

SIEMENS

Kookplaat

Piano di cottura

EH...FF...

[nl] Gebruiksaanwijzing..... 3

[it] Istruzioni per l'uso 29

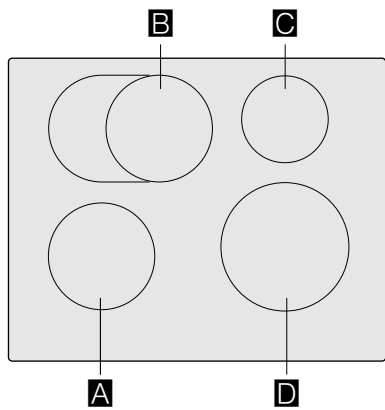




Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g^*	b^*	
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W	
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

*  IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

 Gebruik volgens de voorschriften	4	 Weergave van het energieverbruik.	22
 Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5	 Kookgerei-test	22
 Oorzaken van schade	6	 Power-Manager	23
Overzicht	6	 Reinigen	23
 Milieubescherming.	7	Kookplaat	23
Tips om energie te besparen	7	Omlijsting van de kookplaat	23
Milieuvriendelijk afvoeren	7	 Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	24
 Koken met inductie	7	 Wat te doen bij storingen?	25
Voordelen bij koken met inductie	7	 Servicedienst	26
Pannen	7	E-nummer en FD-nummer	26
 Het apparaat leren kennen	9	 Testgerechten.	27
Het bedieningspaneel	9		
De kookzones	9		
Restwarmte-indicatie	10		
 Apparaat bedienen.	10		
Kookplaat in- en uitschakelen	10		
De kookzone afstellen	10		
Kookadvies	11		
 Tijdfuncties	14		
Programmering van de bereidingstijd	14		
De kookwekker	14		
 PowerBoost-functie.	15		
Activeren	15		
Deactiveren	15		
 Braadsensor	15		
Voordelen bij het bakken en braden	15		
Pannen voor de braadsensor	15		
Temperatuurstanden	16		
Tabel	16		
Zo stelt u in	18		
 Kinderslot	18		
Het kinderslot activeren en deactiveren	18		
Automatisch kinderslot	18		
 Wrijfbeveiliging	19		
 Automatische veiligheidsuitschakeling.	19		
 Basisinstellingen	20		
Zo komt u bij de basisinstellingen:.	21		

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 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.

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 vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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.

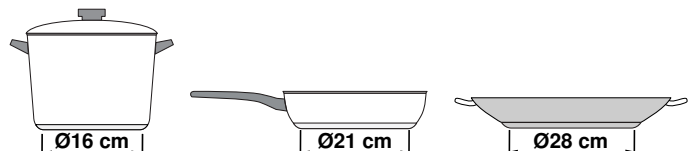
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

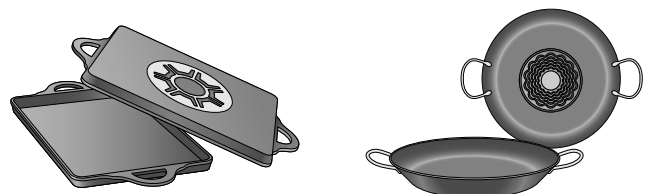
In het hoofdstuk → "Kookgerei-test" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

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.

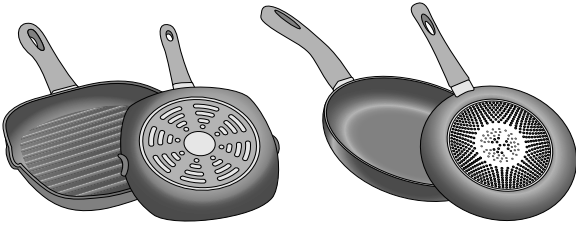


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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

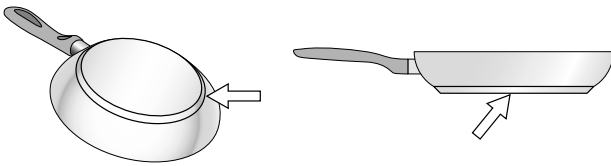
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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.

Restwarmte-indicatie

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

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

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

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

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





Apparaat bedienen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De indicaties van de hoofdschakelaar en de kookzone-indicaties  zijn verlicht. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen: het symbool  aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. 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.

De kookzone afstellen

Regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

Vermogensstand 9 = maximumvermogen.


Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

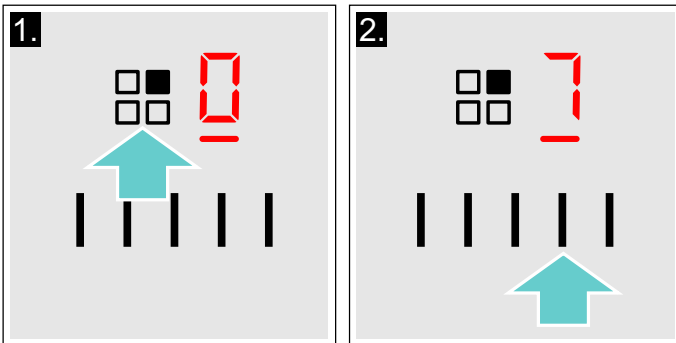
Aanwijzingen

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

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak het symbool  van de gewenste kookzone aan. Op het display is **_** verlicht.
2. Kies vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand.




De kookstand is ingesteld.

De vermogensstand wijzigen

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

De kookzone uitschakelen

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

Aanwijzingen

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

Kookadvies

Advies

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

Bereidingstabel

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

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
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.	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappels	4. - 5.	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4. - 5.	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***\Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Stoven / braden met weinig olie*		
Schnitzel, 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.	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
Diepvriesgerechten, bijv. pangerechten	6-7	6-10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6.-7.	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.-4.	3-10
Spiegelei	5-6	3-6
Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie 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.		

Tijdfuncties




Uw kookplaat beschikt over twee timer-functies:

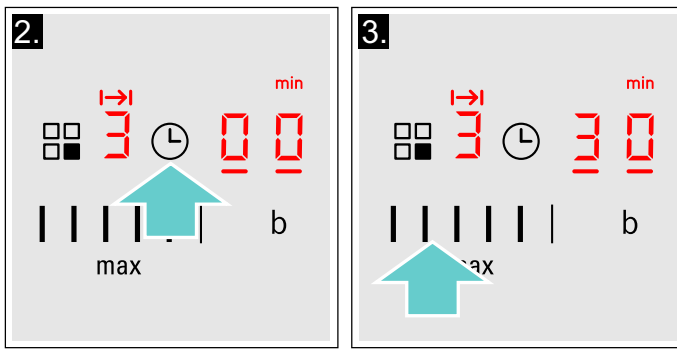
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker

Programmering van de bereidingstijd

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

Zo stelt u in:

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




Na enkele seconden begint de tijd 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


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


De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool .

Wijzig de kooktijd in de programmeerzone of stel af op  om de tijd te annuleren.

Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie licht  10 seconden lang op.

Als op het symbool  wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

Aanwijzingen




- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt altijd de tijdsopgave van de gekozen kookzone in de timer-indicatie.
- U kunt tot een bereidingstijd tot 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 wordt dit geprogrammeerd

1. Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .
2. Selecteer in de programmeerzone de gewenste tijd. Na enkele seconden begint tijd te verstrijken.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator  oplicht. Wijzig de tijd in de programmeerzone of stel af op .

Na het verstrijken van de tijd

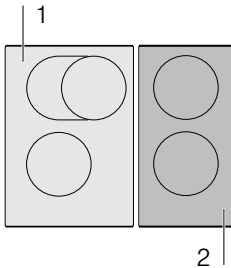
Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt  en de indicator  gaat branden. Na 10 seconden gaan de indicators uit.

Als op het symbool  wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

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.). Anders knipperen **b** en **9** in de indicatie van de gekozen kookzone; vervolgens wordt automatisch de kookstand **9** ingesteld zonder de functie te activeren.



Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool **b** aanraken.
Op het display is **b** verlicht.
De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. De 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.

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 extra of reuzel gebruikt, stel dan temperatuurstand **min** in.
- 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 speciale pannen verkrijgbaar. Deze optionele accessoires kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst. Geef steeds het corresponderende 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.

De pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat u 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	
min.	laag	Het bereiden van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine, bijv. omeletten.
low	gemiddeld - laag	Bakken van vis en gerechten als gehaktballetjes en worstjes.
med	gemiddeld - hoog	Bakken van steaks, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, ragout en groente.
max.	hoog	Het bakken van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, saignant, aardappelkoekjes 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.

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

	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees		
Schnitzel, on/gepaneerd	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletten*	low	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	med	10 - 15
Steak, saignant (3 cm dik)	max	6 - 8
Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	med	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	low	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	low	8 - 20
Hamburgers, gehaktballetjes, gevulde vleesballetjes*	low	6 - 30
Ragout, Gyros	med	7 - 12
Gehakt	med	6 - 10
Spek	min	5 - 8
Vis		
Vis, gebakken, heel, bijv. forel	low	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	low - med	10 - 20
Garnalen, krabben	med	4 - 8
Eiergerechten		
Pannenkoeken**	max	-
Omelet**	min	3 - 6
Spiegelei	min - med	2 - 6
Roerei	min	4 - 9
Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)	low	10 - 15
French toast**	low	4 - 8
Aardappels		
Gebakken aardappels (van gekookte aardappels)	max	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels)	med	15 - 25
Aardappelkoekjes**	max	2,5 - 3,5
Geglaceerde aardappels	low	15 - 20


* Regelmatig keren.

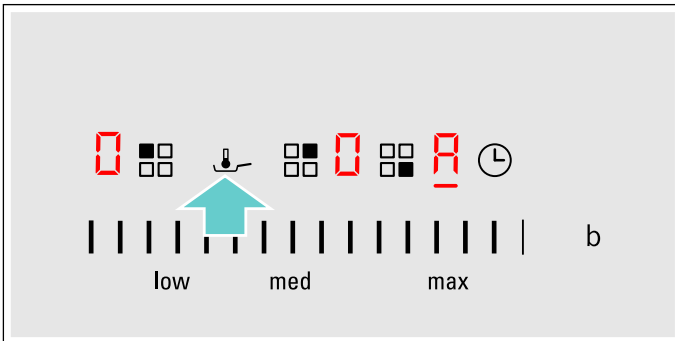
** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Groente		
Knoflook, uien	min	2 - 10
Courgettes, aubergines	low	4 - 12
Paprika, groene asperges	low	4 - 15
Paddestoelen	med	10 - 15
Geglaceerde groente	low	6 - 10
Diepvriesproducten		
Schnitzels	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Borst van gevogelte*	med	10 - 30
Kip-nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Visfilet, on/gepaneerd	low	10 - 20
Vissticks	med	8 - 12
Frites	max	4 - 6
Pangerechten, bijv. groentepannetje met kip	low	6 - 10
Loempia's	med	10 - 30
Camembert/Kaas	low	10 - 15
Diversen		
Camembert/Kaas	low	7 - 10
Voorgegaarde, droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta.	min	5 - 10
Croutons	low	6 - 10
Amandelen/walnoten/pijnboompitten	med	3 - 15
* Regelmatig keren.		
** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.		

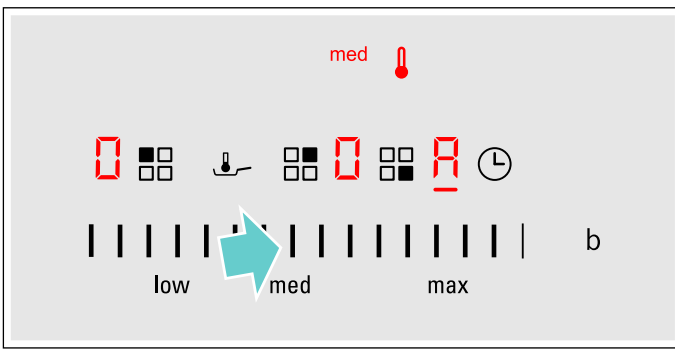
Zo stelt u in

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


1. Kies de kookzone. Raak het symbool  aan. Op het display is **A** verlicht.




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




De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  is zolang verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Er klinkt dan een signaal en het temperatuursymbool verdwijnt.

Aanwijzingen

- U dient de gerechten te keren, zodat ze niet aanbranden.
- De temperatuurindicatie  en de temperatuurstand worden alleen getoond wanneer de kookzone gekozen is.

BraadSensor uitschakelen



De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. De functie is gedeactiveerd.


Kinderslot

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

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator naast het symbool  gaat branden gedurende 10 seconden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Automatisch kinderslot

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


In- en uitschakelen

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

Wrijfbeveiliging

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

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

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

Aanwijzingen

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

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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

Basisinstellingen

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

Indicatie	Functie
c 1	Kinderslot 0 Handmatig*. 1 Automatisch. 2 Functie gedeactiveerd.
c 2	Geluidssignalen 0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. 1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. 2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
c 3	Energieverbruik weergeven 0 Gedeactiveerd.* 1 Geactiveerd.
c 5	Automatische programmering van de bereidingstijd 00 Uitgeschakeld.* 0 1-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c 6	Duur van het geluidssignaal van de timer-functie 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c 7	Power-management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. 0 Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */** 1 1000 W minimaal vermogen. 1. 1500 W ... 3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. 3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. 4 4000 W 4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.**
c 9	Keuzetijd van de kookzone 0 Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.* 1 Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.
c 12	Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren 0 Niet geschikt 1 Niet optimaal 2 Geschikt


c **Terugzetten naar de standaard instellingen****0** Individuele instellingen.***i** Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling


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

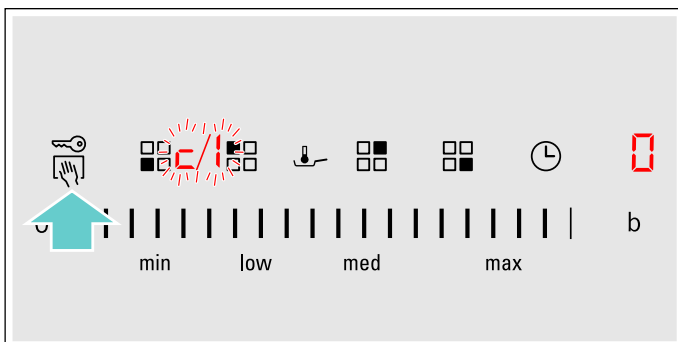
Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

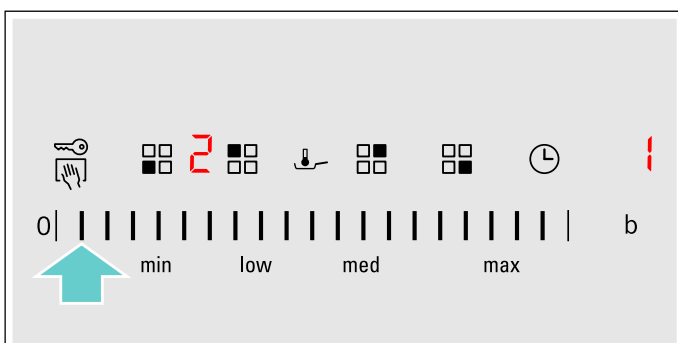
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.


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 knipperen **c** en **i** afwisselend en **0** verschijnt 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

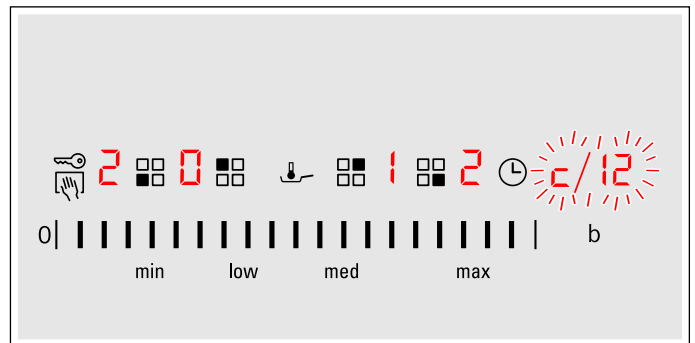
Kookgerei-test

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

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- 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 glaskeramik 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 glaskeramik worden gebruikt.*
Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*

* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

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

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

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

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

Waarom 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 23

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 zwaker 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"

Schoonmaken**Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?**

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

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

? Wat te doen bij storingen?

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

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
geen	De stroomtoevoer is onderbroken. Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema. Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. 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 E90 10	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.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

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

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

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

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

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

Testgerechten

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

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

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

Testgerechten	Vormen	Kookstand	Voorverwarmen		Bereiden		
			Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel	
Chocolade smelten							
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g)	Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nee	
Linzenschotel opwarmen en warmhouden							
Linzenschotel*							
Begintemperatuur 20 °C							
Hoeveelheid: 450 g	Kookpan Ø 16 cm	9	1:30 (zonder roeren)	Ja	1.	Ja	
Hoeveelheid: 800 g	Kookpan Ø 22 cm	9	2:30 (zonder roeren)	Ja	1.	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.	Ja	
Hoeveelheid: 1 kg	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.	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. Aanbevolen 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.	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.	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.	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.	ca. 5:30	Nee	2.	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.	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						