

SIEMENS

Inductiekookplaat

Piano cottura a induzione

EX8..FV...

nl Gebruikershandleiding

2

it

Manuale utente

19



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

1	Veiligheid	2
2	Materiële schade voorkomen	4
3	Milieubescherming en besparing	5
4	Geschikt kookgerei	5
5	Uw apparaat leren kennen	7
6	De Bediening in essentie	8
7	flexInduction	9
8	Tijdfuncties	10
9	powerBoost	11
10	fryingSensor	11
11	Kinderslot	12
12	Veegbeveiliging	13
13	Individuele veiligheidsuitschakeling	13
14	Basisinstellingen	13
15	Kookgerei-test	14
16	Reiniging en onderhoud	15
17	Storingen verhelpen	15
18	Afvoeren	16
19	Servicedienst	17
20	Testgerechten	17

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 transportschade 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.

Als u een actief, geïmplant medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplant 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 ontplofende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

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

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

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

→ Pagina 17

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.

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 – 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.
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.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

LET OP!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.

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

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

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

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

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

Pannen afsluiten met een passend deksel.

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

Deksel zo min mogelijk oplichten.

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

Glazen deksel gebruiken.

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

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

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

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

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

Met weinig water koken.

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

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

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

4 Geschikt kookgerei

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

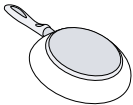

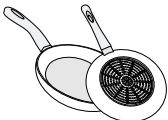
rei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

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

Met Kookgerei-test kunt u controleren of uw kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder

→ "Kookgerei-test", Pagina 14.

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

Opmerkingen

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

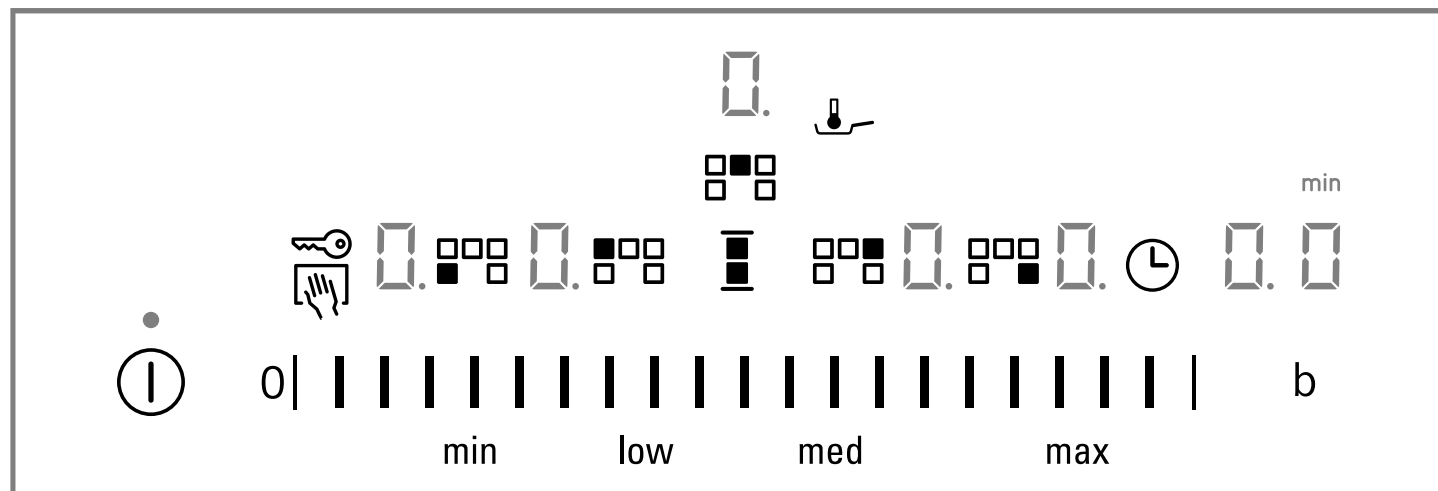
5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Koken met inductie

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

5.2 Bedieningspaneel

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



Opmerkingen

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

Keuzesensoren

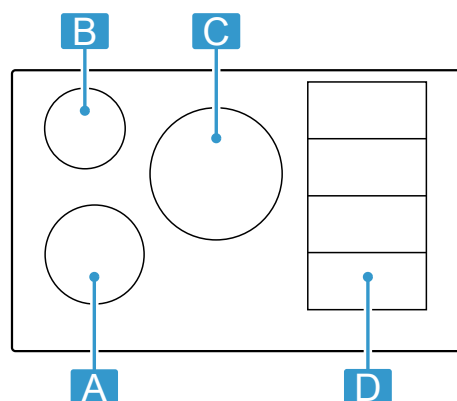
Wanneer u de kookplaat inschakelt, dan gaan de knoppen branden die op dat moment gekozen kunnen worden.

Sensor	Functie
①	Hoofdschakelaar
0	Instelgedeelte
□ □	Kookzone kiezen
b	powerBoost
👉	fryingSensor
min med low max	Braadstanden
▮	flexInduction
🕒	Uitschakeltimer / Timer
🔑	Kinderslot
🧼	Veegbeveiliging

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 Ø 18 cm	Vermogensstand 9 powerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Vermogensstand 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 24 cm	Vermogensstand 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
D ▮ ▮ ▮	Vermogensstand 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
D ▮	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
	Flex-Zone → "flexInduction", Pagina 9
	Kookzone met één ring

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 De Bediening in essentie

6.1 Kookplaat inschakelen

- ▶ ① aanraken.
Er klinkt een signaal en de indicatie naast ① brandt.
- ✓ 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.



6.2 De kookplaat uitschakelen

- ▶ ① aanraken tot de indicaties doven.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

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

6.3 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. Om de kookzone te kiezen op  tippen.
- ✓ Op het display brandt  en daaronder het symbool

6.4 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.


2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand.
- ✓ 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.

- 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		
¹	Zonder deksel	
²	Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.	

		⌚ min
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	1. - 2	-
Melk ¹	1. - 2.	-
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.	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. - 3.	15 - 30
Rijstepap ²	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappelen	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4. - 5.	-
Sudder		
Rollade	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash ²	3 - 4	50 - 60

¹ Zonder deksel² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

		⌚ min
Sudder / 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
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, 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. - 7.	-
Omelet (na elkaar bakken)	3. - 4.	3 - 10
Spiegeleieren	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 deksel² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

7 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 onafhanke-

lijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

7.1 Plaatsen van het kookgerei

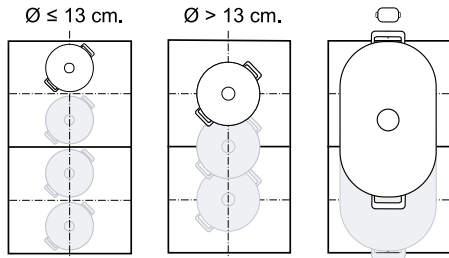
De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmte-

verdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

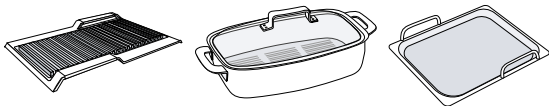
Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het koken met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



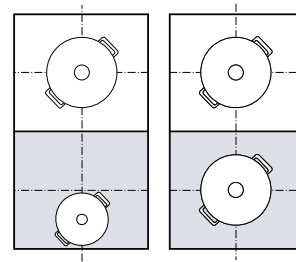
- Aanbevolen langwerpig kookgerei :



Als twee gescheiden kookzones


Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.

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




7.2 flexInduction verbinden

Standaard is de flexibele kookzone als twee gescheiden kookzones geconfigureerd. Om de kookzones te verbinden, de volgende functie inschakelen:

1. Kies één van de beide kookzones.
2. Op  drukken.
 - ✓ De indicatie brandt. De kookzone is verbonden.

Opmerking: Als u de pan van de actieve kookzone verplaatst of optilt, start automatische een zoekfunctie. Elke pan, die bij deze zoekactie binnen de kookzone wordt gevonden, wordt verwarmd met de eerder gekozen kookstand.

7.3 flexInduction scheiden

- ▶ Raak  aan.
- ✓ De FlexZone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

8 Tijdfuncties




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

- Uitschakeltimer
- Timer

8.1 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. Kookzone en vermogensstand kiezen.
2. Druk op .
 - ✓ In de kookzone gaat  branden.
3. In het instelgedeelte de tijd instellen.
 - Wanneer u de eerste helft van het instelbereik aanraakt, dan wordt de bereidingstijd met één minuut verkort. Wanneer u de tweede helft van het instelbereik aanraakt, dan wordt de bereidingstijd met één minuut verlengd.
- ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
- ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.
4. Druk op .
 - ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

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




Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen

1. Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de bereidingstijd wijzigen of  instellen.

8.2 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. Druk net zo vaak op  tot  brandt.
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.
 - ✓ De tijd begint af te lopen.
 - ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.
3. Druk op .
 - ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

Timer wijzigen of uitschakelen

1. zo vaak indrukken tot brandt.

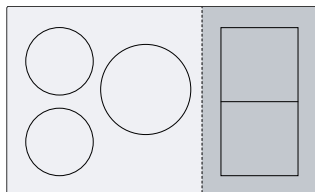
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op instellen.

9 powerBoost

Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met .

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

Anders knipperen in de indicatie van de gekozen kookzone en . Vervolgens wordt automatisch ingesteld zonder de functie te activeren.



9.1 powerBoost inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op tippen. De indicatie brandt.

✓ De functie is ingeschakeld.

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

9.2 powerBoost uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op tippen. De indicatie verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand .

✓ De functie is gedeactiveerd.

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

10 fryingSensor

Deze functie maakt het stressvrij koken met uitstekende resultaten mogelijk.

In de plaats van tijdens het koken telkens weer de vermogensstand aan te passen, kiest u bij het begin een keer de gewenste doeltemperatuur. Sensoren onder de keramische glasplaat meten dan de temperatuur van het kookgerei en houden deze tijdens het volledige kookproces constant.

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

10.1 Voordelen

- De temperatuur wordt constant gehouden zonder dat u de vermogensstand hoeft te veranderen.
- Olie wordt niet oververhit. Het aanbranden van de levensmiddelen wordt verhinderd.
- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is voor het behouden van de temperatuur, waardoor er energie wordt gespaard.

10.2 Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stand	Temperatuur	Functies	Kookgerei
min	140 °C	In olijfolie of boter aanbraden	
low	160 °C	Bakken van vis en grove levensmiddelen	
med	180 °C	Frituren van gepaneerde, bevroren en gegrilde gerechten	
max	215 °C	Hogetemperatuurgrill en grillplaat	

10.3 Aanbevolen kookgerei

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

Kookgerei	Aanbevolen kookzone
Koekenpan Ø 21 cm	Kookzone met één ring
Teppanyaki	FlexZone
Grill	FlexZone

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.

10.4 fryingSensor inschakelen



1. De kookzone kiezen en vervolgens het symbool aanraken.
- ✓ In de kookzone-indicatie brandt .
2. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.
- ✓ De functie is ingeschakeld.
3. brandt tot de braadtemperatuur is bereikt. Dan weerklinkt een signaal en het temperatuursymbool gaat uit.
4. Als de braadtemperatuur is bereikt, het braadvet en vervolgens de levensmiddelen in de pan doen.

Opmerking: Om ervoor te zorgen dat en de temperatuurstand worden weergegeven, moet u een kookzone selecteren.


















































10.5 Schakel fryingSensor uit






















































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

10.6 Adviezen voor het koken met de fryingSensor

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

-  Braadpan
-  Teppanyaki
-  Grillplaat

	Kookgerei		 min
Vlees			
Schnitzels	  	med	6-10
Schnitzel, gepaneerd		med	6-10
Filet	 	med	6-10
Koteletten	  	low	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		med	10-15
Steak, rare, 3 cm dik	  	max	6-8
Steak, medium, 3 cm dik	  	max	8-12
Steak, well done, 3 cm dik	  	med	8-12
T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik	  	max	10-15
T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik	  	max	20-30
Borst van gevogelte, 2 cm dik	  	low	10-20
Spek	  	min	5-8
Gehakt	 	med	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik	  	low	6-15
Vleesballetjes, 2 cm dik		low	10-20
Worstjes	  	low	8-20
Chorizo, verse worst	  	low	10-20
Brochettes, kebabs	  	low	10-20
Gyros		med	7-12
Vis en zeevruchten			



	Kookgerei		 min
Visfilet	  	med	10-20
Visfilet, gepaneerd		med	10-20
Vis, gebakken, heel	  	low	10-20
Sardienen	  	med	6-12
Scampi, garnalen	  	med	4-8
Inktvis, sepia	  	med	6-12
Eiergerechten			
Spiegeleieren in boter		min	2-6
Spiegeleieren		med	2-6
Roerei		min	4-9
Omelet		min	3-6
French toast		low	4-8
Crêpes, blini's, tortilla's, taco's		max	1-3
Groente			
Gebakken aardappelen		max	6-12
Frites		med	15-25
Aardappelkoekjes		max	2-4
Uien, gebraden knoflook		min	2-10
Uienringen		low	5-10
Courgettes, aubergines, paprika	  	min	4-12
Groene asperges	  	low	4-15
Paddestoelen	  	med	10-15
Groente in tempuradeeg		med	5-10
Diepvriesproducten			
Chicken nuggets		med	10-15
Vissticks		med	8-12
Frites		max	4-8
Pangerechten		low	6-10
Loempia's		med	10-30
Pastei, kroketten		max	3-8
Andere			
Gebakken kaas	  	low	7-10
Croutons		low	6-10
Geroosterd brood	  	med	4-8
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd		med	3-15

11 Kinderslot


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

11.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- Raak  gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De indicatie naast  brandt gedurende 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

11.2 Kinderslot uitschakelen

- Raak  gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

11.3 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 13](#)

12 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.

12.1 Schakel Veegbeveiliging in

- ▶ symbool  aan. Er klinkt een signaal.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. 5 seconden voor het uitschakelen klinkt een signaal.

12.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

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

13 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.

14 Basisinstellingen

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

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
	Kinderslot	 - Handmatig. ¹  - Automatisch.  - Uitgeschakeld
	Akoestische signalen	 - Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld.  - Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.  - Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.  - Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld ¹ .
	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.	 - Uitgeschakeld ¹  - Ingeschakeld
	Automatisch uitschakelen van de kookzones.	 - uitgeschakeld. ¹  - Tijd tot het automatisch uitschakelen.
	Duur van het timer-einde-geluidssignaal	 - 10 seconden ¹  - 30 seconden  - 1 minuut

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Instelling	Waarde
ϵ 7	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.
ϵ 9	Keuzetijd van de kookzone	0 - Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren. ¹ 1 - Begrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na de selectie instellen. Daarna moet u de kookzone vóór het instellen opnieuw selecteren.
ϵ 12	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren.	0 - Niet geschikt. 1 - Niet optimaal. 2 - Geschikt.
ϵ 0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	0 - Individuele instellingen ¹ . 1 - Fabrieksinstellingen.

¹ Fabrieksinstelling

14.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Raak ① aan om de kookplaat uit te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden \Rightarrow 4 seconden 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 afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

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

14.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

- Raak ① aan.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

15 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 13

15.1 Kookgerei-test uitvoeren

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

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.

2. Roep de basisinstellingen op en kies ϵ 12.
3. Het instelgebied aanraken. Op de kookzone knipt de indicatie $_$.
✓ De test is bezig.
✓ Na 20 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

15.2 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 kookproces is in orde.

Opmerking: Plaats in gevallen met ongunstige resultaten het kookgerei opnieuw op een kleinere kookzone, indien aanwezig.

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

16 Reiniging en onderhoud

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

16.1 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

16.2 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik zodat er geen kookresten inbranden.

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn. Laat bij suikervlekken, 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 glaskeramiek. Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingresultaten boeken.

16.3 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.

17 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

17.1 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.

17.2 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>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. Om de kookzone te kunnen instellen een willekeurige toets aanraken om de indicatie uit te schakelen.
<i>E 9000/E9010</i>	<p>De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<i>U400</i>	<p>De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
<i>dE</i>	<p>De demo-modus is geactiveerd.</p> <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.

17.3 Normaal geluid van uw apparaat

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

18 Afvoeren

18.1 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 terugnemings- en verwerking van oude apparaten.

19 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.

19.1 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 13* laten weergeven.

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

20 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.

20.1 De couverture smelten.

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

- Pot Ø 16 cm zonder deksel
 - Koken: Vermogensstand 1.

20.2 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.
- Pot Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
 - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.

20.3 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

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

20.4 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

20.5 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.
 - 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.
 - Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

20.6 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.
 - 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.
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.

20.7 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.

20.8 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

20.9 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

20.10 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