



SIEMENS

Inductiekookplaat met geïntegreerd ventilatiesysteem

ED...FQ2..

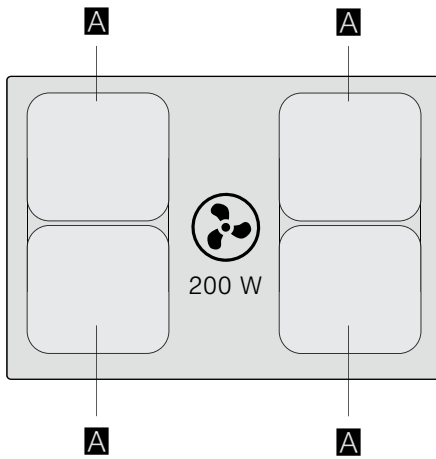
nl Gebruiksaanwijzing



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

 Gebruik volgens de voorschriften	4	 PowerBoost-functie	19
 Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5	Activeren	19
 Oorzaken van schade	7	Deactiveren	19
 Milieubescherming	7	 Braadsensor	20
Tips voor energiebesparing	7	Voordelen bij het bakken en braden	20
Milieuvriendelijk afvoeren	7	Pannen voor de braadsensor	20
 Koken met inductie	8	Temperatuurstanden	20
Voordelen bij koken met inductie	8	Tabel	21
Pannen	8	Zo stelt u in	22
 Het apparaat leren kennen	9	 Kinderslot	23
Uw nieuwe apparaat	9	Het kinderslot activeren en deactiveren	23
Speciale accessoires	9	Automatisch kinderslot	23
Het bedieningspaneel	10	 Wrijfbeveiliging	23
De kookzones	11	 Automatische veiligheidsuitschakeling	23
Restwarmte-indicatie	11	 Basisinstellingen	24
 Gebruiksmogelijkheden	12	Zo komt u bij de basisinstellingen:	25
Gebruik met afvoerlucht	12	 Weergave van het energieverbruik	26
Gebruik met circulatielucht	12	 Kookgerei-test	26
 Voor het eerste gebruik	12	 Power-Manager	27
Functie instellen	12	 Reinigen	27
 Apparaat bedienen	13	Schoonmaakmiddelen	27
Kookplaat in- en uitschakelen	13	Onderdelen die dienen te worden gereinigd	28
De kookzone afstellen	13	Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)	28
Kookadvies	14	Kookplaat	28
Handmatige ventilatieregeling	16	Ventilatie	29
Intensief-stand	16	Overloopreservoir schoonmaken	30
Automatische start	16	 Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) ..	31
Naloop-functie	16	 Wat te doen bij storingen?	33
 CombiZone	17	 Servicedienst	34
Aanwijzingen voor het kookgerei	17	Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.) ..	34
Activeren	17	 Testgerechten	35
Deactiveren	17		
 Move-functie	17		
Tips voor het gebruik van pannen	17		
Activeren	18		
Deactiveren	18		
 Tijdfuncties	18		
Programmering van de bereidingstijd	18		
De kookwekker	19		

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



Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

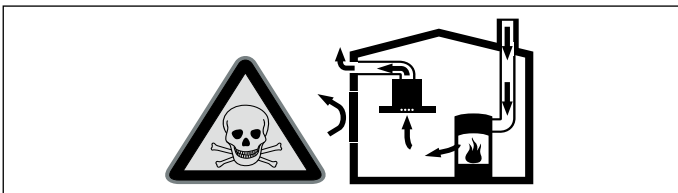
Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!

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

Waarschuwing – Levensgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

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



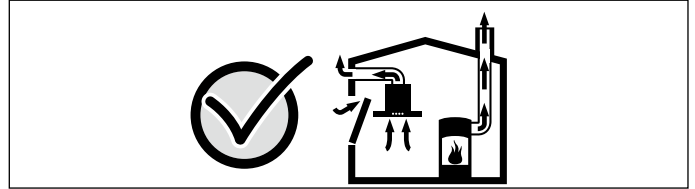
Kooktoestellen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte van opstelling en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

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

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

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

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



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

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

Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Milieubescherming

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

Tips voor energiebesparing

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

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

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

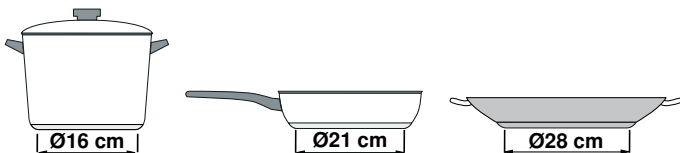
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

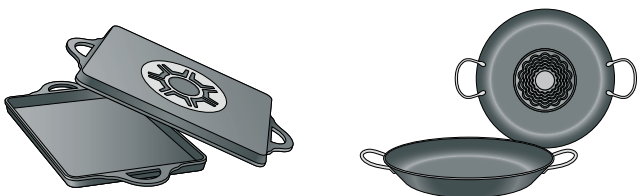
In het hoofdstuk → "*Kookgerei-test*" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

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

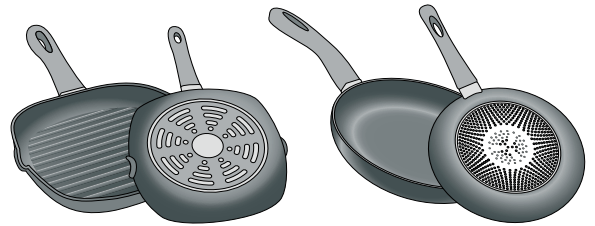


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



Niet geschikte pannen

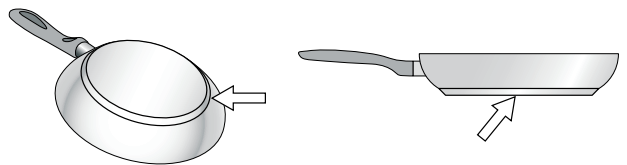
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Herkenning van de pan

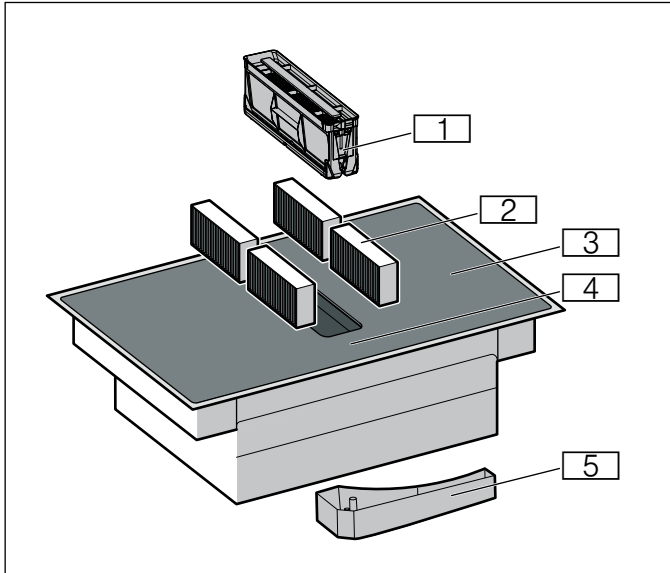
Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

Het apparaat leren kennen

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

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

Uw nieuwe apparaat



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

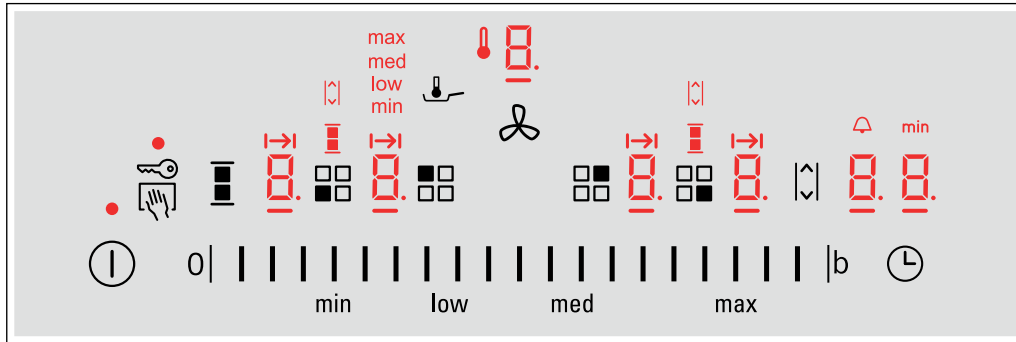
*al naar gelang de apparaatuitvoering

Speciale accessoires

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

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

Het bedieningspaneel



Keuzesensoren	
ⓘ	Hoofdschakelaar
☐☐	Kookzone kiezen
0	Instelgedeelte
b	Powerboost-functie Intensief ventilatiestanden
🌀	Braadsensor
min, low, med, max	Temperatuurstanden
▮	Functie CombiZone
↔	Move-functie
👉	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
🔑	Kinderslot
🕒	Tijdfuncties
🌀	Handmatige ventilatieregeling

Indicatie	
0	Bedrijfsstoestand
19	Vermogensstanden
00	Tijdfuncties
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie Intensief ventilatiestand I
b.	Intensief ventilatiestand II
R	Braadsensor
🌡	Temperatuur braadsensor
min, low, med, max	Temperatuurstanden
▮	Functie CombiZone
↔	Move-functie
⏪	Automatische kooktijd
🔔	Wekker
min	Tijdsweergave

Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

De kookzones

Kookzones	
	Kookzone met één ring Gebruik pannen met de juiste afmetingen
	Gecombineerde kookzone Zie het hoofdstuk → "CombiZone" of → "Move-functie"
Uitsluitend pannen gebruiken die geschikt zijn voor inductie, zie het hoofdstuk → "Koken met inductie"	

Restwarmte-indicatie

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

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

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

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

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

Gebruiksmogelijkheden

U kunt dit apparaat gebruiken voor luchtafvoer en circulatielucht.

Gebruik met afvoerlucht



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

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

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

Gebruik met circulatielucht



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

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

Voor het eerste gebruik

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

Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken.

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

De kookplaat met de hoofdschakelaar ① in- en uitschakelen.

Functie instellen

Het apparaat wordt geleverd met voorinstelde circulatiefunctie.

Wanneer de kookplaat met luchtafvoer naar buiten is geïnstalleerd, moet u de instelling **17** op deze modus configureren. Zie hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Apparaat bedienen


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

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

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De indicaties van de hoofdschakelaar en de kookzone-indicaties  zijn verlicht. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen: het symbool ① aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

De kookzone afstellen

Regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

Vermogensstand 9 = maximumvermogen.



Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

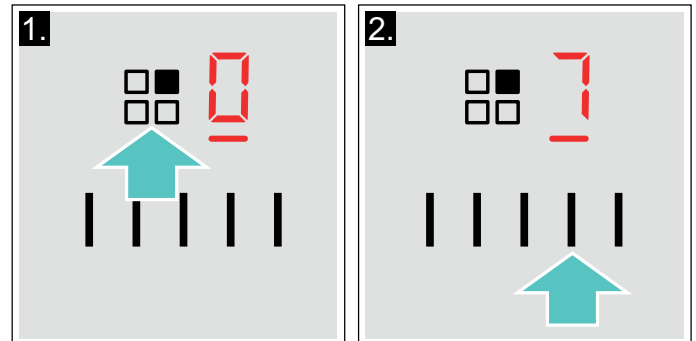
Aanwijzingen

- 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. Raak het symbool  van de gewenste kookzone aan. Op het display is  verlicht.
2. Kies vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand.




De kookstand is ingesteld.

De vermogensstand wijzigen

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

De kookzone uitschakelen

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

Aanwijzingen

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

Kookadvies

Advies

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

Bereidingstabel

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

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

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

Handmatige ventilatieregeling


U kunt de ventilatiestand handmatig besturen.

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

Activeren

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

Wijzigen en uitschakelen

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


Intensief-stand

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

Activeren

Raak het symbool  aan en stel de gewenste vermogensstand in.

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

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

Wijzigen en uitschakelen

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

Automatische start

Wanneer u voor een kookzone een kookstand kiest, dan schakelt de automatische start in. De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzones in.

Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Naloop-functie

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


Activeren

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

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

Deactiveren

Handmatig

Raak het symbool  aan. De naloopfunctie wordt uitgeschakeld.

Automatiek

In de volgende gevallen wordt de naloopfunctie uitgeschakeld:

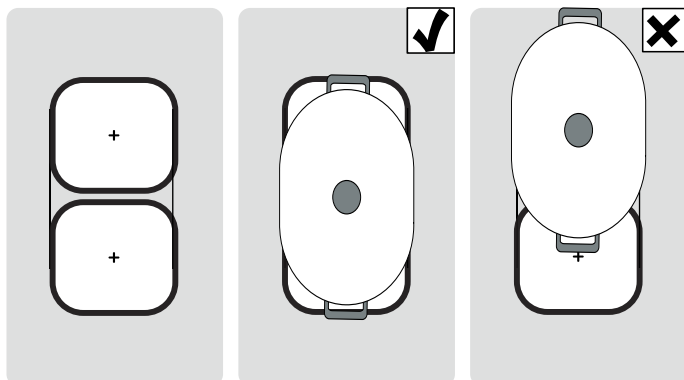
- De nalooptijd is afgelopen.
- Het apparaat wordt weer ingeschakeld.

CombiZone

Met deze functie kunt u de CombiZone verbinden en voor beide kookzones dezelfde vermogensstand instellen. De functie is bijzonder geschikt voor de bereiding met langwerpig kookgerei.



Aanwijzingen voor het kookgerei

Gebruik voor een optimaal resultaat een pan die afgestemd is op het gebied van de beide kookzones. Zet de pan in het midden van de kookzone.



Wanneer u op een van beide kookzones slechts één pan gebruikt, kunt u hem verplaatsen naar de tweede kookzone. In dit geval worden de vermogensstand en de gekozen instellingen overgenomen.

Activeren


1. Eén van de twee kookzones kiezen die bij de CombiZone horen en de kookstand instellen.
2. Het symbool  aanraken. De indicatie  is verlicht. De kookstand verschijnt in de indicatie van de onderste kookzone.

De functie is geactiveerd.

De vermogensstand wijzigen

Wijzig in de programmeerzone de vermogensstand.

Deactiveren

Kies een van beide kookzones voor deze functie en raak het symbool  aan.

De functie is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

Move-functie

Met deze functie kunt u de CombiZone verbinden en voor beide kookzones verschillende vermogensstanden kiezen. Vooraf ingestelde vermogensstanden:

Voorste kookzone = vermogensstand **9**

Achterste kookzone = vermogensstand **1**.

De vooraf ingestelde vermogensstanden kunnen voor elke kookzone onafhankelijk van elkaar worden veranderd.

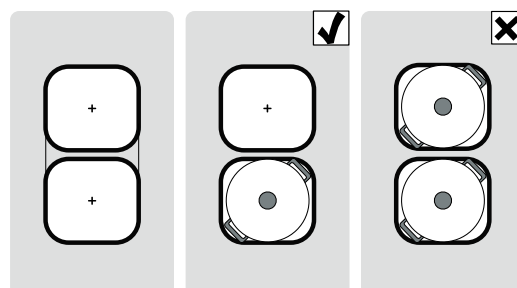
Aanwijzingen

- Kookgerei op slechts één van de kookzones plaatsen. De functie wordt niet geactiveerd wanneer op elk van beide kookzones afzonderlijk kookgerei staat.
- In de indicatie van de kookzone waarop geen kookgerei staat, is de kookstand zwakker. Deze wordt pas geactiveerd wanneer de vorm op deze kookzone verplaatst en herkend wordt.
- Is de functie al geactiveerd en wordt er een tweede vorm op de vrije kookzone geplaatst, dan blijft de indicatie, net als daarvoor, zwak verlicht. De kookzone is dan niet actief. De kookzone wordt pas actief wanneer de eerste kookvorm verwijderd wordt.

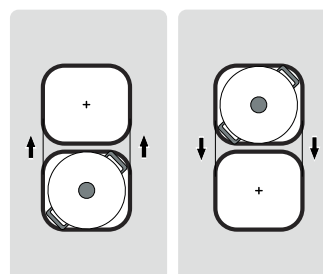
Tips voor het gebruik van pannen

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



Gebruik slechts één pan die slechts een van de kookzones bedekt.




De pan verplaatsen van de ene naar de andere kookzone:



Activeren

1. Kies een van de twee kookzones die bij de Move-functie horen.
2. Het symbool  aanraken. De indicaties  zijn verlicht.
De kookstanden zijn verlicht in de indicaties van beide kookzones.
De functie is geactiveerd.

Aanwijzingen


- De indicatie van de kookplaat met het kookgerei is helderder verlicht.
- In de indicatie van de gekozen kookzone is de indicatie  verlicht.

Kookstand wijzigen


Een van de twee kookzones kiezen die bij de Move-functie horen en de kookstand in het instelgebied veranderen.

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

Deactiveren

Het symbool  aanraken.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Wanneer één van de twee kookzones op  wordt gezet, wordt de functie binnen ca. 10 seconden gedeactiveerd.

Tijdfuncties




Uw kookplaat beschikt over twee timer-functies:

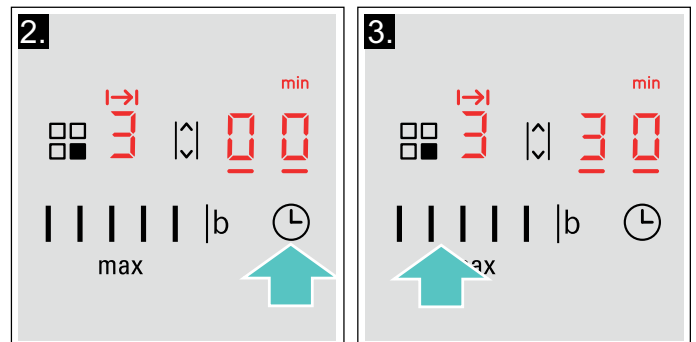
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker

Programmering van de bereidingstijd

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

Zo stelt u in:

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



Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

Aanwijzingen

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

BraadSensor


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


Automatische programmering

Indien in de programmeerzone de voorafgaande instelling van 1 tot 5 ingedrukt wordt, dan wordt de kooktijd met een minuut verkort.


Indien in de programmeerzone de voorafgaande instelling van 6 tot 10, ingedrukt wordt, dan wordt de kooktijd met een minuut verlengd.


De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool .

Wijzig de kooktijd in de programmeerzone of stel af op  om de tijd te annuleren.

Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie licht  10 seconden lang op.

Als op het symbool  wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

Aanwijzingen




- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt altijd de tijdsopgave van de gekozen kookzone in de timer-indicatie.
- U kunt tot een bereidingstijd tot 99 minuten instellen.

De kookwekker




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

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



Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .
2. Selecteer in de programmeerzone de gewenste tijd. Na enkele seconden begint tijd te verstrijken.

De tijd wijzigen of annuleren


Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  oplicht. Wijzig de tijd in de programmeerzone of stel af op .




Na het verstrijken van de tijd

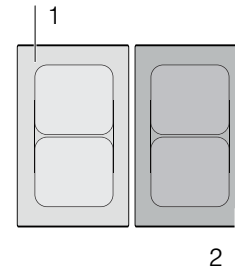
Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt  en de indicator  gaat branden. Na 10 seconden gaan de indicators uit.

Als op het symbool  wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

PowerBoost-functie




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

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.). Anders knipperen  en  in de indicatie van de gekozen kookzone; vervolgens wordt automatisch de kookstand  ingesteld zonder de functie te activeren.






Aanwijzing: In het gebied van de combi-zone kan de powerboost-functie alleen worden geactiveerd wanneer de twee kookzones onafhankelijk van elkaar worden gebruikt.

Activeren

1. Kookzone kiezen.
2. Kies de kookstand  en raak vervolgens het symbool  aan. De indicatie  is verlicht. De functie is geactiveerd.

Deactiveren

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

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

Braadsensor

Met deze functie is het mogelijk te bakken met behoud van de geschikte pantemperatuur.

Deze kookzones zijn voorzien van het symbool van de bakfunctie.

Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de temperatuur te handhaven. Zo wordt energie bespaard en de olie of het vet niet oververhit.
- De braadfunctie meldt wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor toevoeging van de olie en vervolgens het toevoegen van de gerechten heeft bereikt.

Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen. Anders wordt de functie niet juist geactiveerd. Er kan een spatbescherming worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn om te bakken en te braden. Worden boter, margarine, pure olijfolie extra of reuzel gebruikt, stel dan temperatuurstand **min** in.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

Pannen voor de braadsensor

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

De beschikbaarheid en de mogelijkheid van onlinebestellingen hangen van het betreffende land af. Meer informatie hierover vindt u in de verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet elk toebehoren past bij elk apparaat. Als u toebehoren koopt, altijd de precieze beschrijving (nr. reserveonderdeel) van het apparaat opgeven → "Servicedienst".

Speciale accessoires

Pan met een diameter van 21 cm

Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor.

De pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat u met weinig olie kunt bakken en braden.

Aanwijzingen

- De braadsensor is speciaal ingesteld op pannen van dit type.
- Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zet de pan in het midden van de kookzone.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor op de flexibele kookzone mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk .
- Andere pannen kunnen oververhit raken. De temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.

Temperatuurstanden

Temperatuurstand		Geschikt voor
min.	laag	Het bereiden van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine, bijv. omeletten.
low	gemiddeld - laag	Bakken van vis en gerechten als gehaktballetjes en worstjes.
med	gemiddeld - hoog	Bakken van steaks, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, ragout en groente.
max.	hoog	Het bakken van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, saignant, aardappelkoekjes en gebakken aardappels.

Tabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke temperatuurstand geschikt is. De baktijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de grootte en kwaliteit van de gerechten variëren.

De ingestelde temperatuurstand varieert afhankelijk van de gebruikte pan.


Lege pan voorverwarmen, na het geluidssignaal de olie en het gerecht toevoegen.

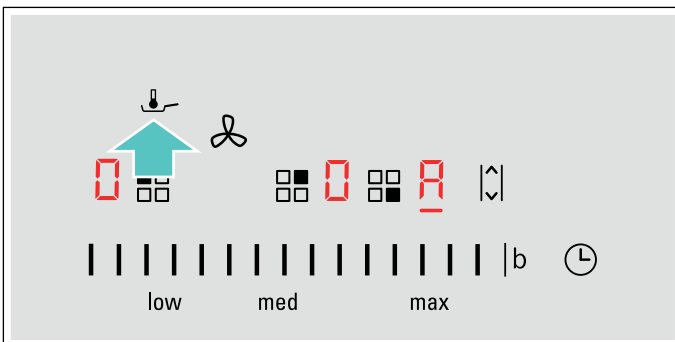
	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees		
Schnitzel, on/gepaneerd	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletten*	low	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	med	10 - 15
Steak, saignant (3 cm dik)	max	6 - 8
Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	med	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	low	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	low	8 - 20
Hamburgers, gehaktballetjes, gevulde vleesballetjes*	low	6 - 30
Ragout, Gyros	med	7 - 12
Gehakt	med	6 - 10
Spek	min	5 - 8
Vis		
Vis, gebakken, heel, bijv. forel	low	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	low - med	10 - 20
Garnalen, krabben	med	4 - 8
Eiergerechten		
Pannenkoeken**	max	-
Omelet**	min	3 - 6
Spiegelei	min - med	2 - 6
Roerei	min	4 - 9
Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)	low	10 - 15
French toast**	low	4 - 8
Aardappels		
Gebakken aardappels (van gekookte aardappels)	max	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels)	med	15 - 25
Aardappelkoekjes**	max	2,5 - 3,5
Geglaceerde aardappels	low	15 - 20
Groente		
Knoflook, uien	min	2 - 10
Courgettes, aubergines	low	4 - 12
Paprika, groene asperges	low	4 - 15
Paddestoelen	med	10 - 15
Geglaceerde groente	low	6 - 10
* Regelmatig keren.		
** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.		

	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Diepvriesproducten		
Schnitzels	med	15-20
Cordon bleu*	med	10-30
Borst van gevogelte*	med	10-30
Kip-nuggets	med	10-15
Gyros, kebab	low	5-10
Visfilet, on/gepaneerd	low	10-20
Vissticks	med	8-12
Frites	max	4-6
Pangerechten, bijv. groentepannetje met kip	low	6-10
Loempia's	med	10-30
Camembert/Kaas	low	10-15
Diversen		
Camembert/Kaas	low	7-10
Voorgegaarde, droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta.	min	5-10
Croutons	low	6-10
Amandelen/walnoten/pijnboompitten	med	3-15
* Regelmatig keren.		
** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.		

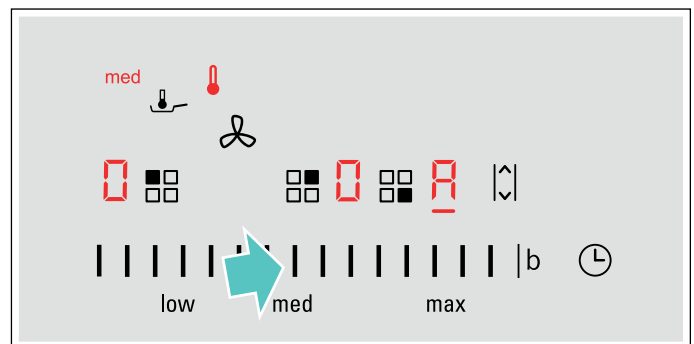
Zo stelt u in

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


1. Kies de kookzone. Raak het symbool  aan. Op het display is **A** verlicht.




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




De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  is zolang verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Er klinkt dan een signaal en het temperatuursymbool verdwijnt.

Aanwijzingen

- U dient de gerechten te keren, zodat ze niet aanbranden.
- De temperatuurindicatie  en de temperatuurstand worden alleen getoond wanneer de kookzone gekozen is.

BraadSensor uitschakelen



De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. De functie is gedeactiveerd.


Kinderslot

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

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator naast het symbool  gaat branden gedurende 10 seconden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Automatisch kinderslot

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


In- en uitschakelen

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

Wrijfbeveiliging

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

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

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

Aanwijzingen

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

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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

Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
c 1	Kinderslot 0 Handmatig*. 1 Automatisch. 2 Functie gedeactiveerd.
c 2	Geluidssignalen 0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. 1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. 2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
c 3	Energieverbruik weergeven 0 Gedeactiveerd.* 1 Geactiveerd.
c 5	Automatische programmering van de bereidingstijd 00 Uitgeschakeld.* 0 1:99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c 6	Duur van het geluidssignaal van de timer-functie 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c 7	Power-management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. 0 Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */** 1 1000 W minimaal vermogen. 1. 1500 W ... 3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. 3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. 4 4000 W 4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.**
c 9	Keuzetijd van de kookzone 0 Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.* 1 Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.
c 12	Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren 0 Niet geschikt 1 Niet optimaal 2 Geschikt

c 17 Luchtcirculatiefunctie of afvoerfunctie instellen

- 0 Circulatiefunctie configureren.*
 1 Afvoerfunctie configureren.

c 18 Automatische start instellen

- 0 Uitgeschakeld.
 1 Ingeschakeld: De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzones in.*

c 20 Naloop instellen

- 0 Uitgeschakeld.
 1 Ingeschakeld*:
 Wanneer de kookplaat werkt met afvoerluchtfunctie, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 6 minuten met de kookstand 3 in.
 Wanneer de kookplaat met de circulatieluchtfunctie werkt, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 30 minuten met de kookstand 1 in.
 De naloopfunctie schakelt zich na het verstrijken van deze tijd automatisch uit.

c 0 Terugzetten naar de standaard instellingen


- 0 Individuele instellingen.*
 1 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling


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

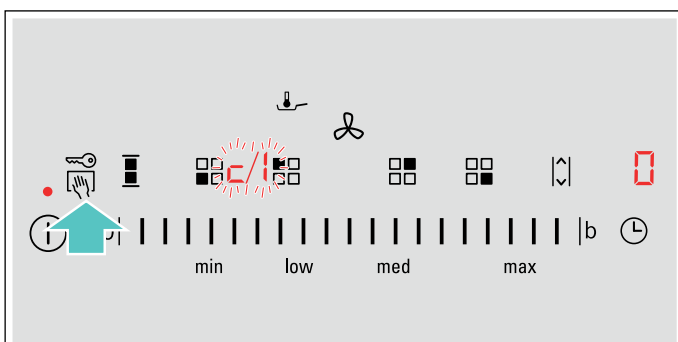
Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

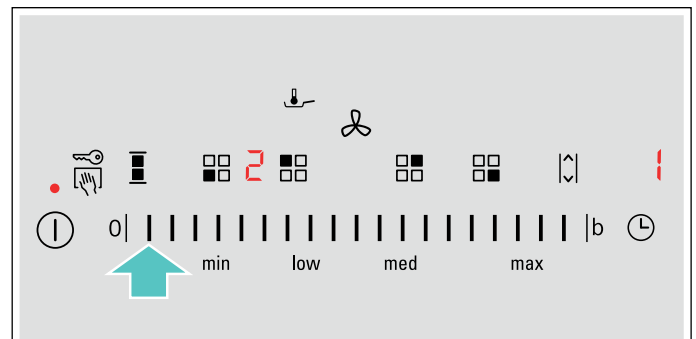
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.


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

3. Wanneer u het symbool  opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties knipperen c en 1 afwisselend en 0 verschijnt als voorinstelling.



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



6. Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

Weergave van het energieverbruik

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

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

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

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

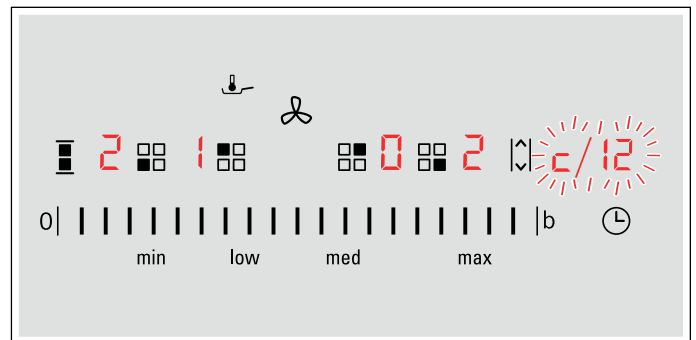
Kookgerei-test

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

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

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

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

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

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

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

Power-Manager

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

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

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

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

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

Reinigen

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Aanwijzingen

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

Schoonmaakmiddelen

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

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

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak

Gebruik:

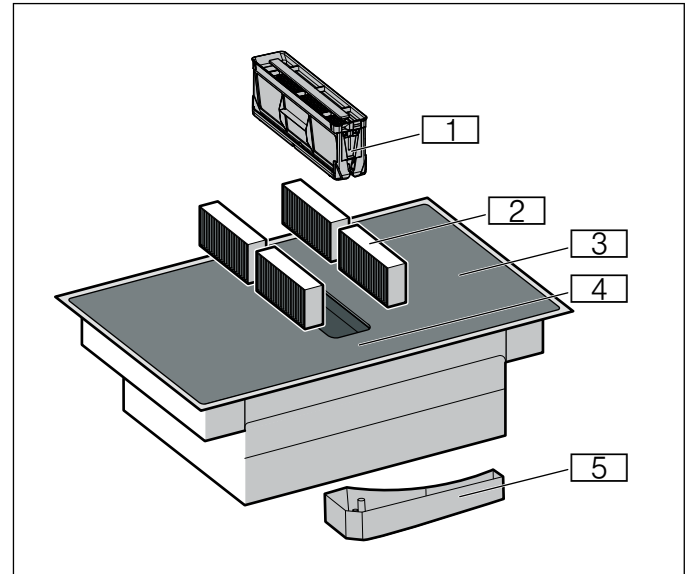
- geen onverdunde afwasmiddelen
- geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen
- geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat
- geen ovenreiniger
- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde, krassende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

Attentie!**Schade aan het oppervlak**

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

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

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

Onderdelen die dienen te worden gereinigd

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

*al naar gelang de apparaatuitvoering

Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)

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

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

Kookplaat

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

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

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

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

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

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

Ventilatie

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

Metalen vetfilter

Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

Actief koolfilter

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

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

Verzadigingsindicatie

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

Op het display brandt **F**.

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

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

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

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

De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

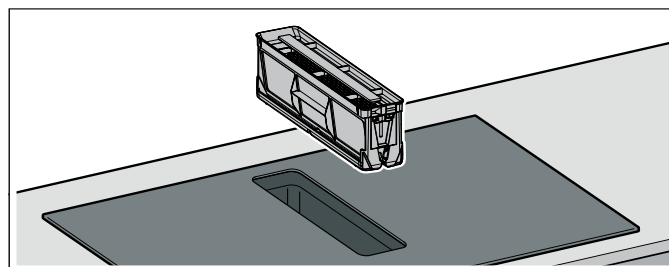
Actief koolfilters binden de reukstoffen uit de kookdamp. Ze worden alleen gebruikt bij de circulatiefunctie.

Aanwijzingen

- De actief koolfilters en akoestische filters zijn niet inbegrepen bij de leveringsomvang. Als reserveonderdeel zijn actief koolfilters of akoestische filters verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.

- De actief koolfilters en akoestische filters kunnen niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
- Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.

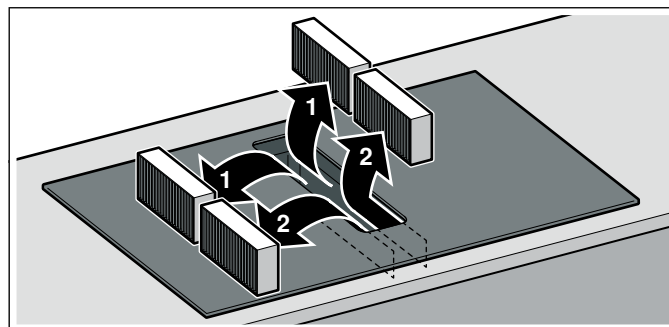
1. Het metalen vetfilter uitnemen.



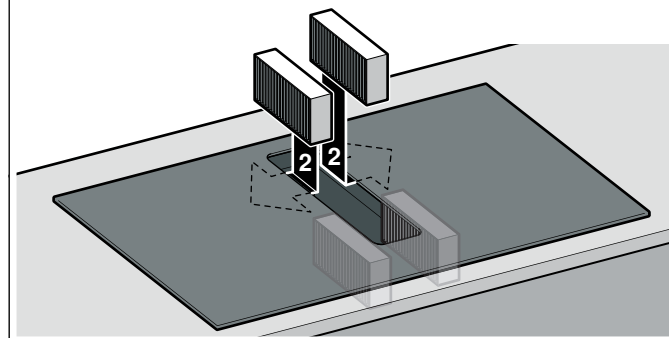
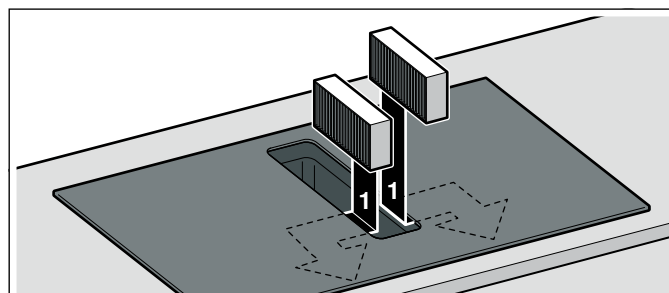
Aanwijzingen

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

2. De vier actief koolstoffilters of akoestische filters er uit halen en correct afvoeren.



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



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

Verzadigingsindicaties terugzetten

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

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

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

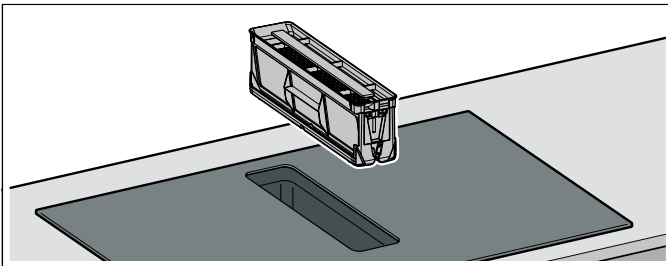
De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

Metalen vetfilter demonteren

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

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

1. Het metalen vetfilter uitnemen.



Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
 - Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.
2. De metalen vetfilter in de vaatwasmachine of met heet zeepsop reinigen. → "Metalen vetfilter reinigen" op pagina 30
 3. Indien nodig na demontage van de metalen vetfilters de actieve koolstoffilters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.
 4. Na het reinigen de gedroogde metalen vetfilters weer aanbrengen.

Metalen vetfilter reinigen

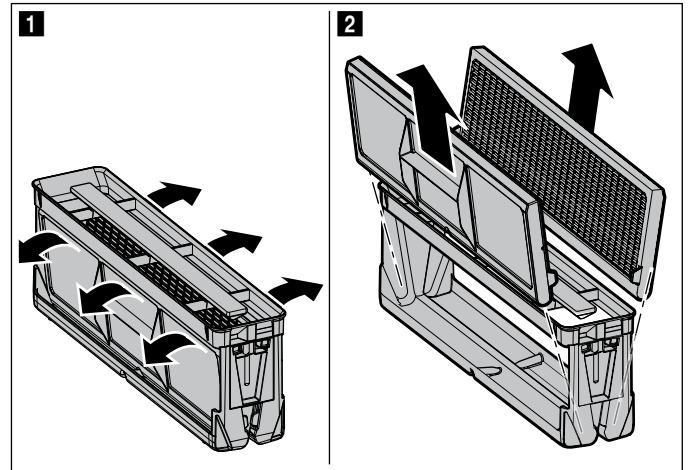
Aanwijzingen

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

Met de hand:

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

- De metalen vetfilter demonteren.



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

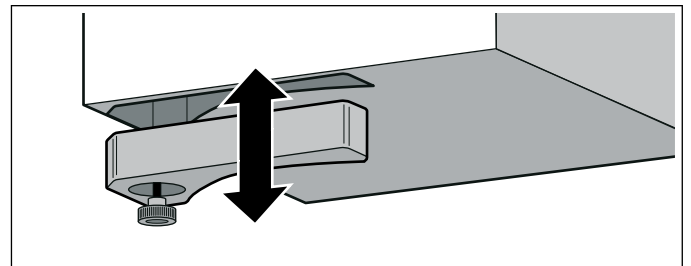
In de vaatwasmachine:

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

Overloopreservoir schoonmaken

1. Het overloopreservoir met twee handen losschroeven.

Aanwijzing: Het overloopreservoir niet schuin houden, om te voorkomen dat er vocht uitloopt.



2. Het overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
3. Indien nodig de schroef afschroeven en het overloopreservoir zonder schroef in de vaatwasmachine reinigen.
4. Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.

Aanwijzingen

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

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

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

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

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

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

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

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

De ventilatie blijft aan, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld.

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

De luchtaanzuiging is te zwak.

Verifieer dat het metalen vetfilter schoon is.
Overige informatie over het reinigen en het vervangen van het filter kunt u vinden in hoofdstuk → "*Reinigen*".

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

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

Diep fluiten:

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

Knisperen:

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

Hoge fluittonen:

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

Ventilatorgeluid:

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

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

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

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

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

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

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

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

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

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

Reiniging

Hoe kan ik de inductiekookplaat reinigen?

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

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

In de kast onder de kookplaat bevindt zich water.

Controleer of het overloopreservoir vol is.

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

Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen?

Reinig het overloopreservoir regelmatig.

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

Met welke tijdsintervallen moet ik het metalen vetfilter reinigen?

Reinig het metalen vetfilter regelmatig.

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

Wat te doen bij storingen?

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

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen	De stroomvoorziening is onderbroken. Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningsveld is vochtig of er bevindt zich een voorwerp op.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie — knippert in de kookzone-indicaties.	In de elektronica is een storing opgetreden.	Dek om de storing te bevestigen het bedieningsveld kort met de hand af.
F	Het actief koolstoffilter is verzadigd of de verzadigingsindicatie brandt, hoewel het filter werd gereinigd resp. vervangen.	Vervang het filter en reset de filterverzadigingsaanwijzing. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "Reinigen".
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool op de kookplaat aan.
F4	De elektronica is oververhit en alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
F5 + vermogensstand en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het bereik van het bedieningsveld. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De betreffende pan verwijderen. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Een hete pan bevindt zich in het bereik van het bedieningsveld. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld.	Neem de betreffende pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F1/F6	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Dan de kookzone opnieuw zoals gebruikelijk inschakelen.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk .
E9000 E9010	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied.	De stroomaanbieder op de hoogte brengen.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat de kookplaat volgens het schakelschema is aangesloten.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

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

Servicedienst

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

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

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

Het typeplaatje met de betreffende nummers vindt u:

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

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

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

Testgerechten

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

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

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

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

Testgerechten	Vormen	Voorverwarmen			Bereiden	
		Kookstand	Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel
Rijstepap koken						
Rijstepap, afgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C De melk opwarmen tot deze begint op te komen. Aanbevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen. Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min.						
Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Rijstepap, onafgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen.						
Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nee	3	Nee
Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk, (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nee	2.	Nee
Rijst koken*						
Watertemperatuur 20 °C						
Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Varkenslende braden						
Begintemperatuur van de lende: 7 °C						
Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken maken						
Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Frituren van diepvriesfrites						
Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee
*Recept volgens DIN 44550						
**Recept volgens DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001469501 (000115)