SIEMENS

Kookplaat

Piano di cottura

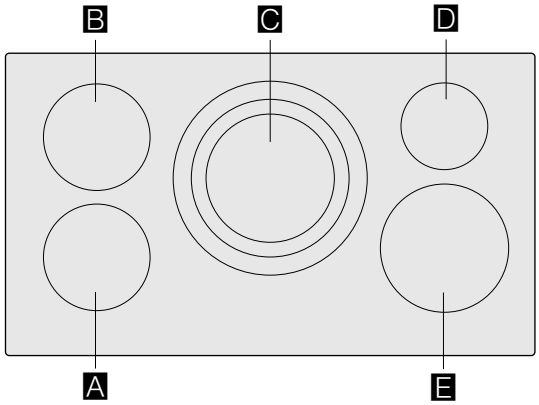
EH9..LV...

[nl] Gebruiksaanwijzing..... 3
[it] Istruzioni per l'uso 33

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



			9*	b*
A / B	Ø 18		1.800 W	3.100 W
C	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	max. 4.400 W
	Ø 32		3.300 W	max. 5.500 W
D	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
E	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 4

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 5

Oorzaken van schade 6
Overzicht 6

Milieubescherming. 7
Tips om energie te besparen 7
Milieuvriendelijk afvoeren 7

Koken met inductie 7
Voordelen bij koken met inductie. 7
Pannen. 7

Het apparaat leren kennen 9
Het bedieningspaneel 9
De kookzones 10
Restwarmte-indicatie 10

Apparaat bedienen. 11
Kookplaat in- en uitschakelen 11
Kookzone instellen. 11
Kookadvies 12

Tijdfuncties. 14
Programmering van de bereidingstijd 14
De kookwekker 14
Stopwatch-functie. 15

PowerBoost-functie. 15
Activeren 15
Deactiveren 15

ShortBoost functie. 16
Advies voor het gebruik 16
Activeren 16
Deactiveren 16

Warmhoudfunctie. 16
Activeren 16
Deactiveren 16

Braadsensor 17
Voordelen bij het bakken en braden 17
Pannen voor de braadsensor. 17
Temperatuurstanden 18
Tabel 18
Zo stelt u in 21

Kinderslot 21
Kinderslot activeren en deactiveren 21
Automatisch kinderslot. 21

Wrijfbeveiliging 22

Automatische veiligheidsuitschakeling. 22

Basisinstellingen 23
Zo komt u bij de basisinstellingen:. 24

Weergave van het energieverbruik. 24

Kookgerei-test 25

Power-Manager 25

Reinigen 26
Kookplaat 26
Omlijsting van de kookplaat 26

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ). . . 27

Wat te doen bij storingen? 29

Servicedienst 30
E-nummer en FD-nummer. 30

Testgerechten. 31

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.
Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

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

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

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

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

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

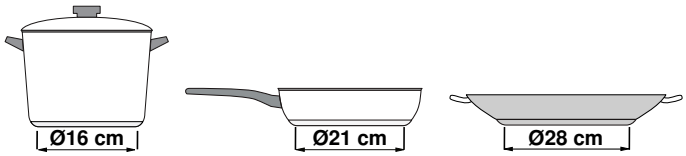
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

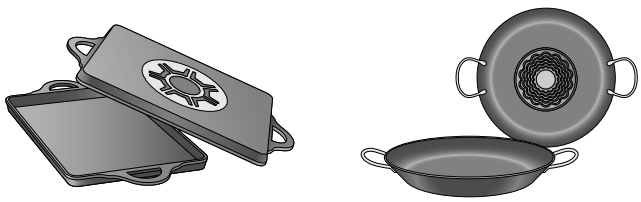
In het hoofdstuk ⟶ *"Kookgerei-test"* kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

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

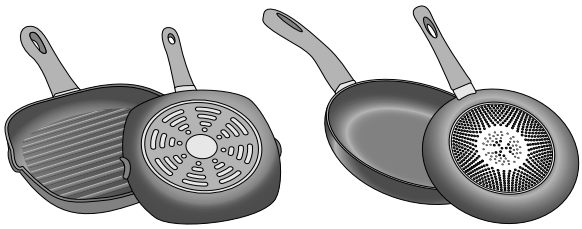


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



Niet geschikte pannen

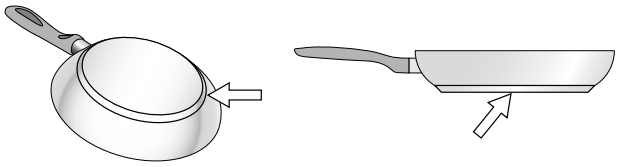
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Herkenning van de pan

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

Automatische herkenning bij kookzones met twee of drie ringen

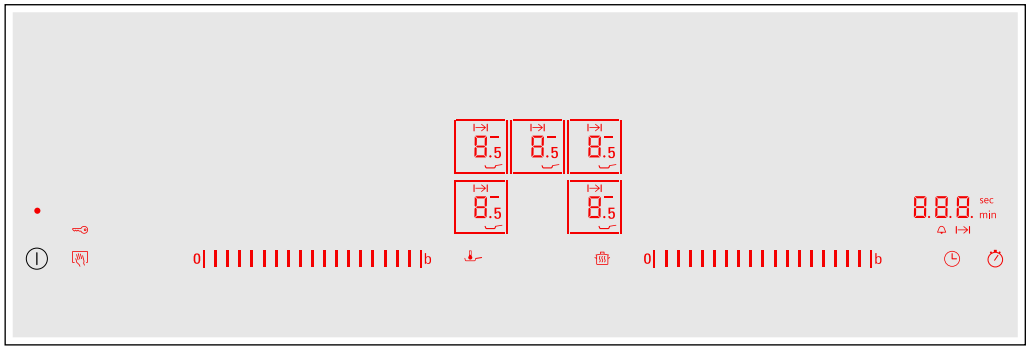
Deze kookzones kunnen kookgerei van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van het kookgerei past de kookzone zich automatisch aan door een kookzone met een, twee of drie ringen te activeren. Zo wordt het juiste vermogen ingezet om een goed resultaat te krijgen.

Het apparaat leren kennen

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

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

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
⏻	Hoofdschakelaar
☐	Kookzone kiezen
0 IIIIIIIIIII	Instelgebied
b	Powerboost- en Shortboost-functie
	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden en kinderslot
	Warmhoudfunctie
	BraadSensor
	Programmering van de bereidingstijd en kookwekker
	Stopwatch-functie

Indicaties	
0	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie
b‾	Shortboost-functie
L	Warmhoudfunctie
	BraadSensor
	Kinderslot
00	Timer-functie
⊢→	Programmering van de bereidingstijd
	Kookwekker
min / sec	Timer-indicaties

Bedieningsvlakken

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

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

Aanwijzingen

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

De kookzones

Kookzones		
◯	Eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft
◎	Kookzone met drie ringen	De kookzone schakelt er automatisch bij in wanneer er een vorm wordt gebruikt waarvan de bodem geschikt is voor de buitenste zone (◎ of ◎).
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf ⟶ *"Koken met inductie"*		

Restwarmte-indicatie

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

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

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

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

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

Apparaat bedienen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

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

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

Aanwijzingen

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

Kookzone instellen

In het instelgebied stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand.Deze wordt gekenmerkt door 5.

Aanwijzing: De linkerkookzones worden in het linkerinstelgebied en de rechter en middelste kookzones in het rechterinstelgebied ingesteld.

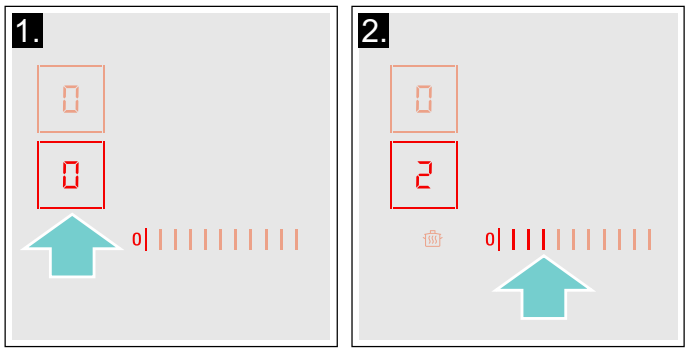
Aanwijzingen

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

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Het symbool ☐ van de gewenste kookzone aanraken.
   De indicatie 0 is helderder verlicht.
2. Strijk met uw vinger over het betreffende instelgebied tot de gewenste kookstand oplicht.



De kookstand is ingesteld.

De vermogensstand wijzigen

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

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en stel af op 0 in de programmeerzone. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzingen

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

Kookadvies

Advies

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

Bereidingstabel

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

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

* Zonder deksel
** Herhaaldelijk keren
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

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

* Zonder deksel
** Herhaaldelijk keren
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

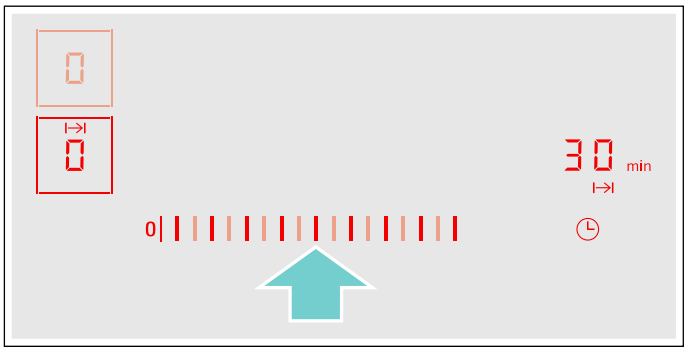
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

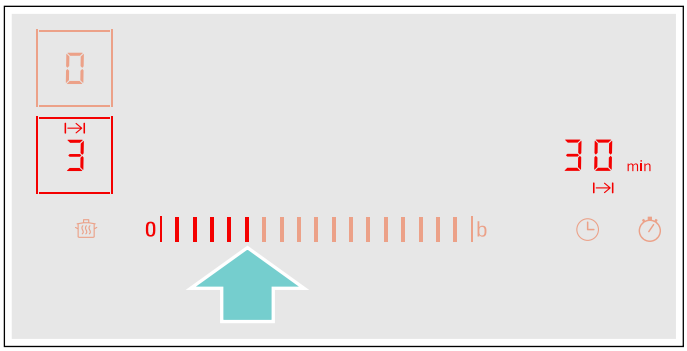
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in:

1. Raak twee keer het symbool ◷ aan. In de timer-indicatie zijn het symbool 00 en de indicatie I→Iverlicht.
2. De kookzone kiezen. De indicatie I→I is verlicht.
3. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd instellen.



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



De bereidingstijd begint af te lopen.

Aanwijzing: Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af. In de paragraaf ⟶ *"Basisinstellingen"* vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.

BraadSensor

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

Tijd veranderen of wissen

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

Wijzig de bereidingstijd in het instelgebied of stel 00 in om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Raak het symbool ◷ aan om de gekozen instelling te bevestigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit, de indicatie I→I knippert en de kookzone geeft 0 aan. Er klinkt een signaal.

In de timer-indicatie knipperen 00 en de indicatie I→I.

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

Aanwijzingen

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

De kookwekker

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

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

Zo stelt u in

1. Symbool ◷ aanraken. In de timer-indicatie zijn 00 en de indicatie 🔔 verlicht.
2. Kies in het instelgebied de gewenste tijd en bevestig deze instelling door het symbool ◷ aan te raken.

Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

Tijd veranderen of wissen

Symbool ◷ aanraken.

Wijzig de bereidingstijd in het instelgebied of stel 00 in om de geprogrammeerde bereidingstijd te wissen.

Raak het symbool ◷ aan om de gekozen instelling te bevestigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

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

Na aanraking van het symbool ◷ verdwijnen de indicaties.

Stopwatch-functie

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

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

Activeren

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

De tijd begint af te lopen.

Deactiveren

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

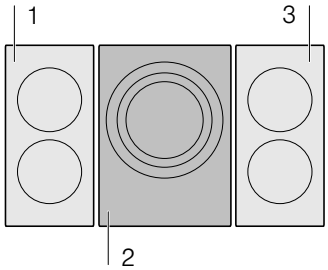
De functie is gedeactiveerd.

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

PowerBoost-functie

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

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



Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool b aanraken.
   De indicatie b is verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

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

De functie is gedeactiveerd.

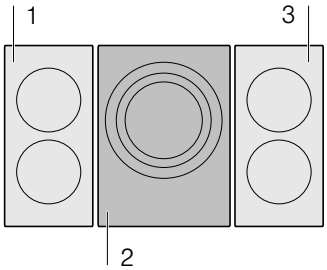
Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

ShortBoost functie

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

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

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



Advies voor het gebruik

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

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Raak twee keer het symbool b aan.
   De indicatie b¯ is verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool b aanraken.
   De indicatie b¯ verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.

Warmhoudfunctie

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

Activeren

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

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

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

De functie is gedeactiveerd.

Braadsensor

Met deze functie is het mogelijk te bakken met behoud van de geschikte pantemperatuur.

Deze kookzones zijn voorzien van het symbool van de bakfunctie.

Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de temperatuur te handhaven. Zo wordt energie bespaard en de olie of het vet niet oververhit.
- De braadfunctie meldt wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor toevoeging van de olie en vervolgens het toevoegen van de gerechten heeft bereikt.

Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen. Anders wordt de functie niet juist geactiveerd. Er kan een spatbescherming worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn om te bakken en te braden. Worden boter, margarine, pure olijfolie of reuzel gebruikt, stel de temperatuurstand dan in op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

Pannen voor de braadsensor

Voor de braadsensor zijn speciaal geschikte pannen verkrijgbaar. Deze optionele accessoires kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst. Geef steeds het juiste referentienummer op:

- HZ390210 pan met een diameter van 15 cm.
- HZ390220 pan met een diameter van 19 cm.
- HZ390230 pan met een diameter van 21 cm.
- HZ390250 pan met een diameter van 28 cm.

De pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat u de gerechten met weinig olie kunt bakken en braden.

Aanwijzingen

- De bakfunctie is speciaal ingesteld voor deze soort pannen.
- Andere pannen kunnen oververhit raken. De temperatuur kan hoger of lager worden ingesteld. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.
- Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zet de pan in het midden van de kookzone.

Temperatuurstanden

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

Tabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke temperatuurstand geschikt is. De baktijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de grootte en kwaliteit van de gerechten variëren.

De ingestelde temperatuurstand varieert afhankelijk van de gebruikte pan.

Lege pan voorverwarmen, na het geluidssignaal de olie en het gerecht toevoegen.

	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees		
Schnitzel, ongepaneerd[1]	4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd[1]	4	6 - 10
Filet[2]	4	6 - 10
Koteletten[1]	3	10 - 15
Cordon bleu[1]	4	10 - 15
Wiener schnitzel[1]	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik)[2]	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik)[2]	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik)[1]	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)[1]	3	10 - 20
Reepjes vlees in saus[3]	4	7 - 12
Gyros[3]	4	7 - 12
Spek[1]	2	5 - 8
Gehakt[3]	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm dik)[1]	3	6 - 15
Gehaktballen (2 cm dik)[1]	3	10 - 20

[1] Herhaaldelijk keren.

[2] Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[3] Regelmatig roeren.

[4] Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[5] Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

[6] Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.

[7] Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Gehaktballen[1]	3	10 - 20
Gekookte braadworsten[1]	3	8 - 20
Rauwe braadworsten[1]	3	8 - 20
Vis		
Visfilet, ongepaneerd[1]	4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd[1]*	3	10 - 20
Garnalen[1]	4	4 - 8
Scampi[1]	4	4 - 8
Vis, gebakken, heel[1]	3	10 - 20
Eiergerechten		
Spiegeleieren in boter[4]	2	2 - 6
Spiegeleieren in olie[2]**	4	2 - 6
Roerei[3]	2	4 - 9
Omelet[5]	2	3 - 6
Pannenkoeken[5]	5	1,5 - 2,5
Wentelteefjes[5]	3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek)[5]	3	10 - 15
Groente en peulvruchten		
Knoflook[3]	2	2 - 10
Uien glazig fruiten[3]	2	2 - 10
Grote uien[3]	3	5 - 10
Courgette[1]	3	4 - 12
Aubergines[1]	3	4 - 12
Paprika[1]	3	4 - 15
Groene asperges bakken[1]	3	4 - 15
Paddestoelen[3]	4	10 - 15
Groente stoven in olie[3]	1	10 - 20
Groente glaceren[3]	3	6 - 10
Aardappels		
Gebakken aardappels van gekookte aardappels[3]	5	6 - 12
Gebakken aardappels van ongekookte aardappels[3]	4	15 - 25
Aardappelkoekjes[5]	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti[4]	2	50 - 55
Geglaceerde aardappels[3]	3	10 - 15

[1] Herhaaldelijk keren.

[2] Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[3] Regelmatig roeren.

[4] Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[5] Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

[6] Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.

[7] Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Sauzen		
Tomatensaus met groente[3]	1	25 - 35
Bechamelsaus[3]	1	10 - 20
Kaassaus[3]	1	10 - 20
Saus inkoken[3]	1	25 - 35
Zoete sauzen[3]	1	15 - 25
Diepvriesproducten		
Schnitzels[1]	4	15 - 20
Cordon bleu[1]	4	10 - 30
Filet van gevogelte[1]	4	10 - 30
Chicken nuggets[1]	4	10 - 15
Gyros[3]	4	10 - 15
Kebab[3]	4	10 - 15
Visfilet, ongepaneerd[1]	3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd[1]*	3	10 - 20
Vissticks[1]	4	8 - 12
Frites bakken[3]	5	4 - 6
Pangerechten[3]	3	6 - 10
Loempia's[1]	4	10 - 30
Camembert[1]	3	10 - 15
Diversen		
Camembert[1]	3	7 - 10
Croutons[3]	3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden[6]	1	5 - 10
Amandelen roosteren[7]	4	3 - 15
Noten roosteren[7]	4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren[7]	4	3 - 15

[1] Herhaaldelijk keren.

[2] Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[3] Regelmatig roeren.

[4] Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[5] Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

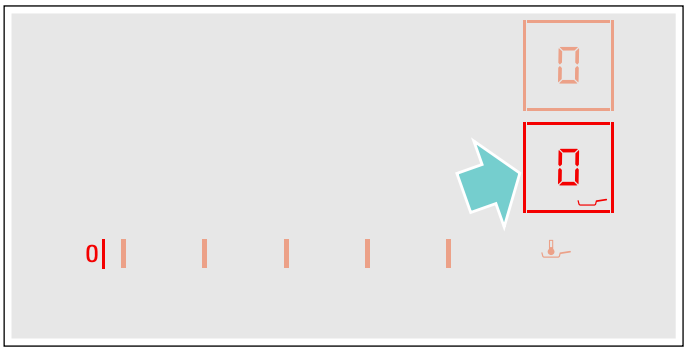
[6] Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.

[7] Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

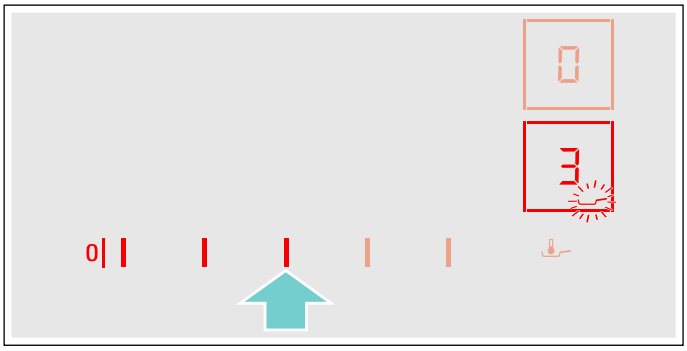
Zo stelt u in

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

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



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



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

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

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

BraadSensor uitschakelen

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

Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren:
1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.
2. Het symbool ca. 4 seconden lang aanraken.

De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

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

Wrijfbeveiliging

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

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

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

Aanwijzingen

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

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

De kookzone warmt niet meer op. In de kookzone-indicatie van de kookzone knipperen afwisselend F, 8 en de restwarmte-indicatie h of H.

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

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

Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
c 1	**Kinderslot**
	0 Handmatig*.
	1 Automatisch.
	2 Functie gedeactiveerd.
c2	**Geluidssignalen**
	0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld.
	1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.
	2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.
	3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
c3	**Energieverbruik weergeven**
	0 Gedeactiveerd.*
	1 Geactiveerd.
c5	**Automatische programmering van de bereidingstijd**
	00 Uitgeschakeld.*
	01-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c6	**Duur van het geluidssignaal van de timer-functie**
	1 10 seconden.*
	2 30 seconden.
	3 1 minuut.
c7	**Power-Management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen**
	De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.
	0 Gedeactiveerd. Maximale vermogen van de kookplaat.*/**
	1 1000 W minimaal vermogen.
	1.5 1500 W
	...
	3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère.
	3.5 3500 W aanbevolen voor 16 ampère.
	4 4000 W
	4.5 4500 W aanbevolen voor 20 ampère.
	...
	9 of 9.5 Maximale vermogen van de kookplaat.**
c 12	**Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren**
	0 Niet geschikt
	1 Niet optimaal
	2 Geschikt
c0	**Terugzetten naar de standaard instellingen**
	0 Individuele instellingen.*
	1 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling

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

Zo komt u bij de basisinstellingen:

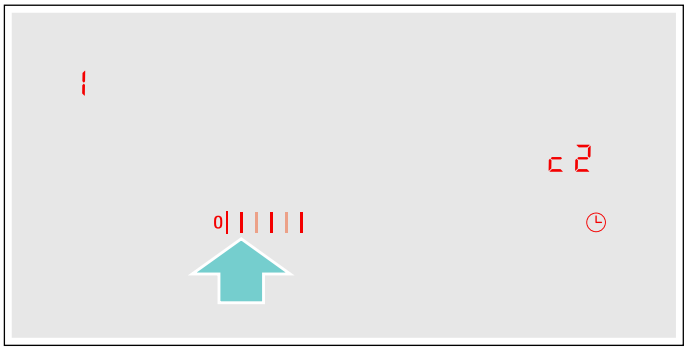
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

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

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

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



6. Het symbool ◷ minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

Weergave van het energieverbruik

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

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

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

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

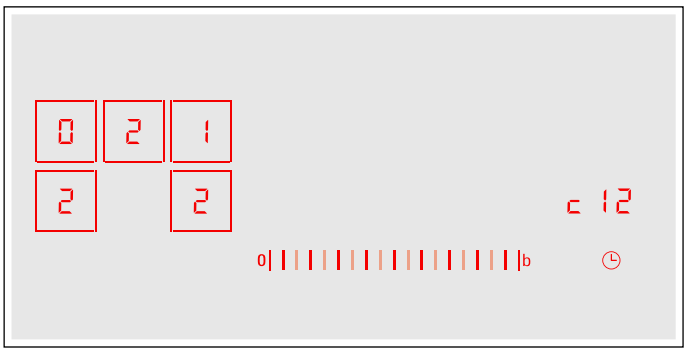
Kookgerei-test

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

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

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

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
0	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
1	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
2	Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed.

* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed mogelijk of naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Basisinstellingen"*.
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*.

Power-Manager

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

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

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

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

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

Reinigen

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

Kookplaat

Schoonmaken

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

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

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

Gebruik in geen geval:

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

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

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

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

Mogelijke vlekken	
Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramiek worden gebruikt.*
Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.	

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

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

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

Waarom knipperen de indicaties en is er een geluidssignaal te horen?

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

Waarom kan de braadsensor niet worden geactiveerd?

Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie PowerManager is geactiveerd. De vermogensstanden van de actieve kookplaten uitschakelen of verlagen.
Meer informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"PowerManager" op pagina 25*

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

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

Diep fluiten:

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

Knisperen:

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

Hoge fluittonen:

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

Ventilatorgeluid:

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

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

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

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

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

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.
Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*

Kookgerei

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

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

Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*

Hoe worden kookzones met twee of drie ringen ingeschakeld?

Deze kookzones kunnen vormen van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van het kookgerei past de kookzone zich automatisch aan door een kookzone met een, twee of drie ringen te activeren. Zo wordt het juiste vermogen ingezet om een goed resultaat te krijgen.

Zeer geschikt is kookgerei dat zo goed mogelijk overeenkomt met de grootte van de kookzones en een volledig ferromagnetische bodem heeft. Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*

Schoonmaken

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

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

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

Wat te doen bij storingen?

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

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema.	Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.
	Storing in het elektronisch systeem.	Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie – knippert in de kookzone-indicaties	Er is een storing in het elektronisch systeem opgetreden.	Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
F5 + kookstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt verder koken.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg.Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
F1/F6	De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
E9000 E9010	De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.
dE	De demo-modus is geactiveerd	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit hem opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd.
Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.		

Aanwijzingen

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

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

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

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4020
B 070 222 142

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

Testgerechten

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

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

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

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

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

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

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2