.		

Diversen	Temperatuur	Tijd (min.)
<b>Warmhouden, opwarmen</b>		
Goulashsoep opwarmen <sup>1</sup>	70 °C	10 - 20
Glühwein opwarmen <sup>1</sup>	70 °C	5 - 15
<b>Zachtjes laten koken</b>		
Melk opwarmen <sup>1</sup>	85 °C	3 - 10
<sup>1</sup> Gerecht aan het begin toevoegen.		

## cookControl

Met deze functie kunt u de meest uiteenlopende gerechten bereiden. Het apparaat kiest de optimale instelling voor u.

### Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Op de actieve kookmodus drukken en de optie cookControl kiezen.
3. De gewenste gerechtscategorie selecteren.
4. Het gewenste gerecht selecteren.

U wordt volledig door de instelprocedure voor het gekozen gerecht geleid en u krijgt aanwijzingen voor de bereiding van dit gerecht.

### Deactiveren


De temperatuur op 0 instellen of een andere kookmodus selecteren.



## powerMove Pro

Met deze functie kunt u de vermogensstand tijdens het bereiden wijzigen door de pan gewoon naar voren of achteren te verschuiven.

Als u deze functie activeert, worden de vooringestelde kookstanden voor de pan weergegeven. Afhankelijk van de positie van de pan kunt u één van de vijf beschikbare kookstanden selecteren.

Voringestelde vermogensstanden: , **3.0**, **5.0**, **7.0** en **9.0**.

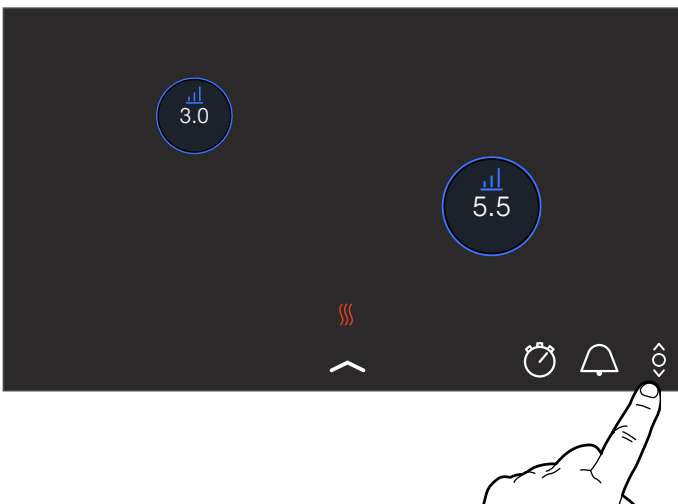
Hoe u de vooringestelde vermogensstanden wijzigt, vindt u in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

**Aanwijzing:** Als u de vermogensstand kiest en de functie niet wordt geactiveerd, dan ligt dit mogelijk daaraan dat de maximale vermogensopname van het apparaat werd bereikt. Hoe u de functie Maximale vermogensopname instelt, vindt u in het hoofdstuk → "Basisinstellingen".

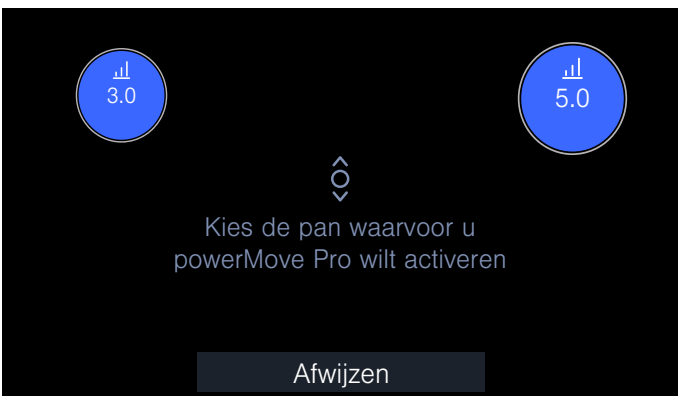
### Activeren

De pan op het kookvlak plaatsen.

1. Op het symbool  in het hoofdaanzicht drukken.

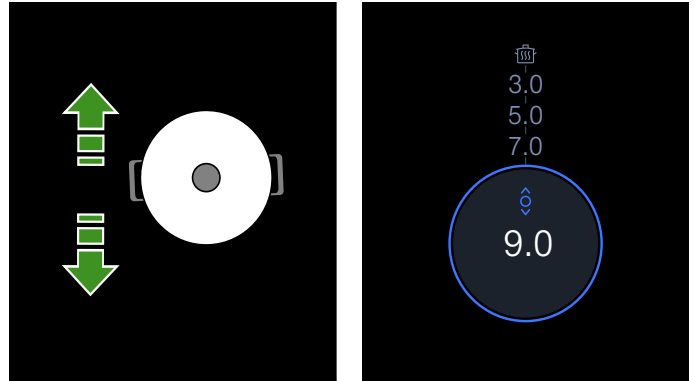


2. Op de gewenste kookzone-indicatie drukken.




De functie is geactiveerd.

3. De pan over het kookvlak bewegen tot de gewenste vermogensstand is ingesteld. In de kookzone-indicatie wordt de gekozen vermogensstand weergegeven.



### Aanwijzingen

- Als de functie voor de gewenste pan niet beschikbaar is, weerklinkt een akoestisch signaal en de functie wordt niet geactiveerd.
- Als de functie voor geen van de geplaatste pannen beschikbaar is, verschijnt het symbool  op het hoofddisplay niet.

### Vermogensstand wijzigen

De kookstanden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Op het bereik tippen waarvan de vermogensstand moet worden gewijzigd om een andere vermogensstand in het programmeerbereik te kiezen.

**Aanwijzing:** Wordt de functie gedeactiveerd, dan krijgen de vermogensstanden weer hun oorspronkelijke instellingen.

### Deactiveren

Op het hoofddisplay de kookzone-indicatie zolang aanraken tot de vermogensstand **0.0** weergegeven wordt. De kookzone schakelt uit.

De functie is gedeactiveerd.


## Kinderslot

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

### Kinderslot activeren en deactiveren

Alle kookplaten moeten uitgeschakeld zijn.

#### Activeren

1. Dockingmenu openen.
2. Het symbool  aanraken.  
Het kinderslot is geactiveerd. De kookplaat is geblokkeerd.

#### Deactiveren

Volg de aanwijzingen op het display op.  
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.


## Pauze

Zolang de pauzefunctie is geactiveerd, blijven de gekozen instellingen behouden, maar er wordt geen vermogensstand gebruikt en de ingestelde bereidingstijden stoppen.


Als u de wekker of de stopwatch hebt geactiveerd, lopen deze verder. Als de pauzefunctie is geactiveerd, kunt u de wekkertijd niet wijzigen.

De blokkering heeft geen gevolgen voor de hoofdschakelaar. U kunt de kookplaat altijd uitschakelen.

#### Activeren

Het symbool  aanraken. De kookplaat blijft gedurende 30 minuten geblokkeerd. U kunt nu bijv. het oppervlak van het touchdisplay reinigen zonder dat hierbij de instellingen veranderen.

#### Deactiveren

Om de functie vóór het verstrijken van de 30 minuten te deactiveren, het symbool  aanraken en vervolgens Voortzetten aanraken.

Na 30 minuten schakelt de kookplaat automatisch uit.

**Aanwijzing:** Als u de pan op het kookvlak verschuift zolang de functie is geactiveerd, kunnen alle instellingen verloren gaan.

## Automatische veiligheidsuitschakeling

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

De kookzone warmt dan niet meer op. Op het display verschijnt een aanwijzing.

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


Het tijdstip waarop de automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd hangt af van de ingestelde vermogensstand (na 1 tot 10 uur).

## Basisinstellingen

Het apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw persoonlijke behoeften.


Instellingen	Beschrijving en opties
Taal	U kunt de taal van het apparaat wijzigen.
Home Connect	Hiermee kunt u het apparaat verbinden met het thuisnetwerk en een mobiel apparaat.
Afzuigregeling cookConnect	Hiermee kunt u belangrijke functies van de afzuigkap, zoals de ventilatorstand en de verlichting, via de kookplaat bedienen.
Geluidssignalen	U kunt kiezen welke geluidssignalen het apparaat moet afspelen.
Tijdsduur geluidssignaal	U kunt de tijdsduur van de geluidssignalen veranderen.
Volume geluidssignaal	Het volume van de geluidssignalen instellen.
Toetssignaal	U kunt kiezen of het apparaat geluiden moet afspelen bij het aanraken van velden en symbolen op het touch-display.
Touchveld-geluidsvolume	Het volume instellen als u een sensor aanraakt.
Helderheid bedieningspaneel	U kunt de helderheid van het display wijzigen.
activeLight	activeLight activeren of deactiveren.
Kinderslot	U kunt de kookplaat blokkeren met het kinderslot en voorkomen dat kinderen deze onbevoegd gebruiken.
reStart	U kunt instellen hoelang uw apparaat de laatst gebruikte instellingen na het uitschakelen onthoudt.
Maximale vermogensopname	U kunt het totale vermogen van de kookplaat begrenzen en aanpassen aan de lokale netaansluiting.
Kooksensor	U kunt een nieuwe temperatuursensor toevoegen.
Kookpunt instellen	U kunt de hoogte boven zeeniveau van uw locatie invoeren, zodat de kooksensor preciezer functioneert.
powerMove Pro-standen	De voorinstelde standen voor de functie powerMove Pro kunnen worden gewijzigd.
Apparaatinfo	U kunt informatie over uw apparaat verkrijgen.
Fabrieksinstellingen	U kunt alle instellingen terugzetten naar de toestand bij levering.

### Naar de basisinstellingen:


Dockingmenu openen en het symbool  aanraken. Alle kookzones moeten uitgeschakeld zijn.

### Menu Basisinstellingen

Wrijf met uw vinger naar boven of beneden om door de beschikbare instellingen te bladeren. Raak een instelling aan, zodat u in het submenu andere opties krijgt.

In een submenu het symbool  aanraken om naar het vorige menu terug te keren.

### Basisinstellingen verlaten

Symbool  aanraken om het menu Basisinstellingen te verlaten.

### Veranderingen opslaan of afwijzen

Wanneer er wijzigingen zijn doorgevoerd, verschijnt er bij het verlaten van de basisinstellingen een bevestigingsscherm om de wijzigingen op te slaan of af te wijzen.

## Home Connect

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

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

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

### Aanwijzingen

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

### Instellen

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

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.


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

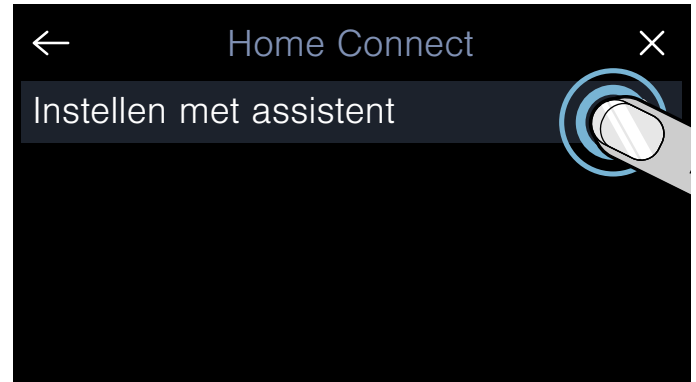
Voor het configureren moet de app geopend zijn.

### Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

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

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Instellen met assistent" aanraken om de Home Connect assistent te starten.

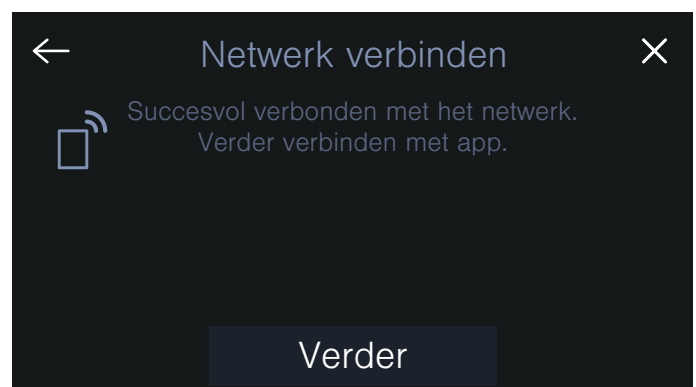




Er verschijnt een aanwijzing m.b.t. het mobiele eindapparaat.

4. "Verder" aanraken om door te gaan.
5. Binnen 2 minuten de WPS-toets op de router indrukken.
 


Als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden, verschijnt er een melding.

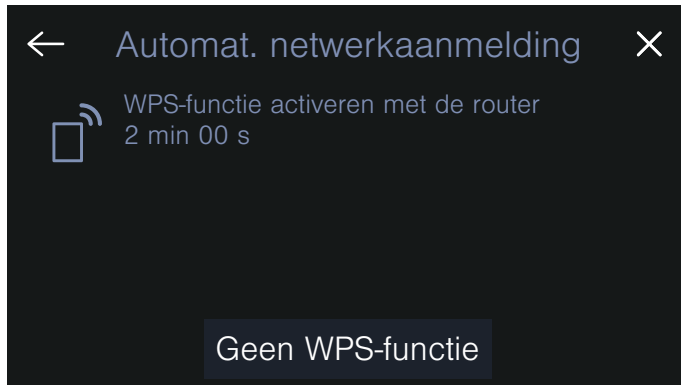
**Aanwijzing:**  
Als er geen verbinding tot stand kan worden gebracht, start u de assistent opnieuw of meldt u het apparaat handmatig in het thuisnetwerk aan. Er verschijnt een melding dat het apparaat nu met de app kan worden verbonden.
6. "Verder" aanraken om de verbinding met de app te starten.



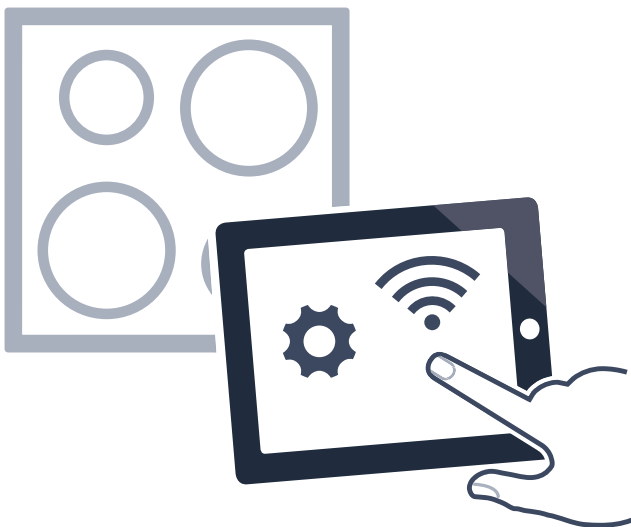
Als de verbinding succesvol was, verschijnt een melding. Op het hoofdaanzicht verschijnt het symbool . Het symbool  brandt toenemend, afhankelijk van de intensiteit van de verbinding.

### Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Instellen met assistent" aanraken om de Home Connect assistent te starten.  
U wordt verzocht om de WPS-toets op uw router in te drukken.
4. "Geen WPS-functie" selecteren.



5. Aanwijzing in acht nemen en Verder aanraken om door te gaan.
6. Netwerkinstellingen van het mobiele eindapparaat openen en eindapparaat aan het kookplaatnetwerk met de SSID "HomeConnect" met de key "HomeConnect" aanmelden.





#### Aanwijzing:

Als er geen verbinding tot stand kan worden gebracht, start u de assistent opnieuw en meldt u het apparaat handmatig in het thuisnetwerk aan.

7. Volg het verzoek in de app en voer de netwerknaam en het wachtwoord van uw thuisnetwerk (WLAN) in. Er verschijnt een melding dat het apparaat nu met de app kan worden verbonden.

8. "Verder" aanraken om de verbinding met de app te starten.



Als de verbinding succesvol was, verschijnt een melding. Op het hoofdaanzicht verschijnt het symbool . Het symbool  brandt toenemend, afhankelijk van de intensiteit van de verbinding.

## Home Connect instellingen

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

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

Instellingen	Beschrijving en opties
Instellen met assistent	De kookplaat kan automatisch of handmatig bij het thuisnetwerk worden aangemeld. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Met de assistent instellen (automatische verbinding met het thuisnetwerk)*.</li> <li>■ Met de assistent instellen: geen WPS-functie (handmatige aanmelding in het thuisnetwerk).</li> </ul> <b>Aanwijzing:</b> De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat niet met het thuisnetwerk is verbonden.
Verbinden met app	De verbinding kan met één of meerdere Home Connect accounts worden gemaakt. <b>Aanwijzing:</b> De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Instelling via de app	U kunt instellen of het versturen van kookinstellingen is toegestaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uit: in de app wordt uitsluitend de actuele status van de kookplaat weergegeven.</li> <li>■ Aan*: de kookinstellingen kunnen door de app naar de kookplaat worden gestuurd. De verstuurde kookinstellingen moeten aan de kookplaat worden bevestigd.</li> </ul> <b>Aanwijzing:</b> De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Wi-Fi	U kunt de draadloze module van de kookplaat uitschakelen en zo de verbinding met de WLAN verbreken. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gedeactiveerd: draadloze module uitgeschakeld.</li> <li>■ Geactiveerd*: draadloze module verbonden.</li> </ul> <b>Aanwijzing:</b> De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Netwerkverbinding verbreken	De opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap kunnen op elk moment worden gewist. <b>Aanwijzing:</b> De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Apparaatinfo	Informatie over Home Connect en over het netwerk wordt weergegeven. <b>Aanwijzing:</b> De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.

\*Fabrieksinstelling

### Aanwijzing:

Instellen met assistent wordt alleen weergegeven als er nog geen verbinding met het thuisnetwerk bestaat. Alle andere instellingen worden alleen weergegeven als er al verbinding is met het thuisnetwerk.

### WLAN-symbolen


De WLAN-indicatie in het hoofdbedieningspaneel verandert afhankelijk van de status en de kwaliteit van de verbinding en de beschikbaarheid van de Home Connect-server.

### WLAN deactiveren

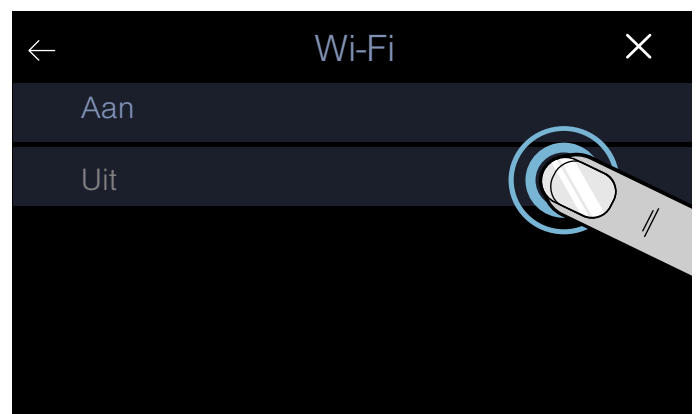
Is Wi-Fi geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.


### Aanwijzing:

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

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "WiFi" aanraken.

4. Uit selecteren.



WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel verdwijnt het symbool .




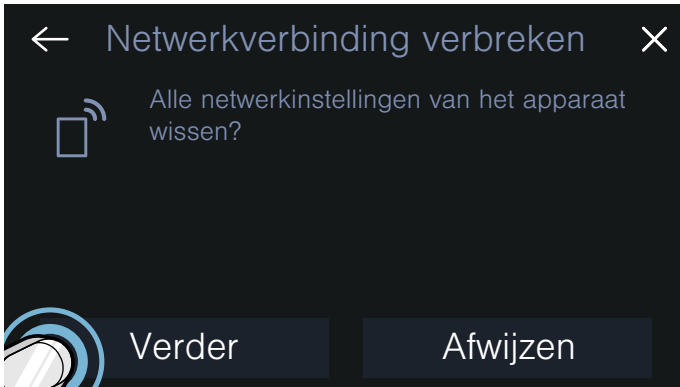
## Loskoppelen van het netwerk


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

### Aanwijzing:

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

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. Netwerkverbinding verbreken aanraken.
4. Met "Verder" bevestigen.



Het apparaat heeft geen verbinding met het thuisnetwerk en het symbool  verdwijnt van het bedieningspaneel.

### Aanwijzing:

De netwerkverbinding wordt ook gewist als u het apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzet.

## Netwerk verbinden


1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Instellen met assistent" aanraken om de Home Connect assistent te starten.
4. Volg de aanwijzingen van de app volgens  
→ "Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk" of  
→ "Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk".

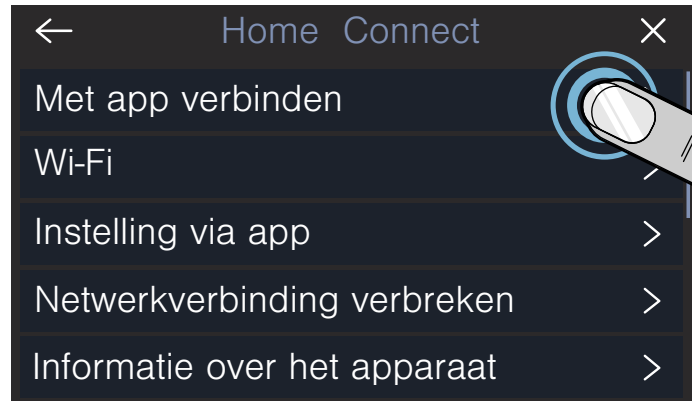
## Met app verbinden

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

### Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en geconfigureerd.
- Bij een directe verbinding met een afzuigkap de kookplaat eerst loskoppelen van het thuisnetwerk en de verbinding opnieuw starten. → "Loskoppelen van het netwerk" op pagina 39 → "Netwerk verbinden" op pagina 39

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. Verbinden met app kiezen.



U kunt ook een bijkomende Home Connect account met de kookplaat verbinden. Hiervoor opnieuw 'Verbinden met app' kiezen.


4. Volg de aanwijzingen in de app om het verbindingsproces af te sluiten.

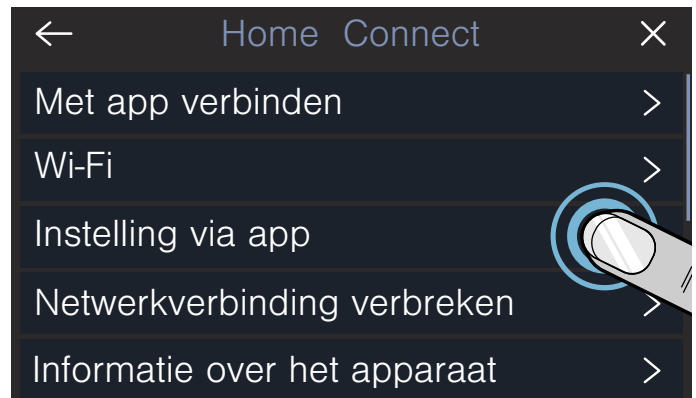
## Instellingen via app

Met de app Home Connect kan comfortabel van de basisinstellingen gebruik worden gemaakt en kunnen de instellingen voor de kookzones kunnen naar de kookplaat worden gestuurd.

### Aanwijzingen

- De kookplaat moet zijn ingeschakeld, maar alle kookzones moeten uitgeschakeld zijn.
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Als u het apparaat direct bedient, kunt u het niet via de app Home Connect bedienen.
- Bij levering is de overdracht van de instellingen geactiveerd.
- Als de overdracht van de instellingen gedeactiveerd is, worden uitsluitend de bedrijfsstatus van de kookplaat in de app Home Connect weergegeven.

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. Instelling via de app selecteren.



4. Om de overdracht te activeren, Aan aanraken om de overdracht te deactiveren, Uit aanraken.

## Kookinstellingen bevestigen

Zodra kookinstellingen aan een kookzone werden doorgegeven, verschijnt een melding aan de kookplaat. U wordt gevraagd of de instellingen dienen te worden overgenomen. Om de instellingen te bevestigen, raakt u "Overnemen" aan. Om de instellingen af te wijzen, raakt u "Afwijzen" aan.

## Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van de kookplaat geactualiseerd (bijvoorbeeld voor optimalisatie, verhelping van fouten of veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde voor het gebruik van de app is dat u geregistreerd bent als Home Connect gebruiker en dat de app op het mobiele eindapparaat is geïnstalleerd en verbonden met de Home Connect server.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hier via de Home Connect app over geïnformeerd. U kunt de software-update starten via de app of de kookplaat. Houd u hierbij aan de aanwijzingen op het display.

Nadat het downloaden met succes is afgesloten kunt u, wanneer er verbinding met het lokale netwerk is, de installatie uitvoeren via de Home Connect app.

Na een succesvolle installatie zendt de Home Connect app de betreffende informatie.

### Aanwijzingen

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

## Afstandsdiagnose

Bij storingen kan de servicedienst toegang tot uw apparaat krijgen om een diagnose op afstand uit te voeren.

Neem contact op met de servicedienst en zorg ervoor dat uw apparaat met de Home Connect-server is verbonden. Controleer of de dienst diagnose op afstand in uw land beschikbaar is.

### Aanwijzing:

Ga voor meer informatie naar Help & Support op de Home Connect-website van uw land: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com). Daar kunt u ook zien of de dienst diagnose op afstand in uw land beschikbaar is.

## Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

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

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

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

### Aanwijzing:

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

## Conformiteitsverklaring

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

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



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

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

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

## Ventilatieregeling

U kunt dit apparaat met een passende afzuigkap verbinden en zo de functies van de kap regelen via de kookplaat.

U hebt verschillende mogelijkheden om de apparaten met elkaar te verbinden:

### Home Connect

Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect, is het mogelijk ze te verbinden via de Home Connect app.

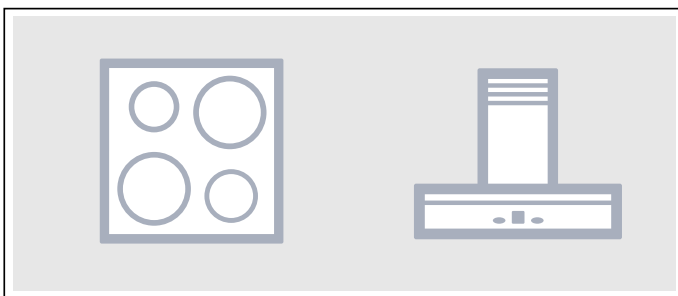
Beide apparaten kunnen met de app en via het bedieningspaneel worden gestuurd.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie bij Home Connect en het Home Connect hoofdstuk. → "Home Connect" op pagina 36



### Apparaten direct verbinden

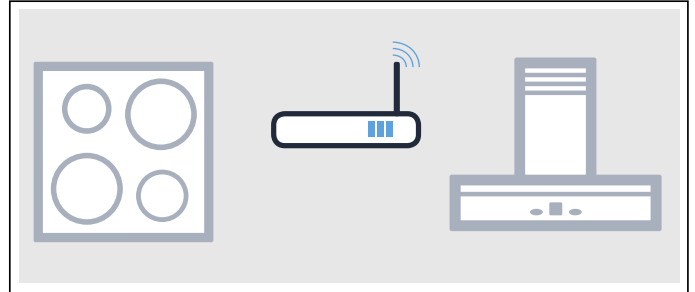
Wordt het apparaat direct met een afzuigkap verbonden, dan kan de afzuigkap via de kookplaat worden gestuurd. Een verbinding met het thuisnetwerk of met de app is voor beide apparaten niet meer mogelijk. Beide apparaten kunnen via het bedieningspaneel worden gestuurd.



### Apparaten verbinden via het thuisnetwerk

Gebruik dit verbindingstype als er geen of als slechts één van de beide apparaten met de Home Connect app is verbonden.

Als de apparaten via het thuisnetwerk met elkaar worden verbonden, dan kunt u zowel de afzuigregeling alsook Home Connect voor de kookplaat gebruiken.



### Aanwijzingen

- Houd u aan de veiligheidsadviezen in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap. Zorg ervoor dat deze ook worden opgevolgd als u het apparaat via de afzuigregeling van de kookplaat bedient. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 6
- De bediening op de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is bediening via de afzuigregeling van de kookplaat niet mogelijk.
- Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

### Instellen

Om de verbinding tussen kookveld en afzuigkap in te kunnen stellen, moet het kookveld ingeschakeld zijn.


### Directe verbinding

Zorg ervoor dat de afzuigkap uitgeschakeld is.

Lees hiervoor het hoofdstuk "Verbinding kookplaat" in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

### Aanwijzing:

Als u de kookplaat rechtstreeks met de afzuigkap verbindt, is er geen verbinding met het thuisnetwerk meer mogelijk en kunt u Home Connect niet meer gebruiken.

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. De instelling Afzuigregeling cookConnect kiezen.
3. "Direct verbinden" aanraken.
4. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.


Als de kookplaat met de afzuigkap verbonden is, verschijnt een melding. Op het hoofdaanzicht worden de symbolen voor de op de kookplaat gebaseerde kapbesturing weergegeven.

## Verbinding via thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

Toegang tot de router is vereist. Anders volgt u de stappen onder „Directe verbinding“.

Zorg er aan het begin voor dat de afzuigkap met hetzelfde thuisnetwerk verbonden is.

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. De instelling Afzuigregeling cookConnect kiezen.
3. "Netwerk verbinden" aanraken.
4. Binnen 2 minuten op de WPS-knop op de router drukken.  
Als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden, verschijnt een melding.
5. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.


Als de kookplaat met de afzuigkap verbonden is, verschijnt een melding. Op het hoofdaanzicht worden de symbolen voor de op de kookplaat gebaseerde kapbesturing weergegeven.

### Aanwijzing:

Er kan alleen verbinding worden gemaakt wanneer beide apparaten met het thuisnetwerk zijn verbonden en met het verbindingsproces bezig zijn. Als de tijd voor de verbindingsprocedure bij één van beide apparaten al is verstreken, start de verbinding dan opnieuw.

## Loskoppelen van het netwerk

U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Afzuigregeling" aanraken.
3. "Verbinding verbreken" aanraken.  
De verbinding is weer hersteld.


## Kap via het kookveld regelen

In de basisinstellingen van uw kookveld kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van in- en uitschakeling van het kookveld of afzonderlijke kookplaten instellen. → "Afzuigregeling instellingen" op pagina 43

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.


### Ventilator instellen

#### Activeren

1. Raak in het instelgebied het symbool  aan.  
Op het display wordt de vooringestelde ventilatiestand weergegeven.
2. De gewenste ventilatiestand kiezen.  
Om de intensiefstand te kiezen, raakt u **int 1** of **int 2** aan.


De ventilator is geactiveerd.

#### Deactiveren


1. In het instelgebied het symbool  aanraken.
2. Ventilatiestand 0 kiezen.  
De ventilator is gedeactiveerd.

### Automatische modus instellen

#### Activeren


1. In het instelgebied het symbool  aanraken.
2. Selecteren **auto**.  
De automatische functie is geactiveerd.  
Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

#### Deactiveren

1. In het instelgebied het symbool  aanraken.
2. Ventilatiestand 0 kiezen.  
De automatische functie is gedeactiveerd.

### Verlichting van de kap instellen

Het licht van de kap kan via het bedieningspaneel van de kookplaat in- en uitgeschakeld worden.

Raak het symbool  in het hoofdaanzicht aan.

## Afzuigregeling instellingen

U kunt de kookplaatgebaseerde kapbesturing altijd aan uw behoeften aanpassen.

### Aanwijzing:

De instellingen worden alleen weergegeven als het apparaat met een afzuigkap is verbonden.

Ajustes	Descripción y opciones
Ventilatorregeling	<p>U kunt instellen of en hoe de ventilator na het inschakelen van de kookplaat start.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uitgeschakeld: u moet de kap indien nodig handmatig inschakelen.</li> <li>■ Inschakelen in de automatische modus*: de kap schakelt bij het instellen van een onafhankelijke kookplaat in het automatische bedrijf in.</li> <li>■ Insch. in de handmatige modus*: de kap schakelt bij het instellen van een onafhankelijke kookplaat op een vaste stand in.</li> </ul>
Naventilatie	<p>De ventilatorloop zorgt ervoor dat restgeurtjes worden verwijderd. Daarna schakelt de ventilator automatisch uit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uit</li> <li>■ Inschakelen in de automatische modus.*</li> <li>■ Insch. in de handmatige modus</li> <li>■ Geen wijziging: als u de kookplaat uitschakelt, veranderen de ventilatorinstellingen niet.</li> </ul>
Licht-aan-automaat	<p>U kunt instellen of het licht van de kap automatisch met de kookzone moet inschakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aan* - de verlichting schakelt bij het inschakelen van de kookplaat in.</li> <li>■ Uit</li> </ul>
Licht-uit-automaat	<p>U kunt instellen of de verlichting van de kap automatisch met de kookplaat moet worden uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gedeactiveerd*</li> <li>■ Geactiveerd: de verlichting schakelt bij het uitschakelen van de kookplaat uit.</li> </ul>
Verbinding verbreken	<p>De opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap kunnen op elk moment worden gewist.</p>
*Fabrieksinstelling	

## Maximale vermogensopname

Met de functie Maximale vermogensopname 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, beschikt de kookplaat over een aantal componenten om het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones intelligent te verdelen.

Zolang de functie Maximale vermogensopname is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de nominale waarde vallen. Wordt een kookzone ingeschakeld en het maximale vermogen wordt bereikt, verschijnt in de indicatie een melding. Het apparaat regelt en kiest de hoogst mogelijke vermogensstand automatisch.

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

## Reinigen

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

### Kookplaat

#### Schoonmaken

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.

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

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

Gebruik in geen geval:

- onverdunde afwasmiddelen
- schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- scherpe schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- schuursponsjes
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

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

Geschikte schrapers kunt u kopen via de klantenservice of in onze online-shop.

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

#### Mogelijke vlekken

Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik worden gebruikt.*
--------------------------	---

Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
----------------------------	---

\* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

**Aanwijzing:** Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

### Omlijsting van de kookplaat

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.



## Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

### Gebruik

#### Er verschijnt geen indicatie op het display

De helderheid is wellicht niet goed ingesteld. Kijk van bovenaf op het display en stel via de basisinstellingen de helderheid in. Voor meer informatie over de instellingen, zie hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

#### Op het hoofddisplay verschijnt een waarschuwing en er klinkt een signaal

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel. Verwijder alle voorwerpen die op het bedieningspaneel liggen. Voor aanwijzingen over het deactiveren van het geluidssignaal, zie hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

### Geluiden

#### Waarom zijn er tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze duiden niet op een defect.

#### Mogelijke geluiden:

##### Diep zoemen zoals bij een transformator:

Ontstaat bij het koken op een hoge vermogensstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer een lagere vermogensstand wordt gekozen.

##### Zacht zoemen:

De pan is mogelijk te klein of niet geschikt voor inductie. Plaats hem ergens anders op het kookvlak of gebruik een grotere pan.

##### Zacht fluiten:

Ontstaat wanneer de kookpan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer er water of levensmiddelen in de pan worden gedaan.

##### Hoge fluittonen:

Deze kunnen ontstaan wanneer er voor twee kookzones tegelijk de hoogste vermogensstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de vermogensstand lager wordt gezet.

##### Knisperen:

Ontstaat bij kookpannen die bestaan uit verschillende materiaallagen of bij gelijktijdig gebruik van pannen van verschillende grootte en verschillend materiaal. Afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten kan de sterkte van het geluid variëren.

##### Ventilatorgeluid:

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

##### Klikgeluiden:

Wanneer er bij het activeren of verplaatsen van een pan af en toe een klikgeluid te horen is, is dit volkomen normaal. Ook kunnen er weleens andere, zuiver toevallige geluiden optreden die geen verband houden met de pan.

## Vormen

### Welk pannen zijn geschikt voor de inductiekookplaat?

Voor informatie over pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie hoofdstuk → *"Koken met inductie"*

### Waarom warmt de kookplaat niet op?

Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekoken. Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie hoofdstuk → *"Koken met inductie"*

### Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?

Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekoken. Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie hoofdstuk → *"Koken met inductie"*

### De weergave van de pan op het touch-display komt niet overeen met de grootte of de vorm van de kookpan

De weergave van de pan op het touch-display dient alleen ter oriëntering.  
Zorg ervoor dat de pan volledig binnen het kookvlak staat.

### Op het kookvlak staat een pan die niet op het touch-display wordt weergegeven

Er staan meer dan 8 pannen op het kookvlak.  
De pan is te klein: er wordt een diameter van 90 tot 340 mm geadviseerd.  
Gebruik een grotere pan of een pan die geschikt is voor inductie, of verander de verdeling van de pannen op het kookvlak. Voor informatie over pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie hoofdstuk → *"Koken met inductie"*


### Er staan twee pannen op het kookvlak. Op het touch-display worden deze echter als één pan weergegeven.

Worden er twee pannen zeer dicht naast elkaar op het kookvlak geplaatst, dan worden ze soms op het touch-display als één pan weergegeven.  
Plaats beide pannen verder uit elkaar, tot ze op het touch-display als twee afzonderlijke pannen worden weergegeven.

### Er staat één pan op het kookvlak. Op het touch-display worden er echter twee of meer weergegeven.

Mogelijkerwijs heeft de bodem van de pan een reliëf, is hij vervormd of is de pan niet geschikt voor inductie.  
Controleer of de bodem vlak is en plaats de pan weer op het kookvlak. Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie hoofdstuk → *"Koken met inductie"*

### Niet elke kookpan die zich op het kookvlak bevindt, kunt u activeren.

U kunt tot 8 kookpannen op het kookvlak plaatsen, maar slechts met 5 gelijkmatig verdeelde pannen tegelijk koken.  
Informatie over de positionering van de kookpannen vindt u in het hoofdstuk → *"Koken met inductie"*  
Aan elke kant kunt u met 3 pannen koken. Staat er een pan in het midden van het kookvlak of is hij te groot, dan wordt het aantal actieve kookpannen beperkt.  
Informatie over de positionering van de kookpannen vindt u in het hoofdstuk → *"Koken met inductie"*  
Een van de pannen is niet geschikt voor inductiekoken. Op het touch-display verschijnt het symbool  naast de ongeschikte pan.  
Informatie over pannen die voor het inductiekoken geschikt zijn, vindt u in het hoofdstuk → *"Koken met inductie"*  
Het maximale vermogen van het apparaat werd overschreden of de instelling Maximale vermogensopname is geactiveerd.  
De installatie controleren en de instelling Maximale vermogensopname correct configureren. Zie hoofdstuk → *"Basisinstellingen"*

### De vermogensstand kan niet worden verhoogd.

Het maximale vermogen van het apparaat is bereikt of de instelling Maximale vermogensopname is geactiveerd.  
De verdeling van de kookpannen op het kookvlak wijzigen. De installatie controleren en de instelling Maximale vermogensopname correct configureren. Zie hoofdstuk → *"Basisinstellingen"*

### De kooksensor is niet beschikbaar.

Het maximale vermogen van het apparaat is bereikt of de instelling Maximale vermogensopname is geactiveerd.  
Om de kooksensor gebruiksklaar te maken, de vermogensstanden van de andere vormen verlagen of uitschakelen. De verdeling van de kookpannen op het kookvlak wijzigen. De installatie controleren en de instelling Maximale vermogensopname correct configureren. Zie het hoofdstuk → *"Maximale vermogensopname"*

**Bij intensief gebruik worden de kooktijden verlengd.**

Dat kan veroorzaakt worden doordat interne verbindingsmechanismes voorkomen dat er oververhitting optreedt bij het fornuis. Probeer de plaats van de pan te veranderen.

**Binnenin de pan treedt een ongelijkmatigere blaasjesvorming op.**

Afhankelijk van de gekozen vermogensstand, het soort pan of de combinatie met andere pannen kan er een ongelijkmatige blaasjesvorming ontstaan. Dit heeft geen invloed op de temperatuur of de bereidingswijze.

Voor informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van de pannen, zie het hoofdstuk → *"Koken met inductie"*

**Reinigen****Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?**

Met speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramik bereikt u optimale resultaten. Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen.

Voor meer informatie over reiniging en onderhoud van de kookplaat, zie hoofdstuk → *"Reinigen"*

**Thuisnetwerk****Waarom kan de kookplaat niet met het thuisnetwerk worden verbonden nadat de WPS-toets van de router ingedrukt is?**

Nadat de optie Automatische verbinding is gekozen, binnen de volgende 2 minuten op de WPS-toets van de router drukken.

Is deze tijd verstreken, begin dan opnieuw met het tot stand brengen van de verbinding. Als de problemen blijven bestaan, de fabrieksinstellingen opnieuw instellen, zie hoofdstuk → *"Basisinstellingen"*.

**Waarom komt er vanuit het mobiele eindapparaat geen aanmelding tot stand bij het netwerk Home Connect?**

Verbinden met SSID HomeConnect en het wachtwoord HomeConnect.

Zorg ervoor dat alle tekens correct worden ingevoerd en dat er op hoofd- en kleine letters wordt gelet.

## Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen en tips in acht voordat u contact opneemt met de servicedienst.

## Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen

Treedt er een probleem op, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch weergegeven op het display. Volg de aanwijzingen op het touch-display op om het probleem op te lossen.

### Aanwijzingen

- Bij enkele waarschuwingen wordt daarnaast een foutcode weergegeven. Geef de foutcode zo nodig door aan de servicedienst.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.

## Tips

Probleem	Oplossing
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat u het apparaat volgens het schakelschema hebt aangesloten. Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
Het touch-display reageert niet of is geblokkeerd.	Het bedieningsveld is vochtig of er bevindt zich een voorwerp op. Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De kookstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder Maximale vermogensopname in de basisinstellingen. Een zeer grote pan kan de maximale aansluitwaarde op dezelfde helft van de kookplaat beïnvloeden. De pan er opnieuw op plaatsen.
Als zich een voorwerp op het touchdisplay bevindt, weerklinkt een signaal.	Verwijder het voorwerp en stel de kookplaat opnieuw in. Geen hete pan op het bedieningspaneel plaatsen.
De kookplaat reageert niet zoals gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	Het apparaat via de zekering in de meterkast ontkoppelen of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen. Enkele seconden wachten en het apparaat opnieuw aansluiten.
De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
Een hete pan bevindt zich in het bereik van het bedieningsveld. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld.	Neem de betreffende pan weg. Wacht enkele seconden. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Dan de kookplaat opnieuw zoals gebruikelijk inschakelen.
De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	U hebt de actieve pan van zijn positie verwijderd en een pan met een ander formaat geplaatst. Met dezelfde pan testen.
De kookplaat is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Automatische veiligheidsuitschakeling"
De zijdelingse lichtstrips activeLight branden niet.	De technische servicedienst informeren.
De kooksensor is oververhit en de kookzone werd uitgeschakeld. <b>E8202</b>	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is. Dan de functie opnieuw activeren.
De kooksensor is oververhit en de aangrenzende kookzones werden uitgeschakeld. <b>E8203</b>	Als u de kooksensor niet gebruikt, dan dient u deze van de pan te nemen en ver van andere kookplaten of warmtebronnen te bewaren. De kookplaten opnieuw inschakelen.
De batterij van de kooksensor is bijna leeg. <b>E8204</b>	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → "Batterij vervangen"
De verbinding met de kooksensor is afgebroken. <b>E8205</b>	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
De kooksensor is kapot/defect. <b>E8206</b>	De technische servicedienst informeren.

Probleem	Oplossing
De indicatie van de kooksensor is niet verlicht en de sensor reageert niet.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> " Blijft het probleem bestaan, houd het symbool van de kooksensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de kooksensor opnieuw met de kookplaat. Zie het hoofdstuk → " <i>De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel</i> " Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de sensor knippert twee keer. De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende keer kan de bereiding daarom worden afgebroken.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> "
De indicatie van de sensor knippert drie keer. De verbinding met de kooksensor is afgebroken.	Houd het symbool van de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de sensor opnieuw met de kookplaat. Zie het hoofdstuk → " <i>De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel</i> "
De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap. <b>E7010</b>	De kookplaat uit- en weer inschakelen. Verschijnt de indicatie opnieuw, laat dit dan weten aan de technische servicedienst.
De bedrijfsspanning is onjuist en buiten het normale bereik. <b>E9000/E9010</b>	De stroomaanbieder op de hoogte brengen.
De kookplaat is niet juist aangesloten <b>U400</b>	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat u de kookplaat volgens het schakelschema hebt aangesloten.

## Demo-modus

Wordt het symbool <sup>DEMO</sup>MODE op het display weergegeven, dan is de demo-modus actief. In de demo-modus verwarmt het apparaat niet. Sluit het apparaat af van de energievoorziening. Wacht een paar seconden en sluit het apparaat weer aan. Vervolgens binnen 3 minuten na inschakeling de demo-modus in de basisinstellingen deactiveren.

## 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 het E-nummer en FD-nummer van het apparaat op.

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

- op de apparaatpas.
- op het onderste deel van de kookplaat.

Het E-nummer is ook op het glazen oppervlak van de kookplaat te vinden. U kunt de klantenservice-index (KI) en het FD-nummer controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Dit staat beschreven in het 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.





**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

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



9001351341 (991129)