

**SIEMENS**

## Inductiekookplaat

EX8..KY...

nl Gebruikershandleiding



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

# Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



## Inhoudsopgave

1	<b>Veiligheid</b> .....	2
2	<b>Materiële schade voorkomen</b> .....	4
3	<b>Milieubescherming en besparing</b> .....	5
4	<b>Geschikt kookgerei</b> .....	6
5	<b>Uw apparaat leren kennen</b> .....	7
6	<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	9
7	<b>De Bediening in essentie</b> .....	9
8	<b>flexInduction</b> .....	11
9	<b>flexInduction Plus</b> .....	12
10	<b>powerMove Plus</b> .....	13
11	<b>Tijdfuncties</b> .....	13
12	<b>powerBoost</b> .....	14
13	<b>shortBoost</b> .....	14
14	<b>Warmhoudfunctie</b> .....	15
15	<b>flexMotion</b> .....	15
16	<b>Gerechten-assistent</b> .....	15
17	<b>Draadloze kooksensor</b> .....	19
18	<b>Gerechten-assistent</b> .....	21
19	<b>Kinderslot</b> .....	21
20	<b>Veegbeveiliging</b> .....	22
21	<b>Individuele veiligheidsuitschakeling</b> .....	22
22	<b>Basisinstellingen</b> .....	22
23	<b>Kookgerei-test</b> .....	23
24	<b>Home Connect</b> .....	23
25	<b>Afzuigregeling van het kookveld</b> .....	25
26	<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	27
27	<b>Storingen verhelpen</b> .....	27
28	<b>Afvoeren</b> .....	29
29	<b>Conformiteitsverklaring</b> .....	30
30	<b>Servicedienst</b> .....	30
31	<b>Testgerechten</b> .....	30



## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

### 1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

Stel bij gebruik van de kooksensorfunctie de kookzone in waarop de pan met de temperatuursensor staat.

Als u een actief, geïmplant medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20

juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplementeerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

### 1.4 Veilig gebruik

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

- ▶ Niet wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er zich geen potten en pannen meer op bevinden.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

- ▶ Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.

- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ Pagina 30

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Contact van metalen voorwerpen met de zich aan de onderkant van de kookplaat bevindende ventilator kan leiden tot een elektrische schok.

- ▶ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- ▶ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

De draadloze temperatuursensor is met een batterij uitgerust die kan worden beschadigd als deze aan hoge temperaturen wordt blootgesteld.

- ▶ De sensor van het kookgerei nemen en uit de buurt van elke warmtebron bewaren.

Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn.

- ▶ Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

- ▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
  - ▶ Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.
- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

### **⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!**

De draadloze temperatuursensor is magnetisch en kan elektronische implantaten, zoals bijv. pacemakers en insulinepompen beschadigen.

- ▶ Personen met elektronische implantaten moeten een afstand van minimaal 10 cm tot het apparaat aanhouden.
- ▶ Nooit het bedieningselement in de zakken van kleding dragen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

---

## 2 Materiële schade voorkomen

Hier vindt u de meest voorkomende oorzaken van schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramiek en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Schade aan het apparaat!	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

**LET OP!**

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.

- ▶ Als er zich onder de kookplaat een lade bevindt, bewaar daarin dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze voorwerpen 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.

## 3 Milieubescherming en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

**Tip:** Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

## 4 Geschikt kookgerei

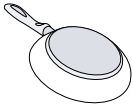

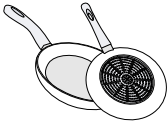
Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookge-

rei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

### 4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Houd om het kookgerei correct te kunnen herkennen, rekening met de grootte en het materiaal van het kookgerei. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.

Met Kookgerei-test kunt u controleren of uw kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder → "Kookgerei-test", Pagina 23.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei 	Edelstalen kookgerei met sandwich-bodem welke de warmte goed verdeelt. Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning. Dit kookgerei warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.
Geschikt  	De bodem is niet volledig ferromagnetisch. Kookgereibodems met aluminiumaandeel.	Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig. Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor er minder vermogen aan de pan kan worden afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd.
Niet geschikt	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.	

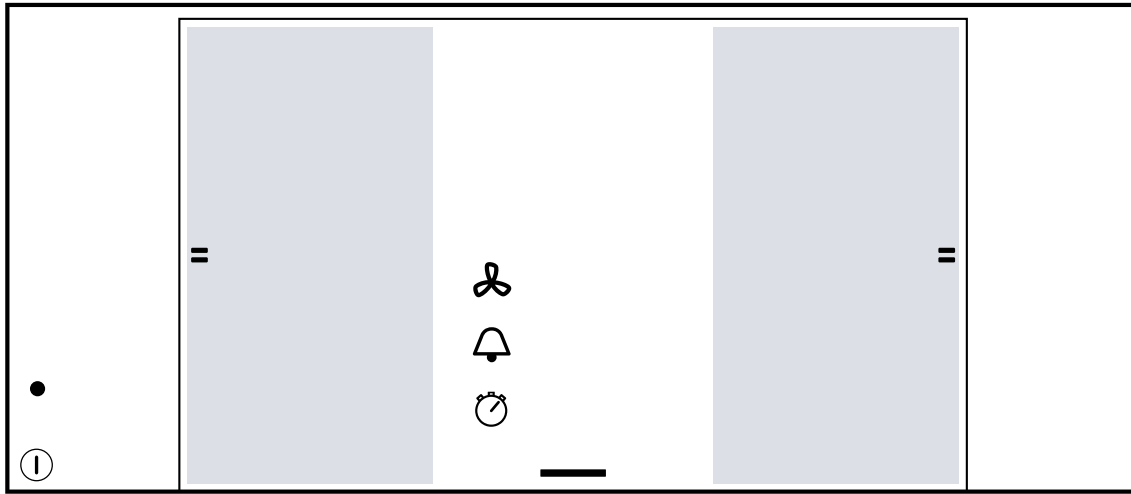
#### Opmerkingen

- Gebruik tussen de kookplaat en de pan in principe geen adapterplaten.
- Verwarm geen leeg kookgerei en geen kookgerei met dunne bodem, omdat deze zeer sterk verhit kunnen raken.

## 5 Uw apparaat leren kennen

### 5.1 Bedieningspaneel

Individuele details, zoals kleur en vorm, kunnen afwijken van de illustratie.



#### Opmerkingen

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is.
- Plaats geen pannen in de buurt van de displays en sensoren. De elektronica kan oververhit raken.

#### Touchknoppen

Wanneer de kookplaat opwarmt, lichten de symbolen van de knoppen op die op dat moment beschikbaar zijn.

Knop	Functie
ⓘ	Hoofdschakelaar
—	Docking-menu <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Basisinstellingen</li> <li>▪ Veegbeveiliging</li> <li>▪ Kinderslot</li> <li>▪ Informatiemenu</li> </ul>
⌚	countUp function
🔔	Timer
=	flexInduction
0....Boost	Instelbereik <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uitschakeltimer</li> <li>▪ 1....9 Vermogensstanden</li> <li>▪ Warmhoudfunctie</li> <li>▪ powerBoost</li> <li>▪ shortBoost</li> </ul>
	Menu Kookmodi <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vermogensstanden</li> <li>▪ cookingSensor</li> <li>▪ fryingSensor</li> <li>▪ powerMove Plus</li> <li>▪ cookControl</li> </ul>

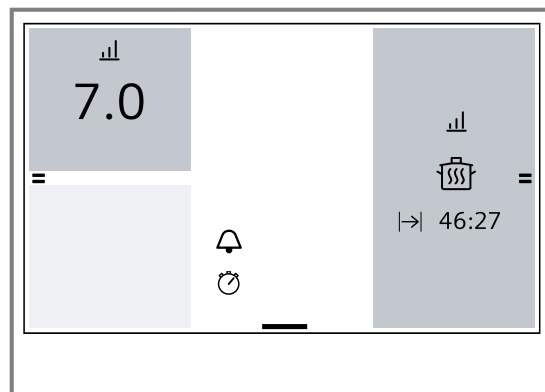
Knop	Functie
📶	Connectiviteit
🔗	cookConnect System
auto	Sensor ventilatieregeling
💡	Verlichting kap

### 5.2 Touchdisplay

Met het Touchdisplay kunt u het apparaat eenvoudig en intuïtief bedienen.

#### Hoofdaanzicht

In het hoofdaanzicht verschijnt een overzicht met de kookzones waarover de kookplaat beschikt. In de actieve kookzones worden de kookmodi, de vermogensstanden en tijdfuncties weergegeven.

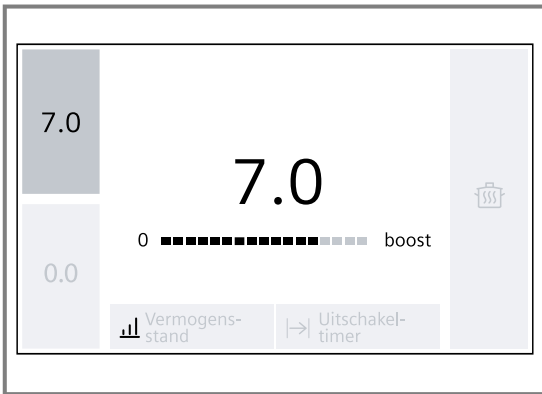


#### Knoppen in combinatie met Home Connect

Zodra de verbinding met Home Connect is gerealiseerd, dan zijn de volgende knoppen beschikbaar:

## Instelbereik

Met deze functie kunt u de vermogensstand, de programmering van de bereidingstijd en de verschillende kookmodi voor de gekozen kookzone instellen.

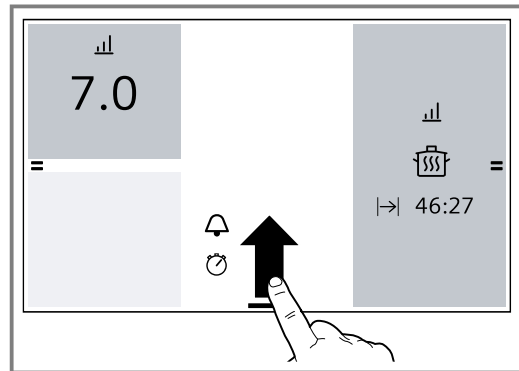


## Docking-menu

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

## Docking-menu openen

1. In het onderste deel van de hoofdweergave — aanraken en naar boven slepen.




2. Raak — aan en naar beneden slepen om het Docking-menu te verlaten.

## Info-menu

U kunt informatie over het apparaat en de actuele functies oproepen.

### Info-menu openen






1. Het Dockingmenu openen.
2. Raak  aan.
- ✓ De beschikbare opties worden weergegeven.
3. Raak  aan om naar het hoofdaanzicht terug te gaan.

**Opmerking:** Bovendien kunt u informatie over actuele functies opvragen. Raak daarvoor het symbool van de gewenste functie enkele seconden lang aan. Op het display verschijnt een info-venster met een beschrijving van de actuele functie.

## Menu Kookmodi

De kookplaat beschikt over verschillende kookmodi.

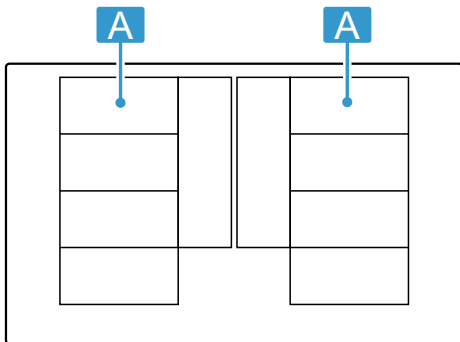
Stel om daar toegang tot te krijgen de actieve kookmodus in het programmeerbereik van de geselecteerde kookzone in.

Symbol	Kookmodus	Functie
	Vermogensstanden	Kiezen van de vermogensstand voor de kookzone.
	powerMove	Regeling van de temperatuur middels de positie van het kookgerei op de kookzones.
	fryingSensor	Braden met de juiste temperatuur.
	cookingSensor	Koken met automatische temperatuurherkenning door de draadloze kooksensor. Beschikbaar na aansluiting van de draadloze kooksensor.
	cookControl	Bakken en koken met voorkeuze van de gerechten.



## 5.3 Verdeling van de kookzones

Het aangegeven vermogen wordt gemeten met de genormeerde pannen, die in IEC/EN 60335-2-6 zijn beschreven. Het vermogen kan al naar gelang de grootte of materiaal van het kookgerei variëren.







Gebied	Hoogste kookstand	
A    	Vermogensstand 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A 	Vermogensstand 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

Gebied	Hoogste kookstand	
A   	Vermogensstand 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
A  	Vermogensstand 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W


## 5.4 Kookzone

Controleer voordat u met het koken begint of het formaat van de pan bij de kookzone past waarmee u kookt:

Gebied	Type kookzone
	Kookzone van één enkele kring
	Flex-Zone → "flexInduction", Pagina 11
 / 	Uitgebreide Flex Zone → "flexInduction Plus", Pagina 12

## 5.5 Restwarmte-aanduiding

Wanneer alle kookzones 'zijn uitgeschakeld, dan branden de zone-indicaties rood zolang de kookzones heet zijn.

Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicatie  brandt, of direct nadat deze dooft.

# 6 Voor het eerste gebruik

Houd de volgende adviezen aan.

## 6.1 Eerste gebruik

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, dan verschijnt op het display de standaard taalinstelling als eerste stap voor de configuratie van de kookplaat.

U kunt de instellingen op elk moment wijzigen in de Basisinstellingen. → Pagina 22

## 6.2 Home Connect instellen

Kies om de verbindingstelling te starten de instelling Home Connect in de basisinstellingen en volg de aanwijzingen in hoofdstuk


→ "Home Connect ", Pagina 23 op.

## 6.3 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdsparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

# 7 De Bediening in essentie


## 7.1 Kookplaat inschakelen

- ▶ Raak  aan.  
Er klinkt een waarschuwingssignaal en het touchdisplay brandt.
- ✓ De kookplaat is gebruiksklaar.

### reStart

- ▶ Wanneer u het apparaat binnen 10 minuten na het uitschakelen weer inschakelt, dan treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen. U kunt deze functie in de basisinstellingen inschakelen.  
→ Pagina 22

## 7.2 De kookplaat uitschakelen

- ▶  aanraken tot de indicaties doven.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

**Opmerking:** Wanneer alle kookzones langer dan 30 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

## 7.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Kies de voor het product en het geplande bereidingsproces de meest geschikte vermogensstand.

1. Raak de gewenste kookzone aan.
  - ✓ Op het display verschijnt het instelbereik van de gekozen kookzone.
2. Veeg met de vinger over het instelbereik en de gewenste vermogensstand aanraken.
  - ✓ De vermogensstand is ingesteld.
3. Raak om terug te keren naar het hoofdaanzicht de actieve kookzone opnieuw aan.

## 7.4 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder  
→ "Energie besparen", Pagina 5

## Kookadviezen

De tabel geeft aan welke vermogensstand (☰) voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd (⌚ min) kan variëren afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

	☰	⌚ min
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
<b>Verwarmen en warm houden</b>		
Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	1.5 - 2	-
Melk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Gekookte worstjes <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25

<sup>1</sup> Zonder deksel

**Opmerking:** Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, of de pan niet geschikt is, dan knippert de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

## Kookstand wijzigen en kookzone uitschakelen


1. Kies de kookzone.
2. Kies de gewenste vermogensstand of zet deze in het programmeerbereik op 0.
  - ✓ De vermogensstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

## Snel uitschakelen van de kookzone


- ▶ Wanneer u de kookzone-indicatie op het display enkele seconden aanraakt, wordt de kookstand automatisch op 0.0 ingesteld. U kunt deze functie in de basisinstellingen uitschakelen. → Pagina 22

	☰	⌚ min
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Aardappelballetjes <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappelen	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
<b>Sudderren</b>		
Rollade	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash	3 - 4	50 - 60
<b>Sudderren / braden met weinig vet<sup>1</sup></b>		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6 - 7	8 - 12

<sup>1</sup> Zonder deksel

		⌚ min
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Zonder deksel

		⌚ min
Pannenkoeken, na elkaar bakken	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleieren	5 - 6	3 - 6
<b>Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren<sup>1</sup></b>		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

<sup>1</sup> Zonder deksel

## 8 flexInduction

U kunt de flexibele kookzone, al naar gelang de behoefte als één gecombineerde kookzone of als twee onafhankelijke kookzones gebruiken.

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

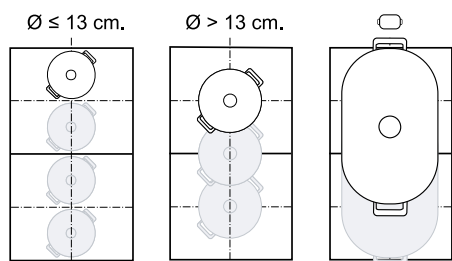
### 8.1 Plaatsen van het kookgerei

De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

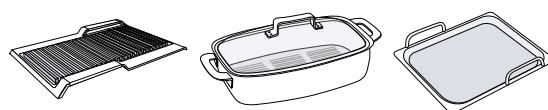
#### Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het koken met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



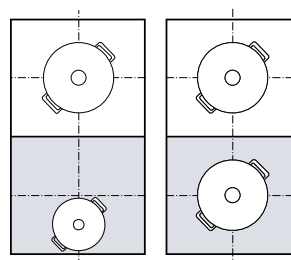
- Aanbevolen langwerpig kookgerei :



#### Als twee gescheiden kookzones

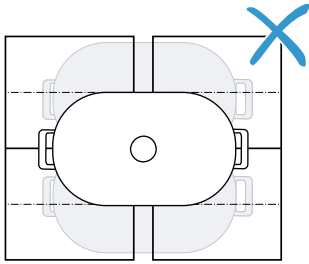
Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.

U kunt de voorste en achterste zone gescheiden van elkaar gebruiken en voor elke een eigen vermogensstand instellen.



**Attentie**

Plaats geen kookgerei in het midden tussen de rechter- en linkerzone. De kookzones worden anders niet correct geactiveerd en u realiseert geen goed bereidingsresultaat.

**8.2 flexInduction scheiden**

Standaard is kookzone zo geconfigureerd dat de beide kookzones met elkaar zijn verbonden. Om de kookzones te scheiden:

1. Kies één van de beide kookzones.
  2. **=** aanraken.
- ✓ De Flex Zone is gescheiden.

**Opmerkingen**

- U kunt de standaardinstelling van de Flex Zone wijzigen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalen hoe u de waarden wijzigt → *Pagina 22*.
- Als u de pan van de actieve kookzone verplaatst of optilt, start de kookzone een automatische zoekfunctie en de eerder gekozen kookstand blijft behouden.

**8.3 flexInduction verbinden**

- ▶ Raak **=** aan.
- ✓ De kookzones zijn verbonden en werken weer samen.

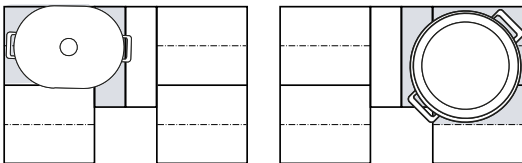
## 9 flexInduction Plus

Met de uitgebreide FlexZone kunt u met groter kookgerei koken of langwerpige kookgerei zijwaarts plaatsen. De uitbreiding schakelt steeds in combinatie met een van beide FlexZones in. U kunt de uitbreiding niet afzonderlijk inschakelen.

**9.1 Plaatsen van het kookgerei overeenkomstig de vorm en het formaat**

Plaats het kookgerei in het midden boven het achterste gedeelte van de flexibele kookzone en de uitbreiding ervan.

Afhankelijk van het formaat van het kookgerei en het afgedekte kookvlak kunt u de flexibele kookzone als twee gescheiden of als een samenhangende kookzone inschakelen:

**9.2 flexInduction Plus activeren**

1. Plaats het kookgerei dusdanig op de kookzone, dat het ook op de uitgebreide FlexZone staat.
  2. Kookzone en vermogensstand kiezen. Het bereik van de uitgebreide FlexZone wordt op het display weergegeven.
- ✓ De functie is ingeschakeld.

**Opmerking:** Wanneer de uitgebreide FlexZone niet op het display wordt weergegeven, til dan de pan op en plaats deze op de kookzone.

**9.3 flexInduction Plus deactiveren**

- ▶ Kies de kookzone en zet deze op 0.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.


## 10 powerMove Plus

Met deze functie kunt u de vermogensstand voor een kookgerei wijzigen, door deze gewoon binnen de FlexZone te verschuiven. De zone is hiervoor in drie gebieden met verschillende vermogensstanden onderverdeeld.

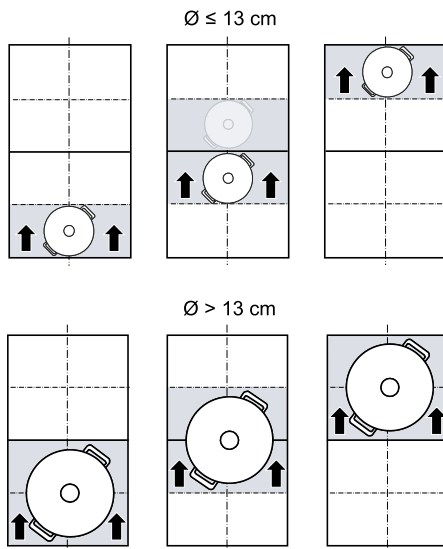
### 10.1 Plaatsen en verplaatsen van het kookgerei

Slechts een stuk kookgerei gebruiken. Het kookgebied hangt van het gebruikte kookgerei en zijn grootte en positie af.

Elk kookgebied heeft een vooraf ingestelde vermogensstand:


- Voorste gebied = vermogensstand 9,0
- Middelste gebied = vermogensstand 5,0
- Achterste gebied = vermogensstand 

U kunt de standaardinstelling van de vooringestelde vermogensstanden wijzigen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden wijzigt → Pagina 22.



### 10.2 powerMove Plus activeren

**Vereiste:** Plaats slechts één stuk kookgerei op een FlexZone.

1. Kies één van beide kookzones van de FlexZone.
  2. De actieve kookmodus aanraken.
  3. Kies 
- ✓ De functie is ingeschakeld.

**Opmerking:** U kunt de vermogensstanden van de gebieden tijdens het koken wijzigen.

### 10.3 powerMove Plus deactiveren

1. Een kookzone kiezen.
  2. De actieve kookmodus aanraken en naar een andere kookmodus overschakelen.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

## 11 Tijdfuncties



Uw kookplaat beschikt over verschillende functies voor het instellen van de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer
- countUp function

### 11.1 Uitschakeltimer

Met deze functie kunt u een bereidingstijd voor één of meer kookzones programmeren. Na het verstrijken van de tijd schakelt de kookzone automatisch uit.

#### Uitschakeltimer inschakelen



1. Kookzone en vermogensstand kiezen.
2. Raak  in het instelbereik aan.
3. In het instelgedeelte de bereidingstijd instellen.
4. Raak  aan om te bevestigen.

- ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
- ✓ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en er klinkt een geluidssignaal.

#### Opmerkingen

- Als u voor een kookplaat een bereidingstijd wilt programmeren, en de fryingSensor is geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.
- Als u voor een kookplaat een bereidingstijd wilt programmeren, en de cookingSensor is geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.

#### Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen

1. De kookzone kiezen en  aanraken.
2. Wijzig de bereidingstijd in het programmeerbereik of raak  aan, om de tijd te wissen.

3. Raak ▷ aan om de gekozen instellingen te bevestigen.
4. Tik op het kookzonedisplay om terug te gaan naar de hoofdweergave.

## 11.2 Timer

Met deze functie kunt u een klok inschakelen. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

### Timer inschakelen

1. Raak ⏸ aan.
2. Kies in het programmeerbereik de gewenste tijd.
3. Raak ▷ aan om de instelling te bevestigen.
  - ✓ De tijd begint af te lopen.
  - ✓ Na het verstrijken van een tijdsduur klinkt een signaal.
4. Raak ⏸ aan.
  - ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

### Timer wijzigen of uitschakelen

1. Raak ⏸ aan.
2. Wijzig de tijd in het programmeerbereik of raak ✕ aan, om de tijd te wissen.

3. Raak ▷ aan om de gekozen instellingen te bevestigen.
4. Raak ← aan om naar het hoofdaanzicht terug te gaan.

## 11.3 countUp function

De stopwatchfunctie geeft de tijd weer die sinds de activering is verstreken.

### Schakel countUp function in

- ▶ Raak ⏸ aan.
- ✓ De tijd begint af te lopen.

### countUp function pauzeren.

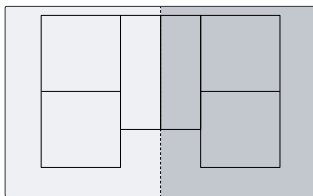
1. Raak ⏸ aan in het hoofdaanzicht.
  2. Raak ⏸ aan.
  3. Raak ▷ aan.
- ✓ De stopwatch stopt.
  - ✓ De stopwatch loopt verder.

### Schakel countUp function uit

1. Raak ⏸ aan.
2. Raak ✕ aan. Het tijddisplay geeft 00m 00s weer. Raak ▷ aan, om het tijddisplay opnieuw in te schakelen.
3. Raak ← aan om naar het hoofdaanzicht terug te gaan.

# 12 powerBoost

Met deze functie worden hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met vermogensstand 9. Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



## 12.1 powerBoost inschakelen

1. Kies de kookzone.

2. Kies boost in het instelgebied.
  - ✓ en branden.
3. Raak aan.
  - ✓ De functie is ingeschakeld.

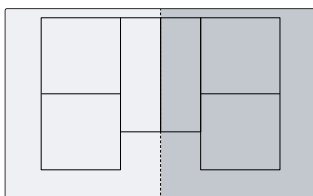
## 12.2 powerBoost uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Een andere vermogensstand instellen in het instelgebied.
  - ✓ De functie is uitgeschakeld.

**Opmerking:** Onder bepaalde omstandigheden wordt de functie automatisch uitgeschakeld, om de elektronische componenten in de printplaat te beschermen.

# 13 shortBoost

Met deze functie verhit u pannen sneller dan met de vermogensstand 9. Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.




## 13.1 Gebruiksadviezen

- Leg geen deksel op de pan.
- Nooit lege pannen zonder toezicht verhitten.
- Alleen koude pannen gebruiken.
- Pannen met volkomen effen bodem gebruiken. Geen pannen met dunne bodem gebruiken.

## 13.2 Schakel shortBoost in

1. Kies de kookzone.
2. Kies boost in het instelgebied.
  - ✓ en branden.

3. Raak  aan.
- ✓ De functie is ingeschakeld.

### 13.3 shortBoost uitschakelen

1. Kies de kookzone.


2. Een andere vermogensstand instellen in het instelbereik.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

**Opmerking:** Om hoge temperaturen te vermijden schakelt deze functie na 30 seconden automatisch uit.


## 14 Warmhoudfunctie

Deze functie kunt u gebruiken om chocolade of boter te smelten en gerechten warm te houden.

### 14.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. Kies de kookzone.
2. Kies in het instelbereik de laagste vermogensstand.
- ✓  brandt.
- ✓ De functie is ingeschakeld.

### 14.2 Schakel Warmhoudfunctie uit

1. Kies de kookzone.
2. Stel in op 0.
- De kookzone en  schakelen uit.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

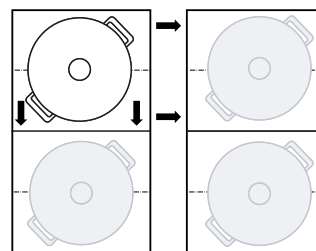
## 15 flexMotion

Met deze functie kunt u de kookstand, de ingestelde bereidingstijd en de gekozen kookfunctie overdragen van de ene naar de andere kookzone.

### 15.1 flexMotion

**Vereiste:** Verplaats de pan naar een kookzone die niet ingeschakeld is en nog niet vooraf is ingesteld en waarop eerder geen andere pan stond.

1. Verplaats het kookgerei.



Het kookgerei wordt herkend. Na enkele seconden verschijnt op het display de optie, de voorinstellingen voor de nieuwe kookzone te bevestigen.

2. Bevestig de instellingen.
- ✓ De instellingen zijn op de nieuwe kookzone overgedragen.

## 16 Gerechten-assistent


De kookassistent is de garantie voor eenvoudig koken en garandeert uitstekende kookresultaten. Als u de gewenste temperatuur hebt gekozen, meten de sensoren continu de temperatuur van het kookgerei en houden deze tijdens het kookproces constant.

### Voordelen

- Als de gekozen temperatuur is bereikt, wordt deze automatisch constant gehouden, wat energie spaart.
- De olie wordt niet oververhit en de gerechten koken niet over.






### 16.1 fryingSensor

Is geschikt voor het bereiden of inkoken van sauzen, pannenkoeken of voor het bakken van eieren met boter, voor het bakken van groente of steaks tot de gewenste gaarheid en hierbij de temperatuur onder controle houden.

Deze functie is op alle kookzones beschikbaar die met  zijn gemarkeerd.


### Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stand	Temperatuur	Functies	Kookgerei
1	120 °C	Koken en inkoken van sauzen, bakken van groente	
2	140 °C	In olijfolie of boter aanbraden	
3	160 °C	Bakken van vis en grove levensmiddelen	
4	180 °C	Frituren van gepaneerde, bevroren en gegrilde gerechten	
5	215 °C	Hogetemperatuurgrill en grillplaat	

## Aanbevolen kookgerei



Voor deze functie werd speciaal kookgerei ontwikkeld, dat optimale resultaten levert.

Kookgerei	Aanbevolen kookzone
Koekenpan Ø 15 cm	Kookzone met één ring
Koekenpan Ø 19 cm	Kookzone met één ring
Koekenpan Ø 21 cm	Kookzone met één ring
Koekenpan Ø 28 cm	Uitgebreide FlexZone
Teppanyaki 	FlexZone
Grill 	FlexZone

Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

**Opmerking:** U kunt ook ander kookgerei gebruiken. Afhankelijk van de kwaliteit van het kookgerei kan de bereikte temperatuur echter van de gekozen temperatuurstand afwijken.



## fryingSensor inschakelen

1. Leeg kookgerei op de kookzone plaatsen.
  2. Een kookzone kiezen.
  3. De actieve kookmodus aanraken en de optie  fryingSensor kiezen.
  4. De gewenste temperatuurstand kiezen en de kookzone aanraken om naar het hoofdaanzicht terug te keren.
- ✓ De functie is ingeschakeld.
  - ✓  van de kookzone knippert totdat de kookzone de braadtemperatuur heeft bereikt. Er klinkt een geluidssignaal en de indicatie knippert niet langer.
5. Het braadvet en aansluitend het product in de braadpan doen.










## Schakel fryingSensor uit















1. Kies de kookzone.
  2. Stel in op 0.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.
3. Om de functie fryingSensor te verlaten, naar een andere kookmodus overschakelen.

## Adviezen voor het koken met de fryingSensor







De volgende tabel toont de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. De temperatuur  en de bereidingstijd  min zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

-  Braadpan
-  Teppanyaki
-  Grillplaat







	Kookgerei		 min
<b>Vlees</b>			
Schnitzels		4	6-10
Schnitzel, gepaneerd		4	6-10
Filet		4	6-10
Koteletten		3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm dik		5	6-8
Steak, medium, 3 cm dik		5	8-12

	Kookgerei		 min
Steak, well done, 3 cm dik		4	8-12
T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik		5	10-15
T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik		5	20-30
Borst van gevogelte, 2 cm dik		3	10-20
Spek		2	5-8
Gehakt		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik		3	6-15
Vleesballetjes, 2 cm dik		3	10-20
Worstjes		3	8-20
Chorizo, verse worst		3	10-20
Brochettes, kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12











## Vis en zeevruchten

Visfilet		4	10-20
Visfilet, gepaneerd		4	10-20
Vis, gebakken, heel		3	10-20
Sardienen		4	6-12
Scampi, garnalen		4	4-8
Inktvis, sepia		4	6-12







## Eiergerechten

Spiegeleieren in boter		2	2-6
Spiegeleieren		4	2-6
Roerei		2	4-9
Omelet		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini's, tortilla's, taco's		5	1-3


## Groente

Gebakken aardappelen		5	6-12
Frites		4	15-25
Aardappelkoekjes		5	2-4
Uien, gebraden knoflook		2	2-10
Uienringen		3	5-10
Courgettes, aubergines, paprika		2	4-12
Groene asperges		3	4-15
Paddestoelen		4	10-15
Groente, in olie gesmoord		1	10-20
Groente in tempuradeeg		4	5-10











## Diepvriesproducten

Chicken nuggets		4	10-15
Vissticks		4	8-12
Frites		5	4-8
Pangerechten		3	6-10
Loempia's		4	10-30
Pastei, kroketten		5	3-8

## Sauzen

Tomatensaus		1	25-35
-------------	---	---	-------



	Kookgerei	⌚	⌚ min
Bechamelsaus		1	10-20
Kaassaus		1	10-20
Zoete sauzen		1	15-25
Sauzen, ingekookt		1	25-35
<b>Andere</b>			
Gebakken kaas		3	7-10
Croutons		3	6-10
Geroosterd brood		4	4-8
Droge kant-en-klaarmaaltijden		1	5-10
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd		4	3-15
Popcorn		5	3-4

## 16.2 cookingSensor




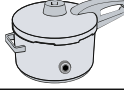

Met deze functie kunt u het product opwarmen, sudderen, koken, garen, met de snelkookpan koken of in een pan met rijkelijk olie bij gecontroleerde temperatuur frituren.

Om deze functies te gebruiken, hebt u een draadloze kooksensor voor draadloos koken nodig.

Deze functie is bij alle kookzones met de draadloze kooksensor op het normale kookgerei beschikbaar.

### Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stan- d	Tempe- ratuur	Func- ties	Kookgerei
1	70 °C	Verwarmen en warm houden	
2	90 °C	Bereiden	
3	100 °C	Opkoken	
4	120 °C	Koken in de snelkookpan	
5	180 °C	Frituren	


### Tips cookingSensor

- De draadloze kooksensor meet de temperatuur van de vloeistof door de siliconebodem die aan het reservoir is aangebracht. Voor een correcte meting moet de siliconebodem volledig door de te meten vloeistof bedekt zijn.
- Het frame van de draadloze kooksensor en de op het kookgerei aangebrachte siliconebodem moeten volledig droog zijn voordat u kunt beginnen te koken.
- De draadloze kooksensor niet verwijderen tijdens het bereiden. Na het bereiden de sensor voorzichtig verwijderen want de sensor kan heet zijn.
- Om energie te sparen een deksel gebruiken.

- Het kookgerei zodanig opstellen dat de draadloze kooksensor naar het zijdelingse buitenvlak van de kookplaat wijst.
- Nooit de draadloze kooksensor op een ander heet kookgerei richten om oververhitting te vermijden.

### Schakel cookingSensor in

**Vereiste:** De draadloze kooksensor verbinden.

- Breng de draadloze kooksensor aan op het kookgerei.
  - Kookgerei met voldoende vloeistof op de gewenste kookplaat plaatsen en met een deksel sluiten.
  - Selecteer de kookzone waarop het kookgerei met de draadloze kooksensor zich bevindt.
  - Raak aan en kies  cookingSensor.
  - Raak aansluitend het midden van de draadloze kooksensor aan.
  - Selecteer de betreffende temperatuurstand voor het product dat je wilt bereiden.
- De functie is ingeschakeld.
  - De temperatuurstand en de  branden. De temperatuurindicatie wordt steeds roder, totdat het water of de olie de betreffende temperatuur heeft bereikt om het product voor het bereiden toe te voegen. Er klinkt een signaal.
- Haal na de signaaltoon het deksel er af en voeg het voedsel toe. Bereiden met gesloten deksel.

### Schakel cookingSensor uit

- Kies de kookzone.
  - Zet op 0.
- De functie is uitgeschakeld.
- Om cookingSensor te verlaten, aanraken en naar een andere kookmodus overschakelen.

### Adviezen voor het koken met de cookingSensor

De volgende tabel bevat de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. De temperatuur  $\text{°C}$  en de bereidingstijd  $\text{min}$  zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

#### Verwarmen en warm houden

	$\text{°C}$	$\text{min}$
Goelash opwarmen	70	10-20
Glühwein opwarmen	70	5-15

#### Gaartrekken

	$\text{°C}$	$\text{min}$
--	-------------	--------------

#### Vlees

Worstjes	90	10-20
----------	----	-------

#### Vis

Gestoofde vis	90	15-20
---------------	----	-------

#### Eiergerechten

Gepocheerde eieren	90	2-5
--------------------	----	-----

#### Aardappelen

Aardappelballetjes	90	30-40
--------------------	----	-------

#### Pasta en granen

Rijst	90	25-35
Parboiled rijst	90	25-35
Volkorenrijst	90	45-55

	⌘ °C	⌚ min
Rijst, basmati, Thais	90	8-12
Wilde rijst	90	20-30
Polenta	90	3-8
Griesmeelpap	90	5-10
<b>Soepen</b>		
Instant-crèmes	90	10-15
<b>Desserts</b>		
Rijstepap	90	40-50
Havermoutpap	90	10-15
Chocoladepudding	90	3-5
<b>Andere</b>		
Melk	90	3-10
<b>Opkoken</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Vlees</b>		
Vleesballetjes	100	20-30
Kip	100	60-90
Kalf	100	60-90
<b>Eiergerechten</b>		
Gekookte eieren	100	5-10
<b>Groente en peulvruchten</b>		
Broccoli	100	10-20
Bloemkool	100	10-20
Spruitjes	100	30-40
Groene bonen	100	15-30
Kikkererwten	100	60-90
Erwten	100	15-20
Plaatlinzen	100	45-60
<b>Aardappelen</b>		
Gnocchi	100	3-6
Aardappelen, gekookt	100	30-45
Zoete aardappels	100	30-45
<b>Pasta en granen</b>		
Pasta van harde tarwe	100	7-10
Verse deegwaren	100	3-5
Volkoren pasta	100	7-10
Pasta van harde tarwe, gevuld	100	15-20
Verse pasta, gevuld	100	5-8
Quinoa	100	10-12
<b>Soepen</b>		
Huisgemaakte bouillons	100	60-90
Instantsoepen	100	5-10
<b>Desserts</b>		
Compote	100	15-25
<b>Diepvriesproducten</b>		
Groene bonen	100	15-30

**Koken in de snelkookpan**

	⌘ °C	⌚ min
<b>Vlees</b>		
Kip	120	15-25
Kalf	120	15-25
<b>Groente en peulvruchten</b>		
Groente	120	3-6
Kikkererwten	120	25-35
Plaatlinzen	120	10-20
Bonen	120	25-35
<b>Aardappelen</b>		
Aardappelen	120	10-20
Zoete aardappels	120	10-20
<b>Pasta en granen</b>		
Rijst	120	6-8
Volkorenrijst	120	12-18
<b>Soepen</b>		
Huisgemaakte bouillon	120	20-30
<b>Met veel olie frituren</b>		
Het deksel gebruiken om de olie te verhitten en afnemen om het product te bakken.		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Vlees</b>		
Stukken kip	180	10-15
Vleesballetjes	180	10-15
<b>Vis</b>		
Vis in bierdeeg, gepaneerd	180	10-15
<b>Groente en peulvruchten</b>		
Groente in bierdeeg, gepaneerd	180	4-8
Champignons, gepaneerd of in bierdeeg	180	4-8
<b>Desserts</b>		
Berlijnse bollen, donuts en olie-bollen	180	5-10
<b>Diepvriesproducten</b>		
Frites	180	4-8

**16.3 Draadloze kooksensor**

Om cookingSensor te gebruiken moet u een draadloze kooksensor hebben.

U kunt de draadloze kooksensor via de klantenservice, in onze onlineshop of in de vakhandel siemens-home.bsh-group.com kopen.

**Draadloze kooksensor verbinden**

Ga om de draadloze kooksensor met het bedieningspaneel te verbinden, als volgt te werk:

1. Basisinstellingen openen → *Pagina 22*
2. Kies instellingen kooksensor en de kies de optie "Nieuwe kooksensor toevoegen".
3. Raak binnen 30 seconden kort het midden van de draadloze kooksensor aan.

- Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding tussen de kooksensor en het bedieningspaneel op het display.

Resultaat	
☑ Foutloze verbinding	cookingSensor is beschikbaar.
! Foute verbinding	Communicatiefout <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De verbindingsprocedure herhalen. Als het resultaat verder ! is, de servicedienst op de hoogte brengen.</li> </ul>
⌘ Foute verbinding	Communicatiefout <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bluetooth-communicatiefout. De verbindingsprocedure herhalen.</li> <li>▪ Je hebt niet binnen 30 seconden na het selecteren van de kookzone het midden van de draadloze kooksensor aangeraakt. De verbindingsprocedure herhalen.</li> <li>▪ De batterij van de draadloze kooksensor is leeg. Vervang de batterij, de draadloze kooksensor terugplaatsen en de verbindingsprocedure herhalen.</li> </ul>

### Draadloze kooksensor resetten

1. Gedurende ca. 8-10 seconden op het midden van de kooksensor drukken.
  - ✓ Tijdens deze procedure licht de LED-indicatie van de draadloze kooksensor drie keer op.
  - ✓ Het resetten start als de LED een derde keer oplicht.
2. Nu niet meer op het midden van de draadloze kooksensor drukken.
  - ✓ Zodra de LED uitgaat, is de draadloze kooksensor gereset.
3. De verbindingsprocedure vanaf punt 2 herhalen.

### Kookpunt instellen

Het punt waarop het water begint te koken, hangt van de hoogte van de woonplaats boven de zeespiegel af. Als het water te sterk of te zwak kookt, kun je het kookpunt instellen. Hiervoor:

Kies de instelling "Kookpunt instellen" in → "Basisinstellingen", Pagina 22.

De basisinstelling is standaard op 200 - 400 m ingesteld. Stel het kookpunt niet in als de woonplaats zich op deze hoogte boven de zeespiegel bevindt. Kies anders de instelling die met de hoogte van de woonplaats boven de zeespiegel overeenkomt.

**Opmerking:** De temperatuur 3/100°C is voldoende om efficiënt te koken. Kies voor intensiever koken een lagere hoogte.

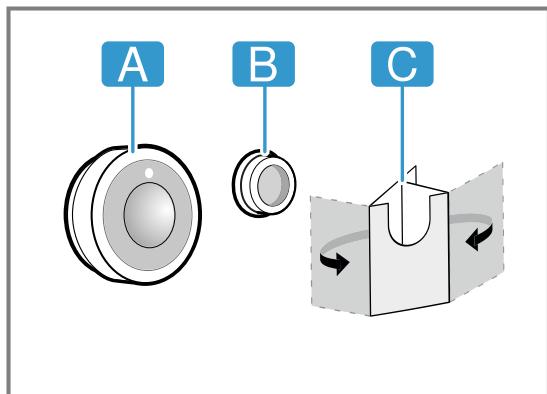
## 17 Draadloze kooksensor

Om cookingSensor te gebruiken moet je beschikken over een draadloze kooksensor. Je kunt de draadloze kooksensor via de servicedienst, in onze webshop of in de vakhandel siemens-home.bsh-group.com verkrijgen.

### 17.1 Leveringsomvang

Na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering controleren.

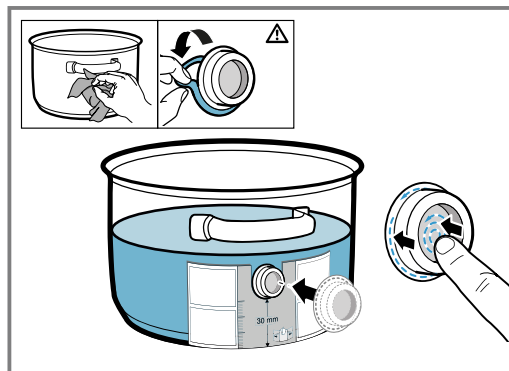
- **A** Draadloze kooksensor
- **B** Siliconenpatch
- **C** Sjabloon



### 17.2 Aanbrengen van siliconen-patches

Met behulp van de siliconenpatch wordt de kooksensor vastgemaakt aan het kookgerei. Voor het plaatsen op het kookgerei:

1. De plek waar wordt geplakt op het kookgerei moet vetvrij zijn. Reinig de pan, droog deze goed af en wrijf de plek waar wordt gelijmd schoon met bijv. alcohol.
2. Verwijder de beschermfolie van de siliconenpatch. Lijm met het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de corresponderende hoogte op het kookgerei.



3. Het volledige oppervlak en het binnenste gedeelte van de siliconenpatch aandrukken.
4. Laat de lijm een uur lang drogen. Gedurende deze tijd het kookgerei niet gebruiken of afwassen.

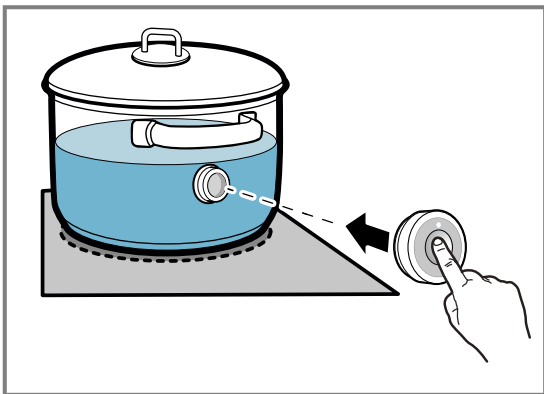
**Opmerking:** Wanneer de siliconenpatch loskomt, een nieuwe gebruiken. Indien nodig kunt u een set met vijf siliconenpatches in de vakhandel, bij onze service of

op onze officiële website [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) met vermelding van het artikelnummer 17007119 aankopen.

Elke lijm breekt bij bewaring na verloop van tijd af. Om dit te vermijden, de siliconebodems onmiddellijk na ontvangst op hun reservoir leggen.

### 17.3 De draadloze kooksensor aanbrengen

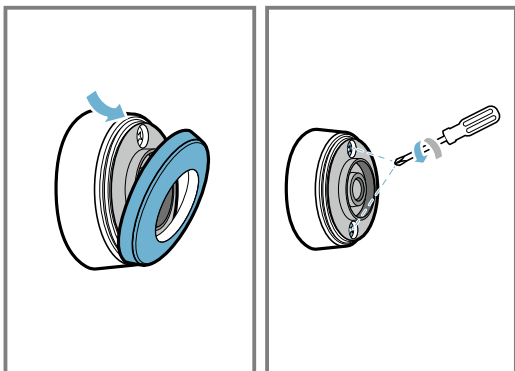
1. Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u de kooksensor aanbrengt.
2. De kooksensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat deze zich perfect aanpast.



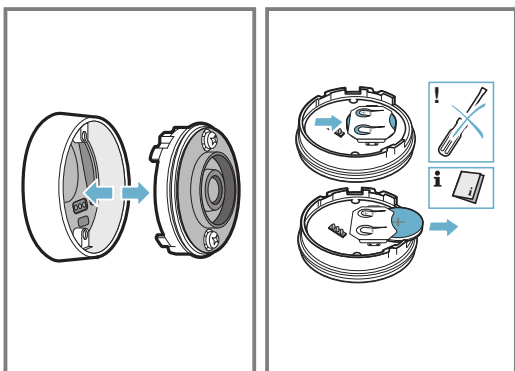
### 17.4 Batterij vervangen

Als de LED aan de draadloze kooksensor bij het indrukken niet oplicht, is de batterij leeg. Vervangen van de batterij:

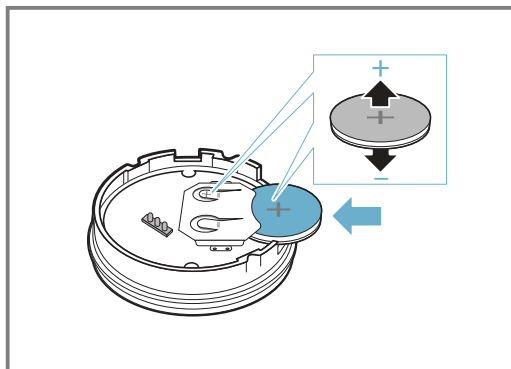
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing van de kooksensor trekken en beide schroeven verwijderen met een schroevendraaier.



2. Het deksel van de kooksensor openen en de batterij uit de sokkel nemen.

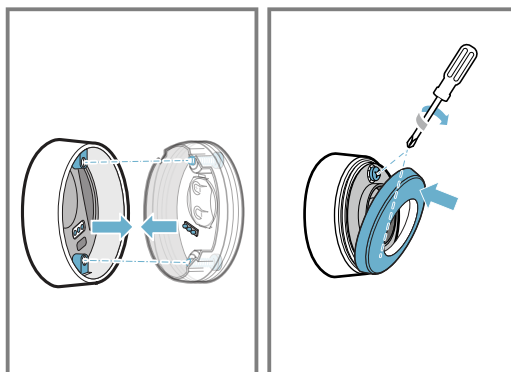


3. Een nieuwe batterij plaatsen en hierbij de instructies over de batterijpolen in acht nemen. Alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032 gebruiken.



**Opmerking:** Gebruik geen metalen voorwerpen om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.

4. Sluit het deksel van de kooksensor. De uitsparingen voor de schroeven van het deksel moeten corresponderen met de inkepingen van het onderste deel van de behuizing. De schroeven met een schroevendraaier aantrekken en de siliconenafdekking aan het onderste behuizingsdeel van de kooksensor bevestigen.



### 17.5 Reiniging

#### Kooksensor

Met een vochtige doek schoonmaken. Niet in de vaatwasser doen en niet nat maken.

Wanneer u de kooksensor niet gebruikt, deze van de pan verwijderen en op een schone veilige plek uit de buurt van warmtebronnen bewaren.

#### Siliconenpatch

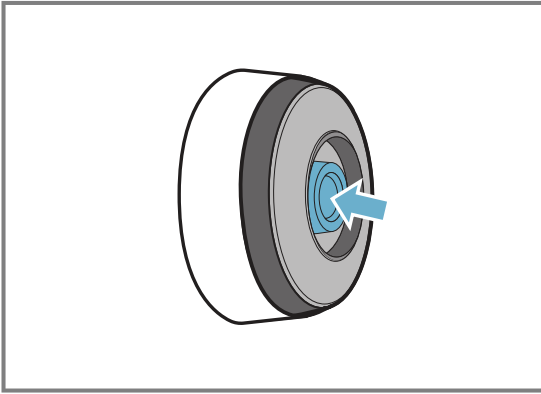
Vóór het aanbrengen de kooksensor schoonmaken en afdrogen. Geschikt voor de afwasmachine.

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

#### Kijkglas van de draadloze kooksensor

Het kijkglas schoon en droog houden. Hiervoor:

1. U dient regelmatig vuil en vetvlekken te verwijderen.
2. Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of een wattenstaafje en schoonmaakmiddel voor glas.



### Opmerkingen

- Geen harde en ruwe objecten gebruiken zoals een borstel of schuurspons en geen schuurmiddel gebruiken om de kookplaat te reinigen.

- Om de draadloze kooksensor niet vuil te maken of te bekrassen deze niet met de vingers aanraken.

## 17.6 Conformiteitsverklaring


Hiermee verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met de functie draadloze kooksensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU. Een uitgebreide conformiteitsverklaring overeenkomstig de richtlijn RED kunt u vinden op [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) op de productpagina van uw apparaat onder de rubriek "Extra documenten". De logo's en het merk Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. en elk gebruik van deze merken door BSH Hausgeräte GmbH staat onder licentie. Alle andere merken en merknamen zijn eigendom van de betreffende bedrijven.

## 18 Gerechten-assistent

Met deze functie kunnen allerlei soorten producten worden bereid. Het apparaat kiest voor u de optimale instelling.

De recepten van de functie cookingSensor zijn pas na het aansluiten op de draadloze kooksensor beschikbaar.

### 18.1 Gerechten-assistent inschakelen

1. Een kookzone kiezen.
2. De actieve kookmodus aanraken en  kiezen.

3. De gewenste programmagroep en het product kiezen.
4. Volg de aanwijzingen op het display.

### 18.2 Gerechten-assistent annuleren


1. Kies de kookzone.
  2. De actieve kookmodus kiezen en naar een andere kookmodus overschakelen.
- ✓ De functie is uitgeschakeld.

## 19 Kinderslot

De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.

### 19.1 Kinderslot activeren

#### Vereisten

- De kookplaat is ingeschakeld.
  - Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
1. Open het Docking-menu.
  2. Tik op .
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

### 19.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶ De aanwijzingen op het display aanhouden.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

### 19.3 Automatisch kinderslot


U kunt het kinderslot ook automatisch elke keer na het uitschakelen van de kookplaat activeren. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de functie in- en uitschakelt. → *Pagina 22*

## 20 Veegbeveiliging

Met deze functie kunt u het bedieningspaneel voor het schoonmaken kortstondig blokkeren, zodat u de instellingen niet ongewild wijzigt.

De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

### 20.1 Schakel Veegbeveiliging in

1. Het Dockingmenu openen.
2. Raak  aan. Er klinkt een signaal.

- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd.
- ✓ Na 30 seconden klinkt er een signaal en het bedieningspaneel wordt gedeblokkeerd.

### 20.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Volg om de functie voortijdig op te heffen, de aanwijzingen op het display op.

## 21 Individuele veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone voor langere tijd in bedrijf is en u geen instelling wijzigt, dan schakelt de veiligheidsfunctie in. Op het display verschijnt een melding en de kookzone verwarmt niet langer.

Raak om de indicatie uit te schakelen en de kookzone opnieuw in te stellen een willekeurige knop aan.

## 22 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

### 22.1 Overzicht van de basisinstellingen

Instelling	Beschrijving en opties
Taal	De display-taal van het apparaat wijzigen.
Home Connect	Met deze functie kunt u het apparaat met het thuisnetwerk en een mobiel eindapparaat verbinden.
cookConnect System	Met deze functie kunt u bepaalde functies van de afzuigkap via de kookplaat besturen.
Akoestische signalen	Met deze functie kunt u waarschuwingstonen kiezen, welke het apparaat moet gebruiken.
Tijdsduur van het waarschuwingssignaal	Met deze functie kunt u de tijdsduur van het waarschuwingssignaal wijzigen.
Volume van geluidssignalen	Met deze functie kunt u het volume van de akoestische signalen wijzigen.
Toetssignalen	Met deze functie kunt u kiezen of het apparaat geluidssignalen moet geven wanneer u de knoppen op het touchdisplay aanraakt.
Helderheid van het display	De helderheid van het display wijzigen.
flexInduction	Met deze functie kunt u de inschakelmodus van de functie na het inschakelen van de kookplaat instellen: twee onafhankelijke kookzones of één enkele kookzone.

Instelling	Beschrijving en opties
powerMove Plus	Met deze functie kunt u de voorinstelde vermogensstanden van de drie kookzones van de FlexZone wijzigen.
Kinderslot	Met deze functie kunt u de kookplaat automatisch vergrendelen, om te voorkomen dat kinderen het apparaat onbevoegd gebruiken.
quickStop-Functie	Maakt het snel uitschakelen mogelijk van de kookzone direct via het hoofddisplay.
Merklogo	Met deze functie kunt u instellen of het merklogo moet worden weergegeven, wanneer u de kookplaat inschakelt.
reStart	Met deze functie kunt u instellen hoe lang het apparaat de laatst gebruikte instellingen onthoudt, wanneer u het apparaat uitschakelt.
Vermogensbegrenzing	Daarmee kunt u indien nodig het totale vermogen van de kookplaat vanwege de specificaties van uw elektrische installatie begrenzen. De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. Precieze gegevens vindt u op het typeplaatje. Wanneer de functie is ingeschakeld en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt $\_$ weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen.

Instelling	Beschrijving en opties
Weergave energieverbruik	Toont het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat in kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.
Kooksensor	Een nieuwe draadloze kooksensor toevoegen.
Kookpunt instellen	Voer de hoogte boven zeeniveau van uw locatie in, zodat de kooksensor preciezer functioneert.
Kookgerei-test	Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.
Apparaatinformatie	Met deze functie kunt u informatie over het apparaat oproepen.
Fabrieksinstellingen	Alle instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

## 23 Kookgerei-test

De kwaliteit van het kookgerei beïnvloedt de snelheid en het resultaat van het kookproces sterk. Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.


Ga vóór de test na of de diameter van de bodem van het kookgerei met de grootte van de gebruikte kookzone overeenstemt.

De toegang vindt plaats via de basisinstellingen.

→ Pagina 22

## 22.2 Basisinstellingen oproepen

**Vereiste:** Alle kookzones moeten uitgeschakeld zijn.

1. Het Dockingmenu openen.
2. Raak  aan.
3. Veeg met de vinger om door de beschikbare instellingen te bladeren.
4. Raak om het submenu op te roepen en de gewenste optie te kiezen, een instelling aan.  
Raak binnen een submenu ← aan om naar een vorig menu terug te gaan.
5. De instellingen in het bevestigingsscherm opslaan of annuleren voordat u de basisinstellingen verlaat.
6. Raak ← om te verlaten.

### 23.1 Kookgerei-test uitvoeren

De flexibele kookzone is als enige kookzone zo ingesteld dat deze slechts één enkele pan controleert.

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.
2. Basisinstellingen oproepen en de optie Kookgerei-test kiezen.
3. Volg de instructies op het display op.
  - ✓ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

**Opmerking:** Keer om de functie in te schakelen terug naar het menu basisinstellingen en kies Kookgerei-test.

## 24 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.

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

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

### Tips

- Neem de meegeleverde documenten van Home Connect in acht.
- Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

### Opmerkingen

- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.  
→ "Veiligheid", Pagina 2
- Kookplaten zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht. Het bereidingsproces moet in de gaten worden gehouden.
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

## 24.1 Home Connect instellen

### Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het elektriciteitsnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-signaal van uw thuisnetwerk.

1. De Home Connect app downloaden.



2. De Home Connect app openen en de volgende QR-code scannen.



3. De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.

## 24.2 Overzicht van de Home Connect instellingen

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen.

De kookplaat toont de instelling "Met assistent instellen" als de kookplaat niet met het thuisnetwerk is verbonden. Alle andere instellingen toont de kookplaat als er al verbinding is met het thuisnetwerk.

Instelling	Beschrijving en opties
Met assistent instellen	U kunt de kookplaat automatisch of handmatig bij het thuisnetwerk aanmelden. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Met de assistent instellen (automatische verbinding met het thuisnetwerk).<sup>1</sup></li> <li>■ Met de assistent instellen: geen WPS-functie (handmatige aanmelding in het thuisnetwerk).</li> </ul>
Met app verbinden	U kunt de kookplaat met één of meerdere Home Connect accounts verbinden.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

Instelling	Beschrijving en opties
Instelling via app	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uit: in de app wordt uitsluitend de actuele status van de kookplaat weergegeven.</li> <li>■ Aan<sup>1</sup>: u kunt de kookinstellingen van de app naar de kookplaat versturen. De verstuurd kookinstellingen moet u op de kookplaat bevestigen.</li> </ul>
Wi-Fi	U kunt de draadloze module van de kookplaat uitschakelen en zo de verbinding met het WiFi-netwerk verbreken. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gedeactiveerd: draadloze module uitgeschakeld.</li> <li>■ Geactiveerd<sup>1</sup>: draadloze module verbonden.</li> </ul>
Netwerkverbinding verbreken	U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk wissen. De netwerkverbinding wordt ook gewist als u de kookplaat naar de fabrieksinstellingen terugzet.
Apparaatinfo	U kunt informatie over Home Connect en het netwerk weergeven.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

## 24.3 WiFi-symbool

De WiFi-indicatie in de hoofdweergave verandert afhankelijk van de status en de kwaliteit van de verbinding en de beschikbaarheid van de Home Connect-server. Wanneer u het symbool tenminste 2 seconden ingedrukt houdt, toont het display een beschrijving bij het symbool.

## 24.4 Instellingen via de Home Connect app wijzigen

Met de Home Connect app kunt u de instellingen voor de kookzones wijzigen en naar de kookplaat sturen.

### Vereisten

- De kookplaat is met het thuisnetwerk en de Home Connect app verbonden.
  - Om de kookplaat via de Home Connect app in te kunnen stellen, moet de basisinstelling "Instelling via app" zijn ingeschakeld. In de toestand bij levering is de basisinstelling ingeschakeld. Als de overdracht van instellingen is gedeactiveerd, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
1. De instelling in de Home Connect app uitvoeren en naar de kookplaat sturen. De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen. Instellingen die u vanuit de Home Connect app naar de kookplaat stuurt, moet u op de kookplaat bevestigen.
    - ✓ Wanneer kookinstellingen naar een kookplaat worden verzonden, geeft het display een melding weer.
  2. Om de instelling te bevestigen op "Overnemen" tippen.
  3. Om de instelling af te wijzen op "Annuleren" tippen.



## 24.5 Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, veiligheidsrelevante updates.

Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

### Opmerkingen

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

## 24.6 Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

**Tip:** Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## 24.7 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk 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 ingebouwde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- 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.

**Opmerking:** Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

# 25 Afzuigregeling van het kookveld

Wanneer beide apparaten Home Connect-compatibel zijn, verbindt u de apparaten in de Home Connect app. Verbind daarvoor beide apparaten met Home Connect en volg de aanwijzingen in de app op.


### Opmerkingen

- De bediening aan de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is een bediening via de afzuigregeling van het kookveld niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.
- U kunt de verbinding met de afzuigkap alleen via de Home Connect app realiseren. Andere methoden voor het verbinden worden niet langer ondersteund.

## 25.1 Home Connect instellingen resetten

Als de verbinding van uw apparaat met het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) problemen oplevert of als u uw apparaat in een ander WLAN-thuisnetwerk (WiFi) wilt aanmelden, dan kunt u de Home Connect instellingen resetten.

**Opmerking:** Wanneer u de Home Connect instellingen reset, wordt ook de verbinding met een eventueel verbonden afzuigkap verbroken.


1. Raak  aan om de basisinstellingen te openen.
2. Kies de instelling "afzuigkapbesturing".
3. "Verbinding verbreken" aanraken.

## 25.2 Bediening van de afzuigkap via de kookplaat


In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.

Via de bedieningselementen van de kookplaat kunt u nog meer instellingen aanbrengen.


### Ventilator instellen

1.  aanraken in het instelbereik.
  - ✓ Het display toont de vooringestelde ventilatorstand.
2. Kies een ventilatorstand.
  - U kunt kiezen uit de standen 1, 2 en 3.
  - Raak om een intensiefstand in te stellen **int 1** of **int 2** aan.

### Ventilator uitschakelen

1.  aanraken in het instelbereik.
2. De ventilatorstand 0 kiezen.

### Automatische modus inschakelen

1.  aanraken in het instelbereik.
  2. auto selecteren.
- ✓ Bij dampvorming start de ventilator automatisch.


### Automatische modus uitschakelen

1.  aanraken in het instelbereik.

2. De ventilatorstand 0 kiezen.

### Verlichting van de afzuigkap instellen

U kunt het licht van de afzuigkap via het bedieningspaneel van de kookplaat inschakelen en uitschakelen.

- ▶ Raak in het hoofdaanzicht  aan om de verlichting in te schakelen.

## 25.3 Overzicht van de instellingen van de afzuigkapbediening

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.

Het display toont de instellingen alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.

Instelling	Keuze	Beschrijving
Ventilatorbesturing (automatische start)	Uitgeschakeld - De afzuigkap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld. Ingeschakeld met automatische modus <sup>1</sup> - De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone ingeschakeld in de automatische modus. Ingeschakeld met standaard modus - De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone op een vooraf gedefiniëerde stand ingeschakeld.	U kunt instellen of en hoe de ventilator start, wanneer u de kookplaat inschakelt.
Naventilatie	Ventilator uit. Ingeschakeld in automatische modus. <sup>1</sup> Ingeschakeld met standaard naventilatie. Geen wijziging van de ventilatorinstellingen bij uitschakelen van de kookplaat.	U kunt instellen of en hoe de ventilator verder draait, wanneer u de kookplaat uitschakelt.
Licht-aan-automaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uit</li> <li>▪ Aan<sup>1</sup> - De verlichting wordt bij inschakelen van de kookplaat ingeschakeld.</li> </ul>	U kunt instellen, of de verlichting van de afzuigkap automatisch met de kookplaat inschakelt.
Licht-uit-automaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uit<sup>1</sup></li> <li>▪ Aan - De verlichting wordt bij uitschakelen van de kookplaat uitgeschakeld.</li> </ul>	U kunt instellen, of de verlichting van de afzuigkap automatisch met de kookplaat uitschakelt.
Verbinding verbreken	-	Met de instelling reset u de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en de afzuigkap.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

## 26 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

### 26.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

#### LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

#### Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten

### 26.2 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik, zodat kookresten niet inbranden.

**Vereiste:** De kookplaat moet koud zijn. Laat bij suikervlekken, rijstzetmeel, kunststof- of aluminiumfolie de kookplaat niet afkoelen.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik. Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

#### Tips

- Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.
- Wanneer u de bodem van het kookgerei schoon houdt, dan blijft het oppervlak van de kookplaat in een goede conditie.

### 26.3 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

**Opmerking:** Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek. Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

## 27 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

#### **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

#### **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

### 27.1 Waarschuwing

Treedt er een probleem op, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch weergegeven op het display.

Volg de aanwijzingen op het touchdisplay om het probleem te verhelpen. Neem indien nodig contact op met de Service en vermeld de exacte foutcode.

#### Opmerkingen

- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

## 27.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	<p>De stroomtoevoer is onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.</li> </ul> <p>Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema.</li> </ul> <p>Storing in de elektronica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.</li> </ul>
Het touch-display reageert niet of is geblokkeerd.	<p>Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.</li> </ul>
De kookstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	<p>Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pas het totale vermogen in de basisinstellingen aan, onder Maximale vermogensopname.</li> <li>▶ Een zeer grote pan kan de maximale aansluitwaarde op dezelfde helft van de kookplaat beïnvloeden. Het kookgerei weer terugplaatsen.</li> </ul>
Geluidssignaal	<p>Er bevindt zich een voorwerp op het touch-display.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwijder het voorwerp en stel de kookplaat opnieuw in.</li> <li>2. Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.</li> </ol>
De kookplaat reageert niet zoals gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	<p>Er is een storing opgetreden in de elektronica.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het apparaat via de zekering in de meterkast aardlekschakelaar in de meterkast uitschakelen.</li> <li>2. Enkele seconden wachten en het apparaat opnieuw aansluiten.</li> </ol>
Eén of alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld.	<p>De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld.</p> <p>Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld.</p> <p>De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld.</p>
De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	<p>Storing in de elektronica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de flexMotion-functie te gebruiken. Met de servicedienst contact opnemen.</li> </ul>
De FlexPlus-kookzone kan niet worden geactiveerd.	<p>Storing in de elektronica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. U kunt verder koken met de overige kookzones. Neem contact op met de technische servicedienst.</li> </ul>
<b>E7010</b>	<p>De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bevestig de foutmelding door een willekeurig sensorveld aan te raken. U kunt weer koken zoals u gewend bent, zonder dat er verbinding is.</li> <li>2. Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische servicedienst.</li> </ol>
<b>E8202</b>	<p>De kooksensor is oververhit en de kookplaat is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.</li> </ul>
<b>E8203</b>	<p>De kooksensor is oververhit en alle kookplaten zijn uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Als u de kooksensor niet gebruikt, dan dient u deze van de pan te nemen en ver van andere kookplaten of warmtebronnen te bewaren. De kookplaten inschakelen.</li> </ul>
<b>E8204</b>	<p>De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 20</li> </ul>
<b>E8205</b>	<p>De verbinding met de kooksensor is verbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De functie uitschakelen en opnieuw activeren.</li> </ul>
<b>E8206</b>	<p>De kooksensor is kapot/defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met de technische servicedienst.</li> </ul>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De indicatie van de draadloze kooksensor brandt niet.	De draadloze kooksensor reageert niet en de indicatie brandt niet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 20.</li> <li>▶ Blijft het probleem bestaan, houd dan het symbool van de kooksensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de kooksensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie vindt u in de paragraaf → "Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 18.</li> <li>▶ Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische servicedienst.</li> </ul>
Het display op de sensor knippert tweemaal.	De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 20.</li> </ul>
Het display op de sensor knippert drie keer.	De verbinding met de kooksensor is verbroken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Houd het symbool op de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt en maak opnieuw verbinding met de kookplaat. → "Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 18</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.</li> </ul>
<i>U400</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.</li> </ul>
De kookzones worden niet heet en <small>DEMO MODE</small> wordt weergegeven.	Demomodus is geactiveerd. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scheid de kookplaat van het elektriciteitsnet en sluit deze na enkele seconden weer aan.</li> <li>2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen .</li> </ol>

## 27.3 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

# 28 Afvoeren

## 28.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.  
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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.

## 29 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 [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



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

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

## 30 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

**Opmerking:** Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

### 30.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 22* laten weergeven.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

## 31 Testgerechten

Deze instellingsaanbevelingen zijn bedoeld voor testinstututen om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken. De testen worden met onze kooksets voor inductiekookplaten uitgevoerd. Indien nodig kunt u deze accessoiresets op een later tijdstip aanschaffen bij de vakhandel, via onze technische klantenservice of in onze webshop.

### 31.1 De couverture smelten.

Ingrediënten: 150 g pure chocolade (55% cacao).

- Pot Ø 16 cm zonder deksel
  - Koken: Vermogensstand 1.5

### 31.2 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Recept volgens DIN 44550

Begintemperatuur 20°C

Opwarmen zonder omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 450 g
  - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 19
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pot Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
  - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

### 31.3 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Bijv.: linsediameter 5-7 mm. Starttemperatuur 20°C  
Na 1 min. opwarmen omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 500 g
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pan Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 1 kg
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

### 31.4 Bechamelsaus

Melktemperatuur: 7°C

- Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 40 g boter, 40 g meel, 0,5 l melk met 3,5% vetgehalte en een snufje zout

#### Bechamelsaus maken

1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.
  - Verwarm het: duur 6 min., vermogensfase 2
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.
  - Verwarm het: duur 6 min. 30 sec., vermogensfase 7
3. Als de bechamelsaus aan de kook komt, laat deze dan nog 2 minuten op de kookzone staan, onder voortdurend roeren.
  - Kookpunt: Vermogensstand 2

### 31.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. De melk verwarmen tot hij begint op te komen. Verwarmen zonder deksel. Na 10 min. opwarmen omroeren.
2. Stel het aanbevolen vermogen in en voeg rijst, suiker en zout toe aan de melk.  
Bereidingstijd inclusief opwarmen, ca. 45 min.
- Pan Ø 16 cm Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
  - Kookpunt: Vermogensstand 3
- Pan Ø 20 cm Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
  - Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

### 31.6 Kook rijstpudding zonder deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen.
2. Wanneer de melk ca. 90 °C heeft bereikt, kiest u het aanbevolen prestatieniveau en laat u de melk ca. 50 minuten sudderen op een lage stand.
  - Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
    - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
    - Kookpunt: Vermogensstand 3
  - Pot Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
    - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
    - Kookpunt: Vermogensstand 2.5

### 31.7 Rijst koken

Recept volgens DIN 44550

Watertemperatuur: 20°C

- Pan Ø 16 cm met deksel Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 2
- Pan Ø 20 cm met deksel Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 2.5

### 31.8 Varkenslende braden

Begintemperatuur van de lende: 7°C

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 3 varkenslendenen, totaalgewicht ca. 300 g, 1 cm dik, en 15 ml zonnebloemolie
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 7

### 31.9 Crêpes bereiden

Recept volgens DIN EN 60350-2

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 55 ml deeg per crêpe
  - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 7

### 31.10 Diepvriesfrites frituren

- Pan Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 2 l zonnebloemolie. Voor elke bakcyclus: 200 g bevroren frites, 1 cm dik.
  - Opwarmen: vermogensstand 9, tot de olie een temperatuur van 180°C bereikt.
  - Kookpunt: Vermogensstand 9

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerkllicentie van Siemens AG



**9001731505** (020829)  
nl