

SIEMENS

EX8..LY...

Inductiekookplaat



NL Gebruikershandleiding

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

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

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Gebruik het apparaat niet:

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

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

Als u een actief, geïmplanteerd medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplanteerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met

non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.3 Inperking van de gebruikers

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

Het kookvlak wordt erg heet.

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

Het apparaat wordt heet.

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

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

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

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

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar

via de zekering in de meterkast uitschakelen.

- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 25

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.

Gebruik alleen hittebestendige vormen. Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.

- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

2 Materiële schade voorkomen

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

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

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

LET OP!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.

- ▶ Als er zich onder de kookplaat een lade bevindt, bewaar daarin dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze voorwerpen kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.
- ▶ Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

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

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

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

Pannen afsluiten met een passend deksel.

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

Deksel zo min mogelijk oplichten.

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

Glazen deksel gebruiken.

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

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

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

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

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

Met weinig water koken.

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

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

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

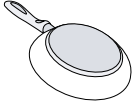
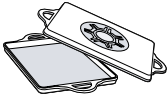
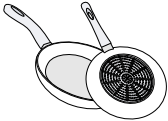
4 Geschikt kookgerei

Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookgerei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Om het kookgerei correct te herkennen, moet u met de grootte en het materiaal van het kookgerei rekening houden. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.

Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder → "Kookgerei-test", Pagina 21.

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

Opmerkingen

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

5 Uw apparaat leren kennen

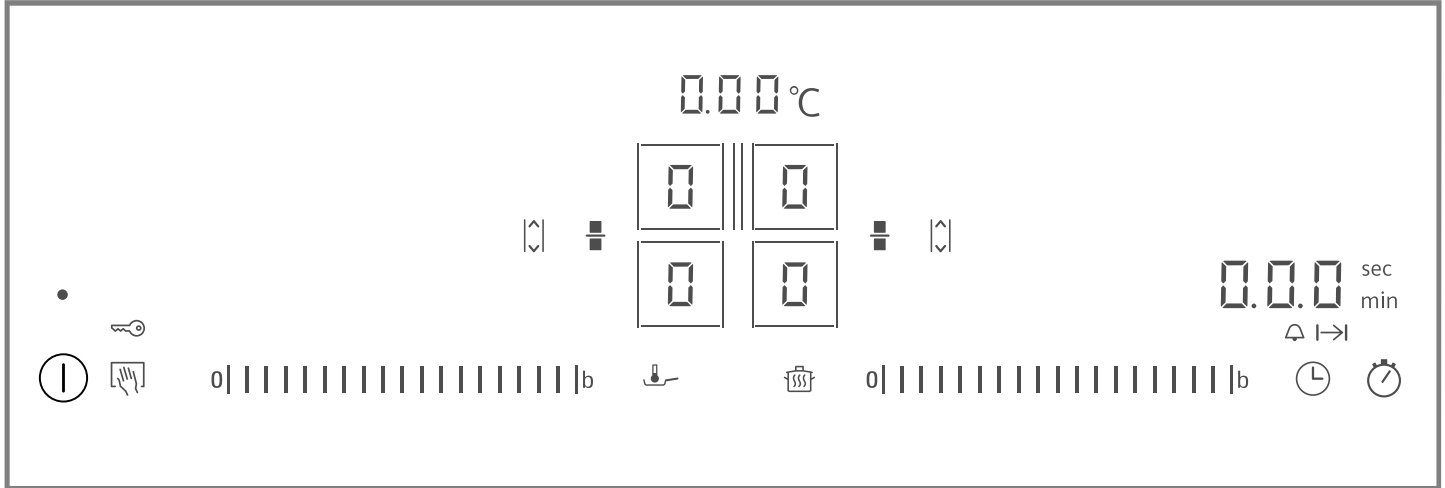
5.1 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdbesparing tijdens het ko-

ken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

5.2 Bedieningspaneel

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



Tip: Houd het bedieningspaneel schoon en droog.

Opmerking: Geen pannen in de buurt van de displays en sensoren plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

Keuzesensoren

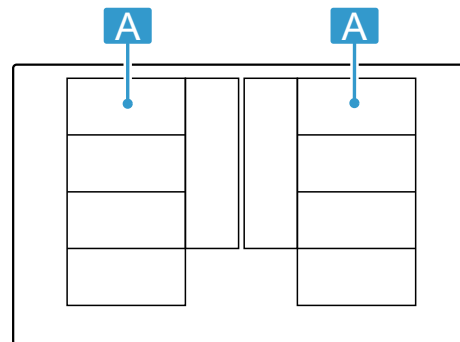
Wanneer de kookplaat opwarmt, lichten de symbolen van de bedieningsvlakken op die op dat moment beschikbaar zijn.

Sensor	Functie
ⓘ	Hoofdschakelaar
□/□	Kookzone kiezen
0	Instelgedeelte
b	powerBoost / shortBoost
■	flexInduction
↕	powerMove Plus
☞	Veegbeveiliging / Kinderslot
🔥	Warmhoudfunctie
👉	fryingSensor
⌚	Uitschakeltimer / Timer
🕒	countUp function

Afhankelijk van de status van de kookplaat lichten ook de indicatoren voor de kookzones en de verschillende geactiveerde en beschikbare functies op.

5.3 Verdeling van de kookzones




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



Gebied	Hoogste kookstand	
A	Vermogensstand 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W



5.4 Kookzone

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

Gebied	Type kookzone
	Kookzone van één enkele kring
	Flex-Zone → "flexInduction", Pagina 10
	Uitgebreide Flex Zone → "flexInduction Plus", Pagina 10

5.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mag u de kookzone niet aanraken.

Indicatie	Betekenis
	De kookzone is heet.
	De kookzone is warm.

6 Voor het eerste gebruik

Houd de volgende adviezen aan.

6.1 Eerste reiniging

Verpakkingsresten van het kookplaatoppervlak verwijderen en het oppervlak met een vochtige doek afvegen. Een lijst met de aanbevolen reinigingsmiddelen vindt u op de officiële website siemens-home.bsh-group.com.

Meer informatie over onderhoud en reiniging.
→ Pagina 22

6.2 Koken met inductie

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

6.3 Kookgerei

Een lijst van het aanbevolen kookgerei vindt u op de officiële website siemens-home.bsh-group.com.
Meer informatie over het passende kookgerei.
→ Pagina 6

7 De Bediening in essentie


7.1 Kookplaat inschakelen

- ▶  aanraken.
De symbolen van de kookzones en de momenteel beschikbare functies branden.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

reStart

- ▶ Wanneer u het apparaat binnen 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen.




7.2 De kookplaat uitschakelen

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

Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

7.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

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


1.  /  van de gewenste kookzone aanraken.
✓ De indicatie  is helderder verlicht.
2. Selecteer de gewenste vermogensstand in het instelgebied.
✓ De vermogensstand is ingesteld.

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

quickStart

- ▶ Wanneer u vóór het inschakelen kookgerei op de kookplaat plaatst, dan wordt dit bij het inschakelen herkend en wordt de betreffende kookzone automatisch gekozen. Vervolgens in de volgende 20 seconden de vermogensstand kiezen, anders schakelt de kookplaat zelf uit.

Vermogensstand wijzigen of kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
 2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand of op  instellen.
- ✓ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

7.4 Kooktips

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

Kookadviezen

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

	⏏	⌚ min
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	1.5 - 2	-
Melk ¹	1.5 - 2.5	-
Gekookte worstjes ¹	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis ¹	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamel-saus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap ²	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappelen	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10

¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

	⏏	⌚ min
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Suddereren		
Rolgebraad	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash ²	3 - 4	50 - 60
Suddereren / braden met weinig vet¹		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Filet van gevogelte, 2 cm dik	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken, na elkaar bakken	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleieren in olie	5 - 6	3 - 6
Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren¹		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

8 flexInduction

De flexibele kookzone maakt het voor u mogelijk om kookgerei in gelijk welke vorm of grootte naar wens te plaatsen. Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

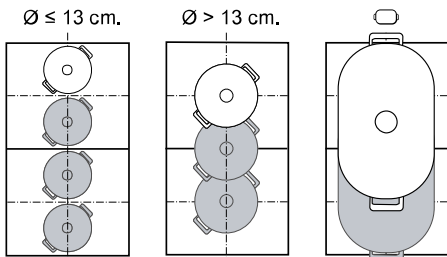
8.1 Plaatsen van het kookgerei

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

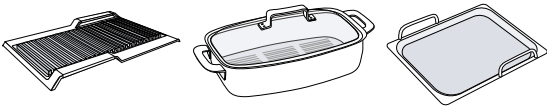
Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het koken met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



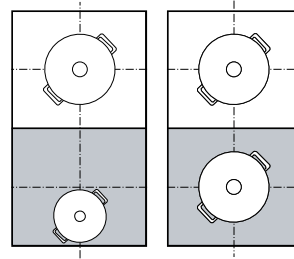
- Aanbevolen langwerpige kookgerei :



Als twee gescheiden kookzones

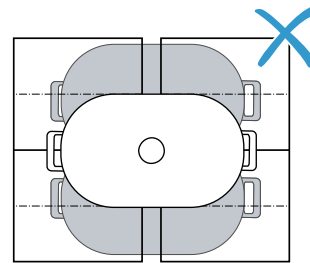
Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.

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




Attentie


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



8.2 Schakel flexInduction in

- Plaats het kookgerei op de kookzone.
- Kies de kookzone.
 - Al naar gelang de grootte en positie van de pan worden de kookzones automatisch gescheiden of verbonden.
 - De FlexZone is verbonden en  brandt.

Opmerkingen

- U kunt de instellingen van de kookzone handmatig wijzigen door  aan te raken.
- U kunt de standaardconfiguratie van de flexibele kookzone wijzigen. Hoe u dat kunt doen kunt u vinden in het hoofdstuk Basisinstellingen. → Pagina 20
- Wanneer u het kookgerei van een actieve verbonden kookzone verplaatst of optilt, start automatische zoekfunctie. Elke kookgerei, dat bij deze zoekactie binnen de kookzone wordt gevonden, wordt verwarmd met de eerder gekozen kookstand.

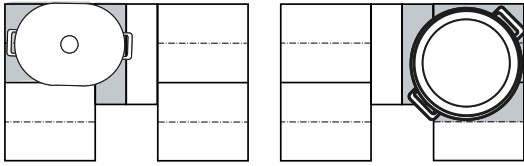
9 flexInduction Plus

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

9.1 Plaatsen van het kookgerei overeenkomstig de vorm en het formaat

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

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



10 powerMove Plus

Met deze functie kunt u de vermogensstand van het kookgerei wijzigen, door het gewoon in de flexibele kookzone naar voren of terug te schuiven. De zone wordt hiervoor in drie gebieden met verschillende vermogensstanden onderverdeeld.

10.1 Plaatsen en verplaatsen van het kookgerei

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

Elk kookgebied heeft een vooraf ingestelde vermogensstand:

- Voorste gebied = kookstand 9
- Middelste gebied = kookstand 5
- Achterste gebied = kookstand 1,5

U kunt de standaardinstelling van de vooringestelde vermogensstanden wijzigen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert → Pagina 20.

9.2 flexInduction Plus activeren

1. Het kookgerei op de flexibele kookzone plaatsen en hierbij de uitbreiding afdekken.
2. Kookzone en vermogensstand kiezen De indicaties voor de kookzone en **1** voor de uitgebreide zone branden.

✓ De zone is geactiveerd.

Opmerking: Als de indicatie niet brandt, dan het kookgerei optillen en weer op de kookzone plaatsen.

9.3 flexInduction Plus deactiveren

- ▶ De kookzone kiezen en in het instelgebied op **0** zetten.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

10.2 powerMove Plus activeren

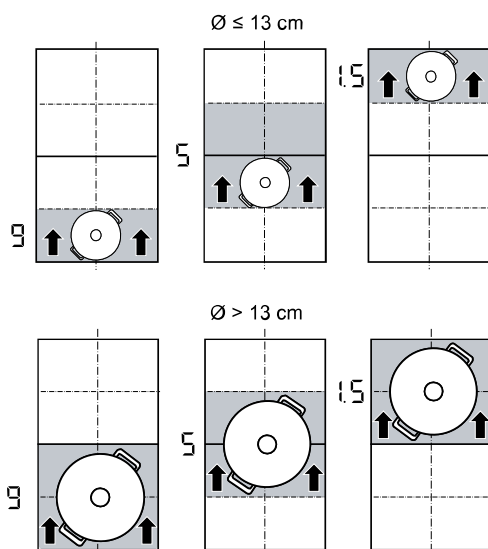
Vereiste: Slechts één stuk kookgerei op een flexibele zone plaatsen.

1. Een van de beide kookzones van de flexibele zone kiezen.
 2. Op **1** drukken.
- ✓ **1** brandt helderder en de vermogensstand van het gebied waarin de pan zich bevindt, brandt.
 - ✓ De functie is ingeschakeld.

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

10.3 powerMove Plus deactiveren

- ▶ **1** aanraken
- ✓ **1** is zwakker verlicht.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.



11 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer
- countUp function

11.1 Uitschakeltimer

Maakt de programmering van een bereidingstijd voor één of meerdere kookzones mogelijk. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Uitschakeltimer inschakelen

1. \odot twee keer aanraken.
 - ✓ De indicaties $\odot\odot$ en \rightarrow zijn verlicht.
2. De gewenste kookzone en bereidingstijd kiezen.
 - ✓ De indicatie \rightarrow van de kookzone licht op.
3. Met \odot bevestigen.
4. De gewenste vermogensstand kiezen.
 - ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
 - ✓ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en er klinkt een geluidssignaal.

Opmerkingen

- Wanneer in een kookzone, waarin fryingSensor is geactiveerd, een bereidingstijd is geprogrammeerd, begint de geprogrammeerde bereidingstijd af te tellen, zodra het gekozen temperatuurniveau is bereikt.
- Als voor een kookplaat een bereidingstijd geprogrammeerd en de cookingSensor geactiveerd is, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.

Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen

1. \odot twee keer aanraken.
2. Kies de kookzone.
3. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op $\odot\odot$ instellen.

4. Bevestig met \odot .

11.2 Timer

Maakt de activering mogelijk van een timer van 0 tot 99 min. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

Timer inschakelen

1. Raak \odot aan.
 - ✓ $\odot\odot$ en \rightarrow branden.
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.
3. Bevestig met \odot .
 - ✓ De tijd begint af te lopen.
 - ✓ Als de tijd is verstreken, klinkt er een signaal en knipperen de displays.

Timer wijzigen of uitschakelen

1. Raak \odot aan.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op $\odot\odot$ instellen.
3. Met \odot bevestigen.

11.3 countUp function

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

Schakel countUp function in

- ▶ Raak \odot aan.
- ✓ $\odot\odot$ branden.
- ✓ De tijd begint af te lopen.

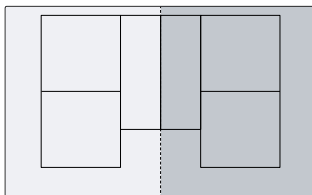
Schakel countUp function uit

- ▶ Raak \odot aan.
- ✓ De indicaties van de looptijdprogrammeerfunctie gaan uit.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

12 powerBoost

Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met \mathcal{G} .

Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



12.1 powerBoost inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op \mathbf{b} tippen. De indicatie \mathbf{b} brandt.
 - ✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

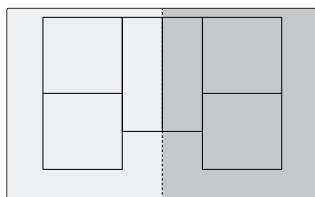
12.2 powerBoost uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op \mathbf{b} tippen. De indicatie \mathbf{b} verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand \mathcal{G} .
 - ✓ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.

13 shortBoost

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



13.1 Gebruiksadviezen

- Leg geen deksel op de pan.
- Nooit lege pannen zonder toezicht verhitten.
- Alleen koude pannen gebruiken.

- Pannen met volkomen effen bodem gebruiken. Geen pannen met dunne bodem gebruiken.

13.2 Schakel shortBoost in

1. Kies de kookzone.
 2. Twee keer op **b** tippen. **b** is verlicht.
- ✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

13.3 shortBoost uitschakelen


1. Kies de kookzone.
 2. Op **b** tippen. **b** dooft en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

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


14 Warmhoudfunctie

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

14.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. Druk op .
 2. Kies in de volgende 10 seconden de gewenste kookzone.
- ↳ brandt.
- ✓ De functie start.

14.2 Schakel Warmhoudfunctie uit

1. Raak  aan.
 2. Selecteer kookzone.
- ↳ verdwijnt.
- De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie brandt.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

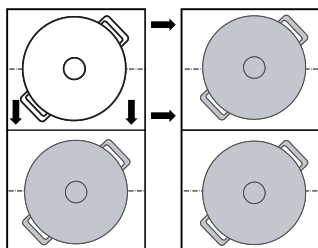
15 flexMotion

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

15.1 flexMotion

Vereiste: Verplaats het kookgerei naar een kookzone die niet ingeschakeld is en nog niet vooraf is ingesteld en waarop eerder geen ander kookgerei stond.

1. Verplaats het kookgerei.



2. Kies de nieuwe kookzone in de instellingen over te nemen.
- Het apparaat zet het vermogen van de oorspronkelijk kookzone op 9.
- ✓ De instellingen zijn op de nieuwe kookzone overgedragen.

Opmerking: Wanneer u een nieuw kookgerei op een andere kookzone plaatst, voordat u de instellingen heeft bevestigd, dan kunt u deze functie voor beide pannen gebruiken.

Het kookgerei wordt herkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen afwisselend de eerder gekozen kookstand en 9.


16 Gerechten-assistent

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

Voordelen

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

16.1 fryingSensor

Is geschikt voor het bereiden of inkoken van sauzen, pannenkoeken of voor het bakken van eieren met boter, voor het bakken van groente of steaks tot de gewenste gaarheid en hierbij de temperatuur onder controle houden. Deze functie is op alle kookzones beschikbaar die met  zijn gemarkeerd.

Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

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




Aanbevolen kookgerei

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

Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop siemens-home.bsh-group.com.


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

fryingSensor inschakelen

- Lege pan op de kookzone plaatsen.
-  aanraken en aansluitend de kookzone kiezen.
- In de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.
 - De functie start.  knippert tot de ingestelde doeltemperatuur is bereikt.
 - Als de doeltemperatuur is bereikt, weerklinkt een signaal en  stopt met knipperen.
- Het braadvet en dan het product in de braadpan doen.

Opmerking: Als u meer dan 250 ml olie nodig hebt om te koken, dan de olie toevoegen en een paar seconden wachten voordat u het te bereiden product toevoegt.

Schakel fryingSensor uit

- De kookzone kiezen en  aanraken.
- De functie is gedeactiveerd.

Adviezen voor het koken met fryingSensor

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

	δ	\ominus min
Vlees		
Schnitzels	4	6-10
Schnitzel, gepaneerd	4	6-10
Filet	4	6-10
Koteletten	3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel	4	10-15
Steak, rare, 3 cm dik	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dik	5	8-12
Steak, well done, 3 cm dik	4	8-12
T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik	5	10-15
T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik	5	20-30
Borst van gevogelte, 2 cm dik	3	10-20
Spek	2	5-8
Gehakt	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik	3	6-15
Vleesballetjes, 2 cm dik	3	10-20
Worstjes	3	8-20
Chorizo, verse worst	3	10-20
Brochettes, kebabs	3	10-20
Gyros	4	7-12
Vis en zeevruchten		
Visfilet	4	10-20
Visfilet, gepaneerd	4	10-20
Vis, gebakken, heel	3	10-20
Sardienen	4	6-12
Scampi, garnalen	4	4-8
Inktvis, sepia	4	6-12
Eiergerechten		
Spiegeleieren in boter	2	2-6
Spiegeleieren	4	2-6
Roerei	2	4-9
Omelet	2	3-6
French toast	3	4-8
Crêpes, blini's, tortilla's, taco's	5	1-3
Groente		
Gebakken aardappelen	5	6-12
Frites	4	15-25
Aardappelkoekjes	5	2-4
Uien, gebraden knoflook	2	2-10

	⌚	⌚ min
Uienringen	3	5-10
Courgettes, aubergines, paprika	2	4-12
Groene asperges	3	4-15
Paddestoelen	4	10-15
Groente, in olie gesmoord	1	10-20
Groente in tempuradeeg	4	5-10
Diepvriesproducten		
Chicken nuggets	4	10-15
Vissticks	4	8-12
Frites	5	4-8
Pangerechten	3	6-10
Loempia's	4	10-30
Pastei, kroketten	5	3-8
Sauzen		
Tomatensaus	1	25-35
Bechamelsaus	1	10-20
Kaassaus	1	10-20
Zoete sauzen	1	15-25
Sauzen, ingekookt	1	25-35
Andere		
Gebakken kaas	3	7-10
Croutons	3	6-10
Geroosterd brood	4	4-8
Droge kant-en-klaarmaaltijden	1	5-10
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd	4	3-15
Popcorn	5	3-4

16.2 cookingSensor




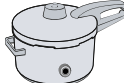
Met deze functie kunt u het product opwarmen, sudderen, koken, garen, met de snelkookpan koken of in een pan met rijkelijk olie bij gecontroleerde temperatuur frituren.


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

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

Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

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



Stan d	Tempe- ratuur	Functies	Kookgerei
5	180 °C	Frituren	

Aanwijzingen over de werking cookingSensor


- De draadloze kooksensor meet de temperatuur van de vloeistof door de siliconebodem die aan het reservoir is aangebracht. Voor een correcte meting moet de siliconebodem volledig door de te meten vloeistof bedekt zijn.
- Het frame van de draadloze kooksensor en de op het kookgerei aangebrachte siliconebodem moeten volledig droog zijn voordat u begint te koken.
- De draadloze kooksensor niet verwijderen tijdens het bereiden. Na het bereiden de sensor voorzichtig verwijderen want de sensor kan heet zijn.
- Om energie te sparen een deksel gebruiken.
- Het kookgerei zodanig opstellen dat de draadloze kooksensor naar het zijdelingse buitenvlak van de kookplaat wijst.
- Nooit de draadloze kooksensor op een ander heet kookgerei richten om oververhitting te vermijden.

Schakel cookingSensor in

Vereiste: De draadloze kooksensor verbinden.

1. Breng de draadloze kooksensor aan op het kookgerei.
2. Kookgerei met voldoende vloeistof op de gewenste kookplaat plaatsen en met een deksel sluiten.
3. Op het midden van de draadloze kooksensor drukken. Op het bedieningspaneel brandt . Vervolgens de kookzone selecteren waarop het kookgerei met de draadloze kooksensor zich bevindt.
4. De betreffende temperatuurstand voor het te koken product selecteren.
 - ✓ De functie is ingeschakeld.
 - ✓  knippert tot het water of olie de gepaste temperatuur heeft bereikt om de levensmiddelen te voegen. Een signaal weerklinkt en het temperatuursymbool stopt met knipperen.
5. Het deksel na het geluidssignaal verwijderen en de levensmiddelen toevoegen. Tijdens het bereiden het deksel erop laten.

Schakel cookingSensor uit

1. De kookzone selecteren.
2. In het instelgebied op  zetten.
 - ✓ De functies zijn gedeactiveerd.

Opmerking: Om de kookfuncties te activeren, ca. 10 seconden wachten.

Adviezen voor het koken met cookingSensor

De volgende tabel bevat de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. ⌚ °C en ⌚ min hangen van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen af.

Verwarmen en warm houden

	⌚ °C	⌚ min
Goulasch opwarmen	70	10-20
Glühwein opwarmen	70	5-15

- Sudderer

	⌘ °C	⌚ min
Vlees		
Worstjes	90	10-20
Vis		
Gestooftde vis	90	15-20
Eiergerechten		
Gepocheerde eieren	90	2-5
Aardappelen		
Aardappelballetjes	90	30-40
Pasta en granen		
Rijst	90	25-35
Parboiled rijst	90	25-35
Volkorenrijst	90	45-55
Rijst, basmati, Thais	90	8-12
Wilde rijst	90	20-30
Polenta	90	3-8
Griesmeelpap	90	5-10
Soepen		
Instant-crèmes	90	10-15
Dessert		
Rijstepap	90	40-50
Havermoutpap	90	10-15
Chocoladepudding	90	3-5
Andere		
Melk	90	3-10

- Koken

	⌘ °C	⌚ min
Vlees		
Vleesballetjes	100	20-30
Kip	100	60-90
Kalfsvlees	100	60-90
Eiergerechten		
Gekookte eieren	100	5-10
Groente en peulvruchten		
Broccoli	100	10-20
bloemkool	100	10-20
Spruitjes	100	30-40
Sperziebonen	100	15-30
Kikkererwten	100	60-90
Erwten	100	15-20
Linzen	100	45-60
Aardappelen		
Gnocchi	100	3-6
Aardappelen, gekookt	100	30-45
Zoete aardappels	100	30-45
Pasta en granen		
Pasta van harde tarwe	100	7-10
Verse deegwaren	100	3-5
Volkorennoedels	100	7-10

	⌘ °C	⌚ min
Pasta van harde tarwe, gevuld	100	15-20
Verse pasta, gevuld	100	5-8
Quinoa	100	10-12

Soepen

Huisbereide bouillon	100	60-90
Instantsoepen	100	5-10

Dessert

Compote	100	15-25
---------	-----	-------

Diepvriesproducten

Sperziebonen	100	15-30
--------------	-----	-------

Koken in de snelkookpan

	⌘ °C	⌚ min
Vlees		
Kip	120	15-25
Kalfsvlees	120	15-25
Groente en peulvruchten		
Groente	120	3-6
Kikkererwten	120	25-35
Linzen	120	10-20
Bonen	120	25-35
Aardappelen		
Aardappelen	120	10-20
Zoete aardappels	120	10-20
Pasta en granen		
Rijst	120	6-8
Volkorenrijst	120	12-18
Soepen		
Huisgemaakte bouillon	120	20-30

Met veel olie frituren

Het deksel gebruiken om de olie te verhitten en afnemen om het product te bakken.

	⌘ °C	⌚ min
Vlees		
Stukken kip	180	10-15
Vleesballetjes	180	10-15
Vis		
Vis in bierdeeg, gepaneerd	180	10-15
Groente en peulvruchten		
Groente in bierdeeg, gepaneerd	180	4-8
Champignons, gepaneerd of in bierdeeg	180	4-8
Dessert		
Berlijnse bollen, donuts en olie-bollen	180	5-10
Diepvriesproducten		
Patat	180	4-8

16.3 Draadloze kooksensor

Om cookingSensor te gebruiken moet je beschikken over een draadloze kooksensor.

Je kunt de draadloze kooksensor via de servicedienst, in onze webshop of in de vakhandel siemens-home.bsh-group.com verkrijgen.

Draadloze kooksensor verbinden

Om de draadloze kooksensor met het bedieningspaneel te verbinden, als volgt te werk gaan:

1. De basisinstelling \llcorner \mathcal{H} selecteren. Basisinstellingen → Pagina 20
 - ✓ - brandt.
2. De kookzone selecteren waarvan de indicatie oplicht. Er klinkt een signaal. \square knippert.
3. Binnen 30 seconden kort op het midden van de draadloze kooksensor drukken.
 - Na enkele seconden verschijnt op de visuele indicatie van de kookzone het verbindingsresultaat van de kooksensor met het bedieningspaneel.

Resultaat	
\square Foutloze verbinding	cookingSensor is beschikbaar.
\mathcal{I} Foute verbinding	Communicatiefout <ul style="list-style-type: none"> ▪ De verbindingsprocedure herhalen. Als het resultaat verder \mathcal{I} is, de klantenservice op de hoogte brengen.
\mathcal{Z} Foute verbinding	Communicatiefout <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bluetoothcommunicatiefout. De verbindingsprocedure herhalen. ▪ U hebt niet binnen 30 seconden na het selecteren van de kookzone op het midden van de draadloze kooksensor gedrukt. De verbindingsprocedure herhalen. ▪ De batterij van de draadloze kooksensor is leeg. De batterij vervangen, de draadloze kooksensor resetten en verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.

Draadloze kooksensor resetten

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

Kookpunt instellen

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

De basisinstelling \llcorner \mathcal{H} selecteren. Basisinstellingen → Pagina 20

Hoogte	Instelwaarde \llcorner \mathcal{H}
0 m	\mathcal{I}
100 - 200 m	\mathcal{Z}
200 - 400 m	$\mathcal{3}^1$
400 - 600 m	$\mathcal{4}$
600 - 800 m	$\mathcal{5}$
800 - 1000 m	$\mathcal{6}$
1000 - 1200 m	$\mathcal{7}$
1200 - 1400 m	$\mathcal{8}$
Boven 1400 m	$\mathcal{9}$

¹ Basisinstelling

Opmerking: De temperatuur van $3/100$ °C volstaat om efficiënt te koken. Om echter intensiever koken in te stellen, kan een lagere stand worden gekozen.

17 Draadloze kooksensor

Om cookingSensor te gebruiken moet je beschikken over een draadloze kooksensor.

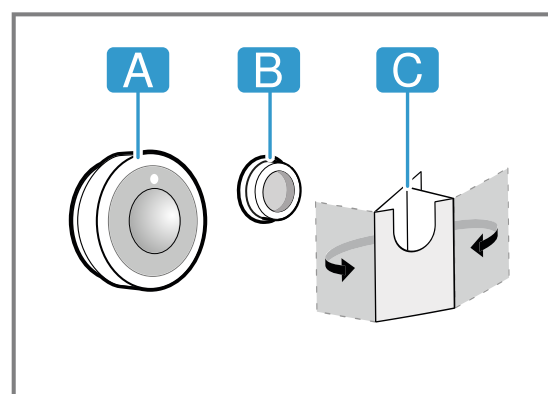
Je kunt de draadloze kooksensor via de servicedienst, in onze webshop of in de vakhandel siemens-home.bsh-group.com verkrijgen.

17.1 Leveringsomvang

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

- **A** Draadloze kooksensor
- **B** Siliconenpatch

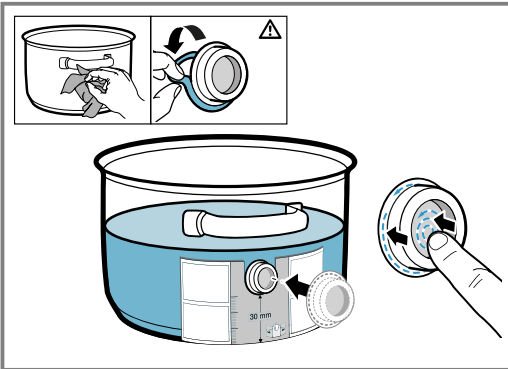
- **C** Sjabloon



17.2 Aanbrengen van siliconen-patches

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

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



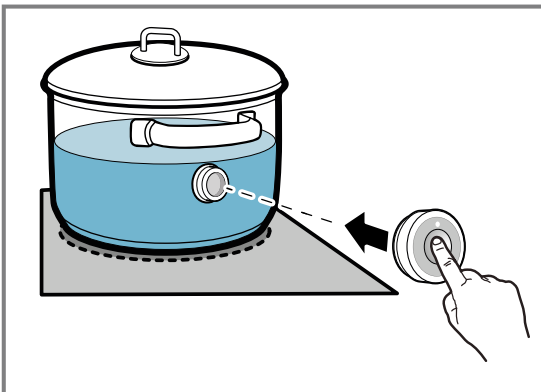
3. Het volledige oppervlak en het binnenste gedeelte van de siliconenpatch aandrukken.
4. Laat de lijm een uur lang drogen. Gedurende deze tijd het kookgerei niet gebruiken of afwassen.

Opmerking: Wanneer de siliconenpatch loskomt, een nieuwe gebruiken. Indien nodig kunt u een set met vijf siliconenpatches in de vakhandel, bij onze service of op onze officiële website siemens-home.bsh-group.com met vermelding van het artikelnummer 17007119 aankopen.

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

17.3 De draadloze kooksensor aanbrengen

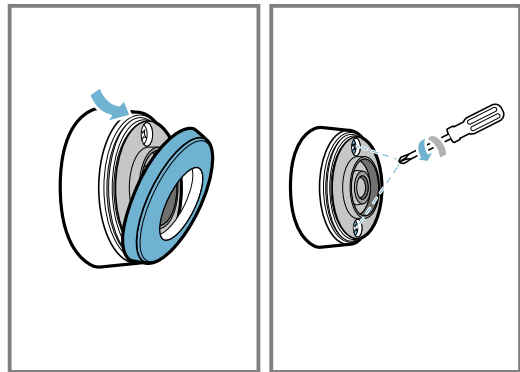
1. Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u de kooksensor aanbrengt.
2. De kooksensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat deze zich perfect aanpast.



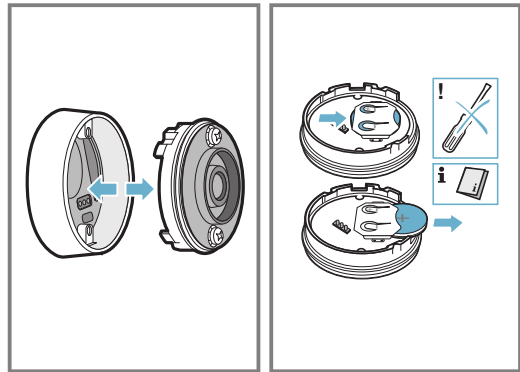
17.4 Batterij vervangen

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

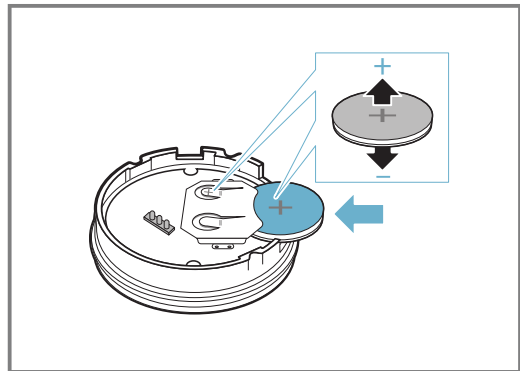
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing van de kooksensor trekken en beide schroeven verwijderen met een schroevendraaier.



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

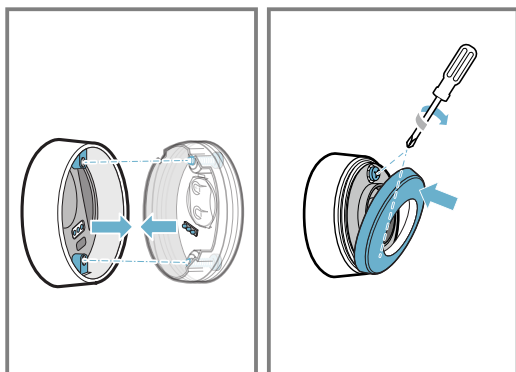


3. Een nieuwe batterij plaatsen en hierbij de instructies over de batterijpolen in acht nemen. Alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032 gebruiken.



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

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



17.5 Reiniging

Kooksensor

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

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

Siliconenpatch

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

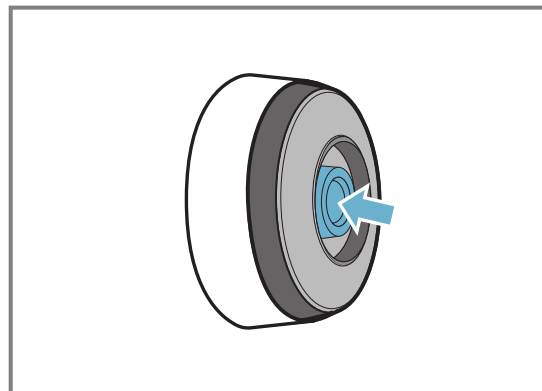
Opmerking: Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.

Kijkglas van de draadloze kooksensor

Houd het kijkglas schoon en droog. Belangrijk hierbij:

1. U dient regelmatig vuil en vetspatten te verwijderen.

2. Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of een wattenstaafje en schoonmaakmiddel voor glas.



Opmerkingen

- Geen harde en ruwe objecten gebruiken zoals een borstel of schuurspons en geen schuurmiddel gebruiken om de kookplaat te reinigen.
- Het venster van de draadloze kooksensor niet met de vingers aanraken, om dit niet vuil te maken of te bekrassen.

17.6 Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met de functie draadloze kooksensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitgebreide conformiteitsverklaring overeenkomstig de richtlijn RED kunt u vinden op siemens-home.bsh-group.com op de productpagina van uw apparaat onder de rubriek "Extra documenten".




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

18 Kinderslot



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

18.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Op  tippen.
 2. Raak  gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De indicatie  is 10 seconden lang verlicht.
 - ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

18.2 Kinderslot uitschakelen

1. Op  tippen.
 2. Raak  gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

18.3 Automatisch kinderslot

U kunt het kinderslot ook automatisch elke keer na het uitschakelen van de kookplaat activeren.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de functie in- en uitschakelt. → *Pagina 20*

19 Veegbeveiliging

Zorgt voor een blokkering van het bedieningspaneel, zodat bij het reinigen instellingen niet ongewild worden gewijzigd.


De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

19.1 Schakel Veegbeveiliging in

- ▶ Druk op . Er klinkt een waarschuwingssignaal en  brandt.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. 5 seconden voor het uitschakelen klinkt een signaal.

19.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

- ▶ symbool  aan.
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

20 Individuele veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De kookzone geeft **FB** weer en schakelt uit.

De tijd van 1 tot 10 uur hangt van de geselecteerde vermogensstand af.

Druk op een willekeurige button.

21 Basisinstellingen

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

21.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
<i>c 1</i>	Kinderslot	0 - Handmatig. ¹ 1 - Automatisch. 2 - Uitgeschakeld
<i>c 2</i>	Akoestische signalen	0 - Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. 1 - Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. 2 - Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 - Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld ¹ .
<i>c 3</i>	Weergave energieverbruik Toont het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat in kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.	0 - Uitgeschakeld ¹ 1 - Ingeschakeld
<i>c 4</i>	De instelling naargelang de hoogte boven de zeespiegel kiezen:	1-2 - Verlaging. 3 - Basisinstelling. 4-9 - Verhoging.
<i>c 5</i>	Automatisch uitschakelen van de kookzones.	00 - uitgeschakeld. ¹ 01-99 - Tijd tot het automatisch uitschakelen.
<i>c 6</i>	Duur van het timer-einde-geluidssignaal	1 - 10 seconden ¹ 2 - 30 seconden 3 - 1 minuut
<i>c 7</i>	Vermogensbegrenzing Maakt indien nodig de begrenzing mogelijk van het totale vermogen van de kookplaat, indien vereist, op basis van de omstandigheden van uw elektrische installatie. De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. Precieze gegevens vindt u op het typeplaatje. Wanneer de functie actief is en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt _ weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen.	0 - Uitgeschakeld. Maximaal vermogen van de kookplaat ¹ . 1 - 1000 W. Laagste stand. 1 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère. 3 - 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 - Maximaal vermogen van de kookplaat.

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Instelling	Waarde
ϵ 11	powerMove Plus Maakt de wijziging mogelijk van de voorings- gestelde vermogensstanden van de drie kook- bereiken van de flexibele kookzone. Kies hiervoor een van de beide kookzones, stel de gewenste vermogensstand in het in- stelbereik in raak \odot aan om de nieuwe ver- mogensstand te bevestigen en de volgende kookzone te selecteren.	9 - Vooringsgestelde vermogensstand voor de voorste kookzone. 5 - Vooringsgestelde vermogensstand voor de middelste kookzone. 1,5 - Vooringsgestelde vermogensstand voor de achterste kookzone.
ϵ 12	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren.	0 - Niet geschikt. 1 - Niet optimaal. 2 - Geschikt.
ϵ 13	flexInduction Inschakelmodus van de FlexZone wijzigen.	0 - Als twee onafhankelijke kookzones. 1 - Als een gecombineerde kookzone. ¹
ϵ 14	De draadloze kooksensor verbinden met de kookplaat.	0 - Storingsvrije verbinding. 1 - Foutieve verbinding vanwege een overdrachtsfout. 2 - Foutieve verbinding: vanwege een fout van de kook- sensor.
ϵ 0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	0 - Individuele instellingen ¹ . 1 - Fabrieksinstellingen.

¹ Fabrieksinstelling

21.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Raak \odot aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden \odot 4 secon-
den lang aan.

Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Service (TS)	0 1
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	02.
Fabricagenummer 2	05

- ✓ De eerste vier indicaties geven de productinformatie
weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlij-
ke indicaties te kunnen zien.

3. Raak \odot aan om naar de basisinstellingen te gaan.
✓ ϵ 1 en 0 lichten op als voorinstelling.
4. Raak \odot net zo lang aan totdat de gewenste instel-
ling verschijnt.
5. De gewenste instelling in het instelbereik kiezen.
6. Raak \odot gedurende 4 seconden aan.
✓ De instellingen zijn opgeslagen.

21.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

- ▶ Raak \odot aan.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgesla-
gen.

22 Kookgerei-test

De kwaliteit van de pan heeft een grote invloed op de
snelheid en het resultaat van het kookproces.
Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei
testen.

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

De toegang vindt plaats via de basisinstellingen.

→ Pagina 20

22.1 Kookgerei-test uitvoeren

De flexibele kookzone is als enige kookzone zo inge-
steld dat deze slechts één enkele pan controleert.

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca.
200 ml water midden op die kookzone, waarvan de
diameter het best overeenkomt met de diameter van
de bodem van het kookgerei.
2. Roep de basisinstellingen op en kies ϵ 12.

3. Het instelgebied aanraken. Op de kookzone knip-
pert de indicatie —.
✓ De test is bezig.
✓ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het
kookzonedisplay.

22.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u zien wat het resultaat voor
kwaliteit en snelheid van het kookproces betekent.

Resultaat
0 Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd.
1 Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.
2 Het kookgerei wordt goed warm en het kookpro- ces is in orde.

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

23 Reiniging en onderhoud

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

23.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop siemens-home.bsh-group.com.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

23.2 Kookplaat reinigen

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

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

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

Tips

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

23.3 Kookplaatrand reinigen

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

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

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

24 Storingen verhelpen

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

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 25

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

24.1 Waarschuwing

Opmerkingen

- Wanneer op het display E verschijnt, de sensor van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat verbinden. 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.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

24.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	<p>De stroomtoevoer is onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring. <p>Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema. <p>Storing in de elektronica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	<p>Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	<p>De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
<i>F5</i> + vermogensstand en geluidssignaal	<p>Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
<i>F5</i> en geluidssignaal	<p>Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.
<i>F1/F6</i>	<p>De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.
<i>FD</i>	<p>flexMotion wordt niet geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. Zoals gebruikelijk koken zonder de functie flexMotion te gebruiken. Contact opnemen met de Service.
<i>F9</i>	<p>De uitgebreide Flex-zone schakelt niet in.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. U kunt verder koken met de overige kookzones. Neem contact op met de technische servicedienst.
<i>F8</i>	<p>De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Voor het instellen van de kookzone een willekeurige toets aanraken en het display uitschakelen.
<i>EB202</i>	<p>De kooksensor is oververhit en de kookplaat is uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.
<i>EB203</i>	<p>De kooksensor is oververhit en alle kookplaten zijn uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als u de kooksensor niet gebruikt, dan dient u deze van de pan te nemen en ver van andere kookplaten of warmtebronnen te bewaren. De kookplaten inschakelen.
<i>EB204</i>	<p>Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 18
<i>EB205</i>	<p>De verbinding met de kooksensor is verbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ De functie uitschakelen en opnieuw activeren.
<i>EB206</i>	<p>De kooksensor is kapot/defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de technische servicedienst.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De indicatie van de draadloze kooksensor brandt niet.	De draadloze kooksensor reageert niet en de indicatie brandt niet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 18. ▶ Blijft het probleem bestaan, houd dan het symbool van de kooksensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de kooksensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 17. ▶ Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Het display op de sensor knippert tweemaal.	De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 18.
Het display op de sensor knippert drie keer.	De verbinding met de kooksensor is verbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Houd het symbool op de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de sensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 17.
<i>E 9000/E9010</i>	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<i>U400/E9011</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
<i>d E</i>	De demo-modus is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd.

24.3 Normaal geluid van uw apparaat

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

25 Afvoeren

25.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

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



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

25.2 Accu's afvoeren

Accu's/batterijen dienen op milieuvriendelijke wijze te worden afgevoerd. Accu's/batterijen niet meegeven met het huisvuil.

- ▶ Accu's/batterijen op een milieuvriendelijke manier afvoeren.



Conform Europese Richtlijn 2006/66/EG moeten defecte of versleten accu's/batterijen gescheiden worden ingezameld en voor een milieubewuste recycling worden afgevoerd.

26 Servicedienst

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

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

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

26.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

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

Het typeplaatje vindt u:

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

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 20* laten weergeven.

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

27 Testgerechten

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

27.1 De couverture smelten.

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

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

27.2 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Recept volgens DIN 44550

Begintemperatuur 20°C

Opwarmen zonder omroeren

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

27.3 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

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

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

27.4 Bechamelsaus

Melktemperatuur: 7°C

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

Bechamelsaus maken

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

27.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C

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

27.6 Kook rijstpudding zonder deksel

Melktemperatuur: 7°C

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

27.7 Rijst koken

Recept volgens DIN 44550

Watertemperatuur: 20°C

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

27.8 Varkenslende braden

Begintemperatuur van de lende: 7°C

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

27.9 Crêpes bereiden

Recept volgens DIN EN 60350-2

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

27.10 Diepvriesfrites frituren

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

NL Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001687458

(040226)

nl