

SIEMENS

## Kookplaat

EX8..LY...

[nl] Gebruiksaanwijzing



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</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

 <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> . . . . .	4	 <b>Warmhoudfunctie</b> . . . . .	20
 <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .	5	Activeren . . . . .	20
 <b>Oorzaken van schade</b> . . . . .	7	Deactiveren . . . . .	20
Overzicht . . . . .	7	 <b>Overname van instellingen</b> . . . . .	21
 <b>Milieubescherming</b> . . . . .	8	Activeren . . . . .	21
Tips om energie te besparen . . . . .	8	 <b>Kookhulpfuncties</b> . . . . .	22
Milieuvriendelijk afvoeren . . . . .	8	Functies van de kookhulp . . . . .	22
 <b>Koken met inductie</b> . . . . .	8	Geschikte pannen . . . . .	23
Voordelen bij koken met inductie . . . . .	8	Sensoren en speciale accessoires . . . . .	23
Pannen . . . . .	8	Functies en kookstanden . . . . .	23
 <b>Het apparaat leren kennen</b> . . . . .	10	Aanbevolen gerechten . . . . .	27
Het bedieningspaneel . . . . .	10	Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone . . . . .	35
De kookzones . . . . .	11	 <b>Draadloze temperatuursensor</b> . . . . .	37
Restwarmte-indicatie . . . . .	11	Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor . . . . .	37
 <b>Apparaat bedienen</b> . . . . .	12	De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel . . . . .	37
Kookplaat in- en uitschakelen . . . . .	12	Reinigen . . . . .	38
Kookzone instellen . . . . .	12	Batterij vervangen . . . . .	38
Kookadvies . . . . .	13	Conformiteitsverklaring . . . . .	39
 <b>Flex zone</b> . . . . .	15	 <b>Kinderslot</b> . . . . .	40
Tips voor het gebruik van pannen . . . . .	15	Kinderslot activeren en deactiveren . . . . .	40
Als een afzonderlijke kookzone . . . . .	15	Automatisch kinderslot . . . . .	40
Als twee onafhankelijke kookplaten . . . . .	15	 <b>Wrijfbeveiliging</b> . . . . .	40
 <b>Move-functie</b> . . . . .	16	 <b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b> . . . . .	40
Activeren . . . . .	16	 <b>Basisinstellingen</b> . . . . .	41
Deactiveren . . . . .	16	Zo komt u bij de basisinstellingen: . . . . .	42
 <b>FlexPlus zone</b> . . . . .	17	 <b>Weergave van het energieverbruik</b> . . . . .	43
Aanwijzingen voor het kookgerei . . . . .	17	 <b>Kookgerei-test</b> . . . . .	43
Activeren . . . . .	17	 <b>Power-Manager</b> . . . . .	44
Deactiveren . . . . .	17	 <b>Reinigen</b> . . . . .	44
 <b>Tijdfuncties</b> . . . . .	18	Kookplaat . . . . .	44
Programmering van de bereidingstijd . . . . .	18	Omlijsting van de kookplaat . . . . .	44
De kookwekker . . . . .	18	 <b>Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)</b> . . . . .	45
Stopwatch-functie . . . . .	19	 <b>Wat te doen bij storingen?</b> . . . . .	47
 <b>PowerBoost-functie</b> . . . . .	19	 <b>Servicedienst</b> . . . . .	49
Activeren . . . . .	19	E-nummer en FD-nummer . . . . .	49
Deactiveren . . . . .	19	 <b>Testgerechten</b> . . . . .	50
 <b>ShortBoost functie</b> . . . . .	20		
Advies voor het gebruik . . . . .	20		
Activeren . . . . .	20		
Deactiveren . . . . .	20		

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

## Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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. Dragere 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 – Storingsgevaar!**

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

** Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

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

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- 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.

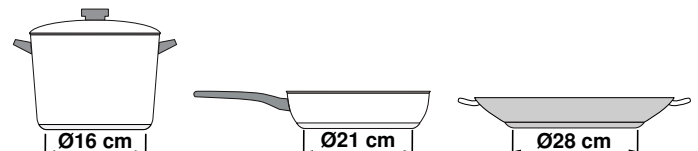
### Pannen

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.



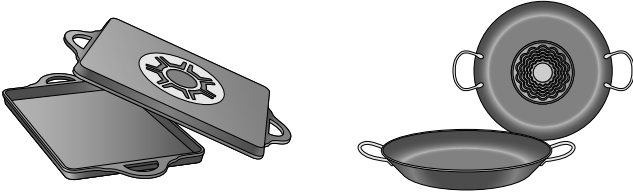
Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone".



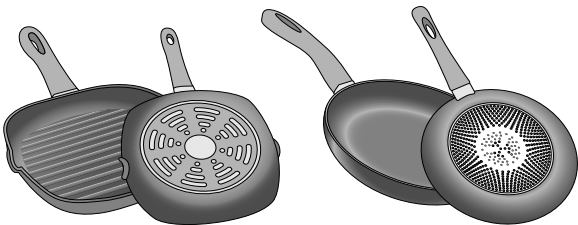


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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

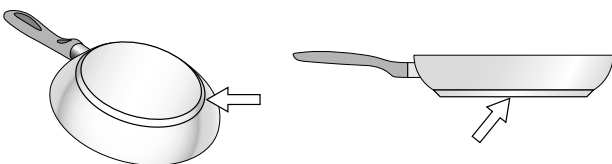
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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

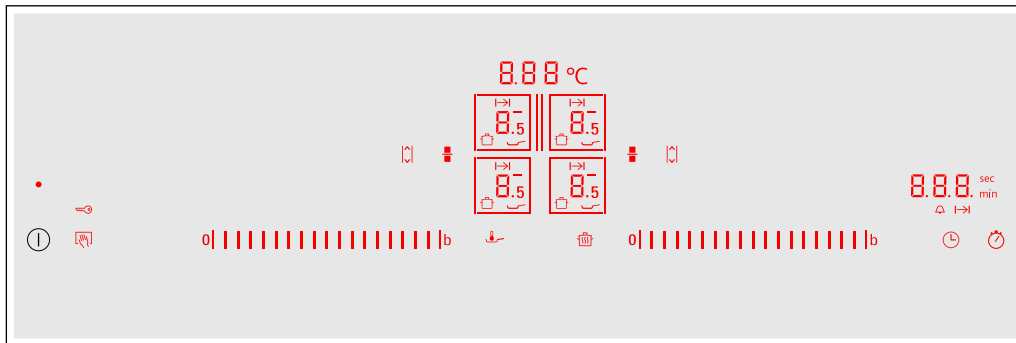
Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

## Het apparaat leren kennen




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

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

### Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
	Hoofdschakelaar
	Kookzone kiezen
	Instelgebied
	Powerboost- en Shortboost-functie
	Flexibele kookzone
	Move-functie
	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden en kinderslot
	Warmhoudfunctie
	BraadSensor
	Programmering van de bereidingstijd en kookwekker
	Stopwatch-functie

Indicaties	
	Gebruikstoestand
	Kookstanden
	Restwarmte
	PowerBoost-functie
	ShortBoost-functie
	Warmhoud-functie
	BraadSensor
	Kookfuncties
	Temperatuur kookfuncties
	Kinderslot
	Timer-functie
	De bereidingstijd instellen
	Kookwekker
	FlexPlus-kookzone
	Overdracht van instellingen
	Timer-indicaties

### Bedieningsvlakken




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

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

### Aanwijzingen

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

## 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"		

## Restwarmte-indicatie

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

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

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

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


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


## Apparaat bedienen

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

### Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan lichten op. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool  aan tot de indicaties verdwijnen. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

#### Aanwijzingen


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

### Kookzone instellen

In het instelgebied stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt gekenmerkt door .




**Aanwijzing:** De linker kookzones worden in het linkerinstelgebied en de rechter kookzones in het rechterinstelgebied ingesteld.

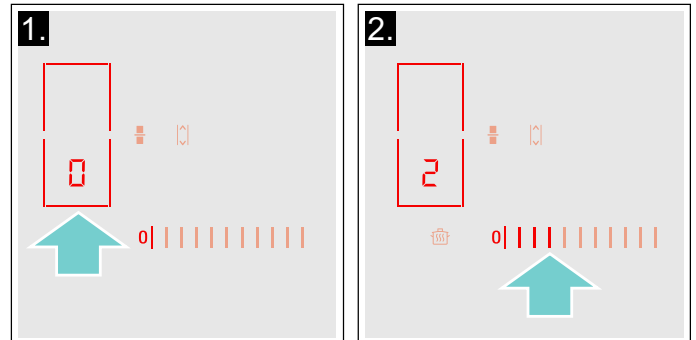
#### Aanwijzingen

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

### Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak de symbolen  en  van de gewenste kookzone aan. De indicatie  is helderder verlicht.
2. Strijk met uw vinger over het betreffende instelgebied tot de gewenste kookstand oplicht.




De kookstand is ingesteld.

### De vermogensstand wijzigen

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

### De kookzone uitschakelen

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

#### Aanwijzingen

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

## 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 pannelappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "Milieubescherming"

### Bereidingstabel

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

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
*** Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
<b>Stoven</b>		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
<b>Stoven / braden met weinig olie*</b>		
Schitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Kotelet, on/gepaneerd**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries***	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)**	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnalen	7 - 8	4 - 10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Pangerechten, diepvries	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
<b>Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porite frituren)</b>		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

## Flex zone

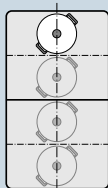
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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

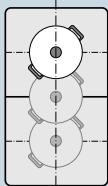
### Tips voor het gebruik van pannen

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

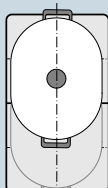
#### Als afzonderlijke kookzone



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

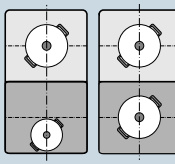


Diameter groter dan 13 cm  
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



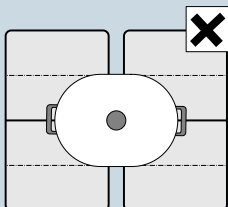
Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

#### Als twee onafhankelijke kookplaten



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

#### 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. Kies de flexibele kookzone met het symbool .
2. Kies in het instelgebied de betreffende kookstand. De flexibele kookzone is geactiveerd.

#### Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en wijzig de kookstand in het betreffende instelgebied.

#### Nieuw kookgerei toevoegen

Plaats het nieuwe kookgerei op de kookzone en raak twee keer het symbool  aan. Het nieuwe kookgerei wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft behouden.

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

#### Deactiveren



Symbool  aanraken.

De flexibele kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren verder als twee onafhankelijke kookzones.

### Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone gebruiken als twee onafhankelijke kookzones.

#### De kookzones scheiden

1. Symbool  aanraken.
2. Kies de gewenste kookzone met het symbool .
3. Kies in het instelgebied de betreffende kookstand. De kookzone is geactiveerd.

#### Aanwijzingen

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

#### De beide kookzones verbinden

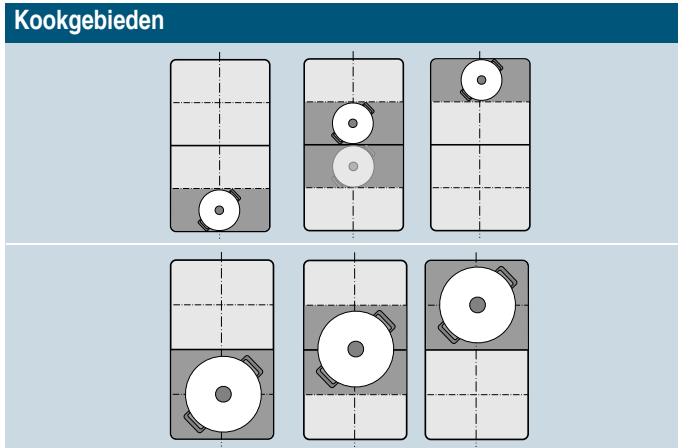
Symbool  aanraken.

De flexibele kookzone is geactiveerd.

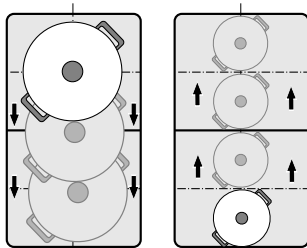
## Move-functie

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

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



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



Vooraf ingestelde kookstanden:

Voorste gebied = kookstand **9**

Middelste gebied = kookstand **5**

Achterste gebied = kookstand **1.5**

De vooraf ingestelde kookstanden kunnen onafhankelijk van elkaar worden veranderd. Hoe u ze kunt veranderen staat beschreven in het hoofdstuk

→ "Basisinstellingen".

### Aanwijzingen

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

### Activeren

1. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone.
2. Raak het symbool  aan, het is sterker verlicht. De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone. De kookstand van het gebied waarop het kookgerei staat, is verlicht op het display van de kookzones. De functie is geactiveerd.


### Kookstand wijzigen

De kookstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Plaats het kookgerei op het kookgebied en wijzig de kookstand in het instelgebied.


### Aanwijzingen

- Er wordt slechts één kookstand veranderd van het gebied waarop het kookgerei staat.
- Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de kookstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

### Deactiveren

Symbool  aanraken. Het is zwakker verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Wanneer één van de kookgebieden op  wordt geplaatst, wordt de functie binnen enkele seconden gedeactiveerd.



## 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.

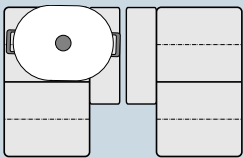
### Aanwijzingen voor het kookgerei

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

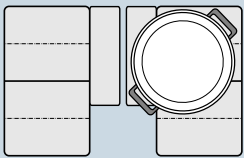
Het kookgerei dient de kookzone aan de zijkant en de FlexPlus-kookzone te bedekken.

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

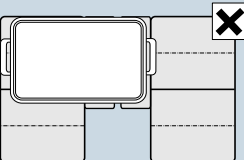
#### Kookgerei plaatsen



Langwerpig kookgerei:  
De flexibele kookzone activeren als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone.



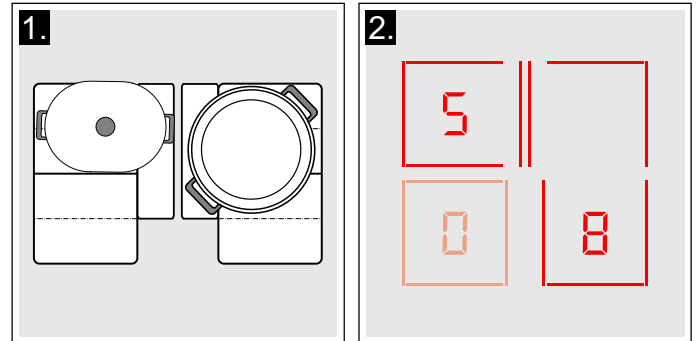
Groot rond kookgerei:  
De flexibele kookzone activeren als één afzonderlijke kookzone.



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 indicaties van de kookzone en de FlexPlus-kookzone lichten 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:

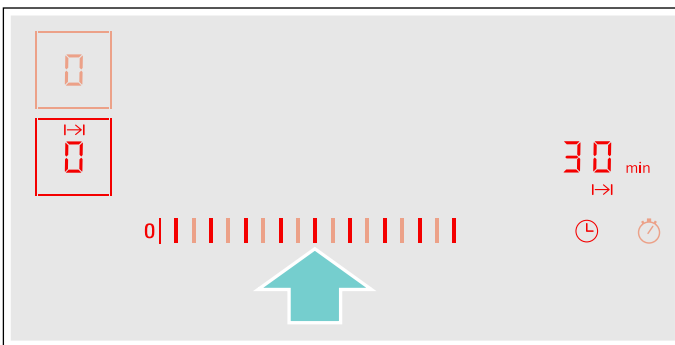
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie


### Programmering van de bereidingstijd

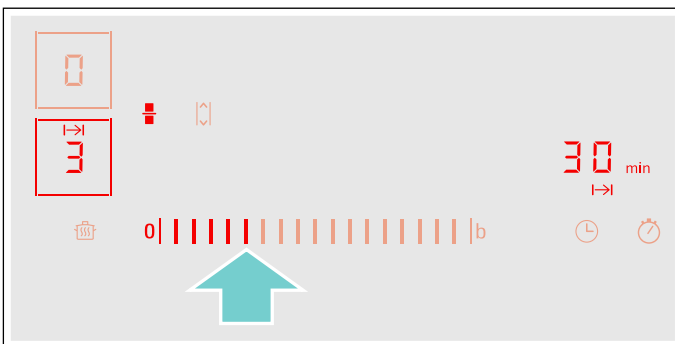
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

#### Zo stelt u in:

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



4. Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.
5. De gewenste kookstand kiezen.



De bereidingstijd begint af te lopen.

#### Aanwijzingen

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


### BraadSensor


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


### Kookfuncties

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



### Tijd veranderen of wissen

Raak twee keer het symbool  aan en kies vervolgens de kookzone.


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

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.


### Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit, de indicatie  knippert en de kookzone geeft  aan. Er klinkt een signaal.

In de timer-indicatie knipperen  en de indicatie .

Bij aanraking van het symbool  verdwijnen de indicaties en het geluidssignaal.

### Aanwijzingen





- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt in de timer-indicatie altijd de kortste bereidingstijd.
- Voor het opvragen van de resterende bereidingstijd van een kookzone raakt u twee keer het symbool  aan en kiest u de kookzone.
- U kunt een bereidingstijd van maximaal **99** minuten instellen.

### De kookwekker

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

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


#### Zo stelt u in

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


### Tijd veranderen of wissen


Symbool  aanraken.

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

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. In de timer-indicatie knipperen **00** en het symbool .


Na aanraking van het symbool  verdwijnen de indicaties.

### Stopwatch-functie

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


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

### Activeren

Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn **00** verlicht.

De tijd begint af te lopen.

### Deactiveren

Symbool  aanraken. In de timer-indicatie worden **00** weergegeven en verdwijnen vervolgens.

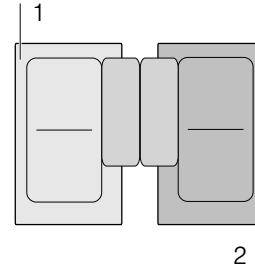
De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Om de stop-watch te deactiveren dient deze functie gekozen te zijn.

## PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met de betreffende kookstand **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. Symbool **b** aanraken.  
De indicatie **b** is verlicht.  
De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.  
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.  
De functie is gedeactiveerd.

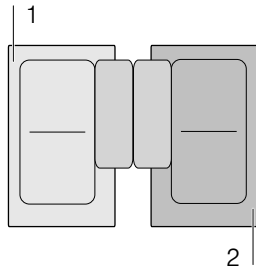
**Aanwijzing:** Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

## 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. Raak twee keer het symbool **b** aan.  
De indicatie **b** is verlicht.  
De functie is geactiveerd.

### Deactiveren


1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.  
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.  
De functie is gedeactiveerd.

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

## Warmhoudfunctie

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

### Activeren

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

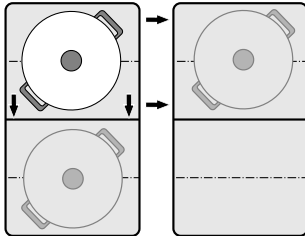
### Deactiveren

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

## Overname van instellingen



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

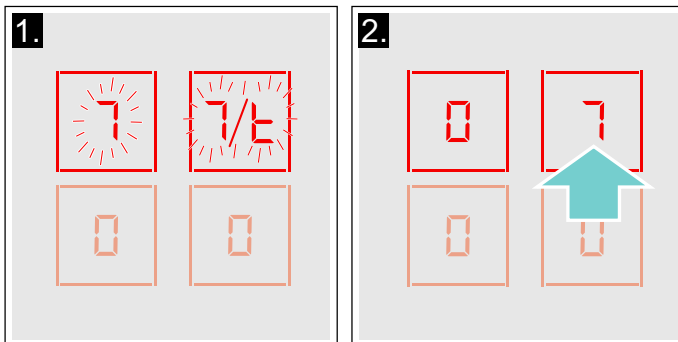
Om de instellingen over te dragen, plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



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

### Activeren

1. Verplaats het kookgerei van de ingeschakelde kookzone naar een andere kookzone.  
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone knippert.  
Het kookgerei wordt erkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen de eerder gekozen kookstand en het symbool .
2. Kies de nieuwe kookzone uit om de instellingen te bevestigen.  
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone wordt ingesteld op .



De instellingen zijn overgedragen op de nieuwe kookzone.

### Aanwijzingen

- Het kookgerei verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen ander kookgerei stond.
- De PowerBoost- of ShortBoost-functie kan alleen van links naar rechts of van rechts naar links worden omgezet als er geen kookzone actief is.
- Wordt er een nieuwe kookvorm op een andere kookzone geplaatst voordat de instellingen bevestigd zijn, dan kan deze functie voor beide kookvormen worden gebruikt.
- Worden er meerdere kookvormen verplaatst, dan kan de functie alleen worden gebruikt voor het kookgerei dat het laatst verplaatst is.



## Kookhulpfuncties

Met de kookhulpfuncties wordt koken heel eenvoudig en het resultaat is altijd optimaal. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

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

Tijdens het koken meten sensoren voortdurend de temperatuur van de pan. Hierbij wordt het vermogen permanent geregeld en de juiste temperatuur aangehouden.

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

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

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

In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

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

### Functies van de kookhulp

Met de kookhulpfuncties kan voor elk gerecht de beste bereidingstijd worden gekozen.

IN de tabel kunt u zien welke verschillende functie-instellingen er voor de kookhulp beschikbaar zijn.

Kookhulpfuncties	Temperatuur-standen	Kookgerei	Beschikbaar voor	Activeren
<b>Braadsensor</b>				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Kookfuncties</b>				
Verwarmen / Warmhouden	1/70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes koken	2/90 °C		Alle kookzones	
Koken	3/100 °C		Alle kookzones	
Garen in de snelkookpan	4/120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	5/170 °C		Alle kookzones	
*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel. Heeft de kookplaat geen draadloze temperatuursensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel of via onze servicedienst worden aangeschaft.				

## 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.
- HZ390512 teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.
- HZ390522 grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.

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

### Aanwijzingen

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

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

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

## Sensoren en speciale accessoires

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

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

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

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

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

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

## Functies en kookstanden

### Braadsensor

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

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

### Voordelen

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

### Aanwijzingen



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

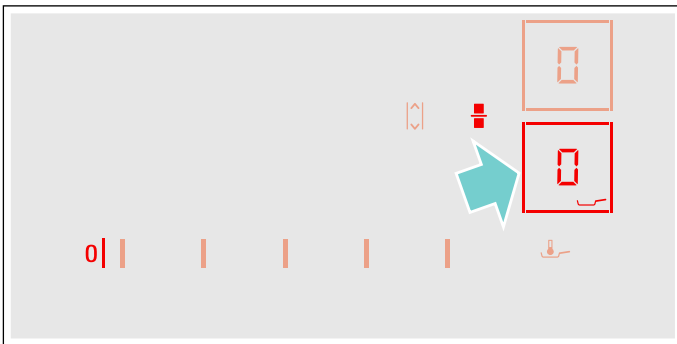
## Temperatuurstanden

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

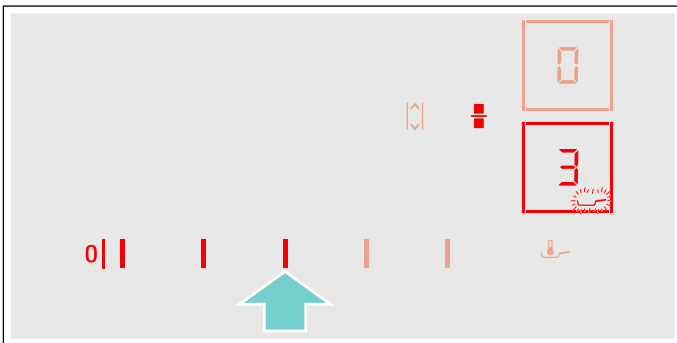
### Zo stelt u in

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


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



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




De functie is geactiveerd.

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

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

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

### BraadSensor uitschakelen

Raak het symbool  aan en kies de kookzone. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

### Kookfuncties

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

De functies zijn beschikbaar voor alle kookzones.

### Voordelen

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

### Aanwijzingen

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



**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. Hierbij gaat u als volgt te werk:

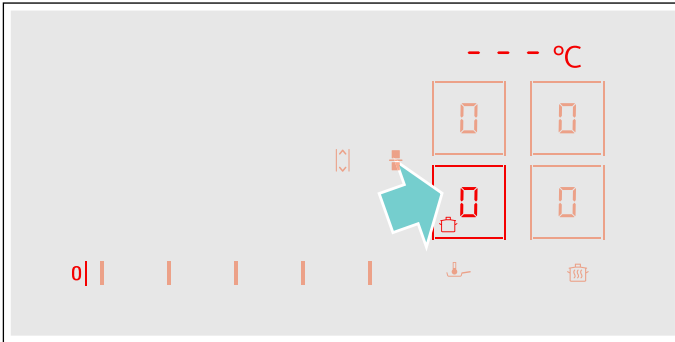
- Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen" voor de keuze van de basisinstelling **4**
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 3. Ligt uw woonplaats op een hoogte tussen de 200 en 400 m boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die in de volgende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

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

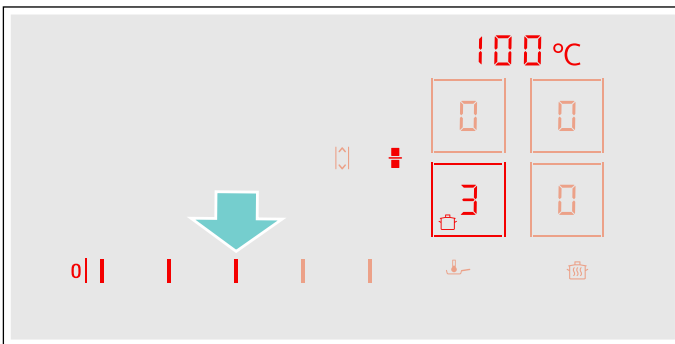
**Aanwijzing:** De temperatuurstand 3/100 °C is voldoende om efficiënt te koken, ook als het water hierbij niet al te erg kookt. Het kookpunt kan echter gewijzigd worden. Is het bijv. wenselijk dat het water sterker kookt, dan kan er een geringere hoogte worden gekozen.

### Zo stelt u in

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. Op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken. Op het bedieningspaneel licht de indicatie  op.
4. De kookzone kiezen waarop de pan met de temperatuursensor staat.



5. Kies de juiste temperatuurstand uit de tabel.




De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  knippert tot het water of de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. Dan klinkt er een signaal en het temperatuursymbool houdt op met knipperen.

6. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.

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

### Kookfuncties uitschakelen



De kookzone kiezen en in het instelbereik op  zetten. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.
























**Aanwijzing:** Ca. 10 seconden wachten voordat u de kookfuncties opnieuw activeert.

## Aanbevolen gerechten

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

Kookhulpfuncties:

	Braadsensor voor pannen
	Kooksensor

Vlees	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>		4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>		4	6 - 10
Koteletten <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Wiener schnitzel <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>1</sup>		3	10 - 20
In reepjes gesneden vlees <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Spek <sup>1</sup>		2	5 - 8
Gehakt <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm dik) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Gehaktballen (2 cm dik) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Gevulde gehaktballen <sup>1</sup>		3	10 - 20
Gekookte worst <sup>1</sup>		3	8 - 20
Worstjes, rauw <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Worstjes <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Koken</b>			
Vleesballetjes <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Soepkip <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees in soep <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.





<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen.









<sup>3</sup> Regelmatig roeren.

<sup>4</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

<sup>5</sup> Het product aan het begin toevoegen.
















<sup>6</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.









Vlees	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Soepkip <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Gekookt rundvlees in soep <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Met veel olie frituren</b>			
Stukken kip frituren <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Vleesballetjes frituren <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.			
<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen.			
<sup>3</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>4</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>5</sup> Het product aan het begin toevoegen.			
<sup>6</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			







Vis	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Visfilet ongepaneerd <sup>1</sup>		4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd <sup>1</sup>		3	10 - 20
Krabben <sup>1</sup>		4	4 - 8
Garnalen <sup>1</sup>		4	4 - 8
Vis in zijn geheel gebakken <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Gestoofte vis <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Met veel olie frituren</b>			
Vis in bierdeeg frituren <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Gepaneerde vis frituren <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.			
<sup>2</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			





Eiergerechten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Spiegeleieren in boter <sup>1</sup>		2	2-6
Spiegeleieren <sup>2</sup>		4	2-6
Roerei <sup>3</sup>		2	4-9
Omelet <sup>4</sup>		2	3-6
Crêpes <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Wentelteeftjes <sup>4</sup>		3	4-8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) <sup>4</sup>		3	10-15
<b>Koken</b>			
Gekookte eieren <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5-10
<sup>1</sup> De boter en het product na het geluidssignaal toevoegen. <sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. <sup>3</sup> Regelmatig roeren. <sup>4</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden. <sup>5</sup> Product aan het begin toevoegen.			






Groente en peulvruchten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Knoflook <sup>1</sup>		2	2-10
Uien, gefruit <sup>1</sup>		2	2-10
Uienringen <sup>1</sup>		3	5-10
Courgettes <sup>2</sup>		3	4-12
Aubergines <sup>2</sup>		3	4-12
Paprika <sup>1</sup>		3	4-15
Groene asperges bakken <sup>2</sup>		3	4-15
Paddestoelen <sup>1</sup>		4	10-15
Groente in olie stoven <sup>1</sup>		1	10-20
Geglanceerde groente <sup>1</sup>		3	6-10
<sup>1</sup> Regelmatig roeren. <sup>2</sup> Herhaaldelijk keren. <sup>3</sup> Warm maken en bereiden met deksel. De levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. <sup>4</sup> Het product aan het begin toevoegen. <sup>5</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			








Groente en peulvruchten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Koken</b>			
Broccoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Bloemkool <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Spruitjes <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Gewone bonen <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Kikkererwten <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Erwten <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Linzen <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Groenten in snelkookpan <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Witte bonen in de snelkookpan <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Met veel olie frituren</b>			
Gepaneerde groente frituren <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Groente in bierdeeg frituren <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddenstoelen frituren <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Paddestoelen in bierdeeg frituren <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>2</sup> Herhaaldelijk keren.			
<sup>3</sup> Warm maken en bereiden met deksel. De levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
<sup>4</sup> Het product aan het begin toevoegen.			
<sup>5</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			

Aardappels	Kookhulp- functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels <sup>1</sup>		5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Aardappelkoekjes <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Geglanceerde aardappels <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Aardappelballetjes garen <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<b>Koken</b>			
Aardappelen koken <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Aardappels in de snelkookpan <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<sup>1</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>2</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.			
<sup>3</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.			
<sup>4</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>5</sup> Het product aan het begin toevoegen.			

















Pasta en granen	Kookhulp- functies	Temperatuur- stand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Rijst <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Koken</b>			
Deegwaren <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Deegflappen <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Rijst in de snelkookpan <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8
<sup>1</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>2</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>3</sup> Product aan het begin toevoegen.			










Soep	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Instant crèmesoepen <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Koken</b>			
Huisbereide bouillons <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Instantsoepen <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Koken met de snelkookpan</b>			
Huisbereide bouillon in de snelkookpan <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30
<sup>1</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.			

Sauzen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Tomatensaus met groente <sup>1</sup>		1	25 - 35
Bechamelsaus <sup>1</sup>		1	10 - 20
Kaassaus <sup>1</sup>		1	10 - 20
Saus inkoken <sup>1</sup>		1	25 - 35
Zoete sauzen <sup>1</sup>		1	15 - 25
<sup>1</sup> Regelmatig roeren.			

Dessert	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Rijstepap <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Havermoutpap <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Chocoladepudding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Koken</b>			
Compote <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Met veel olie frituren</b>			
Berliner bollen frituren <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Donuts frituren <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelos frituren <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>2</sup> Het gerecht aan het begin toevoegen.			
<sup>3</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			



Diepvriesproducten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Schnitzel <sup>1</sup>		4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10-30
Filet van gevogelte <sup>1</sup>		4	10-30
Chicken Nuggets <sup>1</sup>		4	10-15
Gyros <sup>2</sup>		4	10-15
Kebab <sup>2</sup>		4	10-15
Visfilet ongepaneerd <sup>1</sup>		3	10-20
Visfilet, gepaneerd <sup>1</sup>		3	10-20
Vissticks <sup>1</sup>		4	8-12
Frites bakken <sup>2</sup>		5	4-6
Pangerechten <sup>2</sup>		3	6-10
Loempia's <sup>1</sup>		4	10-30
Camembert <sup>1</sup>		3	10-15
<b>Warmhouden, opwarmen</b>			
Groente in roomsaus <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15-20
<b>Koken</b>			
Gewone boontjes, diepvries <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15-30
<b>Met veel olie frituren</b>			
Frites frituren <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4-8
<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.			
<sup>2</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>3</sup> Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.			
<sup>4</sup> De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			

Diversen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Met weinig olie braden</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Croûtons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden <sup>3</sup>		1	5 - 10
Amandelen roosteren <sup>4</sup>		4	3 - 15
Noten roosteren <sup>4</sup>		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Warmhouden, opwarmen</b>			
Goulashsoep opwarmen <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Glühwein opwarmen <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Zachtjes laten koken</b>			
Melk verhitten <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10
<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.			
<sup>2</sup> Regelmatig roeren.			
<sup>3</sup> Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.			
<sup>4</sup> De producten na het geluidssignaal toevoegen.			
<sup>5</sup> Het product aan het begin toevoegen.			

## Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone

De accessoires Teppan Yaki en Grill zijn ideaal voor de Flex-zone en optimaal voor het gebruik van de braadsensor.

### Grill





































De Grill past zich aan de Flex-zone aan. U kunt grote en kleine hoeveelheden vlees, vis, verse groente en brood gezond en eenvoudig klaarmaken met heel weinig olie. De geribbelde vorm zorgt ervoor dat de gerechten minder vet opnemen. Heel eenvoudig kunnen gerechten worden gegrild die eruit zien en smaken alsof ze op een traditionele grill zijn bereid. Doe wat olie op de grill of het oppervlak van het gerecht om de warmteoverdracht te vergemakkelijken.

### Teppan Yaki

Met de Teppan Yaki kunt u eenvoudig en gezond vlees, vis, zeevruchten, groente, zoete gerechten en brood klaarmaken met heel weinig olie. De Teppan Yaki past zich perfect aan de Flex-zone aan. Door het directe contact met de plaat en de gelijkvormige warmteoverdracht blijven consistentie, kleur en malsheid van de levensmiddelen bij het aanbraden behouden.

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.

**Aanwijzing:** Flex-zone als enige kookzone instellen om de functie naar behoren te activeren.

	Kookgerei	Temperatuur-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Vlees</b>			
Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Koteletten <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Spek <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Gekookte worst <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Worstjes, rauw <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Gehakt <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Vis en zeevruchten</b>			
Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabben <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Garnalen <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Hele vis bakken <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Groente</b>			
Courgette <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Aubergines <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12

<sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren

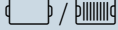




















<sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

<sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

	Kookgerei	Temperatuur-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Groene asperges bakken <sup>1</sup>		3	4 - 15
Paddestoelen <sup>2</sup>		4	10 - 15
Knoflook <sup>2</sup>		2	2 - 10
Uien stoven <sup>2</sup>		2	2 - 10
Groente glaceren <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Aardappels</b>			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels <sup>2</sup>		5	6 - 12
Aardappelkoekjes <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Geglaceerde aardappels <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Eiergerechten</b>			
Spiegeleieren in boter <sup>3</sup>		2	2 - 6
Spiegelei in olie <sup>1</sup>		4	2 - 6
Roerei <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannenkoeken <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Wentelteeftjes <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Diversen</b>			
Roosteren <sup>5</sup>		4	4 - 6
Croûtons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Amandelen roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15
Noten roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren <sup>6</sup>		4	3 - 15
<sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren			
<sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.			
<sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.			
<sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
<sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.			
<sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			

## 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:

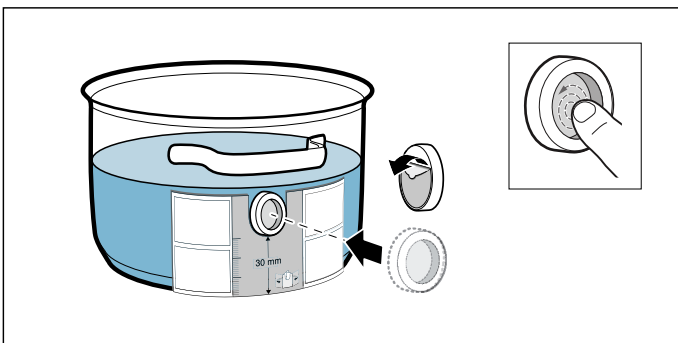
00577921	Set met 5 siliconenpatches
HZ39050	Kooksensor en set met 5 siliconenpatches

### 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.



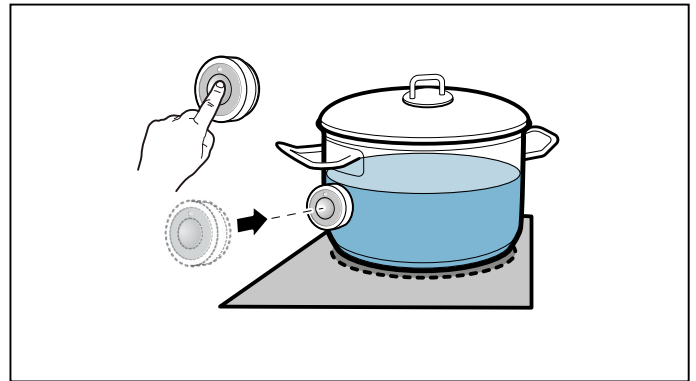
3. De siliconenpatch over het hele oppervlak aandrukken, ook aan de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

### 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 met het bedieningspaneel te verbinden, handelt u als volgt:


1. De basisinstelling  $\epsilon$  14 kiezen, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen". De indicatie van een van de kookzones en de indicatie — zijn verlicht. De instelbereiken worden uitgeschakeld.
2. Kies de kookzone waarvan de indicatie oplicht. Er klinkt een signaal. De indicatie  knippert.
3. Binnen 30 seconden op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken. Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding van de temperatuursensor met het bedieningspaneel op het display van de kookzone.

### Resultaat

	Foutloze verbinding
	Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.
	Foutieve verbinding: vanwege een fout van de temperatuursensor.

- Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.
  - Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
    - Bluetooth-communicatiefout.
    - Het symbool op de temperatuursensor is niet binnen 30 seconden nadat de kookzone gekozen is ingedrukt.
    - De batterij van de temperatuursensor is leeg.
  - Draadloze temperatuursensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
  - Bij een verkeerde verbinding vanwege een overdrachtfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Is de verbinding nog steeds foutief **!**, neem dan contact op met de technische servicedienst.

### Draadloze temperatuursensor resetten

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

### Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

### Temperatuursensor

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

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

### Siliconenpatch

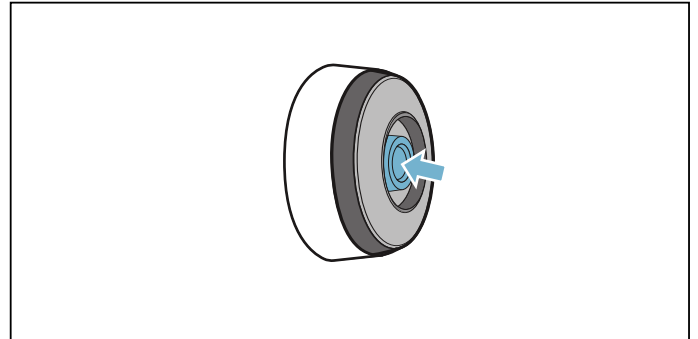
Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

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

### Venster van de temperatuursensor.

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

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



### Aanwijzingen

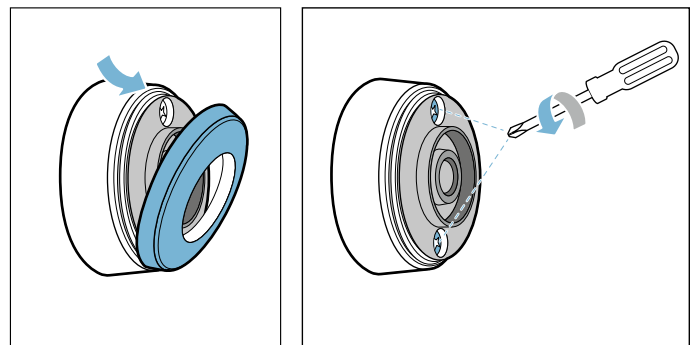
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigungscreme.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

### Batterij vervangen

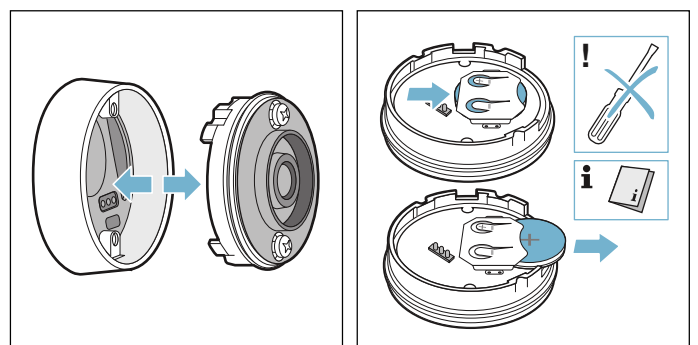
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

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

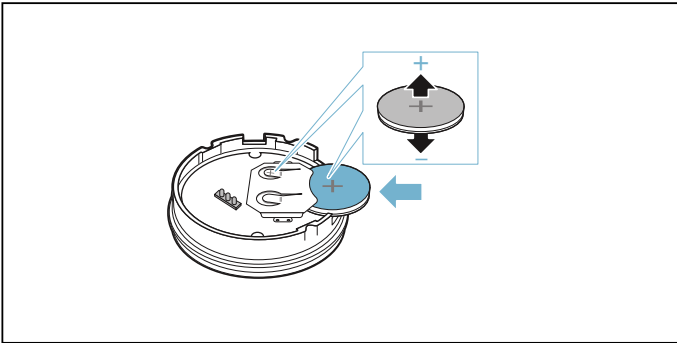


2. De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de batterijpolen in de juiste richting wijzen).

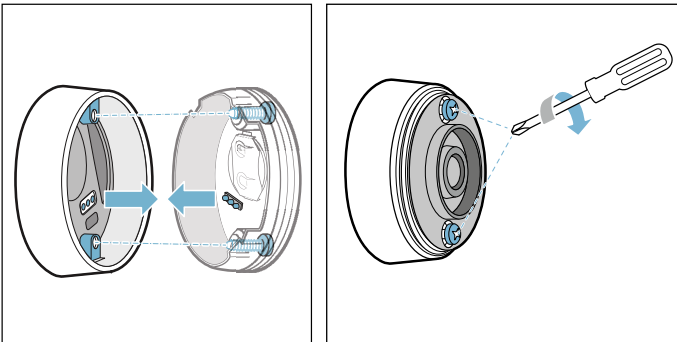


**Attentie!**

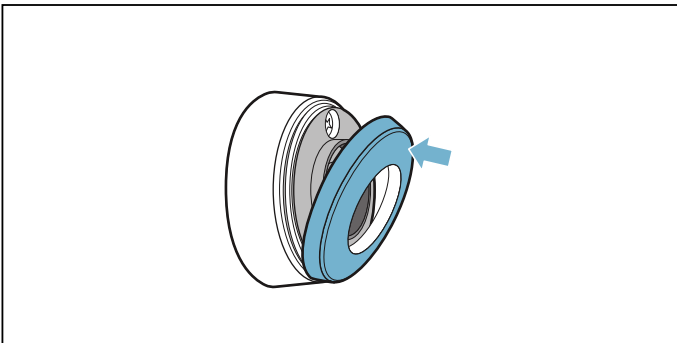
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



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



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



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

**Conformiteitsverklaring**

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

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

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



## Kinderslot

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


### Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren:

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

Deactiveren:

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

### Automatisch kinderslot

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


#### In- en uitschakelen

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

## Wrijfbeveiliging

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

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

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

#### Aanwijzingen

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

## Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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



## Basisinstellingen

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


Indicatie	Functie
<b>c 1</b>	<b>Kinderslot</b> <b>0</b> Handmatig*. <b>1</b> Automatisch. <b>2</b> Functie gedeactiveerd.
<b>c 2</b>	<b>Geluidssignalen</b> <b>0</b> Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. <b>1</b> Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. <b>2</b> Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. <b>3</b> Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
<b>c 3</b>	<b>Energieverbruik weergeven</b> <b>0</b> Gedeactiveerd.* <b>1</b> Geactiveerd.
<b>c 4</b>	<b>De instelling afhankelijk van de hoogte boven zeeniveau</b> <b>1-2</b> Verlaging <b>3</b> Basisinstelling <b>4-9</b> Uitbreiding
<b>c 5</b>	<b>Automatische programmering van de bereidingstijd</b> <b>00</b> Uitgeschakeld.* <b>0 1-99</b> Tijd tot de automatische uitschakeling.
<b>c 6</b>	<b>Duur van het geluidssignaal van de timer-functie</b> <b>1</b> 10 seconden.* <b>2</b> 30 seconden. <b>3</b> 1 minuut.
<b>c 7</b>	<b>Power-Management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen</b> <b>De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.</b> <b>0</b> Gedeactiveerd. Maximale vermogen van de kookplaat.*/** <b>1</b> 1000 W minimaal vermogen. <b>1.5</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. <b>3.5</b> 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. <b>4</b> 4000 W <b>4.5</b> 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ... <b>9 of 9.5</b> Maximale vermogen van de kookplaat.**
<b>c 11</b>	<b>Vooraf ingestelde vermogensstanden voor de Move-functie wijzigen</b> <b>-9</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het voorste kookgebied. <b>-5</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het middelste kookgebied. <b>-1.5</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het achterste kookgebied.

<b>c 12</b>	<b>Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren</b>
0	Niet geschikt
1	Niet optimaal
2	Geschikt
<b>c 13</b>	<b>Activering van de flexibele kookzone configureren</b>
0	Als twee onafhankelijke kookzones.
1	Als één afzonderlijke kookzone.*
<b>c 14</b>	<b>De draadloze kooksensor verbinden met de kookplaat</b>
0	Foutloze verbinding
1	Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.
2	Foutieve verbinding: vanwege een fout van de kooksensor.
<b>c 0</b>	<b>Terugzetten naar de standaard instellingen</b>
0	Individuele instellingen.*
1	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.


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

### Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

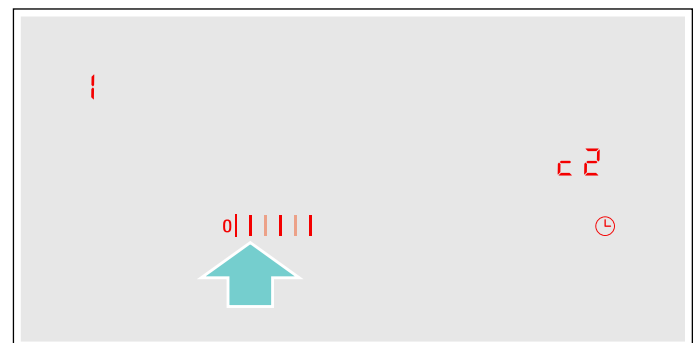
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.  
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.


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

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



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



6. Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

### De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

## Weergave van het energieverbruik

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

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

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

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

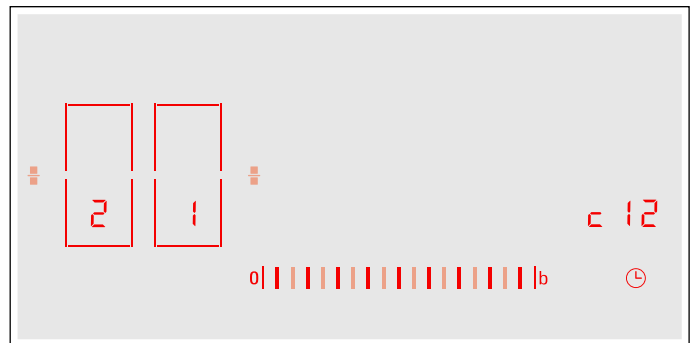
## Kookgerei-test

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




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

1. Plaats het onverwarmde kookgerei met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **c 1**.
3. Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert **—**.  
De functie is geactiveerd.

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

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

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

### Aanwijzingen

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

## Power-Manager

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

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

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

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

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

## Reinigen

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 verwijdt 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 glaskeramiek 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 glaskeramiek 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

#### Waarom kan de kookplaat niet worden ingeschakeld en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

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

#### Waarom knippen de indicaties en is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel verwijderen. Alle voorwerpen verwijderen die op het bedieningspaneel liggen.  
De aanwijzingen voor het deactiveren van het geluidssignaal vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

#### Waarom kunnen de kookassistentiefuncties niet worden geactiveerd?

Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie PowerManager is geactiveerd. De vermogensstanden van de actieve kookplaten uitschakelen of verlagen.  
Meer informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*PowerManager*"

### Geluiden

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

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

#### Mogelijke geluiden:

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

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

##### Diep fluiten:

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

##### Knisperen:

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

##### Hoge fluittonen:

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

##### Ventilatorgeluid:

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

## Kookgerei

### Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

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

### Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

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

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

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

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

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

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

## Schoonmaken

### Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

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

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

## Wat te doen bij storingen?

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

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.  Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema.  Storing in het elektronische systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stroomtoevoer 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.
De indicaties knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie — knippert in de kookzone-indicaties	Er is een storing in het elektronische systeem opgetreden.	Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.
<i>F2/E8207</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
<i>F4/E8208</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
<i>F5</i> + kookstand en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De pan verwijderen. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt doorgaan met koken.
<i>F5</i> en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
<i>F1/F6</i>	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
<i>F0</i>	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 Instellingenoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst.
<i>F9</i>	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.
<i>F8</i>	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
<i>E8202</i>	De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.
<i>E8203</i>	De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wordt de temperatuursensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem uit de buurt van andere kookzones of warmtebronnen. De kookzones weer inschakelen.
<i>E8204</i>	De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → "Batterij vervangen"
<i>E8205</i>	De verbinding met de temperatuursensor is afgebroken.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
<i>E8206</i>	De temperatuursensor is defect.	Neem contact op met de technische servicedienst.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De indicatie van de temperatuursensor is niet verlicht	De temperatuursensor reageert niet en de indicatie is niet verlicht.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → "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 het hoofdstuk → "De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel" 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 bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → "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 het hoofdstuk → "De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel"
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<b>U400</b>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.
<b>dE</b>	De demo-modus is geactiveerd	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit de kookplaat opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

### Aanwijzingen

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



## Servicedienst

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

### E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst het E-nummer en FD-nummer van het apparaat op.

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

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

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

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

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4020

**B** 070 222 142

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

## 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	
<b>Chocolade smelten</b>							
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g)	Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nee	
<b>Linzenschotel opwarmen en warmhouden</b>							
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	
<b>Bechamelsaus maken</b>							
Temperatuur van de melk: 7 °C							
Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout							
1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.	Steelpan Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nee	-	-	
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.		7	ca. 6:30	Nee	-	-	
3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan.		-	-	-	2	Nee	
*Recept volgens DIN 44550							
**Recept volgens DIN EN 60350-2							

Testgerechten	Vormen	Voorverwarmen		Bereiden		
		Kookstand	Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel
<b>Rijstepap koken</b>						
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
<b>Rijst koken</b>						
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
<b>Varkenslende braden</b>						
Begintemperatuur van de lende: 7 °C						
Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
<b>Pannenkoeken maken</b>						
Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
<b>Frituren van diepvriesfrites</b>						
Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee
*Recept volgens DIN 44550						
**Recept volgens DIN EN 60350-2						

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerkllicentie van Siemens AG

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



9001398498 (991129)