

SIEMENS



Kookplaat

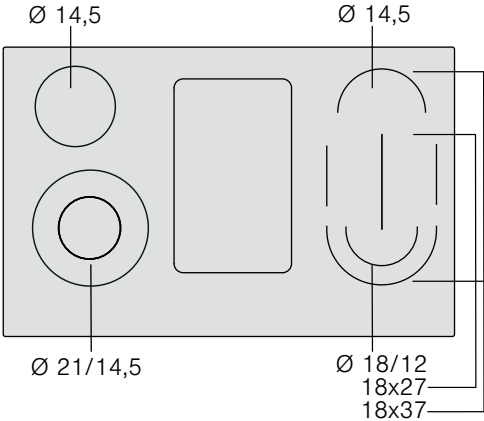
ET845FM11

siemens-home.bsh-group.com/welcome

nl Gebruiksaanwijzing

Register
your
product
online

ET845FM11.



Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	4
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
	Oorzaken van schade	6
	Overzicht	6
	Milieubescherming	6
	Energie besparen	6
	Milieuvriendelijk afvoeren	7
	Het apparaat leren kennen	7
	Uw nieuwe apparaat	7
	Speciale accessoires	8
	Het bedieningspaneel	8
	De kookzones	8
	Restwarmte-indicatie	9
	Functies voor de ventilatie	9
	Voor het eerste gebruik	9
	Eerste gebruik	9
	Apparaat bedienen	9
	Kookplaat in- en uitschakelen	10
	Kookzone instellen	10
	Ventilatie in- en uitschakelen	10
	Intensief-stand	11
	Automatische start	11
	Nalooop-functie	11
	Kooktabel	11
	PowerBoost-functie	12
	Powerboost-functie inschakelen	12
	Powerboost-functie uitschakelen	13
	Kinderslot	13
	Kinderslot in- en uitschakelen	13
	Automatisch kinderslot	13
	Tijdfuncties	13
	Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	13
	Automatische timer	13
	Kookwekker	14
	Automatische veiligheidsuitschakeling	14
	Wrijfbeveiliging	14
	Weergave van het energieverbruik	14
	Basisinstellingen	15
	Basisinstellingen wijzigen	15

	Reinigen	16
	Onderdelen die dienen te worden gereinigd	16
	Glaskeramik	16
	Omlijsting van de kookplaat	16
	Ventilatie	16
	Overloopreservoir schoonmaken	19
	Wat te doen bij storingen?	20
	E-melding in de indicaties	20
	Servicedienst	21
	E-nummer en FD-nummer	21
	Testgerechten	22

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. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

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 2.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

Er mag geen gevaarlijk of explosief materiaal of stoom worden weggezogen.

Houd er rekening mee dat er geen kleine deeltjes of vloeistof in het apparaat komen.

Het apparaat mag niet met een externe timer of een separate afstandsbediening worden gebruikt. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door

EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

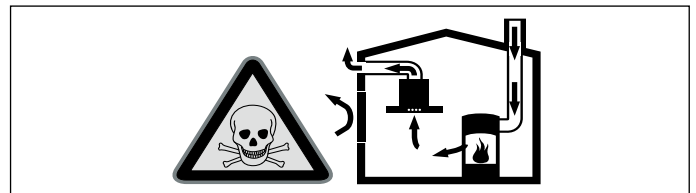
Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!

Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Kinderen nooit met verpakkingsmateriaal laten spelen.

Waarschuwing – Levensgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer de luchtafvoer plaatsvindt in een ruimte met een vuurbron die gebruikmaakt van de aanwezige lucht.



Kooktoestellen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte van opstelling en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

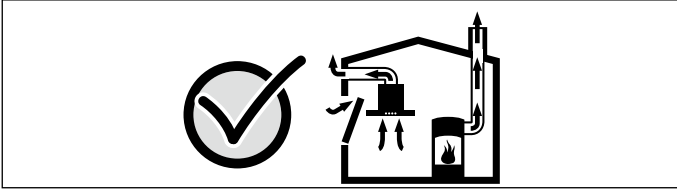
In combinatie met een ingeschakelde ventilatie wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken - zonder voldoende toegevoerde lucht ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden dan teruggezogen in de woonruimte.

- Zorg daarom altijd voor voldoende toegevoerde lucht.
- Een ventilatiekast in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.

U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin het kooktoestel zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd.

De afvoerlucht mag niet worden weggeleid via een rook- of afvoergasschoorsteen die in gebruik is, en ook niet via een schacht die dient voor de ontluchting van ruimtes met stookplaatsen.

Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.



Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.

Bij het gebruik van een venstercontactschakelaar worden bij een gesloten venster de ventilatie en het verwarmingselement linksachter (fase 1 van de elektrische aansluitkabel) van het net losgekoppeld.

Indien de ventilatie alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

⚠ 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 ontplofend materiaal.

- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden als het reinigingsinterval niet in acht worden genomen.
Vetfilter minstens één keer per maand reinigen.

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

- Als de ventilatie is ingeschakeld, kunnen de vetafzettingen in het vetfilter ontbranden. In de buurt van het apparaat nooit werken met een open vlam (bijv. flamberen). Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer er een afgesloten, niet verwijderbare afscherming aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.

⚠ 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.
- Er mogen uitsluitend door ons goedgekeurde beveiligingsvoorzieningen zoals kindertraliés worden gebruikt. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertraliés kunnen tot ongevallen leiden.
- De filterafdekking van metaal wordt op hete kookplaten snel heet. De filterafdekking nooit op de kookplaten leggen. Geen pannen op de filterafdekking plaatsen of er andere voorwerpen op leggen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistof in het apparaat terecht komt, het apparaat minstens twee uur laten afkoelen alvorens de filterafdekking, de metalen vetfilter, het reservoir, het overloopreservoir of de behuizingsafdekking te verwijderen.

⚠ 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 – Risico van letsel!

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!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Gevaar van beschadiging door hete kook- of bakpannen. Hete kook- of bakpannen nooit op het bedieningspaneel, de displays, de kookplaatomlijsting of de filterafdekking plaatsen.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.

🌿 Milieubescherming

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

Energie besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Koken zonder deksel vraagt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel, zodat u in de pan kunt kijken zonder het deksel te hoeven optillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Door niet-egale bodems wordt het energieverbruik hoger.
- De diameter van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Houd er rekening mee dat fabrikanten van kookgerei vaak de bovenste diameter van de pan aangeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote pan die maar weinig gevuld is, heeft veel energie nodig.
- Gebruik weinig water bij het koken. Hiermee bespaart u energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Bedek met uw pan altijd een zo groot mogelijk oppervlak van de kookplaat.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand. Hiermee bespaart u energie.
- Kies een passende doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.
- Zorg tijdens het koken voor voldoende toevoer van lucht, zodat de ventilatie efficiënt en stil werkt.
- Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan. Gebruik de intensiefstand alleen wanneer dit nodig is. Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.

- Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand. Wanneer er in de keuken al kookdamp is ontstaan, dient de ventilatie langer te worden ingezet.
- Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.
- Filters dienen binnen de aangegeven periodes te worden gereinigd of vervangen, om de effectiviteit van de ventilatie te verhogen en het risico van brand tegen te gaan.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

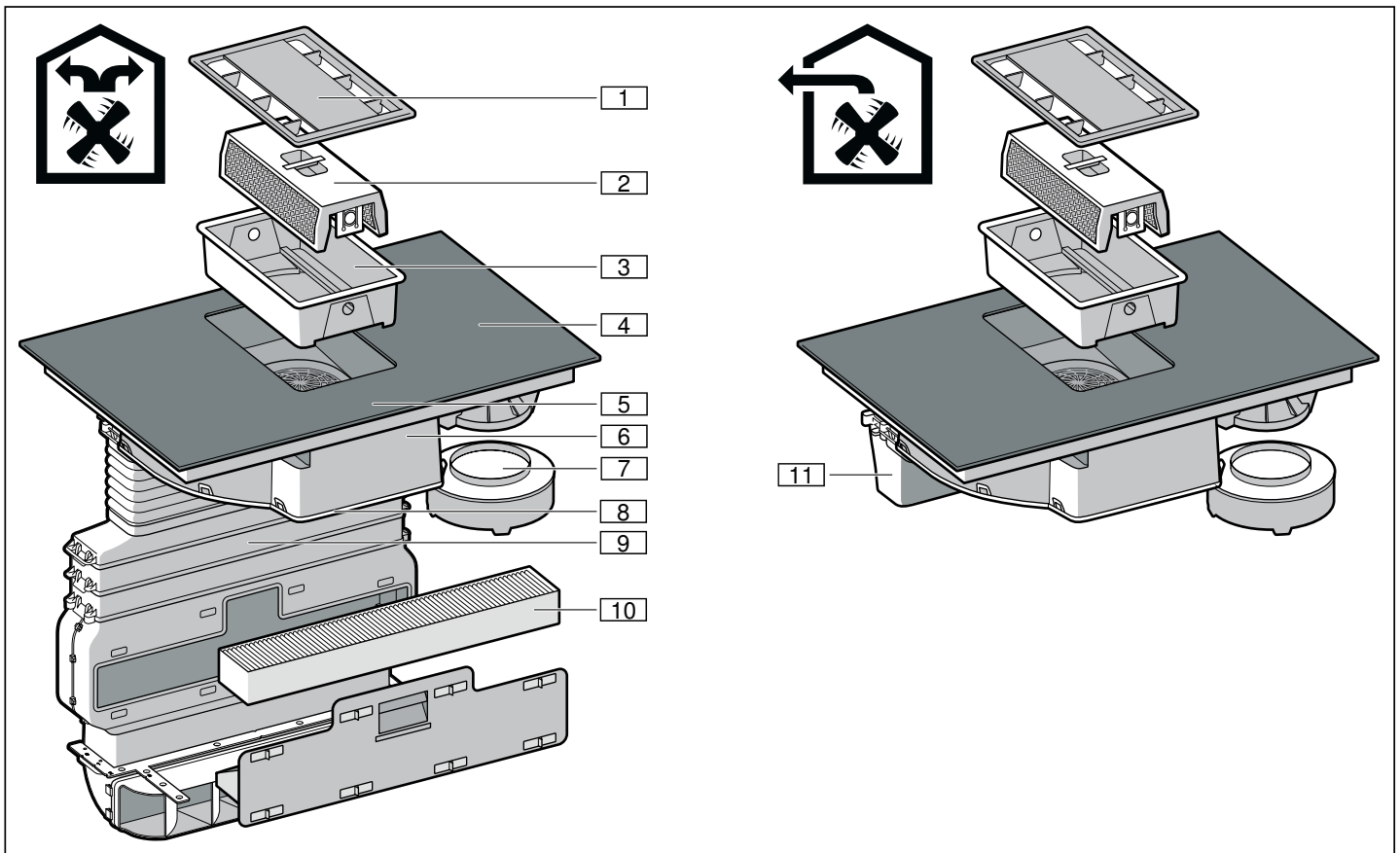


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → Blz. 2

Uw nieuwe apparaat



Nr.	Aanduiding
1	Filterafdekking
2	Metalen vetfilter
3	Reservoir
4	Kookplaat
5	Bedieningspaneel
6	Ventilatorbehuizing
7	Overloopreservoir

Nr.	Aanduiding
8	Afdekking van de behuizing
9	Buizen*
10	Actieve koolfilter*
11	Luchtafvoerbuiss**

*alleen bij luchtcirculatie
**alleen bij luchtafvoer

Speciale accessoires

Luchtafvoerset

HZ381400

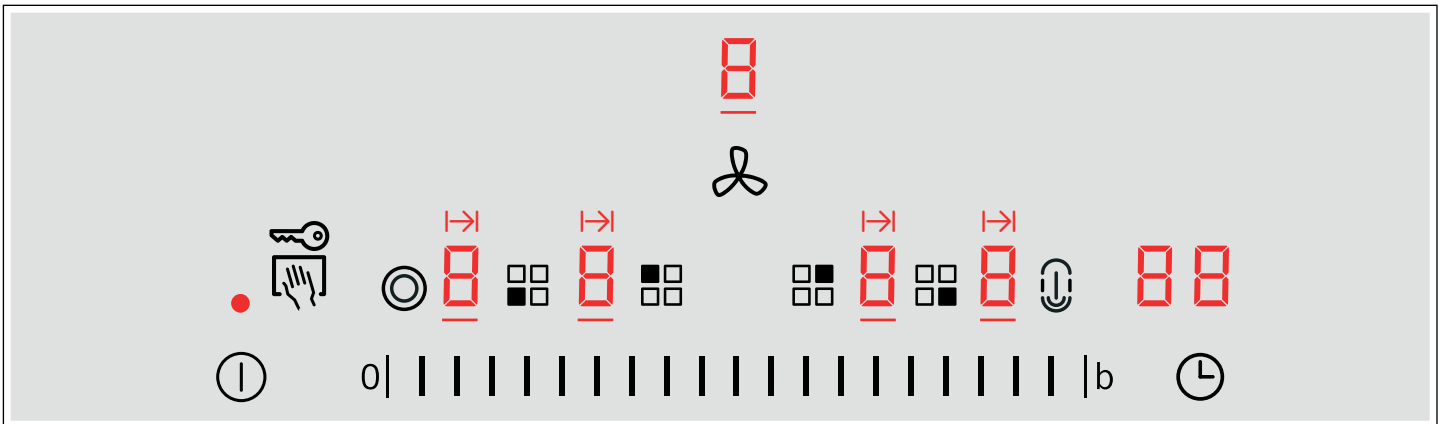
Luchtcirculatieset

Actieve koelfilter

HZ381500

HZ381700

Het bedieningspaneel



Indicaties	
1-9	Kookstanden / Ventilatiestanden
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie / intensiefstand voor ventilatie
88	Timer

Bedieningsvlakken	
ⓘ	Hoofdschakelaar
🔑	Kinderslot
👉	Wrijfbeveiliging
☐☐	Keuze kookzone
0	Instelgebied
🎯	Bijschakeling van kook- of braadzones
⓪	Bijschakeling grote braadzone
🌀	Omschakeling tussen kookplaat en ventilatie / terugzetten van verzadigingsindicaties
b	Powerboost-functie / intensiefstand voor ventilatie
🕒	Timer

Aanwijzingen

- Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

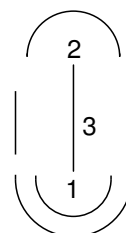
De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen
○	Kookzone met één ring
🎯	Kookzone met twee ringen Raak het symbool 🎯 aan.
Bijschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht	

Aanwijzingen






- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Zij zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen. Daardoor wordt/worden bijv.:
 - gevoelige componenten tegen oververhitting beschermd
 - het apparaat tegen elektrische overbelasting beschermd
 - betere kookresultaten bereikt
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de binnenste ringen en het verwarmingselement van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.

Combinatiekookzone



- 1 = Kookzone met twee ringen
- 2 = Kookzone met één ring
- 3 = Brug-verwarmingselement

De kookzone met enkele kring en de kookzone met twee kringen kunnen zonder brug-verwarmingselement onafhankelijk van elkaar worden gebruikt of, zoals in de tabel is beschreven, met het brug-verwarmingselement worden gecombineerd.

Combinatie	Bijschakeling	geschikt voor
Kleine braadzone: Combinatie van 1+3	Kookzone 1 kiezen en het symbool  aanraken. De 2e verwarmingskring wordt bijgeschakeld. Raak het symbool  opnieuw aan. De kleine braadzone wordt bijgeschakeld. De indicatie  is verlicht.	Kleine braadslede Kleine teppanyaki.
Grote braadzone: Combinatie van 1 + 3 + 2	Kookzone 1 of 2 kiezen en het symbool  aanraken. De grote braadzone wordt bijgeschakeld. De indicatie  is verlicht.	Grote braadslede Grote teppanyaki Grote grillplaat
Uitschakelen: het desbetreffende symbool opnieuw aanraken.		

De kleine braadzone (1 +3) en de kookzone met enkele kring (2) kunnen ook onafhankelijk van elkaar met verschillende kookstanden worden gebruikt. Zo ontstaan bijvoorbeeld bij de grote braadslede, de teppanyaki of de grillplaat verschillende temperatuurbereiken: met de kleine braadzone kunt u dan een gerecht aanbraden en met de kookzone met enkele kring tegelijkertijd een gerecht warmhouden.

Aanwijzing: Geschikt kookgerei is verkrijgbaar via de servicedienst of in onze e-Shop.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Versijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Funcies voor de ventilatie

U kunt dit apparaat gebruiken voor luchtafvoer en circulatielucht.

Gebruik met afvoerlucht



De aangezogen lucht wordt door de vetfilters gereinigd en via een buizensysteem naar de buitenlucht afgevoerd.

Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan dient er een telescoop-muurkast te worden gebruikt.

Gebruik met circulatielucht



De aangezogen lucht wordt door de vetfilters en een actief koolfilter gereinigd en weer teruggeleid naar de keuken.

Aanwijzing: Om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van circulatielucht, dient u een actief koolfilter te monteren. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in de prospectus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. Het daartoe benodigde toebehoren is verkrijgbaar bij de speciaalzaak, de klantenservice of in de online-shop.



Voor het eerste gebruik





Volg voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt de volgende aanwijzing op:

Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken. Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren:

Eerste gebruik

Aanwijzing: Het apparaat is bij levering op ingesteld op luchtcirculatie.

Mogelijke instellingen:

- Bij luchtcirculatie is voor de indicatie  de waarde  (fabrieksinstelling) ingesteld.
- Bij luchtafvoer is voor de indicatie  de waarde  ingesteld.

Zie → "Basisinstellingen" op pagina 15 om het apparaat naar de circulatiefunctie om te zetten.



Apparaat bedienen


In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzone en de ventilatie kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Schakel de ventilatie in zodra u begint met koken en schakel hem pas enkele minuten na het koken weer uit. Zo wordt de keukendamp het meest effectief verwijderd.

Het apparaat nooit gebruiken zonder reservoir, metalen vetfilter en filterafdekking.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties  branden. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen: raak het symbool ① aan tot het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaat. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Schakelt u de kookplaat binnen deze tijd opnieuw in, dan worden de vorige instellingen gebruikt.
- De ventilatie moet afzonderlijk worden uitgeschakeld. → "Ventilatie uitschakelen" op pagina 11

Kookzone instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste kookstand in.




Kookstand 1 = laagste vermogen

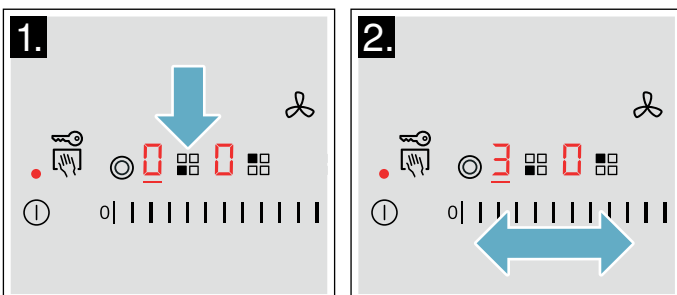
Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Kookstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.


1. Raak het symbool  aan om de kookzone te kiezen. In de kookstandindicatie is  verlicht, onder de kookstand- indicatie is  verlicht.
2. Stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.



Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.

Kookzone uitschakelen

Met het symbool  de kookzone kiezen. In het instelbereik 0 instellen. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: De kookzone die het laatst is ingeschakeld blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren.

Ventilatie in- en uitschakelen

Pas de vermogensstand altijd aan de actuele omstandigheden aan. Kies bij een sterke kookdamp ook een hoge vermogensstand.



Wanneer er geen metalen vetfilter is geplaatst, kan de ventilatie niet worden ingeschakeld. Plaats de metalen vetfilter. De functies van de kookplaten zijn ook zonder metalen vetfilter beschikbaar. → "Reinigen" op pagina 16

Ventilatieopeningen niet blokkeren met voorwerpen. Geen voorwerpen op de filterafdekking plaatsen. Anders wordt het vermogen van de ventilatie verminderd.

Bij hoge pannen kan geen optimaal afzuigvermogen worden gegarandeerd. Het afzuigvermogen kan worden verbeterd door een deksel schuin op de pan te leggen.

Ventilatie inschakelen

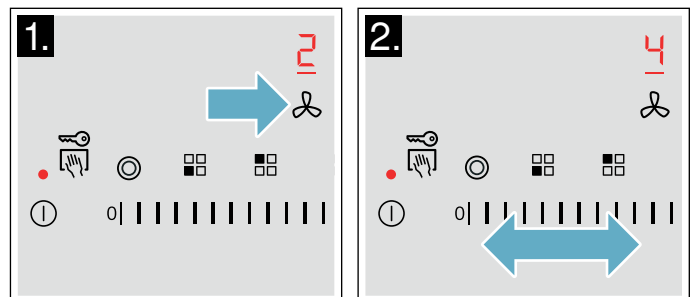
Wanneer de ventilatie niet kan worden ingeschakeld, de metalen vetfilter correct aanbrengen.

1. Symbool  aanraken. De ventilatie start op vermogensstand . De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.

Aanwijzingen

- Tijdens het instellen van de vermogensstand van de ventilatie kunnen er geen kookstanden worden veranderd.
- Gedurende enkele seconden kan er een vermogensstand voor de ventilatie worden gekozen. Hierna kan het instelgebied weer voor het instellen van de kookstanden worden gebruikt.




2. Kies de gewenste vermogensstand in het instelgebied. De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.



3. Om een andere vermogensstand in te stellen, het symbool  aanraken en in het instelgebied met de twist-knop de gewenste stand kiezen. De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.

Ventilatie uitschakelen

Wilt u het apparaat uitschakelen, raak dan het symbool ① aan. Wilt u alleen de ventilatie uitschakelen, ga dan als volgt te werk:







1. Symbool  aanraken.
2. In het instelgebied het symbool  kiezen.
3. Symbool  aanraken om naar het instelgebied van de kookplaat te gaan.

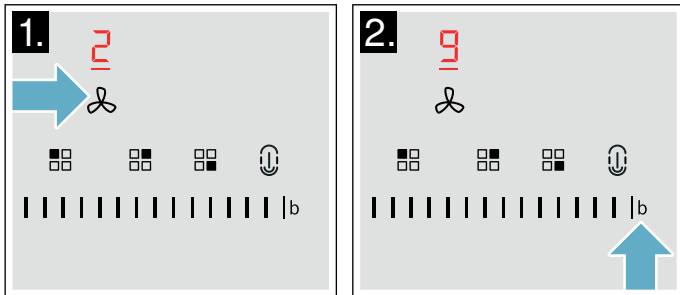
Aanwijzing: Afhankelijk van de gekozen basisinstellingen start de naloop nadat het apparaat is uitgeschakeld.



Intensief-stand

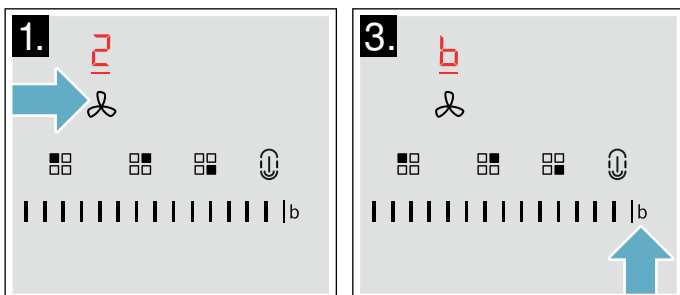
Activeer de intensiefstand in geval van sterke geur- of dampontwikkeling. Hierbij werkt de ventilatie gedurende korte tijd in de hoogste stand. Na korte tijd schakelt hij zelfstandig terug naar een lagere stand.


Inschakelen

1. Symbool  aanraken.
Op het display wordt  weergegeven, de lijn onder de vermogensstand  is verlicht.
2. Symbool **b** aanraken.
Op het display wordt  weergegeven. De lijn onder het symbool  brandt. De ventilatorstand  is geactiveerd.





3. Of: symbool **b** twee keer aanraken.
Op het display wordt  weergegeven. De lijn onder het symbool  brandt. De intensiefstand is geactiveerd.



Aanwijzing: Na acht minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand .

Uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
2. In de volgende seconden over het instelgebied strijken, tot vermogensstand  of een andere vermogensstand wordt weergegeven.

Automatische start

Zodra er een vermogensstand voor een kookplaat wordt gekozen, zijn afhankelijk van de gekozen basisinstellingen de volgende opties mogelijk:

- De ventilatie start niet.
- De ventilatie start in de vastgelegde vermogensstand.

Kies de gewenste optie in de basisinstellingen.
→ "Basisinstellingen" op pagina 15

Naloop-functie

De naloopfunctie laat het ventilatiesysteem na het uitschakelen enkele minuten verder lopen. Zo wordt nog aanwezige kookdamp verwijderd. Hierna schakelt het ventilatiesysteem automatisch uit.

In de basisinstellingen (→ Blz. 15) kunt u de volgende opties voor de naloop kiezen:

- Naloop deactiveren
- Naloop voor een vastgestelde tijdsduur in een vastgestelde vermogensstand activeren

Aanwijzing: De naloop schakelt alleen in wanneer er minstens één kookzone minimaal één minuut is ingeschakeld.

Uitschakelen

Symbool  aanraken.

De naloopfunctie wordt direct beëindigd.

Wanneer een van de volgende voorwaarden van toepassing is, wordt de naloopfunctie uitgeschakeld:

- De nalooptijd is afgelopen.
- Het apparaat wordt weer ingeschakeld.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof uittreedt, het beste in meerdere kleine porties aanbraden.

Tips voor energiebesparend koken vindt u in het hoofdstuk Milieubescherming. → Blz. 6

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht (bijv. linsenschotel)	1-2	-
Melk**	1-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2-3.	10-20 min.
Goulash diepvries	2-3.	20-30 min.
Gaar stoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, balletjes	4-5.*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1-2.	35-45 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4.	15-60 min.
Groente	2-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2-3.	50-60 min.
Braden met weinig olie**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)***	4-5.	30-40 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30 min.
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		
*** Meerdere malen keren		

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampi en garnalen	7-8	4-10 min.
Sauteren van groente, paddenstoelen vers	7-8	10-20 min.
Groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7-8.	15-20 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		
*** Meerdere malen keren		



PowerBoost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.


De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met het symbool **boost** zijn gemarkeerd.

Bij kookzones met twee ringen moet voor de werking van de Powerboost-functie de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld.

Powerboost-functie inschakelen

1. De kookzone kiezen en kookstand 9 instellen.
2. Raak symbool **b** aan. De indicatie **b** is verlicht. De Powerboost-functie is ingeschakeld.

Powerboost-functie uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Stel een willekeurige doorkookstand in. De indicatie  verdwijnt. De Powerboost-functie is uitgeschakeld.

Aanwijzingen



- Als u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone schakelt terug naar kookstand 9.
- Houd er rekening mee dat olie en vet met de Powerboost-functie snel worden verhit. Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog. Oververhitte olie en vet kunnen snel vlam vatten, zie het hoofdstuk Belangrijke veiligheidsaanwijzingen. → Blz. 4


Kinderslot

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. Het indicatielampje boven het symbool  brandt 10 seconden lang. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt. → Blz. 15

Tijdfuncties




Er zijn 2 verschillende tijdfuncties:

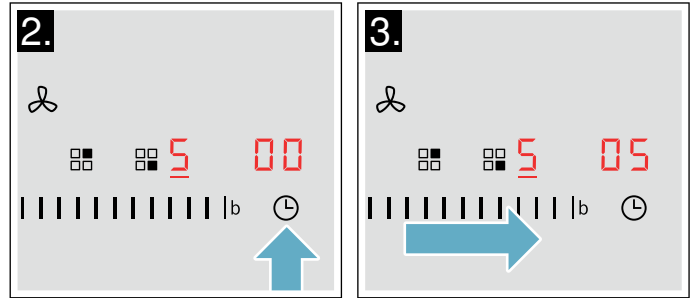
- Een kookzone moet automatisch uitschakelen
- Kookwekker

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

Tijdsduur instellen

1. Kookstand instellen
2. Symbool  aanraken. De indicatie  van de gewenste kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.
3. Raak in het instelbereik de gewenste voorinstelling aan. De mogelijke voorinstelling is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 10 minuten. Glijd in de volgende 10 seconden zo vaak over het instelbereik tot de gewenste tijdsduur bereikt is.






De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, wordt altijd de tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven.

Automatische instelling




Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 1 tot 5 seconden langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omlaag naar één minuut.

Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 6 tot 10 langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omhoog naar 99 minuten.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display is  10 seconden verlicht. De indicatie  is helder verlicht. Raak het symbool  aan. De indicaties en het signaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. De indicatie  is helder verlicht. In het instelbereik de tijdsduur kiezen of op  zetten.




Aanwijzing: U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt. → Blz. 15

Aanwijzing: U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen



De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. De gewenste indicatie  is helder verlicht. In het instelbereik de tijdsduur kiezen of op  zetten.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker inschakelen

U kunt de kookwekker op twee verschillende manieren inschakelen:



- Wanneer er een kookzone geselecteerd is het symbool  twee keer binnen 10 seconden aanraken.
- Wanneer er geen kookzone geselecteerd is het symbool  aanraken.

De indicatie  is verlicht.


Kookwekker instellen

Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.


Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is  verlicht. De indicatie  voor de kookwekker is helder verlicht. Na 10 seconden wordt de indicatie uitgeschakeld.

Tijd weergeven



Met het symbool  de kookwekker kiezen. De tijd wordt 10 seconden weergegeven.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookwekker met het symbool  en stel deze opnieuw in.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische tijdbegrenzing geactiveerd.



Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend  en de restwarmte-indicatie .

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven het symbool  is verlicht. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

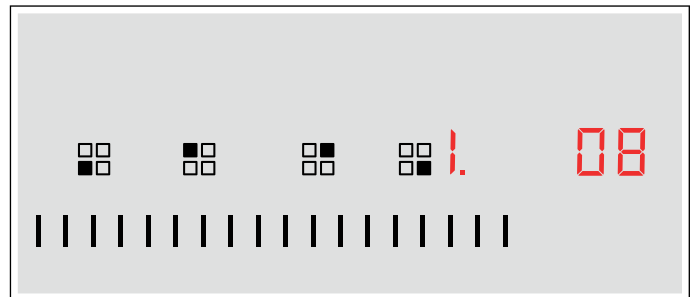
Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Weergave van het energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik van alle kookplaten tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur, bijv. 1,08 kWh, weergegeven.

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



De indicatie is niet geactiveerd. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe de indicatie geactiveerd kan worden. → Blz. 15

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	Automatisch kinderslot
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
2	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c 2	Geluidssignaal
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd).
1	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
2	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
3	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c 3	Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij)
0	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
1	Verbruiksindicatie bij netspanning 230V.
2	Verbruiksindicatie bij netspanning 400V.
3	Verbruiksindicatie bij netspanning 220V.
4	Verbruiksindicatie bij netspanning 240V.
c 5	Automatische timer
00	Uitgeschakeld.*
0 1:99	Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
c 6	Tijdsduur van het signaal timer-einde
1	10 seconden.*
2	30 seconden
3	1 minuut.
c 7	Bijschakeling van verwarmingselementen
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld.
2	Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
c 9	Keuzetijd van de kookzone
0	Onbegrensd: U kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.*
1	U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren.
c 17	Luchtcirculatie of luchtafvoer instellen
0	Luchtcirculatie is ingesteld.*
1	Luchtafvoer is ingesteld.


*Basisinstelling

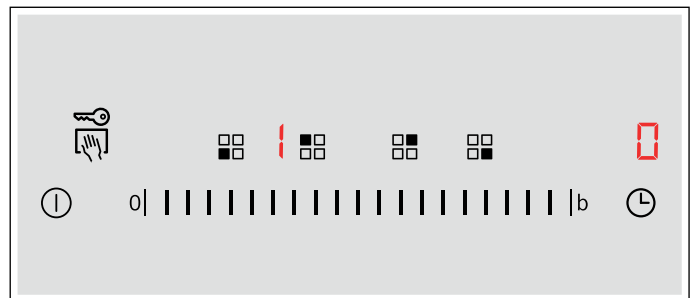
Indicatie	Functie
c 18	Automatische start instellen
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld: de ventilatie start in de vastgelegde vermogensstand.*
c 20	Naloop instellen
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld: de ventilatie loopt ca. 6 minuten met luchtafvoer in vermogensstand 3 en met luchtcirculatie gedurende circa 30 minuten in de vermogensstand 1 en wordt na afloop hiervan automatisch uitgeschakeld.*
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.

*Basisinstelling


Basisinstellingen wijzigen

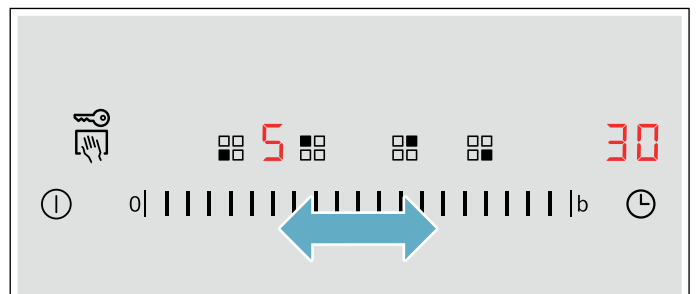
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.


- Schakel de kookplaat in.
- Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aan.



Op het linkerdisplay knipperen **c** en **1** afwisselend, op het rechterdisplay is **0** verlicht.

- Het symbool  net zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
- Stel in het instelbereik de gewenste waarde in.



- Het symbool  4 seconden lang aanraken. De instelling is geactiveerd.

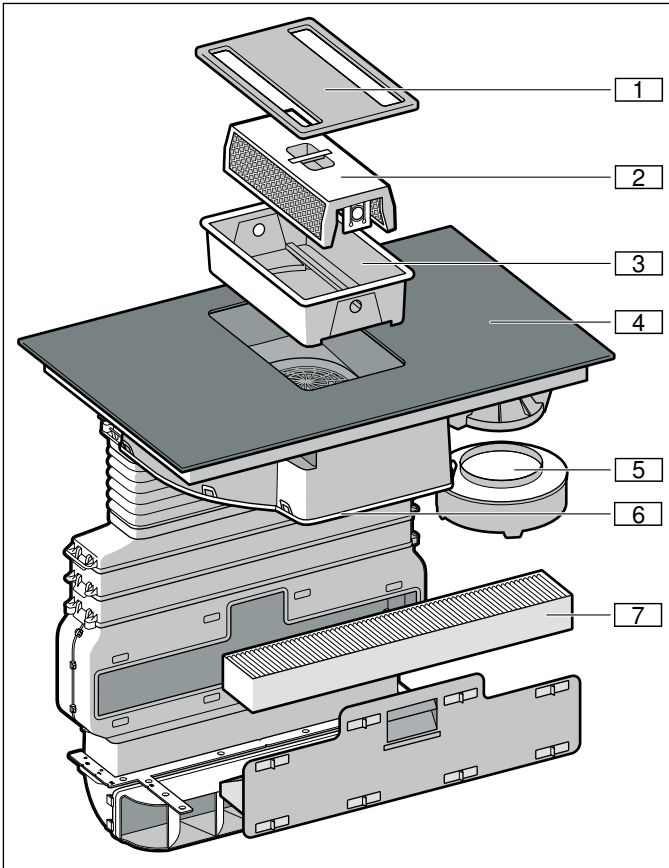
Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen

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

Onderdelen die dienen te worden gereinigd



Nr.	Aanduiding
1	Filterafdekking
2	Metalen vetfilter
3	Reservoir
4	Glaskeramik
5	Overloopreservoir
6	Afdekking van de behuizing
7	Actieve koolfilter (alleen bij de circulatiefunctie)

Aanwijzingen

- Voor aanvang van de reiniging dient u alle sieraden van uw handen en armen af te nemen.

Aanwijzingen

- Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.
- Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.

Glaskeramik

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Maak de kookplaat pas schoon wanneer deze voldoende is afgekoeld en de indicatie van de restwarmte verdwenen is. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten indrogen.

Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper (artikel-nr. 00087670) verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

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

Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Ventilatie

Om het reuk- en vetafscheidingsgehalte te garanderen moeten de filters regelmatig worden vervangen of schoongemaakt.

Om geuren te vermijden, reinigt u de filterafdekking en het binnengedeelte van de werkbladafzuiging na elke kookbeurt. Als er gerechten in het overloopreservoir en de behuizingsafdekking terecht komen, verwijdert en reinigt u het overloopreservoir en de behuizingsafdekking.

Metalen vetfilter

Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen.

De metalen vetfilters moeten om de 30 bedrijfsuren en in elk geval maandelijks worden gereinigd.

Waarschuwing – Risico van brand!

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden als het reinigingsinterval niet in acht worden genomen.

Vetfilter minstens één keer per maand reinigen.

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

Actief koolfilter

De actieve koolfilters dienen regelmatig te worden vervangen. Zie hiervoor de verzadigingsindicatie van uw apparaat.

Verzadigingsindicatie



Als de metalen vetfilter of de actieve koolfilter verzadigd is, klinkt er na het uitschakelen van het apparaat een signaal.

Op het display zijn de volgende symbolen verlicht:

- **Metalen vetfilter:** *F 10* is verlicht
- **Actieve koolfilter:** *F 11* is verlicht
- **Metalen vetfilter en actieve koolfilter:** *F 10* en *F 11* zijn afwisselend verlicht

Uiterlijk op dit moment dienen de metalen vetfilters gereinigd of de actieve koolfilters vervangen te worden.

Na uitschakeling van het apparaat is *F 10* of *F 11* verlicht.

1. Symbool  aanraken.
Er klinkt een geluidssignaal. De verzadigingsindicatie voor de metalen vetfilter is teruggezet.
2. Is *F 11* verlicht, raak dan het symbool  opnieuw aan.
Er klinkt een geluidssignaal. De verzadigingsindicatie voor de actieve koolfilter is teruggezet.

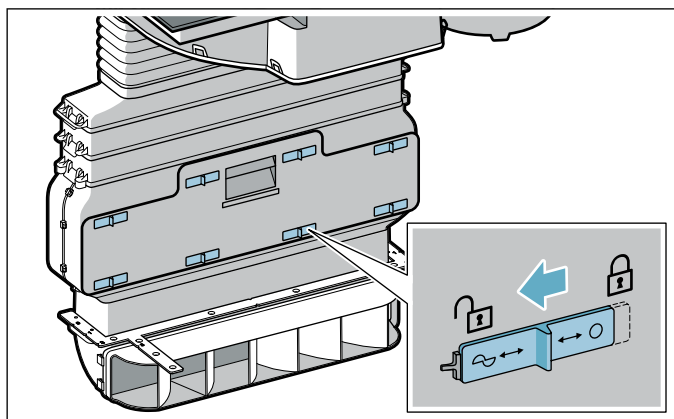
Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

Actief koolfilters binden de reukstoffen uit de kookdamp. Ze worden alleen gebruikt bij de circulatiefunctie.

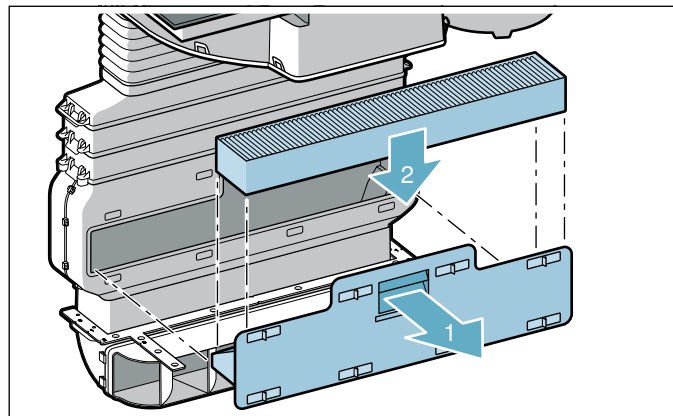
Aanwijzingen

- Actieve koolfilters zijn niet bij de levering inbegrepen. Actieve koolfilters (artikelnr. HZ381700) zijn verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.
- Een actieve koolfilter kan niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
- Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.

1. In het inbouwmeubel alle sluitingselementen van de lade in de platte buis openen.



2. Lade in de in de platte buis openen en de actieve koolfilter eruit nemen.



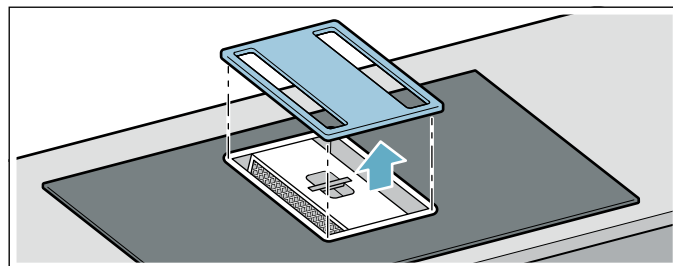
3. Nieuwe actieve koolfilter inbrengen.

4. Lade in de platte buis sluiten en alle sluitingselementen sluiten.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat alle sluitingselementen correct gesloten zijn. Anders kunnen er geurtjes ontstaan en kan het vermogen van de ventilatie afnemen.

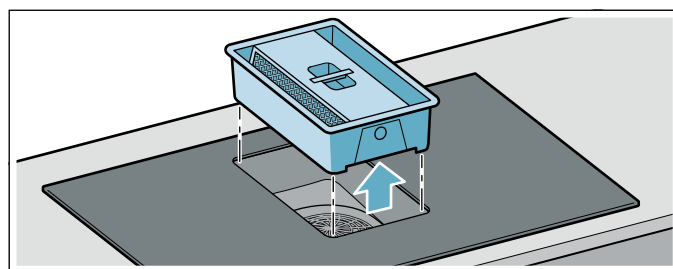
Metalen vetfilter demonteren

1. Filterafdekking afnemen.



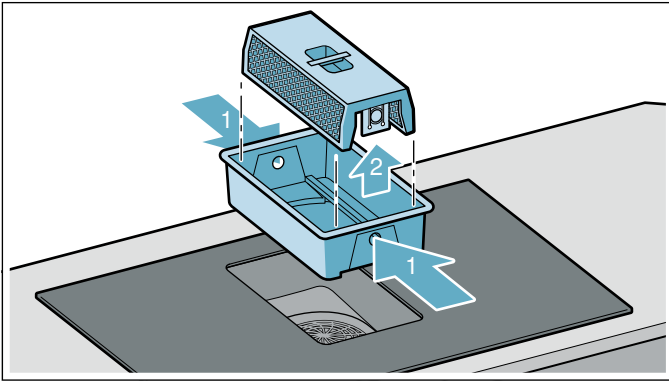
Aanwijzing: Zorg ervoor dat de filterafdekking niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.

2. Metalen vetfilter en reservoir uitnemen.



Aanwijzing: Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druip.

- Op de beide sluitingselementen aan de randen van het reservoir drukken om de metalen vetfilter te verwijderen.



- Reservoir zo nodig leegmaken.
- Metalen vetfilter en filterafdekking schoonmaken.
- Na demontage van de metalen vetfilter het apparaat van binnen schoonmaken.

Aanwijzing: Op het ventilatorwiel kan er druppelvorming ontstaan. Dit is normaal en ontstaat door de condensatie van de kookdampen. Er bestaat geen veiligheidsrisico en geen gevaar voor beschadiging. De elektrische componenten van het apparaat zijn beschermd.

Filterafdekking reservoir en binnenkant van de werkbladafzuiging reinigen

- Filterafdekking afnemen en met een vochtige doek of heet zeepsop reinigen.
- Reservoir zo nodig leegmaken.
- Reservoir in de vaatwasmachine of met heet zeepsop reinigen. Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken (artikelnr. 00311297).
- Het binnengedeelte van de werkbladafzuiging met een vochtige doek of heet zeepsop reinigen. Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken (artikelnr. 00311297).
- Na het schoonmaken de droge onderdelen weer terugplaatsen.

Metalen vetfilter reinigen

Aanwijzingen

- Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.
- U kunt de metalen vetfilters met de hand schoonmaken of in de vaatwasmachine.

Met de hand:

Aanwijzing: Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken (artikelnr. 00311908). Dit kan worden besteld via de online-shop.

- Laat de metalen vetfilter weken in warm zeepsop.
- Gebruik een borstel om de metalen vetfilter schoon te maken en spoel hem daarna goed uit.
- Laat de metalen vetfilter afdruppen.

In de vaatwasmachine:

- Een sterk vervuilde metalen vetfilter niet samen met vaatwerk schoonmaken.
- Plaats de metalen vetfilter los in de vaatwasmachine. De metalen vetfilter niet inklemmen.
- Voor een optimaal reinigingsresultaat de metalen vetfilter met de kant van de filter horizontaal in de vaatwasmachine plaatsen.

Behuizingsafdekking reinigen

- Indien nodig de behuizingsafdekking onder het apparaat afnemen en met heet zeepsop reinigen.
- Na het schoonmaken de droge onderdelen weer terugplaatsen.



Metalen vetfilter inbrengen

- Reservoir inbrengen.
- Metalen vetfilter inbrengen.
Aanwijzing: Zorg ervoor dat de metalen vetfilter correct ingebracht is. De ventilatie functioneert anders niet.
- Filterafdekking erop leggen.

Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u de betreffende filter gereinigd of vervangen heeft, dient u de verzadigingsindicatie terug te zetten, zodat de indicaties **F 10** en **F 11** niet meer verlicht zijn.

Na uitschakeling van het apparaat is **F 10** of **F 11** verlicht.

- Symbool  aanraken.
Er klinkt een geluidssignaal. De verzadigingsindicatie voor de metalen vetfilter is teruggezet.
- Is **F 11** verlicht, raak dan het symbool  opnieuw aan.
Er klinkt een geluidssignaal. De verzadigingsindicatie voor de actieve koolfilter is teruggezet.

Overloopreservoir schoonmaken

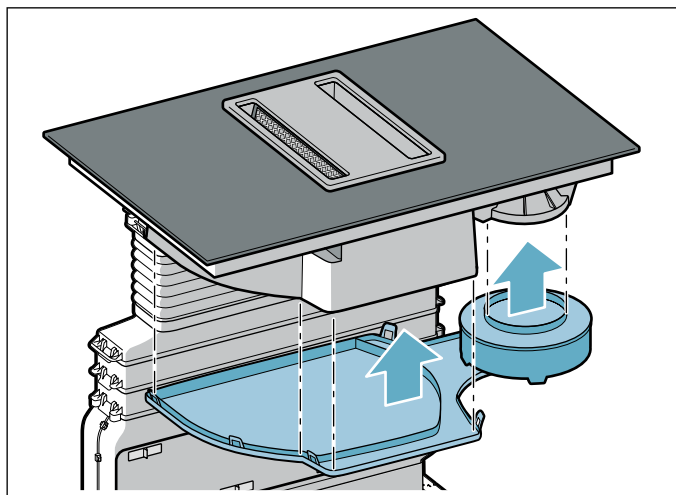
Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is. Komen er voorwerpen in het apparaat terecht, verwijder deze dan nadat het is afgekoeld. Verwijder hiervoor de filterafdekking, de metalen vetfilter en het reservoir.
- Komt er van bovenaf vloeistof in het apparaat, dan wordt dit in het overloopreservoir verzameld. Overloopreservoir afschroeven en leegmaken. Zo nodig de afdekking van de behuizing afnemen.

1. Overloopreservoir met twee handen losschroeven.

Aanwijzingen

- Overloopreservoir niet schuin houden, om te voorkomen dat er vocht uitloopt.
- Als de metalen vetfilter en de houder uitgebouwd zijn en vloeistof door het ventilatierooster in het toestel terecht komt, de behuizingsafdekking verwijderen.



2. Overloopreservoir en evt. behuizingsafdekking leegmaken en uitspoelen.
3. Overloopreservoir met heet zeepsop reinigen.
4. Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.
5. Afdekking van de behuizing weer bevestigen.

Wat te doen bij storingen?

⚠ 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.

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw kookplaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt, worden de kookzones zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie **F2**, **F4**, of **F5** verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie **H** of **h**.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
De ventilatie werkt niet.	De metalen vetfilter is niet correct geplaatst. De sensor voor de filterherkenning werkt niet.	Metalen vetfilter correct inbrengen. → <i>Blz. 16</i> Neem contact op met de servicedienst.
De ventilatie werkt niet.	Bij het gebruik van een venstercontactschakelaar worden bij een gesloten venster de ventilatie en het verwarmingselement linksachter van het net losgekoppeld.	Het venster openen waarbij de venstercontactschakelaar werd geïnstalleerd.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F2 verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F4 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen.	Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken.	Neem de pan weg. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
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 enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F5 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
F10	De metalen vetfilter is verzadigd.	Metalen vetfilter reinigen. → <i>Blz. 16</i>
F11	De actieve koolfilter is verzadigd.	Actieve koolfilter vervangen. → <i>Blz. 16</i>
F10/F11	De verzadigingsindicatie brandt, hoewel de filter werd gereinigd of vervangen.	Verzadigingsindicatie terugzetten. → " <i>Verzadigingsindicaties terugzetten</i> " op pagina 18
dE Kookzones worden niet verwarmd	De demo-modus is ingeschakeld.	Demo-modus uitschakelen: ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld.

E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met "E" verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

 **Servicedienst**

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

E-nummer en FD-nummer

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

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 apparaten te vergemakkelijken.

De opgaven in de tabel hebben betrekking op onze toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige inductiepannenset HZ 390042) met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring

- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone
- Braadpan Ø 24 cm, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
Chocolade smelten					
Kookgerei: steelpan					
Chocolade-couverture (bijv. Dr. Oetker puur, 150 g) op 14,5 cm Ø kookzone	-	-	-	1.	Nee
Linzenschotel opwarmen en warmhouden					
Kookgerei: kookpan					
<i>Linzenschotel volgens DIN 44550</i>					
Begintemperatuur 20 °C					
Hoeveelheid 450 g voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 zonder doorroeren	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 800 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 zonder doorroeren	Ja	1.	Ja
<i>Linzenschotel uit blik</i>					
bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco:					
Begintemperatuur 20 °C					
Hoeveelheid 500 g voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 (Doorroeren na ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 1000 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:30 (Doorroeren na ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Bechamelsaus zachtjes laten koken					
Kookgerei: steelpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone	g ²	ca. 5:20	Nee	1 ^{1,3}	Nee
				¹ De boter smelten, bloem en zout 3 minuten erdoor roeren, zodat een mooie roux ontstaat	
				² De melk toevoegen aan de roux en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen	
				³ Nadat de bechamelsaus aan de kook is gebracht, deze nog 2 minuten voortdurend roeren op stand 1	

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
Rijstepap koken - doorkoken met deksel					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 6:45 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten	Nee	2	Ja
De rijstepap na 10 minuten doorroeren					
Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 7:20 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten	Nee	2	Ja
De rijstepap na 10 minuten doorroeren					
Rijstepap koken - doorkoken zonder deksel					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 7:30 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken	Nee	2	Nee
Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 8:00 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken	Nee	2	Nee
Rijst koken					
Kookgerei: kookpan					
Watertemperatuur 20 °C					
Recept volgens DIN 44550:					
125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Recept volgens DIN 44550:					
250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
Varkenslendesteaks braden					
Kookgerei: braadpan					
Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C					
Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totale gewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik) 15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	Nee	7	Nee
Pannenkoeken bakken					
Kookgerei: braadpan					
Recept volgens DIN EN 60350-2					
Hoeveelheid: 55 g per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	Nee	6 of 6. afhankelijk van de bruining	Nee
Diepvries- frites frituren					
Kookgerei: kookpan					
Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	Tot olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee

Worden de pogingen uitgevoerd met een 18 cm Ø kookzone met 1500 W nominaal vermogen, dan wordt de aankooktijd ca. 20% langer en wordt er een doorkookstand toegevoegd.



A series of horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for handwriting practice.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 22 lines in total, providing a template for handwriting practice.

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

siemens-home.bsh-group.com



9001357522
000921

