

SIEMENS



Kookplaat

EX8..KY...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

nl Gebruiksaanwijzing

Register
your
product
online



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	5		Warmhoudfunctie	22
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	6		Activeren	22
	Oorzaken van schade	7		Deactiveren	22
	Overzicht	7		Overname van instellingen	22
	Milieubescherming	8		Activeren	22
	Tips om energie te besparen	8		Kookhulpfuncties	23
	Milieuvriendelijk afvoeren	8		Functies van de kookhulp	23
	Koken met inductie	8		Geschikte pannen	24
	Voordelen bij koken met inductie	8		Sensoren en speciale accessoires	24
	Pannen	8		Functies en kookstanden	24
	Het apparaat leren kennen	10		Aanbevolen gerechten	27
	Het bedieningspaneel	10		cookControl	32
	De kookzones	11		Draadloze temperatuursensor	33
	Overzicht van de menu's	11		Vorbereiding en verzorging van de draadloze	
	Restwarmte-indicatie	12		temperatuursensor	33
	Apparaat bedienen	12		De draadloze temperatuursensor verbinden met het	
	Eerste gebruik	12		bedieningspaneel	33
	Kookplaat in- en uitschakelen	12		Reinigen	34
	Kookzone instellen	12		Batterij vervangen	34
	Kookadvies	13		Conformiteitsverklaring	35
	Flex zone	16		Kinderslot	35
	Tips voor het gebruik van pannen	16		Kinderslot activeren en deactiveren	35
	Als een afzonderlijke kookzone	16		Automatisch kinderslot	35
	Als twee onafhankelijke kookplaten	16		Wrijfbeveiliging	36
	Move-functie	17		Activeren	36
	Activeren	17		Deactiveren	36
	Deactiveren	17		Automatische veiligheidsuitschakeling	36
	FlexPlus zone	18		Basisinstellingen	37
	Aanwijzingen voor het kookgerei	18		Naar de basisinstellingen:	37
	Activeren	18		Menu Basisinstellingen	37
	Deactiveren	18		Basisinstellingen verlaten	37
	Tijdfuncties	19		Veranderingen opslaan of afwijzen	37
	Programmering van de bereidingstijd	19		Weergave van het energieverbruik	38
	De kookwekker	19		Kookgerei-test	38
	Stopwatch-functie	19		Home Connect	39
	PowerBoost-functie	20		Instellen	39
	Activeren	20		Home Connect instellingen	41
	Deactiveren	20		Software-update	43
	ShortBoost functie	21		Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	43
	Advies voor het gebruik	21		Conformiteitsverklaring	44
	Activeren	21			
	Deactiveren	21			

 Verbinding afzuigkap	44
Instellen	45
Verbinding terugzetten	45
Kap via het kookveld regelen	45
Afzuigregeling instellingen	46
 Reinigen	47
Kookplaat	47
Omlijsting van de kookplaat	47
 Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) . . .	48
 Wat te doen bij storingen?	49
Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen . . .	49
Tips	49
Demo-modus	50
 Servicedienst	51
E-nummer en FD-nummer	51
 Testgerechten	52

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

Het bereidingsproces moet in de gaten worden gehouden. Bij een korte bereiding dient u er de hele tijd bij te blijven.

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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Draggers van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor niet mee te nemen in hun kleding en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

Waarschuwing – Gevaar voor beschadiging!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer de batterij in de draadloze temperatuursensor te heet wordt, kan hij beschadigd raken of barsten. De sensor na het koken van de kookplaat nemen en niet bewaren in de buurt van warmtebronnen.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

🔧 Oorzaken van schade**Attentie!**

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

Overzicht

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

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

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

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

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

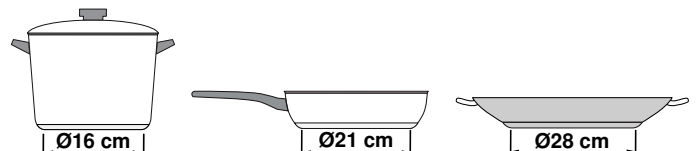
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

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

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

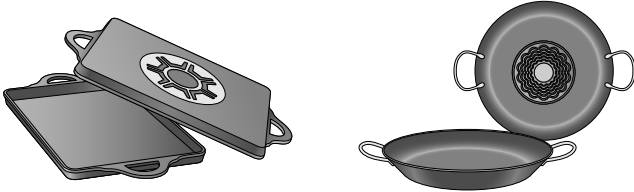


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone".

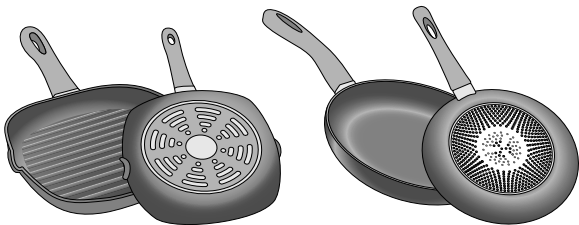


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



Niet geschikte pannen

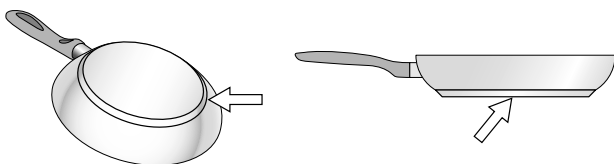
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

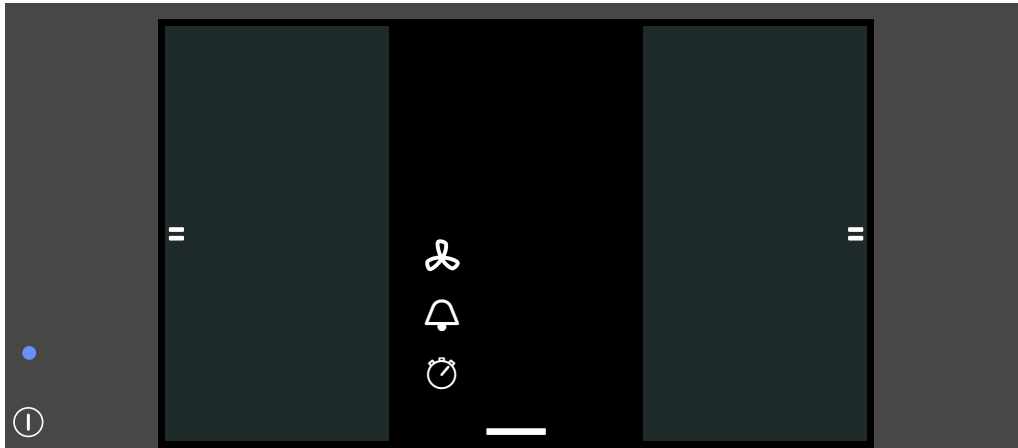
Herkenning van de pan





















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

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel






Bedieningsvlakken	
	Hoofdschakelaar
	Flex-zone
	Kookwekker
	Stopwatch-functie
	Regeling van de afzuigkap
	WLAN
	Docking-menu
	Basisinstellingen
	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
	Kinderslot
	Info-menu
	De bereidingstijd instellen
	Menu Kookmodi
	Vermogensstand
	Kookfuncties
	Braadsensor
	Move-functie
	cookControl
0... boost	Instelgebied
0-9	Vermogensstanden
	Warmhoud-functie
	PowerBoost-functie
	ShortBoost-functie

Bedieningsvlakken

De sensoren bestaan uit touch-velden. Raak het betreffende symbool aan om een functie te kiezen. De beschikbare functies verschijnen op het display.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.

De kookzones

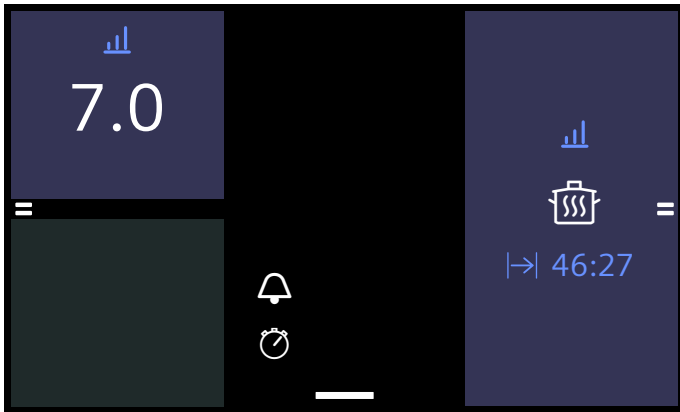
Kookzone		
	Eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.
	Flexibele kookzone	Zie paragraaf → "Flex zone"
	FlexPlus-kookzone	De FlexPlus-kookzones schakelen altijd in combinatie met de flexibele kookzone links of rechts in. Zie paragraaf → "FlexPlus zone"
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf → "Koken met inductie"		

Overzicht van de menu's

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

Hoofdaanzicht

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



Instelgebied

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

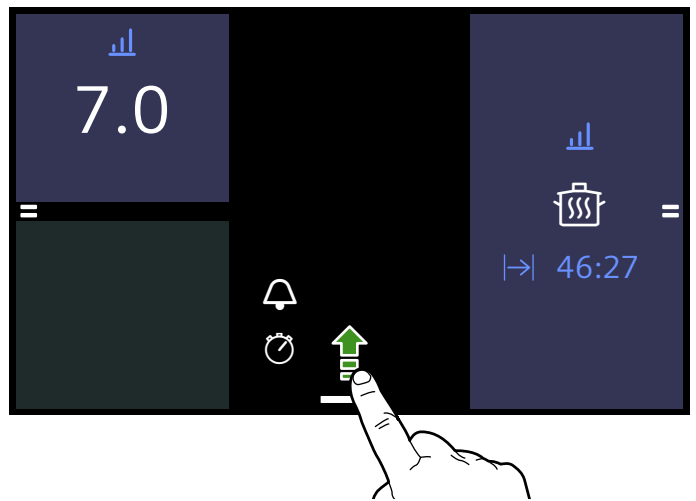
Om bij het instelgebied te komen de gewenste kookzone aanraken.







Docking-menu


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

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




Het docking-menu geeft de volgende opties weer:

- Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden 
- Kinderslot 
- Info-menü 
- Basisinstellingen 

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

Info-menu

Via het menu kunt u informatie over het apparaat oproepen.






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

Om het info-menu te verlaten het symbool  aanraken.

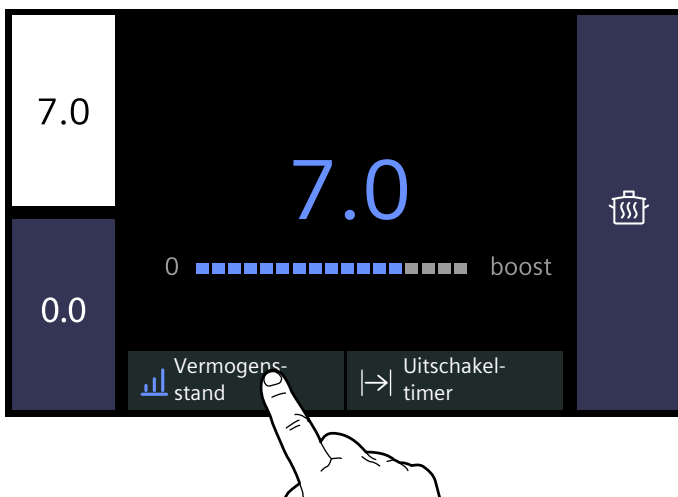
Bovendien kan informatie over actuele functies worden verkregen. Hiervoor het symbool van de gewenste functie enkele seconden lang aanraken. Op het display verschijnt een info-venster met een beschrijving van de actuele functie.

Menu Kookmodi


De kookplaat beschikt over verschillende kookmodi.

Kookmodus	Functie
 Vermogensstanden	Keuze van de vermogensstand voor de kookzone.
 Kookfuncties	Koken met automatische temperatuurherkenning door de draadloze kooksensor. Aanwijzing: De functie kan pas worden gebruikt wanneer er verbinding tussen de draadloze kooksensor en het bedieningspaneel is gemaakt.
 Braadsensor	Bakken en braden met automatische temperatuurherkenning van de kookplaat.
 powerMove	Regeling van de temperatuur via de positie van het kookgerei op de kookzones.
 cookControl	Stoven en koken met voorkeuze van de gerechten.

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



Restwarmte-indicatie

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

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

Apparaat bedienen

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

Eerste gebruik


Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld verschijnt het menu om de eerste instellingen uit te voeren.


Vervolgens verschijnt het hoofdaanzicht.

Aanwijzing: De taal en elke andere instelling kunnen op elk moment worden gewijzigd. Meer informatie over de taalkeuze vindt u in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: De sensor  aanraken. Er klinkt een signaal en het touch-display is verlicht. Na een korte inschakeltijd is de kookplaat bedrijfsklaar.

Uitschakelen: raak het symbool  aan tot de indicatie naast de hoofdschakelaar verdwijnt. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer de kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven de eerste 10 minuten na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u binnen deze tijd de kookplaat weer inschakelt worden de vorige instellingen overgenomen. Informatie over het wijzigen van het tijdsbestek waarin de gekozen instellingen worden opgeslagen, vindt u in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Kookzone instellen

Die gewenste vermogensstand van 1 tot 9 instellen.

Vermogensstand 1 = laagste stand.

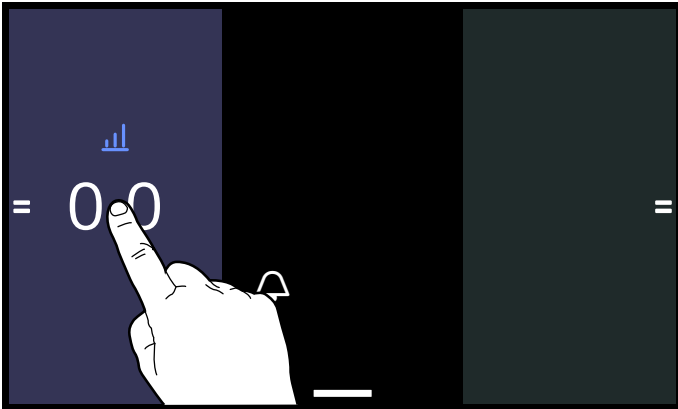
Vermogensstand 9 = hoogste stand.

Elke vermogensstand heeft een tussenstand.

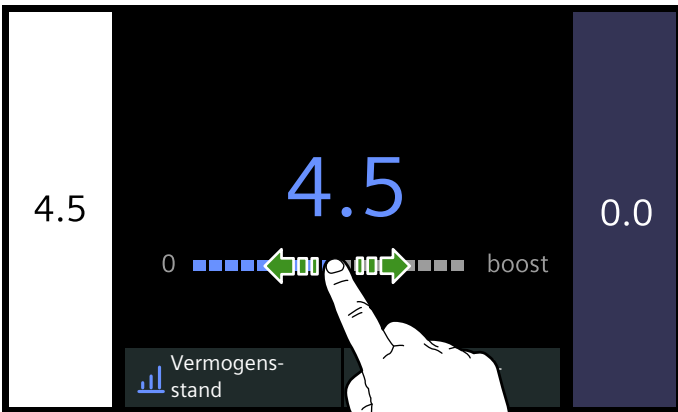
Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

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



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



De kookstand is ingesteld.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren de actieve kookzone opnieuw aanraken.

Aanwijzingen

- De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone. Zie hoofdstuk → "*Flex zone*" om ze als twee onafhankelijke kookzones te gebruiken
- Staat er geen pan op de actieve kookzone, dan knippert de gekozen kookstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er voor inschakeling van de kookplaat een pan op de kookzone is geplaatst, wordt deze binnen 20 seconden na het aanraken van de hoofdschakelaar herkend. De kookzone wordt automatisch gekozen. Is de vorm herkend, kies dan binnen 20 seconden de kookstand, anders gaat de kookzone weer uit.

De kookstand wijzigen

Kies de kookzone stel in het instelgebied de nieuwe kookstand in.

Kookzone uitschakelen

Kies de kookzone en stel in het instelgebied kookstand 0 in. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

Wanneer u de kookzone-indicatie in het hoofddisplay enkele seconden aanraakt, wordt de kookstand automatisch op 0.0 ingesteld. In hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" vindt u informatie over de deactivering van deze instelling

Kookadvies

Advies

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

Bereidingstabel

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

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***\Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Stoven / braden met weinig olie*		
Schitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12
Kotelet, on/gepaneerd**	6-7	8-12
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (2 cm dik)**	6-7	10-20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-15
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7-8	10-20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7-8	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6.5-7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5-4.5	3-6
Spiegelei	5-6	3-6
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porite frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6-7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

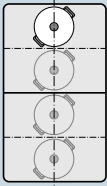
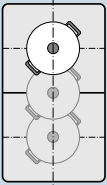
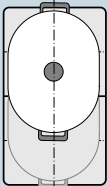
Flex zone

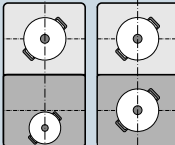
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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

Tips voor het gebruik van pannen

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

Als afzonderlijke kookzone	
	Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.
	Diameter groter dan 13 cm Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.
	Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookplaten	
	De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

Advies	
	Bij kookplaten met meerdere flexibele kookzones plaatst u het kookgerei zo dat het maar één van de flexibele kookzones beslaat. Anders worden de kookzones niet volgens voorschrift geactiveerd en wordt er geen goed kookresultaat behaald.

Als een afzonderlijke kookzone

De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone.

Activeren

1. De flexibele kookzone kiezen.
2. In het instelgebied de gewenste kookstand kiezen. In het midden van de flexibele kookzone zijn de kookstand en de indicatie voor de actieve kookfunctie verlicht.

De flex-kookzone is geactiveerd.

De kookstand wijzigen

De flexibele kookzone kiezen en in het instelgebied de gewenste kookstand veranderen.

Een nieuwe pan toevoegen

De nieuwe pan op de flexibele kookzone plaatsen en de aanwijzingen op het display opvolgen.

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


Deactiveren

De flexibele kookzone kiezen en de kookstand op 0 zetten. De flexibele kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Als twee onafhankelijke kookplaten


De flexibele kookzone gebruiken als twee onafhankelijke kookzones.

De kookzones van elkaar scheiden

Raak het symbool  aan. Op de kookzone waarop de pan staat, zijn de kookstand en de indicatie voor de actieve kookmodus verlicht.

De flexibele kookzone functioneert als twee onafhankelijke kookzones.

Beide kookzones verbinden

Het symbool  aanraken. In het midden van de flexibele kookzone zijn de kookstand en de indicatie voor de actieve kookfunctie verlicht.

De flexibele kookzone functioneert als één afzonderlijke kookzone.

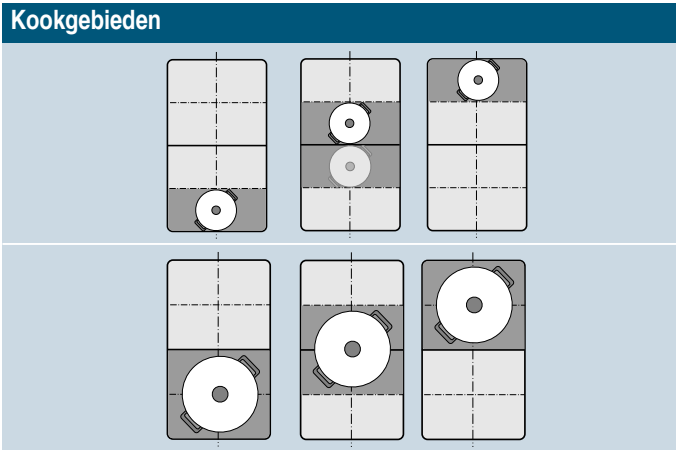
Aanwijzingen

- Wanneer de kookplaat uitschakelt en vervolgens opnieuw inschakelt, wordt de flexibele kookzone opnieuw als afzonderlijke kookzone gebruikt.
- In het hoofdstuk → "Basisinstellingen" staat beschreven hoe u de configuratie-instelling van de flexibele zone kunt wijzigen.

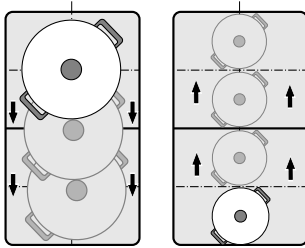
Move-functie

Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd die ingedeeld is in drie kookgebieden en waarvan de kookstanden vooraf ingesteld zijn.

Gebruik slechts één kookvorm. De grootte van het kookgebied hangt af van de gebruikte vorm en de juiste plaatsing.




Nu kan er tijdens het koken kookgerei naar een ander kookgebied met een andere kookstand worden verplaatst:



Vooraf ingestelde vermogensstanden:

Voorste gebied = vermogensstand 9.0

Middelste gebied = vermogensstand 5.0

Achterste gebied = vermogensstand 


De vooraf ingestelde vermogensstanden kunnen onafhankelijk van elkaar worden veranderd. Hoe u dit kunt doen staat beschreven in het hoofdstuk

→ "Basisinstellingen".

Aanwijzingen

- Wordt er meer dan één kookvorm op de flexibele kookzone herkend, dan wordt de functie gedeactiveerd.
- Wordt de kookvorm binnen het bereik van de flexibele kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken en wordt de kookstand van het gebied van de herkende vorm ingesteld.
- Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. Een kookzone van de flexibele kookzone kiezen.
 2. Actieve kookmodus aantippen.
 3. Optie  powerMove kiezen.
- De functie is geactiveerd.

De kookstand wijzigen

De kookstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Het gewenste kookgebied aantippen en in het instelgebied de kookstand veranderen.

Aanwijzing: Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de kookstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

Deactiveren

Het kookgebied uitschakelen en in het instelgebied de knop Uitschakelen aanraken. De kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

De functie is gedeactiveerd.

FlexPlus zone

De kookplaat beschikt over twee FlexPlus-kookzones die zich tussen de beide flexibele kookzones bevinden en in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone in gebruik zijn. Hierdoor kunnen grotere kookvormen worden gebruikt en betere kookresultaten worden behaald.

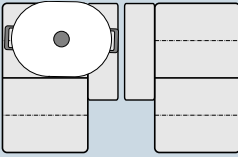
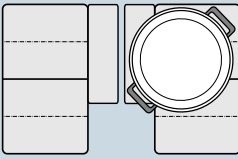
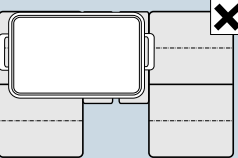
Elk van beide FlexPlus-kookzones wordt altijd in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone ingeschakeld. Het is niet mogelijk om ze los van elkaar in te schakelen.

Aanwijzingen voor het kookgerei

Voor een goede warmteherkenning en -verdeling dient het kookgerei in het midden te worden geplaatst.

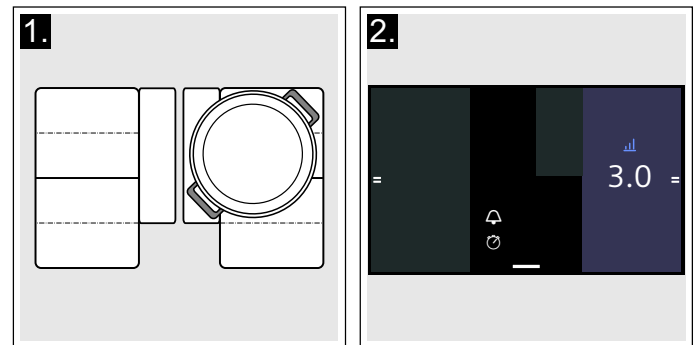
Het kookgerei dient de kookzone aan de zijkant en de FlexPlus-kookzone te bedekken.

Afhankelijk van de grootte van het kookgerei kan de flexibele kookzone worden geactiveerd als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone:

Kookgerei plaatsen	
	Langwerpig kookgerei: De flexibele kookzone activeren als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone.
	Groot rond kookgerei: De flexibele kookzone activeren als één afzonderlijke kookzone.
	Het kookgerei mag niet de beide Flex-Plus-kookzones afdekken.

Activeren

1. Plaats het kookgerei op de kookzone en zorg ervoor dat het ook de FlexPlus-kookzone bedekt.
2. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen. De FlexPlus-indicatie licht op.



De FlexPlus-kookzone is geactiveerd.

Deactiveren

Neem het kookgerei van de kookzone. De indicaties verdwijnen.

De FlexPlus-kookzone is gedeactiveerd.

Tijdfuncties



Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

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

Zo stelt u in:

1. De kookzone en de gewenste vermogensstand kiezen.
2. In het instelgebied van de gewenste kookzone  Uitschakel-timer kiezen.
3. De gewenste tijd instellen.
Om de uren in te stellen 00 h aanraken en de tijd in het instelgebied kiezen.
Om de minuten in te stellen 00 m aanraken en de tijd in het instelgebied kiezen.
4. Symbool  aanraken.

De tijd begint af te lopen.

Na enkele seconden verschijnt de tijd in de kookzone-indicatie.

Aanwijzingen

- Wordt de Flex-zone gekozen als een afzonderlijke kookzone, dan is de ingestelde bereidingstijd voor de gehele zone hetzelfde.
- Wordt de Move-functie gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de drie kookzones hetzelfde.


BraadSensor


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


Kookfuncties

Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone terwijl een van de kookfuncties is geactiveerd, dan begint de tijd pas af te lopen wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied bereikt is.

Tijd veranderen of wissen

Om bij de bereidingstijd te komen eerst de kookzone en vervolgens het symbool  Uitschakel-timer aanraken.

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

Om de bereidingstijd te wissen raakt u het symbool  Terugzetten aan.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren de kookzone aanraken.

Aan het einde van de ingestelde tijd



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

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

De kookwekker

De kookwekker functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.


Zo stelt u in


1. De sensor  aanraken.
2. De gewenste tijd instellen.
Om de uren in te stellen 00 h aanraken en de tijd in het instelgebied kiezen.
Om de minuten in te stellen 00 m aanraken en de tijd in het instelgebied kiezen.
3. Symbool  aanraken.


De tijd begint af te lopen.


Na enkele seconden verschijnt de tijd in het hoofdaanzicht.

Tijd veranderen of wissen

Om de kookwekker te activeren de sensor  aanraken


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

Om de bereidingstijd te wissen,  Terugzetten aanraken.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren het symbool  aantippen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

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


Bij het aanraken van de sensor  verdwijnt de tijdsindicatie.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die sinds de activering verstreken is.


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



Activeren


In het hoofdbereik het symbool  aanraken.


De tijd begint te lopen.

Pauzeren en deactiveren

Om de kookwekker te activeren de sensor  aanraken.

Om de tijd te stoppen,  Pauze aanraken.
Raak  Voortzetten aan om verder te gaan met de stopwatch-functie.

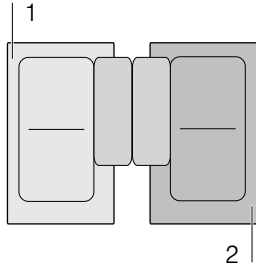
Om de bereidingstijd te wissen,  Terugzetten aanraken.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren het symbool  aantippen.

PowerBoost-functie



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

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




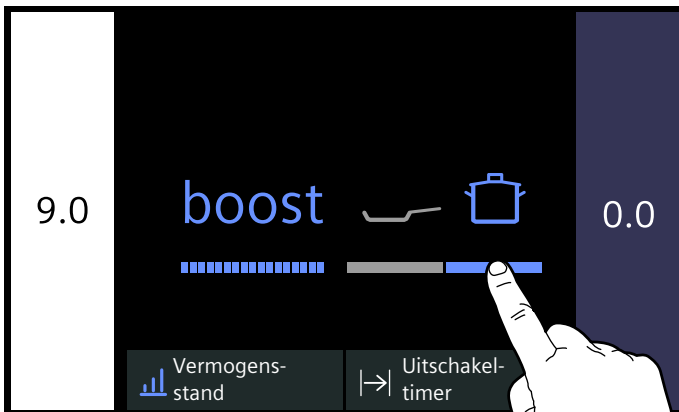
Aanwijzing: In het flex-gebied kan de powerboost-functie ook worden geactiveerd wanneer er slechts één kookzone wordt gebruikt.

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. boost in het instelgebied kiezen en ingedrukt houden. De symbolen  en  zijn verlicht.



3. Kies het symbool  zonder uw vinger op te tillen. Til uw vinger op.



De functie is geactiveerd.

Deactiveren

De kookzone kiezen en in het instelgebied een andere kookstand instellen.

De functie is gedeactiveerd.

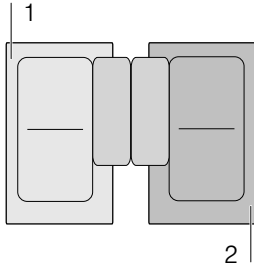
Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

ShortBoost functie

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

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

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





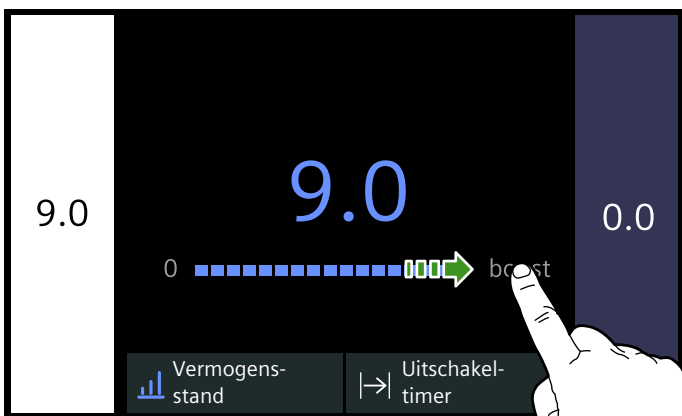
Aanwijzing: Bij de flexibele kookzone kan de Shortboost-functie ook worden geactiveerd wanneer hij als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.


Advies voor het gebruik

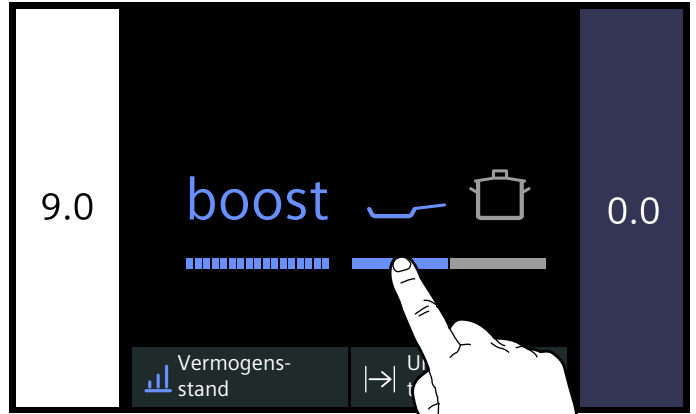
- Gebruik altijd kookgerei dat niet van tevoren verwarmd is.
- Gebruik pannen met een egale bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne bodem.
- Nooit leeg kookgerei, olie, boter of vet verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Geen deksel op het kookgerei leggen.
- Plaats het kookgerei in het midden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

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. boost in het instelgebied kiezen en ingedrukt houden. De symbolen  en  zijn verlicht.



3. Kies het symbool  zonder uw vinger op te tillen. Til uw vinger op.



De functie is geactiveerd.

Deactiveren

Kookzone kiezen en in het instelgebied een andere kookstand instellen.


De functie is gedeactiveerd.

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

Warmhoudfunctie

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

Activeren

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



De functie is geactiveerd.

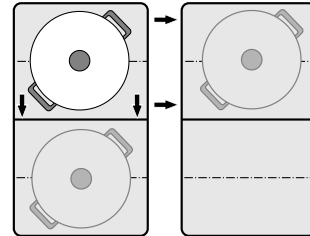
Deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. De vermogensstand in het instelgebied op 0 zetten. De indicatie  en de kookzone schakelen uit. De functie is gedeactiveerd.

Overname van instellingen

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

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



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

Activeren

1. De pan verplaatsten van de actieve naar een andere kookzone. De pan wordt herkend. Na korte tijd verschijnt op het display de vraag of u de huidige instellingen voor de nieuwe kookzone wilt overnemen.
2. Instellingen bevestigen.

De instellingen worden op de nieuwe kookzone overgedragen. De oorspronkelijke kookzone wordt gedeactiveerd.

Aanwijzingen

- Wanneer u de pan weer in dezelfde positie plaatst, blijven de instellingen behouden.
- Plaats de pan alleen op een kookzone die niet is ingeschakeld of nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen andere pan stond.
- De PowerBoost- of ShortBoost-functie kan alleen van links naar rechts of van rechts naar links worden omgezet als er geen kookzone actief is.
- Wanneer u meer dan een pan omzet kan de functie alleen voor de laatst omgezette pan worden gebruikt.

Kookhulpfuncties

De kookhulpfuncties maken het koken eenvoudig en vormen de garantie voor uitstekende kookresultaten. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

Hiermee zijn bereidingswijzen mogelijk zonder dat het gerecht bovenmatig kookt en u krijgt perfecte kook- en bakresultaten.

Tijdens het koken meten de sensoren voortdurend de temperatuur van het kookgerei. Op deze manier kan de kookstand zo worden geregeld dat de juiste temperatuur wordt aangehouden.

Is de gekozen temperatuur bereikt, dan kan het product worden toegevoegd. De temperatuur wordt automatisch constant gehouden, zonder dat de temperatuurstand hoeft te worden veranderd.

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









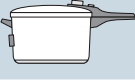



In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

- Kookhulpfuncties
- Geschikte pannen
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en kookstanden
- Aanbevolen gerechten

Functies van de kookhulp

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

In de tabel kunt u zien welke verschillende functie-instellingen er voor de kookhulp beschikbaar zijn:

Kookhulpfuncties	Temperatuur-standen	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activeren
Braadsensor				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5		Alle kookzones	
Kookfuncties				
Verwarmen / Warmhouden	1 / 70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes laten koken	2 / 90 °C		Alle kookzones	
Koken	3 / 100 °C		Alle kookzones	
Garen in de snelkookpan	4 / 120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	5 / 170 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Heeft de kookplaat geen draadloze kooksensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel, via onze servicedienst of officiële website worden aangeschaft.

Geschikte pannen

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

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

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor. Deze kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef steeds het juiste referentienummer op:

- HZ390210 pan met een diameter van 15 cm.
- HZ390220 pan met een diameter van 19 cm.
- HZ390230 pan met een diameter van 21 cm.
- HZ390250 pan met een diameter van 28 cm. Alleen aanbevolen voor de FlexPlus-kookzone.

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

Aanwijzingen

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

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

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

Sensoren en speciale accessoires

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

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

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

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

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

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

Functies en kookstanden

Braadsensor

Met deze functie wordt bij het braden de juiste temperatuur van de pan aangehouden.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de ingestelde temperatuur aan te houden. Zo kan er energie worden bespaard en raakt de olie niet oververhit.
- De braadsensor geeft aan wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van olie en vervolgens van voedsel heeft bereikt.

Aanwijzingen




- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Ter voorkoming van vetspetters kunt u spatbescherming gebruiken.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de kooksensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Bakt u met een grote hoeveelheid olie, gebruik dan altijd de kookfunctie. Met een grote hoeveelheid olie in een pan frituren, stand 5.

Temperatuurstanden

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

Zo stelt u in

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

1. Een kookzone kiezen.
2. De actieve kookmodus aanraken en de optie  Braadsensor kiezen.
3. De gewenste temperatuurstand kiezen en de kookzone aanraken om naar het hoofdaanzicht terug te keren.
De functie is geactiveerd.
De temperatuurindicatie  van de kookzone knippert tot de braadtemperatuur bereikt is. Er klinkt een signaal en de temperatuurindicatie  knippert niet meer.
4. Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.

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

Braadsensor deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. De temperatuurstand op 0 zetten.
De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Om de modus Braadsensor te verlaten kiest u een andere kookmodus.

Kookfuncties

Met deze functies kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een gewone pan met rijkelijk olie.

De functies zijn beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

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

Aanwijzingen

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

Temperatuurbereiken en -standen

Kookfuncties	Temperatuurstand	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	1/70 °C	60 - 70 °C	bijv. soepen, punch
Zachtjes koken	2/90 °C	80 - 90 °C	bijv. rijst, melk
Koken	3/100 °C	90 - 100 °C	bijv. pasta, groente
Garen in de snelkookpan	4/120 °C	110 - 120 °C	bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	5/170 °C	170 - 180 °C	bijv. donuts, gehaktballetjes

Tips voor het koken met de kookfuncties

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

Aanwijzingen

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

Kookpunt instellen

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

- Basisinstelling Kookfunctie kiezen, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen"
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 200 - 400 m. Bevindt uw woonplaats zich tussen de 200 en 400 meter boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die overeenkomt met de hoogte boven zeeniveau van uw woonplaats.

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

Zo stelt u in

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kookfuncties, moet er verbinding tussen de draadloze kooksensor en het bedieningspaneel zijn gemaakt. Zie hiervoor hoofdstuk → "🔊 Draadloze temperatuursensor"

1. Zie hoofdstuk → "Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor" voor het bevestigen van de temperatuursensor aan de pan
2. Een pan met voldoende vloeistof op de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
3. Om met de kooksensor te koken, kiest u de kookzone waarop de pan staat.
4. De actieve kookmodus aanraken en de optie 🍲 Kookfuncties kiezen.

Aanwijzing: De modus Kookfuncties is pas beschikbaar wanneer er verbinding tussen de draadloze kooksensor en het bedieningspaneel is gemaakt. Zie het hoofdstuk → "🔊 Draadloze temperatuursensor"

5. Raak het symbool 🍲 van de draadloze temperatuursensor aan.
6. Kies de juiste temperatuurstand uit de tabel. De functie is geactiveerd. De temperatuurindicatie 🍲 knippert tot het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. Is de gekozen temperatuur bereikt, dan klinkt er een signaal en de temperatuurindicatie 🍲 knippert niet meer.
7. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.

Aanwijzing: Bij de functie "Frituren met veel olie in de pan" de pan niet afdekken.

Kookfuncties deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. De temperatuurstand op 0 zetten. De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Om de modus Kookfuncties te verlaten, kiest u een andere kookmodus.

Aanbevolen gerechten

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Vlees	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzel, ongepaneerd*	Braadsensor	4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd*	Braadsensor	4	6 - 10
Filet**	Braadsensor	4	6 - 10
Koteletten*	Braadsensor	3	10 - 15
Cordon bleu*	Braadsensor	4	10 - 15
Wiener schnitzel*	Braadsensor	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik)**	Braadsensor	5	6 - 8
Steak, medium (3cm dik)**	Braadsensor	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik)*	Braadsensor	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)*	Braadsensor	3	10 - 20
Vleesreepjes in saus***	Braadsensor	4	7 - 12
Gyros***	Braadsensor	4	7 - 12
Spek*	Braadsensor	2	5 - 8
Gehakt***	Braadsensor	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm dik)*	Braadsensor	3	6 - 15
Gehaktballen (2 cm dik)*	Braadsensor	3	10 - 20
Gehaktballen*	Braadsensor	3	10 - 20
Gekookte braadworsten*	Braadsensor	3	8 - 20
Rauwe braadworsten*	Braadsensor	3	8 - 20
Functie Zachtjes koken			
Worstjes laten sudderen****	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 20
Functie Koken			
Vleesballetjes****	Kookfuncties	3 / 100 °C	20 - 30
Soepkip****	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees****	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Functie Koken in de snelkookpan			
Kip in de snelkookpan*****	Kookfuncties	4 / 120 °C	15 - 25
Rundvlees in de snelkookpan*****	Kookfuncties	4 / 120 °C	15 - 25
Functie Frituren met veel olie			
Stukken kip frituren*****	Kookfuncties	5/170 °C	10 - 15
Gehaktballetjes frituren*****	Kookfuncties	5/170 °C	10 - 15
* Herhaaldelijk keren.			
** Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
*** Regelmatig roeren.			
**** Warm maken en bereiden met deksel. Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
***** Product in het begin toevoegen.			
***** De olie warm maken met gesloten deksel.Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Vis	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Visfilet, ongepaneerd*	Braadsensor	4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd*	Braadsensor	3	10 - 20
Garnalen*	Braadsensor	4	4 - 8
Garnalen*	Braadsensor	4	4 - 8
Hele vis*	Braadsensor	3	10 - 20
Functie Zachtjes koken			
Vis stoven**	Kookfuncties	2 / 90 °C	15 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Vis, in bierdeeg***	Kookfuncties	5 / 170 °C	10 - 15
Vis, gepaneerd****	Kookfuncties	5 / 170 °C	10 - 15
* Herhaaldelijk keren.			
** Warm maken en bereiden met deksel Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Eiergerechten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Spiegeleieren in boter*	Braadsensor	2	2 - 6
Spiegeleieren in olie**	Braadsensor	4	2 - 6
Roerei***	Braadsensor	2	4 - 9
Omelet****	Braadsensor	2	3 - 6
Pannenkoeken*****	Braadsensor	5	1,5 - 2,5
Wentelteefjes*****	Braadsensor	3	4 - 8
Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)*****	Braadsensor	3	10 - 15
Functie Koken			
Eieren koken*****	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10
* Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
** Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
*** Regelmatig roeren.			
**** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
***** Product aan het begin toevoegen.			

Groente en peulvruchten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Knoflook*	Braadsensor	2	2 - 10
Uien glazig fruiten*	Braadsensor	2	2 - 10
Grote uien*	Braadsensor	3	5 - 10
Courgettes**	Braadsensor	3	4 - 12
Aubergines**	Braadsensor	3	4 - 12
Paprika*	Braadsensor	3	4 - 15
Groene asperges bakken**	Braadsensor	3	4 - 15
Paddestoelen*	Braadsensor	4	10 - 15
Groente stoven in olie*	Braadsensor	1	10 - 20
Groente glaceren*	Braadsensor	3	6 - 10
Functie Koken			
Broccoli koken***	Kookfuncties	3 / 100 °C	10 - 20
Bloemkool koken***	Kookfuncties	3 / 100 °C	10 - 20
Spruitjes koken***	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 40
Groene bonen koken***	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 30
Kikkererwten****	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Erwten***	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 20
Linzen****	Kookfuncties	3 / 100 °C	45 - 60
Functie Koken in de snelkookpan			
Groente in de snelkookpan****	Kookfuncties	4 / 120 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan****	Kookfuncties	4 / 120 °C	25 - 35
Bonen in de snelkookpan****	Kookfuncties	4 / 120 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan****	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Gepaneerde groente frituren*****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
Groente in bierdeeg frituren*****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddenstoelen frituren*****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
Paddestoelen in bierdeeg frituren*****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8

* Regelmatig roeren.

** Herhaaldelijk keren.

*** Warm maken en bereiden met deksel. Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

**** Product aan het begin toevoegen.

***** De olie warm maken met gesloten deksel. Per portie klaarmaken, zonder deksel.

Aardappels	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels*	Braadsensor	5	6 - 12
Gebakken aardappels van ongekookte aardappels*	Braadsensor	4	15 - 25
Aardappelkoekjes**	Braadsensor	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti***	Braadsensor	2	50 - 55
Geglanceerde aardappels*	Braadsensor	3	15 - 20
Functie Zachtjes koken			
Aardappelballetjes****	Kookfuncties	2 / 90 °C	30 - 40
Functie Koken			
Aardappels koken*****	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 45
Functie Koken in de snelkookpan			
Aardappels in de snelkookpan*****	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 20
* Regelmatig roeren.			
** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
*** Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
**** Warm maken en bereiden met deksel Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
***** Product aan het begin toevoegen.			

Pasta en granen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijst*	Kookfuncties	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta**	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap**	Kookfuncties	2 / 90 °C	5 - 10
Functie Koken			
Pasta**	Kookfuncties	3 / 100°C	7 - 10
Gevulde deegwaren**	Kookfuncties	3 / 100 °C	6 - 15
Functie Koken in de snelkookpan			
Rijst in de snelkookpan***	Kookfuncties	4 / 120 °C	6 - 8
* Warm maken en bereiden met deksel Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
** Regelmatig roeren.			
*** Product aan het begin toevoegen.			

Soepen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Crèmesoepen*	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Functie Koken			
Bouillon**	Kookfuncties	3 / 100°C	60 - 90
Instantsoepen*	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10
Functie Koken in de snelkookpan			
Bouillon in de snelkookpan**	Kookfuncties	4 / 120 °C	20 - 30
* Regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Sauzen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden en bakken met weinig olie			
Tomatensaus met groente*	Braadsensor	1	25 - 35
Bechamelsaus*	Braadsensor	1	10 - 20
Kaassaus*	Braadsensor	1	10 - 20
Sauzen reduceren*	Braadsensor	1	25 - 35
Zoete sauzen*	Braadsensor	1	15 - 25
* Regelmatig roeren			

Desserts	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijstepap*	Kookfuncties	2 / 90 °C	40 - 50
Havermoutpap*	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Chocoladepudding*	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 5
Functie Koken			
Compote**	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 25
Functie Frituren met veel olie			
Berliner bollen frituren***	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10
Donuts frituren***	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10
Buñuelos frituren***	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10
* Regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			
*** De olie warm maken met gesloten deksel.Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Diepvriesproducten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzels*	Braadsensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Braadsensor	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	Braadsensor	4	10 - 30
Chicken Nuggets*	Braadsensor	4	10 - 15
Gyros**	Braadsensor	4	10 - 15
Kebab**	Braadsensor	4	10 - 15
Visfilet, ongepaneerd*	Braadsensor	3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd*	Braadsensor	3	10 - 20
Vissticks*	Braadsensor	4	8 - 12
Frites bakken**	Braadsensor	5	4 - 6
Pangerechten**	Braadsensor	3	6 - 10
Loempia's*	Braadsensor	4	10 - 30
Camembert*	Braadsensor	3	10 - 15
* Herhaaldelijk keren.			
** Regelmatig roeren.			
*** Warm maken en bereiden met deksel Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
**** De olie met gesloten deksel opwarmen.Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Diepvriesproducten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Opwarmen / warmhouden			
Groente in roomsaus**	Kookfuncties	1 / 70 °C	15 - 20
Functie Koken			
Groene bonen***	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 30
Functie Frituren met veel olie			
Frites frituren****	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8
* Herhaaldelijk keren.			
** Regelmatig roeren.			
*** Warm maken en bereiden met deksel Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			
**** De olie met gesloten deksel opwarmen.Per portie klaarmaken, zonder deksel.			

Andere	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Camembert bakken*	Braadsensor	3	7 - 10
Croutons**	Braadsensor	3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden***	Braadsensor	1	5 - 10
Amandelen roosteren****	Braadsensor	4	3 - 15
Noten roosteren****	Braadsensor	4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren****	Braadsensor	4	3 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Goulashsoep warm maken*****	Kookfuncties	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein warm maken*****	Kookfuncties	1 / 70 °C	-
Functie Zachtjes koken			
Melk warm maken*****	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 10
* Herhaaldelijk keren.			
** Regelmatig roeren.			
*** Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen wanneer het water kookt.			
**** Levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
***** Product aan het begin toevoegen.			

cookControl

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

Programma selecteren en instellen

1. Een kookzone kiezen.
2. De actieve kookmodus aanraken en de optie cookControl kiezen.
3. De gewenste programmagroep kiezen.
4. Het gewenste gerecht kiezen.

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

Programma afbreken

Kies vermogensstand 0 of verander de verwarmingsmethode om het programma af te breken.

Draadloze temperatuursensor

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

Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf vindt u informatie over de volgende onderwerpen:

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

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

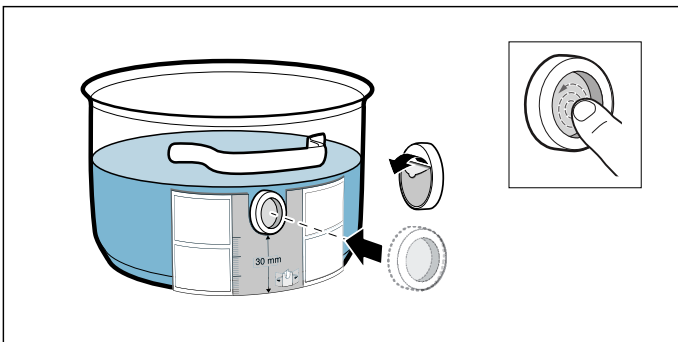
00577921	Set met 5 siliconenpatches
HZ39050	Kooksensor en set met 5 siliconenpatches

Siliconenpatch opplakken

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

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

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



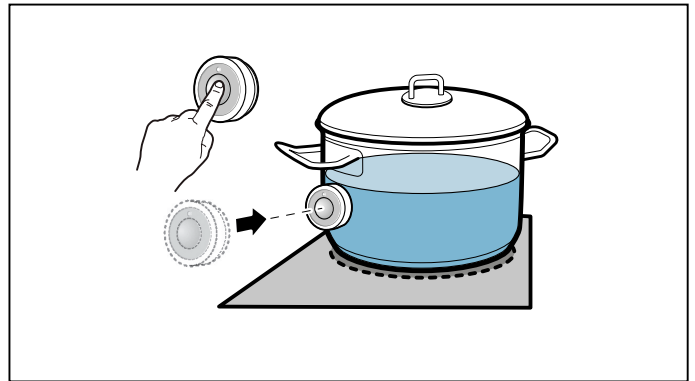
3. De siliconenpatch over het hele oppervlak aandrukken, ook aan de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

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

Draadloze temperatuursensor aanbrengen

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




Aanwijzingen

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

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

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


1. Dockingmenu openen.
2. Basisinstellingen openen en het menu-item Kooksensor kiezen.
3. De optie Nieuwe kooksensor toevoegen kiezen. Binnen 30 seconden op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken. Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding van de temperatuursensor met het bedieningspaneel op het display.

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

Aanwijzingen

- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de kooksensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool op de kooksensor is niet binnen 30 seconden ingedrukt.
 - De batterij van de kooksensor is bijna leeg. Kooksensor resetten en de verbindingprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een niet-correcte verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingprocedure opnieuw uitvoeren. Is de verbinding nog steeds foutief, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

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

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Temperatuursensor

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

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

Siliconenpatch

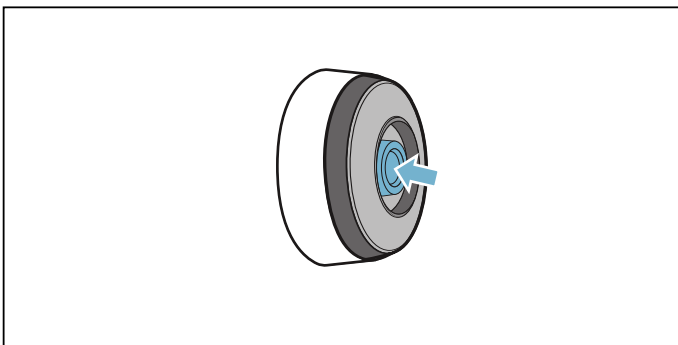
Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

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

Venster van de temperatuursensor.

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

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



Aanwijzingen

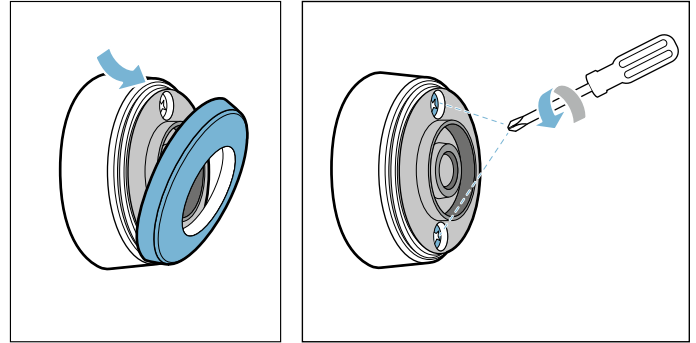
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuurspunten en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

Batterij vervangen

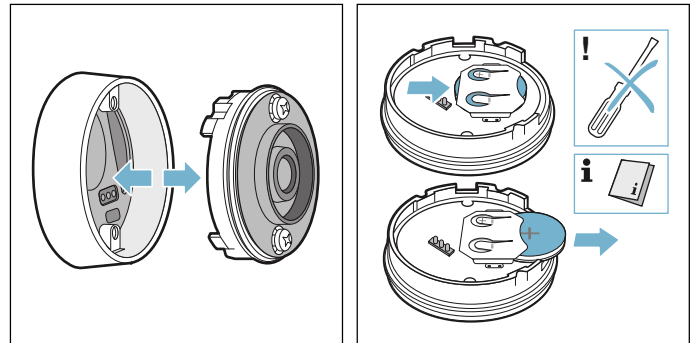
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

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

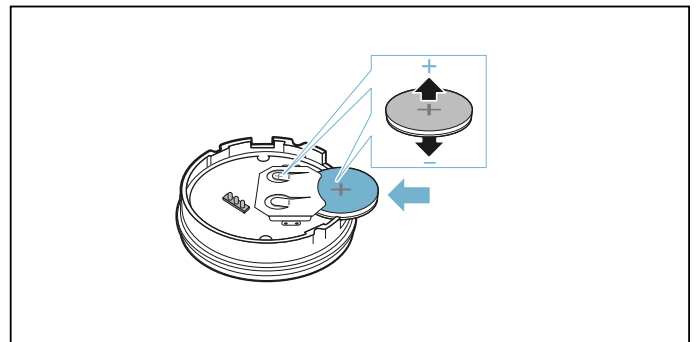


2. De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de batterijpolen in de juiste richting wijzen).

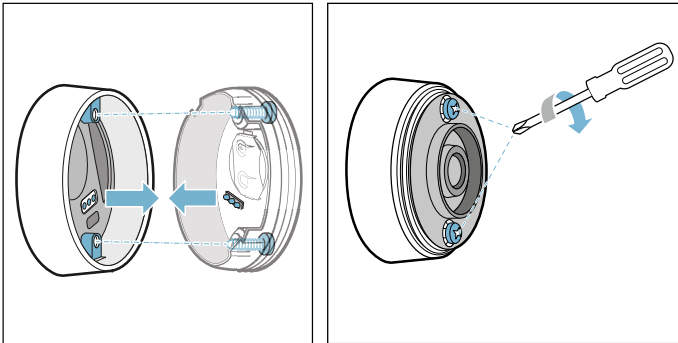


Attentie!

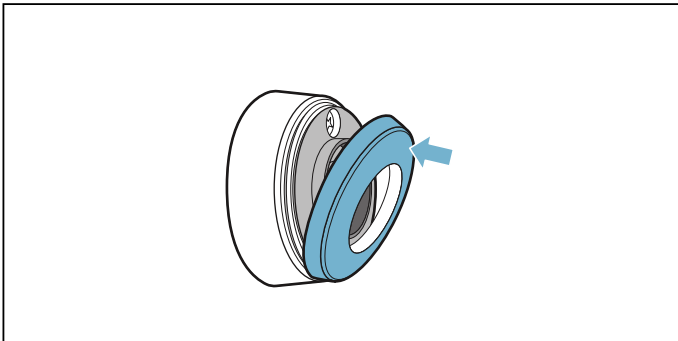
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



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



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



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

Conformiteitsverklaring

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

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

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


Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

Alle kookplaten moeten uitgeschakeld zijn.

Activeren

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

Deactiveren

Volg de aanwijzingen op het display op. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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


In- en uitschakelen

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

Wrijfbeveiliging

Wrijft u over het bedieningspaneel wanneer de kookplaat ingeschakeld is, dan kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Activeren

Dockingmenu openen en het  aantippen.

Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd.

Het oppervlak van het bedieningspaneel kan worden schoongemaakt zonder dat de instellingen veranderen.

Deactiveren

Na 30 seconden klinkt er een signaal en het bedieningspaneel wordt gedeblokkeerd. Om de functie voortijdig te deactiveren de aanwijzingen op het display opvolgen.

Aanwijzing: De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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

Basisinstellingen

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


Instellingen	Beschrijving en opties
Taal	U kunt de taal van het apparaat wijzigen.
Home Connect	Hiermee kunt u het apparaat verbinden met het thuisnetwerk en een mobiel apparaat.
Afzuigregeling cookConnect	Hiermee kunt u belangrijke functies van de afzuigkap, zoals de ventilatorstand en de verlichting, via de kookplaat bedienen.
Geluidssignalen	U kunt kiezen welke geluidssignalen het apparaat moet afspelen.
Signaalduur	U kunt de duur van de geluidssignalen veranderen.
Toetssignaal	U kunt kiezen of het apparaat geluiden moet afspelen bij het aanraken van velden en symbolen op het touch-display.
Helderheid bedieningspaneel	U kunt de helderheid van het display wijzigen.
flexInduction	U kunt kiezen of de flex-gebieden bij het inschakelen van de kookplaat als een geheel of afzonderlijk moeten functioneren.
powerMove-standen	U kunt de vooringestelde standen van de kookgebieden voor de Move-functie veranderen.
Kinderslot	U kunt de kookplaat blokkeren met het kinderslot en voorkomen dat kinderen deze onbevoegd gebruiken.
quickStop	Maakt het mogelijk de kookzone direct via het hoofddisplay snel uit te schakelen.
Merklogo	U kunt instellen of bij het inschakelen van de kookplaat het merklogo weergegeven moet worden.
reStart	U kunt instellen hoelang uw apparaat de laatst gebruikte instellingen na het uitschakelen onthoudt.
Maximale vermogensopname	U kunt het totale vermogen van de kookplaat begrenzen en aanpassen aan de lokale netaansluiting.
Energieverbruik	U kunt kiezen of het apparaat na het uitschakelen het energieverbruik moet weergeven.
Kooksensor	U kunt een nieuwe temperatuursensor toevoegen.
Kookfunctie	U kunt de hoogte boven zeeniveau van uw locatie invoeren, zodat de kooksensor preciezer functioneert.
Kookgerei-test	U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie.
Apparaatinfo	U kunt informatie over uw apparaat verkrijgen.
Fabrieksinstellingen	U kunt alle instellingen terugzetten naar de toestand bij levering.

Naar de basisinstellingen:


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

Menu Basisinstellingen

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

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

Basisinstellingen verlaten

Symbool  aanraken om het menu Basisinstellingen te verlaten.

Veranderingen opslaan of afwijzen

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



Weergave van het energieverbruik

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

Na uitschakeling wordt het verbruik 10 seconden lang in kWh weergegeven.

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



Kookgerei-test

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

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

1. De pan bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water in het midden plaatsen van de kookzone die qua diameter het beste past bij de bodem van de pan.
2. Basisinstellingen oproepen en de optie Kookgerei-test kiezen. Volg de aanwijzingen op het display op. De functie is geactiveerd.

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

Is het testresultaat niet optimaal, test de pan dan opnieuw op een kleinere kookzone.

Om de test te herhalen de basinstellingen opnieuw oproepen en de optie Kookgerei-test kiezen.

Aanwijzingen

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

Home Connect

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

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

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

Aanwijzingen

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

Instellen

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

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.


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

Voor het configureren moet de app geopend zijn.

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

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

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



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

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


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

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


Er verschijnt een melding dat het apparaat nu met de app kan worden verbonden.

6. "Volgende" aanraken om de verbinding met de app te starten.



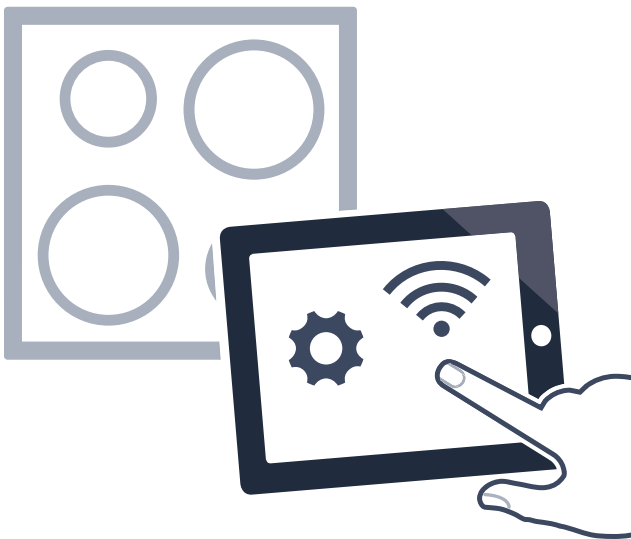
Als de aanmeldingsprocedure met succes is afgesloten, verschijnt een melding. In het hoofdbereik van het bedieningsveld verschijnt het symbool .

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

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




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



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

7. Volg het verzoek in de app en voer de netwerknaam en het wachtwoord van uw thuisnetwerk (WLAN) in. Er verschijnt een melding dat het apparaat nu met de app kan worden verbonden.
8. "Volgende" aanraken om de verbinding met de app te starten.



Als de aanmeldingsprocedure met succes is afgesloten, verschijnt een melding. In het hoofdbereik van het bedieningsveld verschijnt het symbool .

Home Connect instellingen

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

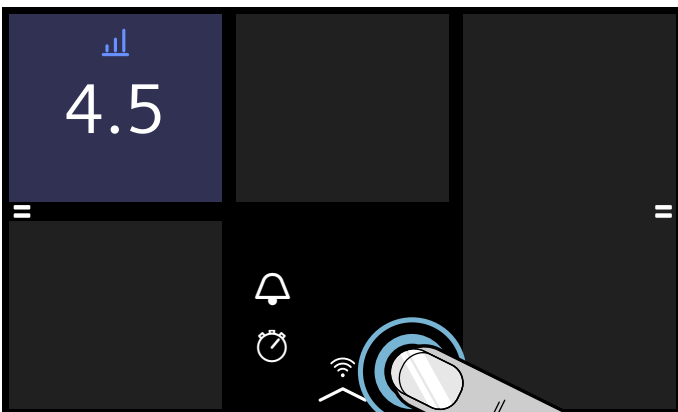
Navigeer in de basisinstellingen van uw kookveld naar de Home Connect instellingen om de netwerk- en apparaatinformatie weer te geven.

Instelling	Beschrijving en opties
Met assistent instellen	U kunt de kookplaat automatisch of handmatig in het thuisnetwerk aanmelden. <ul style="list-style-type: none"> ■ Met assistent instellen (automatische aanmelding in het thuisnetwerk) ■ Met assistent instellen: geen WPS-functie (handmatige aanmelding in het thuisnetwerk) Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat nog niet met het thuisnetwerk is verbonden.
Verbinden met app	U kunt de verbinding met één of meerdere Home Connect accounts tot stand brengen. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Instelling via app	U kunt instellen of het versturen van kookinstellingen mogelijk moet zijn. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nee - in de app worden uitsluitend de actuele toestanden van de kookplaat weergegeven. ■ Ja - kookinstellingen kunnen van de app naar de kookplaat worden verstuurd. Verstuurde kookinstellingen moeten aan de kookplaat worden bevestigd. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Wi-Fi	U kunt de draadloze module van de kookplaat uitschakelen en zo de verbinding met de WLAN verbreken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Uitgeschakeld - draadloze module uitgeschakeld. ■ Ingeschakeld - draadloze module ingeschakeld. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Verbinding verbreken	U kunt altijd de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk terugzetten. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Informatie over het apparaat	Er wordt informatie over Home Connect en over het netwerk weergegeven. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
* Voorinstelling bij levering	

Aanwijzing: "Met assistent instellen" wordt alleen weergegeven als er nog geen verbinding met het thuisnetwerk bestaat. Alle andere instellingen worden alleen weergegeven als de verbinding met het thuisnetwerk al tot stand werd gebracht.

WLAN-symbolen

Afhankelijk van signaalsterkte, beschikbaarheid van de Home Connect server of bij toegang op afstand door de servicedienst verandert het WLAN-symbool in het hoofdbereik van het bedieningspaneel.




U kunt een beschrijving van het weergegeven symbool weergeven. Raak hiervoor het symbool minstens 2 seconden of zo lang aan tot de beschrijving verschijnt.

WLAN deactiveren


Is WLAN geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.

Aanwijzing:

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

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




WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel verdwijnt het symbool .

Loskoppelen van het netwerk


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

Aanwijzing:

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

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




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

Aanwijzing:

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

Netwerk verbinden


1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Netwerk verbinden" aanraken.
4. Instructies in het hoofdstuk "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk" of "Automatische aanmelding in het thuisnetwerk" opvolgen.

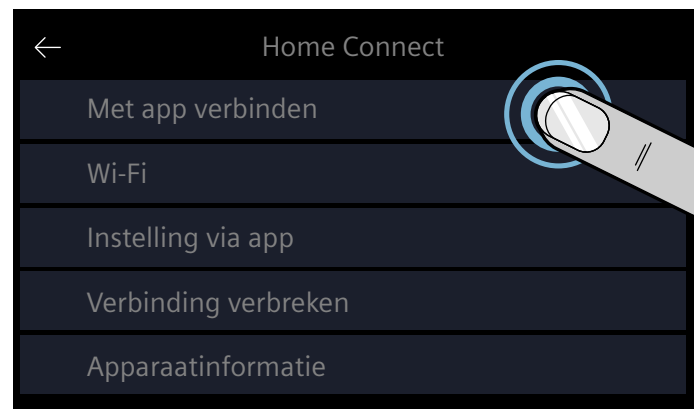
Met app verbinden

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

Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en geconfigureerd.
- Bij een directe verbinding met een afzuigkap het kookveld eerst loskoppelen van het thuisnetwerk en de verbinding opnieuw starten. → "Loskoppelen van het netwerk" op pagina 42 → "Netwerk verbinden" op pagina 42

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



U kunt ook een bijkomende Home Connect account met de kookplaat verbinden. Raak hiervoor "Met bijkomende app verbinden" aan.


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

Instellingen via app

U kunt met de Home Connect app comfortabele toegang tot de basisinstellingen van uw kookplaat verkrijgen en instellingen voor de kookzones naar de kookplaat sturen.

Aanwijzingen

- Voor het wijzigen van de basisinstellingen moet de kookplaat uitgeschakeld zijn.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de leveringstoestand is de overbrenging van instellingen geactiveerd.
- Als de overbrenging van instellingen is gedeactiveerd, worden alleen de bedrijfstoestanden van het kookveld in de Home Connect app weergegeven.

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



4. Om de overdracht te activeren, "Ja" aanraken, om de overdracht te deactiveren "Nee" aanraken.

Kookinstellingen bevestigen

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



Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw kookplaat geactualiseerd (bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde is dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en verbonden bent met de Home Connect server.

Zodra een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app of de kookplaat starten. Open hiervoor de basisinstellingen van uw kookplaat. Er verschijnt een assistent die u door de update leidt.

Na het met succes downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw lokale netwerk bent.

Na de succesvolle installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Aanwijzingen

- Tijdens het downloaden kunt u uw kookplaat verder gebruiken.
- Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kan een software-update ook automatisch gedownload worden.
- In het geval van een veiligheidsrelevante update wordt aangeraden om de installatie zo snel mogelijk uit te voeren.

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

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

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

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

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

Conformiteitsverklaring

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

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



Verbinding afzuigkap

U kunt dit apparaat met een passende afzuigkap verbinden en zo de functies van de kap via uw kookveld sturen.

Er zijn verschillende mogelijkheden om de apparaten met elkaar te verbinden:

Home Connect

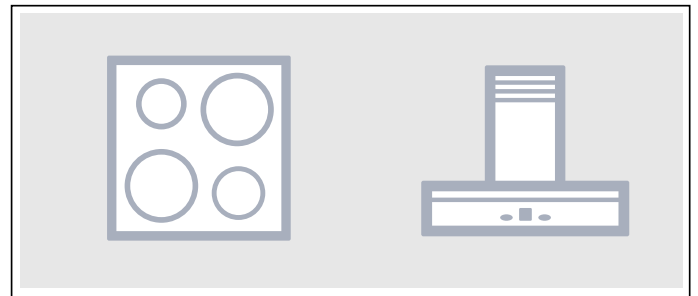
Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect is het mogelijk ze te verbinden via de Home Connect app.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.



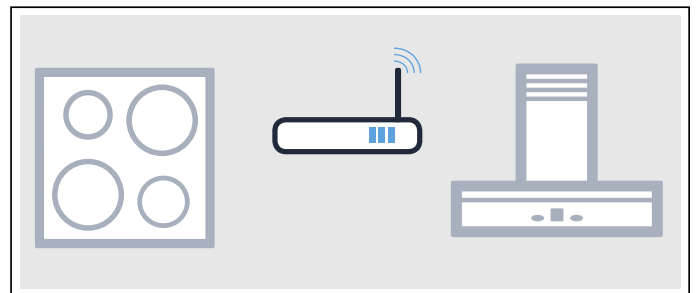
Apparaten direct verbinden

Als het apparaat rechtstreeks met een afzuigkap wordt verbonden, is er geen verbinding met het thuisnetwerk meer mogelijk. Het apparaat functioneert als een kookveld zonder netwerkverbinding. Het kookveld kan altijd via het bedieningspaneel worden bediend.



Apparaten verbinden via het thuisnetwerk

Als de apparaten via het thuisnetwerk met elkaar worden verbonden, kan zowel de afzuigregeling als Home Connect voor het kookveld worden gebruikt.



Aanwijzingen

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

Instellen


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

Directe verbinding

Zorg ervoor dat de afzuigkap uitgeschakeld is.

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

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

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Kapbesturing" aanraken.
3. "Direct verbinden" aanraken.
4. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.


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

Verbinding via thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

U dient toegang tot uw router te hebben. Als dat niet het geval is, volgt u de stappen bij "Rechtstreekse verbinding".

Zorg er aan het begin voor dat de afzuigkap zich in het thuisnetwerk bevindt.


1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Kapbesturing" aanraken.
3. "Via thuisnetwerk verbinden" aanraken.
4. Binnen 2 minuten op de WPS-knop op de router drukken.
Als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden, verschijnt een melding.
5. Binnen 2 minuten de verbinding aan de afzuigkap starten.

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

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

Verbinding terugzetten

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

1. Basisinstellingen via het symbool  in het dockingmenu openen.
2. Instelling "Kapbesturing" aanraken.
3. "Verbinding verbreken" aanraken.


Kap via het kookveld regelen

In de basisinstellingen van uw kookveld kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van in- en uitschakeling van het kookveld of afzonderlijke kookplaten instellen. → "Afzuigregeling instellingen" op pagina 46

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.

Ventilator instellen

Inschakelen

In het instelgebied symbool  aanraken.

Ventilatiestand instellen

Kies in het instelgebied de ventilatorstand.




U kunt kiezen uit de standen 1, 2 en 3. Om de intensiefstanden te kiezen, raakt u **int 1** of **int 2** aan.

Uitschakelen

Ventilatorstand 0 kiezen.




Automatische modus instellen

Inschakelen

1. Raak in het instelbereik het symbool  aan.
2. In het instelgebied  auto aanraken.
 auto is rood verlicht.


Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

Uitschakelen

1. Raak in het instelbereik het symbool  aan.
2. In het instelgebied  auto aanraken.
 auto is wit verlicht.

Verlichting van de kap instellen

U kunt het licht van de kap via het bedieningsveld van de kookplaat in- en uitschakelen.

In het instelgebied symbool  aanraken.

Afzuigregeling instellingen

U kunt de kookplaatgebaseerde kapbesturing altijd aan uw behoeften aanpassen.

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

Instelling	Beschrijving en opties
Ventilatorbesturing (automatische start)	<p>U kunt instellen of en hoe de ventilator na het inschakelen van de kookplaat start.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uitgeschakeld - de kap moet indien nodig handmatig worden ingeschakeld. ■ Inschakelen in de automatische modus* - de kap schakelt bij het inschakelen van een kookplaat in het automatische bedrijf in. ■ Inschakelen in de standaardmodus - de kap schakelt bij inschakelen van een kookplaat met een vaste stand in.
Naventilatie	<p>Het nalopen van de ventilator zorgt ervoor dat restgeurtjes worden verwijderd, daarna schakelt de ventilator vanzelf uit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilator uit. ■ Inschakelen in de automatische modus.* ■ Inschakelen in de standaard ventilatornalooop. ■ Geen wijzigingen aan de ventilatorinstellingen bij uitschakelen van de kookplaat.
Licht-aan-automaat	<p>U kunt instellen of het licht van de kap automatisch met de kookzone moet inschakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uit ■ Aan* - de verlichting schakelt bij het inschakelen van de kookplaat in.
Licht-uit-automaat	<p>U kunt instellen of het licht van de kap automatisch met de kookzone moet uitschakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uit* ■ Aan - de verlichting schakelt bij het uitschakelen van de kookplaat uit.
Verbinding verbreken	<p>U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.</p>
* Voorinstelling bij levering	

Reinigen

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

Kookplaat

Schoonmaken

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.

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

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

Gebruik in geen geval:

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

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

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

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

Mogelijke vlekken

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

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

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

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Op het display verschijnt geen beeld.

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

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

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

Diep fluiten:

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

Knisperen:

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

Hoge fluittonen:

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

Ventilatorgeluid:

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

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

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

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

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

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

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

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

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

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

Schoonmaken**Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?**

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

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

? Wat te doen bij storingen?

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

Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen

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

Aanwijzing: . Bij enkele waarschuwingen wordt een foutcode weergegeven. Geef eventueel ook de foutcode door aan de servicedienst.

Tips

Probleem	Oplossing
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Het touchscreen reageert niet of is geblokkeerd.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De kookstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder Maximale vermogensopname in de basisinstellingen. Een zeer grote pan kan de maximale kookstand op dezelfde helft van de kookplaat beïnvloeden. De pan weer terugplaatsen.
Wanneer zich een voorwerp op het touchscreen bevindt, klinkt er een signaal.	Het voorwerp verwijderen en de kookplaat opnieuw instellen. Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.
De kookplaat reageert niet zoals gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	Het apparaat via de zekering in de meterkast ontkoppelen of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen. Een paar seconden wachten en het apparaat opnieuw aansluiten.
De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	De pan verwijderen. Enkele seconden wachten. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel de kookzone opnieuw in.

Probleem	Oplossing
De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingsoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst.
De FlexPlus-kookzone kan niet worden geactiveerd	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt de overige kookzones gebruiken zoals u gewend bent. Neem contact op met de technische servicedienst.
De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld. E8202	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.
De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld. E8203	Wordt de temperatuursensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem uit de buurt van andere kookplaten of warmtebronnen. Kookzones weer inschakelen.
De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg. E8204	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie paragraaf → "Batterij vervangen"
De verbinding met de temperatuursensor is afgebroken. E8205	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
De temperatuursensor is kapot/defect. E8206	Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor is niet verlicht en de temperatuursensor reageert niet.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie paragraaf → "Batterij vervangen" Blijft het probleem bestaan, houdt het symbool van de temperatuursensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbindt de temperatuursensor opnieuw met de kookplaat. Zie paragraaf Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de sensor knippert twee keer. De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg. De volgende keer kan de bereiding worden afgebroken, omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie paragraaf → "Batterij vervangen"
De indicatie van de sensor knippert drie keer. De verbinding met de temperatuursensor is afgebroken.	Houd het symbool van de temperatuursensor 8-10 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat. Zie paragraaf → "De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel"
De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist. E9000/E90 10	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten U400	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.

Demo-modus

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

 **Servicedienst**

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

E-nummer en FD-nummer

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

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

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

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

Testgerechten

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

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

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

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

Testgerechten	Vormen	Kook-stand	Voorverwarmen		Bereiden	
			Tijdsduur (Min:sec)	Dek-sel	Kookstand	Dek-sel
Rijstepap koken						
Rijstepap, afgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C De melk opwarmen tot deze begint op te komen. Aanbevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen. Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min.						
In ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
In ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Rijstepap, onafgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen.						
In ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3	Nee
In ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	2.5	Nee
Rijst koken						
Watertemperatuur 20 °C						
In ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
In ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Varkenslende braden						
Begintemperatuur van de lende: 7 °C						
Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken maken						
Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Frituren van diepvriesfrites						
Hoeveelheid: 1,8 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietem- peratuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee
*Recept volgens DIN 44550						
**Recept volgens DIN EN 60350-2						

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

siemens-home.bsh-group.com

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerkllicentie van Siemens AG



9001294711
970222(00)