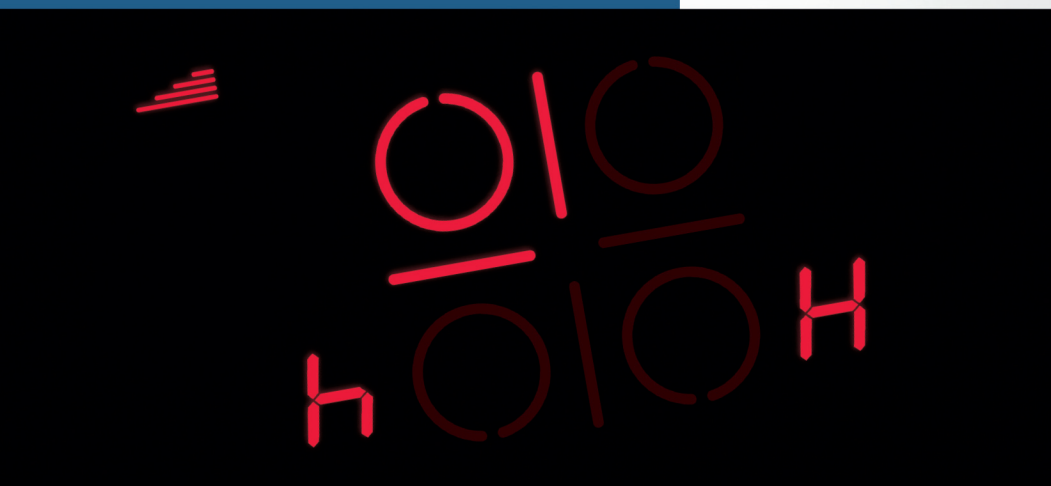




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

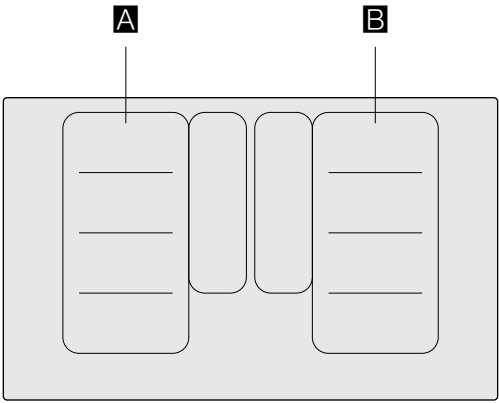


**Kookplaat
PXY8..D...**



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	5
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	6
	Oorzaken van schade	7
	Overzicht	7
	Milieubescherming	8
	Tips om energie te besparen	8
	Milieuvriendelijk afvoeren	8
	Koken met inductie	8
	Voordelen bij koken met inductie	8
	Pannen	8
	Het apparaat leren kennen	10
	Het bedieningspaneel	10
	De kookzones	11
	Restwarmte-indicatie	11
	Apparaat bedienen	12
	Kookplaat in- en uitschakelen	12
	Kookzone instellen	12
	Kookadvies	13
	Flex zone	15
	Tips voor het gebruik van pannen	15
	Als twee onafhankelijke kookplaten	15
	Als afzonderlijke kookplaat	15
	Move-functie	16
	Activeren	16
	Deactiveren	16
	FlexPlus zone	17
	Aanwijzingen voor het kookgerei	17
	Activeren	17
	Deactiveren	17
	Tijdfuncties	18
	Programmering van de bereidingstijd	18
	De kookwekker	18
	Stopwatch-functie	19
	PowerBoost-functie	19
	Activeren	19
	Deactiveren	19
	ShortBoost functie	20
	Advies voor het gebruik	20
	Activeren	20
	Deactiveren	20
	Warmhoudfunctie	20
	Activeren	20
	Deactiveren	20
	Overname van instellingen	21
	Activeren	21
	Kookhulpfuncties	22
	Functies van de kookhulp	22
	Geschikte pannen	23
	Sensoren en speciale accessoires	23
	Functies en kookstanden	24
	Aanbevolen gerechten	27
	Draadloze temperatuursensor	32
	Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor	32
	De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel	32
	Reinigen	33
	Batterij vervangen	33
	Conformiteitsverklaring	34
	Kinderslot	35
	Kinderslot activeren en deactiveren	35
	Automatisch kinderslot	35
	Wrijfbeveiliging	35
	Automatische veiligheidsuitschakeling	35
	Basisinstellingen	36
	Zo komt u bij de basisinstellingen:	37
	Weergave van het energieverbruik	38
	Kookgerei-test	38
	Home Connect	39
	Instellen	39
	Home Connect instellingen	40
	Software-update	42
	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	43
	Conformiteitsverklaring	43
	Verbinding afzuigkap	43
	Instellen	44
	Verbinding terugzetten	44
	Kap via het kookveld regelen	45
	Afzuigregeling instellingen	45
	Reinigen	46
	Kookplaat	46
	Omlijsting van de kookplaat	46

	Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) . . .	47
	Wat te doen bij storingen?	48
	Servicedienst	50
	E-nummer en FD-nummer	50
	Testgerechten.	51

Meer informatie over producten, accessoires,
onderdelen en diensten vindt u op het internet:
www.bosch-home.com en in de online-shop:
www.bosch-eshop.com

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 kindertrallies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertrallies 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.

Bij gebruik van de kookfuncties moet de ingestelde kookzone overeenstemmen met de kookzone waarop de pan met de temperatuursensor staat.

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplanteerd, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

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 – Gevaar door magnetisme!

De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Draggers van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor niet mee te nemen in hun kleding en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

Waarschuwing – Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren. Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer de batterij in de draadloze temperatuursensor te heet wordt, kan hij beschadigd raken of barsten. De sensor na het koken van de kookplaat nemen en niet bewaren in de buurt van warmtebronnen.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- 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 pannen 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.

De draadloze temperatuursensor is voorzien van een batterij. Zorg ervoor dat gebruikte batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

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.

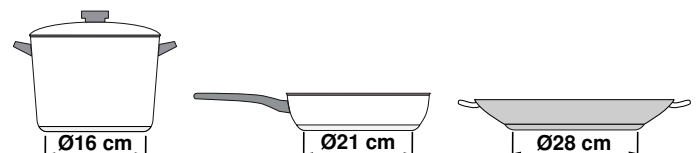
Pannen

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.

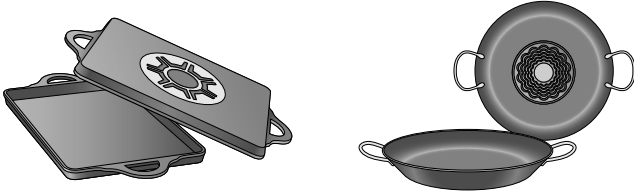


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone".

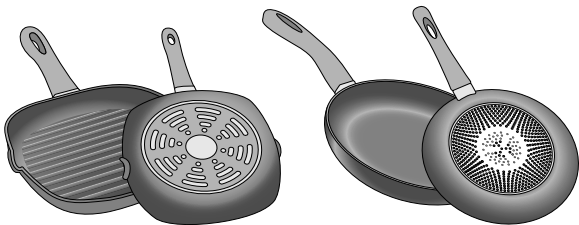


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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

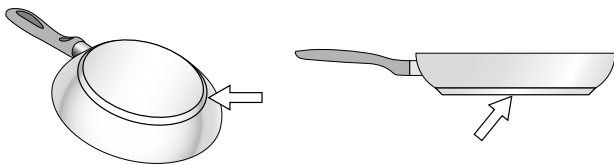
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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.

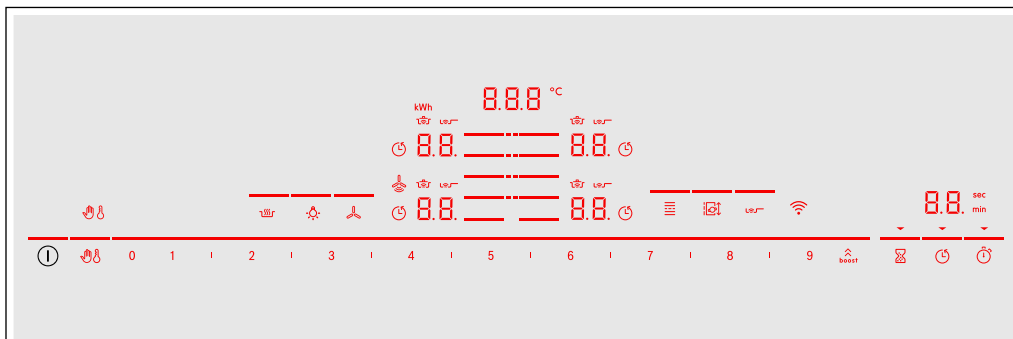
Herkenning van de pan

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.

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
①	Hoofdschakelaar
≡	Kookzone kiezen
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Instelgebied
boost	Powerboost- en ShortBoost-functie
hand icon	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
child lock icon	Kinderslot
grill icon	Warmhoud-functie
braad sensor icon	Braadsensor
flexible zone icon	Flexibele kookzone
move icon	Move-functie
timer icon	Kookwekker
stopwatch icon	De bereidingstijd instellen
clock icon	Stopwatch-functie
WLAN icon	WLAN
light icon	Kapregeling
light bulb icon	Verlichting van de afzuigkap

Indicaties	
0.0	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
00	Timer-functie
000°C	Temperatuur kookfuncties
hand icon	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
child lock icon	Kinderslot
clock icon	De bereidingstijd instellen
min/sec	Timer-indicaties
b.	PowerBoost-functie
Pb.	Functie ShortBoost
kitchen icons	Kookfuncties
braad sensor icon	BraadSensor
flexible zone icon	FlexPlus-kookzone
arrow icon	Overdracht van instellingen
kWh	Energieverbruik
L o	Warmhoud-functie
WLAN icon	WLAN
light bulb icon	Automatische stand van de afzuigkap

Bedieningsvlakken

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

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

Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de bedieningsvlakken lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De indicaties van de kookzones of van de gekozen functie lichten helderder op.

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

De kookzones

Kookzone		
	Eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft.
	Flexibele kookzone	Zie paragraaf → " <i>Flex zone</i> "
	FlexPlus-kookzone	De FlexPlus-kookzones schakelen altijd in combinatie met de flexibele kookzone links of rechts in. Zie paragraaf → " <i>FlexPlus zone</i> "
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf → " <i>Koken met inductie</i> "		

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

De kookplaat wordt met de hoofdschakelaar in- en uitgeschakeld.

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, wordt de instelling van het thuisnetwerk opgevraagd. Op het display licht gedurende enkele seconden het symbool zwak op. Om de aansluitinstelling te starten, de sensor aanraken en de aanwijzingen in het hoofdstuk → "Home Connect" opvolgen. Om de eerste instelling te verlaten een willekeurige sensor aanraken.

Kookplaat in- en uitschakelen: het symbool aanraken. Er klinkt een signaal. De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan, zijn verlicht. Naast de kookzones is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

De kookplaat uitschakelen: het symbool aanraken tot alle indicaties verdwijnen. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- Wanneer er geen verbinding met het thuisnetwerk is gemaakt of de verbinding is onderbroken, wordt tijdens het inschakelen van de kookplaat altijd de eerste instelling van de netwerkverbinding geactiveerd.
- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer de kookzones enkele seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wordt de kookplaat in deze tijd opnieuw ingeschakeld, dan werkt hij met de eerdere instellingen.

Kookzone instellen

De gewenste kookstand instellen met de symbolen **1** tot **9**.

Kookstand **1** = laagste stand.

Kookstand **9** = hoogste stand.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze kookstand wordt in het instelgebied weergegeven met het symbool **I**.

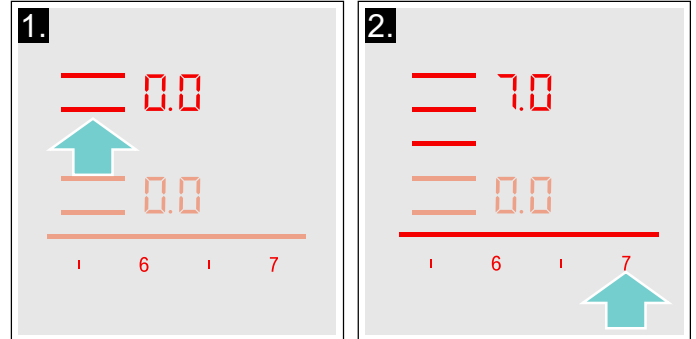
Aanwijzingen

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

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Het symbool van de gewenste kookzone aanraken.
De indicatie is is helderder verlicht.
2. Kies vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand.



De kookstand is ingesteld.

Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en stel vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand in.

Kookzone uitschakelen

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

Bereidingstabel

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

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
*** Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
Stoven / braden met weinig olie*		
Schitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	8 - 12
Kotelet, on/gepaneerd**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries***	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)**	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnalen	7 - 8	4 - 10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Pangerechten, diepvries	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 6
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

Flex zone

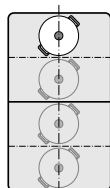
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door het kookgerei wordt bedekt.

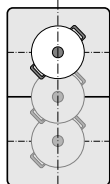
Tips voor het gebruik van pannen

Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

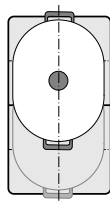
Als afzonderlijke kookzone



Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm
Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.

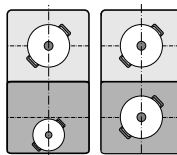


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



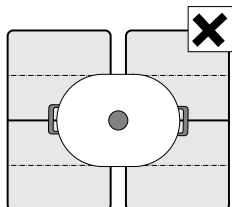
Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookplaten



De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

Advies



Bij kookplaten met meerdere flexibele kookzones plaatst u het kookgerei zo dat het maar één van de flexibele kookzones beslaat.

Anders worden de kookzones niet volgens voorschrift geactiveerd en wordt er geen goed kookresultaat behaald.

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookplaten.

Activeren

Zie het hoofdstuk → "Apparaat bedienen"

Als afzonderlijke kookplaat

Gebruik van de gehele kookzone door beide kookplaten met elkaar te verbinden.

De beide kookzones verbinden

1. Kookgerei plaatsen. Een van de twee kookzones kiezen die bij de flexibele kookzone horen en de kookstand instellen.
2. Raak het symbool  aan. De indicatie is verlicht. De kookstand verschijnt in de indicatie van de onderste kookzone.

De flexibele kookzone is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

Een van de twee kookzones kiezen die bij de flexibele kookzone horen en de kookstand in het instelgebied veranderen.

Nieuw kookgerei toevoegen

Plaats de nieuwe vorm op het fornuis. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone en raak vervolgens twee keer het symbool  aan. Het nieuwe kookgerei wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft gehandhaafd.

Aanwijzing: Wordt de kookvorm op de gebruikte kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken, waardoor de eerder gekozen kookstand behouden blijft.

Beide kookzones scheiden

Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone uit en raak het symbool  aan.

De flexibele kookzone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren verder als twee onafhankelijke kookzones.

Aanwijzingen

- Wordt de kookplaat uit- en later weer ingeschakeld, dan wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijke kookzones omgeschakeld.
- In het hoofdstuk → "Basisinstellingen" staat beschreven hoe u de configuratie-instelling van de flexibele zone kunt wijzigen.

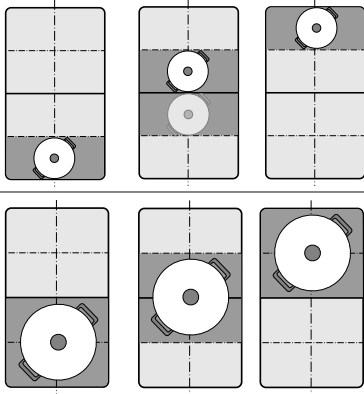


Move-functie

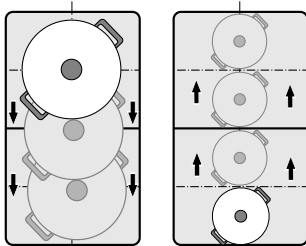
Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd die ingedeeld is in drie kookgebieden en waarvan de kookstanden vooraf ingesteld zijn.

Gebruik slechts één kookvorm. De grootte van het kookgebied hangt af van de gebruikte vorm en de juiste plaatsing.

Kookgebieden



Nu kan er tijdens het koken kookgerei naar een ander kookgebied met een andere kookstand worden verplaatst:



Vooraf ingestelde kookstanden:

Voorste gebied = kookstand **9**

Middelste gebied = kookstand **5**

Achterste gebied = kookstand **1.5**

De vooraf ingestelde kookstanden kunnen onafhankelijk van elkaar worden veranderd. Hoe u ze kunt veranderen staat beschreven in het hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Aanwijzingen

- Wordt er meer dan één kookvorm op de flexibele kookzone herkend, dan wordt de functie gedeactiveerd.
- Wordt de kookvorm binnen het bereik van de flexibele kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken en wordt de kookstand van het gebied van de herkende vorm ingesteld.
- Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone.
2. Symbool aanraken. De indicatie naast het symbool is verlicht. De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone. De kookstand van het gebied waarop het kookgerei staat, is verlicht op het display van de kookzones. De functie is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

De kookstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Plaats het kookgerei op het kookgebied en wijzig de kookstand in het instelgebied.

Aanwijzingen

- Er wordt slechts één kookstand veranderd van het gebied waarop het kookgerei staat.
- Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de kookstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

Deactiveren

Symbool aanraken. De indicatie naast het symbool verdwijnt.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Wanneer één van de kookgebieden op wordt geplaatst, wordt de functie binnen enkele seconden gedeactiveerd.

FlexPlus zone

De kookplaat beschikt over twee FlexPlus-kookzones die zich tussen de beide flexibele kookzones bevinden en in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone in gebruik zijn. Hierdoor kunnen grotere kookvormen worden gebruikt en betere kookresultaten worden behaald.

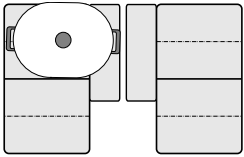
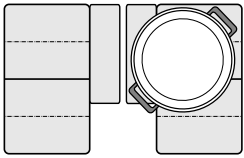
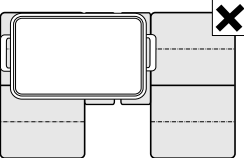
Elk van beide FlexPlus-kookzones wordt altijd in combinatie met de rechter- of linker- flexibele kookzone ingeschakeld. Het is niet mogelijk om ze los van elkaar in te schakelen.

Aanwijzingen voor het kookgerei

Voor een goede warmteherkenning en -verdeling dient het kookgerei in het midden te worden geplaatst.

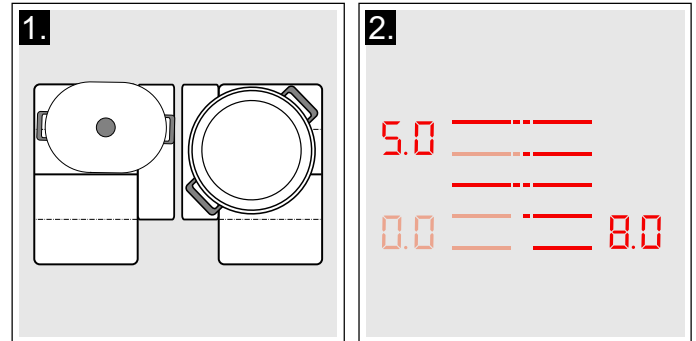
Het kookgerei dient de kookzone aan de zijkant en de FlexPlus-kookzone te bedekken.

Afhankelijk van de grootte van het kookgerei kan de flexibele kookzone worden geactiveerd als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone:

Kookgerei plaatsen	
	Langwerpig kookgerei: De flexibele kookzone activeren als twee onafhankelijke kookzones of als één kookzone.
	Groot rond kookgerei: De flexibele kookzone activeren als één afzonderlijke kookzone.
	Het kookgerei mag niet de beide Flex-Plus-kookzones afdekken.

Activeren

1. Plaats het kookgerei op de kookzone en zorg ervoor dat het ook de FlexPlus-kookzone bedekt.
2. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen. De indicaties van de kookzone en de FlexPlus-kookzone lichten op.



De FlexPlus-kookzone is geactiveerd.

Deactiveren

Neem het kookgerei van de kookzone. De indicaties verdwijnen.

De FlexPlus-kookzone is gedeactiveerd.

Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

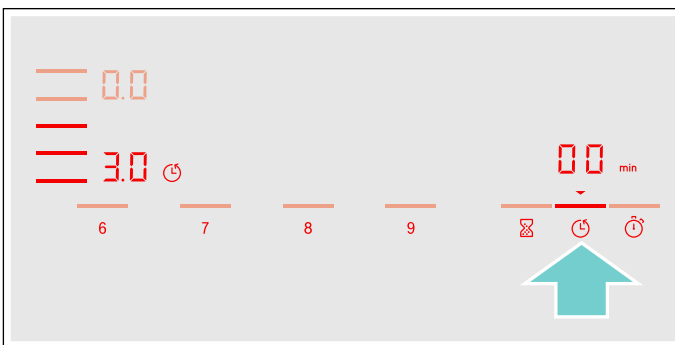
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

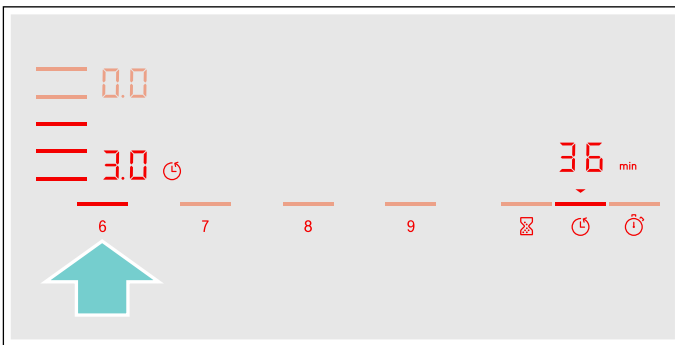
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in:

1. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
2. Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn het symbool  en de indicatie ▼ verlicht. Op het display van de kookzone is  verlicht.



3. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd instellen.



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

De bereidingstijd begint af te lopen.

Aanwijzingen

- 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.
- Wordt de flexibele kookzone als enige kookzone gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de hele kookzone hetzelfde.
- Wordt bij de gecombineerde kookzone de functie Move gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de drie kookzones hetzelfde.

BraadSensor

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

Kookfuncties

Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone terwijl een van de kookfuncties is geactiveerd, dan begint de tijd pas af te lopen wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied bereikt is.

Tijd veranderen of wissen

Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.

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

Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit, de indicatie  knippert en de kookstand schakelt naar . Er klinkt een signaal.

In de timer-indicatie knipperen  en de indicatie ▼.

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

Aanwijzingen

- Om een bereidingstijd van minder dan 10 minuten in te stellen, dient u altijd **0** aan te raken voordat u de gewenste waarde kiest.
- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt altijd de tijdsopgave van de gekozen kookzone in de timer-indicatie.
- Voor het opvragen van de resterende bereidingstijd de betreffende kookzone kiezen.
- U kunt 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 stelt u in

1. Raak het symbool  aan. In de timer-indicatie zijn het symbool  en de indicatie ▼ verlicht.
 2. Kies in het instelgebied de gewenste tijd en raak ter bevestiging het symbool  aan.
- Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

Tijd veranderen of wissen

Raak het symbool  aan.

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

Het symbool  aanraken om de gekozen instelling te bevestigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

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

Na aanraking van het symbool ⌘ verdwijnen de indicaties.

Stopwatch-functie

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

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

Activeren

Raak het symbool ⌚ aan. In de timer-indicatie zijn het symbool **00** en de indicatie ▼ verlicht.

De tijd begint af te lopen.

Deactiveren

Door het symbool ⌚ aan te raken wordt de stopwatch-functie onderbroken. De timer-indicaties blijven verlicht.

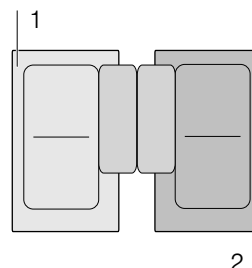
Wanneer u opnieuw het symbool ⌚ aanraakt verdwijnen de indicaties.

De functie is gedeactiveerd.

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.).



Aanwijzing: In het flex-gebied kan de powerboost-functie ook worden geactiveerd wanneer er slechts één kookzone wordt gebruikt.

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie **b** is verlicht.
De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Een kookzone kiezen.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.
De functie is gedeactiveerd.

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

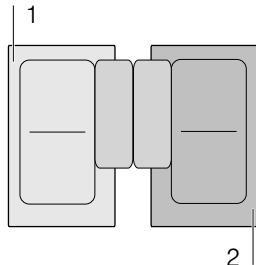


ShortBoost functie

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

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

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



Aanwijzing: Bij de flexibele kookzone kan de Shortboost-functie ook worden geactiveerd wanneer hij als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

Advies voor het gebruik

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

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Symbool  twee keer aanraken.
De indicatie **Pb.** is verlicht.
De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie **Pb.** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.
De functie is gedeactiveerd.

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



Warmhoudfunctie

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

Activeren

1. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  aan.
De indicatie **L** is verlicht.
De functie is geactiveerd.

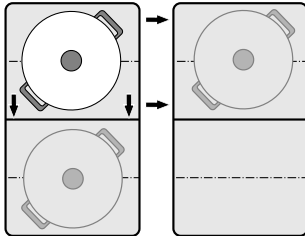
Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie **L** verdwijnt. De kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.
De functie is gedeactiveerd.

Overname van instellingen

Met deze functie kunnen de kookstand, de geprogrammeerde bereidingstijd en de gekozen kookfunctie van de ene op de andere kookzone worden overgedragen.

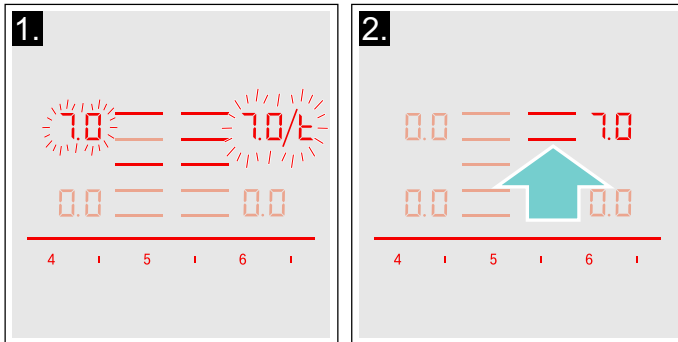
Om de instellingen over te dragen, plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



Aanwijzing: Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. Verplaats het kookgerei van de ingeschakelde kookzone naar een andere kookzone.
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone knippert.
Het kookgerei wordt erkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen de eerder gekozen kookstand en het symbool .
2. Kies de nieuwe kookzone uit om de instellingen te bevestigen.
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone wordt ingesteld op **00**.



De instellingen zijn overgedragen op de nieuwe kookzone.

Aanwijzingen

- Het kookgerei verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen ander kookgerei stond.
- De PowerBoost- of ShortBoost-functie kan alleen van links naar rechts of van rechts naar links worden omgezet als er geen kookzone actief is.
- Wordt er een nieuwe kookvorm op een andere kookzone geplaatst voordat de instellingen bevestigd zijn, dan kan deze functie voor beide kookvormen worden gebruikt.
- Worden er meerdere kookvormen verplaatst, dan kan de functie alleen worden gebruikt voor het kookgerei dat het laatst verplaatst is.



Kookhulpfuncties

Met de kookhulpfuncties wordt koken heel eenvoudig en het resultaat is altijd optimaal. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

Hiermee zijn bereidingswijzen mogelijk zonder dat het gerecht bovenmatig kookt en u krijgt perfecte kook- en bakresultaten.

Tijdens het koken meten sensoren voortdurend de temperatuur van de pan. Hierbij wordt het vermogen permanent geregeld en de juiste temperatuur aangehouden.

Is de gekozen temperatuur bereikt, dan kan het product worden toegevoegd. De gerechten raken niet oververhit en er kookt niets over.

De kookzones die over een braadsensor beschikken zijn voorzien van het symbool Braadsensor.

Als er een draadloze temperatuursensor voorhanden is, zijn de kookfuncties beschikbaar voor alle kookzones.

In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

- Functies van de kookhulp
- Geschikte pannen
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en kookstanden
- Aanbevolen gerechten

Functies van de kookhulp

Met de kookhulpfuncties kunt u voor elk gerecht de meest geschikte bereidingswijze kiezen.

In de tabel staan de verschillende beschikbare instellingen voor de kookhulpfuncties:

Kookhulpfuncties	Temperatuur-standen	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activeren
BraadSensor				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5			
Kookfuncties				
Verwarmen / Warmhouden	1 / 70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes koken	2 / 90 °C		Alle kookzones	
Koken	3 / 100 °C		Alle kookzones	
Garen in de snelkookpan	4 / 120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	5 / 170 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Heeft de kookplaat geen draadloze kooksensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel, via onze servicedienst of officiële website worden aangeschaft.

Geschikte pannen

Kies de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem van de pan en plaats de pan in het midden van de kookzone.

Gebruik voor de kookfuncties vormen die zo hoog zijn dat de benodigde hoeveelheid water boven de siliconenpatch van de draadloze kooksensor uitkomt.

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor. Deze kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef steeds het juiste referentienummer op:

- HEZ390210 pan met een diameter van 15 cm.
 - HEZ390220 pan met een diameter van 19 cm.
 - HEZ390230 pan met een diameter van 21 cm.
 - HEZ390250 pan met een diameter van 28 cm.
- Alleen aanbevolen voor de FlexPlus-kookzone.

Deze pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden niet veel olie nodig is.

Aanwijzingen

- De braadsensor is speciaal ingesteld op pannen van dit type en met deze afmetingen.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor bij de flexibele kookzones mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "*Flex zone*".
- Pannen van een ander type kunnen oververhit raken en de temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer eerst de laagste temperatuurstand uit en verander deze zo nodig.

Voor de kookfuncties zijn alle pannen geschikt die voor inductiekoken kunnen worden gebruikt. Informatie over pannen die geschikt zijn voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

In de tabel met de kookhulpfuncties staat voor elke functie de geschikte pan vermeld.

Sensoren en speciale accessoires

Tijdens het koken meten de sensoren voortdurend de temperatuur van het pan. Hierdoor wordt het koken met hoge precisie geregeld en wordt de juiste temperatuur aangehouden om perfecte kookresultaten te krijgen.

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor het meten van de temperatuur, om tot de beste resultaten te komen:

- Temperatuursensoren, die zich binnen de kookplaat bevinden en de temperatuur van de bodem van de pan controleren. Geschikt voor de braadsensor.
- Draadloze kooksensor, die de informatie over de temperatuur van de pan verder leidt naar het bedieningspaneel. Geschikt voor de kookfuncties.

De kooksensor is absoluut noodzakelijk voor het gebruik van de kookfuncties.

Als uw kookplaat niet over een draadloze kooksensor beschikt, kunt u deze achteraf aanschaffen in de vakhandel, via onze technische servicedienst of officiële website, met opgave van het referentienummer HEZ39050.

Informatie over de kooksensor vindt u in paragraaf → "*Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor*"

Functies en kookstanden

Braadsensor

Met de braadsensor kunt u gerechten klaarmaken met weinig olie in de pan.

Kookzones met deze functie zijn voorzien van het symbool voor de braadsensor.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op als het nodig is. Hiermee bespaart u energie. Olie en vet raken niet oververhit.
- Als de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van olie en voedsel heeft bereikt, klinkt er een signaal.

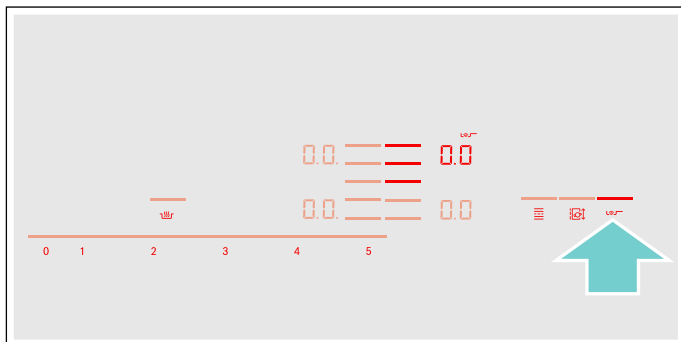
Temperatuurstanden

Temperatuurstand	Geschikt voor
1	zeer laag Het maken en inkoken van sauzen, het stoven van groente en het bakken van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine.
2	laag Het bereiden van gerechten met pure olijfolie extra, boter of margarine, bijv. omeletten.
3	gemiddeld - laag Bakken van vis en gerechten als gehaktballetjes en worstjes.
4	gemiddeld - hoog Bakken van steaks, medium of doorbakken, diepvries-, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, ragout en groente.
5	hoog Het bakken van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, saignant, aardappelkoekjes en gebakken aardappels.

Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Zet de lege pan op de kookzone.

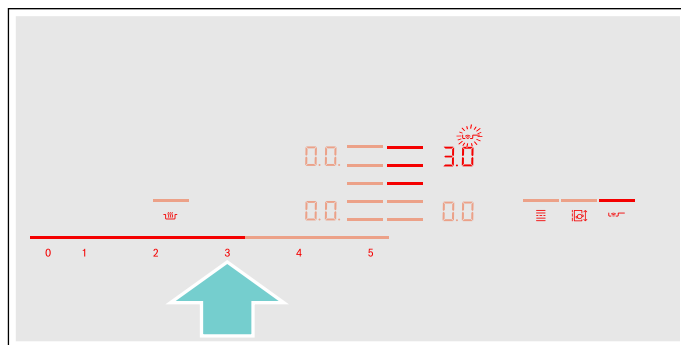
1. Kies de kookzone. Raak het symbool  aan. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen, anders functioneert de regelaar niet. U kunt wel een spatbeschermingszeef gebruiken, ter voorkoming van vetspetters.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de temperatuursensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Voor het frituren met veel olie in een pan altijd de kookfuncties gebruiken. "Frituren met een grote hoeveelheid olie in een pan", kookstand 5.

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



De functie is geactiveerd.

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

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

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

BraadSensor uitschakelen

De kookzone kiezen en in het instelgebied op  plaatsen. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Kookfuncties

Met deze functies kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een gewone pan met rijkelijk olie.

De functies zijn beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de ingestelde temperatuur aan te houden. Hierdoor wordt energie bespaard en raken olie en vet niet oververhit.
- De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Op deze manier wordt voorkomen dat er voedsel overkookt. Ook hoeft de temperatuurstand niet te worden veranderd.
- Een signaal geeft aan wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. In de tabel kunt u zien of een product direct aan het begin moet worden toegevoegd.

Temperatuurbereiken en -standen

Kookfuncties	Temperatuurstand	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	1/70 °C	60 - 70 °C	bijv. soepen, punch
Zachtjes koken	2/90 °C	80 - 90 °C	bijv. rijst, melk
Koken	3/100 °C	90 - 100 °C	bijv. pasta, groente
Garen in de snelkookpan	4/120 °C	110 - 120 °C	bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	5/170 °C	170 - 180 °C	bijv. donuts, gehaktballetjes

Tips voor het koken met de kookfuncties

- Functie Verwarmen/Warmhouden: Diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie. Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven hoeveelheid water toevoegen. De pan afdekken en stand 1 / 70 °C kiezen. Af en toe omroeren.
- Functie Zachtjes koken: deze functie is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen bij lage temperaturen en voor het indikken van sauzen en eenpansgerechten. Stand 2 / 90 °C kiezen.
- Functie Koken: deze functie maakt het mogelijk om water te koken met een gesloten deksel, zonder dat het overkookt. Dankzij de temperatuurcontrole kunt u efficiënt koken. Stand 3 / 100 °C kiezen.
- Functie Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal gedurende de aanbevolen tijd verder koken. Stand 4 / 120 °C kiezen.
- Functie Frituren met veel olie in de pan: de olie verwarmen met gesloten deksel. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het gerecht toevoegen (voor zover er in de tabel Aanbevolen gerechten niets anders vermeld staat). Stand 5 / 170 °C kiezen.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen pannen met een egale en dikke bodem. Gebruik geen pannen waarvan de bodem dun of vervormd is.
- De pan zo vullen dat de inhoud de juiste hoogte bereikt om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.
- Gebruik de braadsensor om met weinig olie te bakken of te braden.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de kooksensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- Tijdens het koken de kooksensor niet van de pan afnemen.
- Neem de kooksensor na de bereiding van de pan. Voorzichtig, de kooksensor kan heel heet zijn.

Aanwijzingen

- Houd tijdens het koken altijd de deksel op de pan. Uitzondering: "Frituren met olie in de pan", Temperatuurstand 5/170 °C.
- Klinkt er geen signaal, ga dan na of er een deksel op de pan ligt.
- Olie nooit warm maken wanneer er geen toezicht is. Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel. Mengsels van heet vet kunnen gaan schuimen.
- Bent u, bijv. na het koken van aardappels, niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water maar houdt dezelfde temperatuur aan.

Kookpunt instellen

Het punt waarop het water begint te koken hangt af van hoe hoog uw woonplaats zich boven zeeniveau bevindt. Kookt het water te hard of te zacht, dan kan het kookpunt worden ingesteld. Hierbij gaat u als volgt te werk:

- Zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen" voor de keuze van de basisinstelling .
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 3. Ligt uw woonplaats op een hoogte tussen de 200 en 400 m boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die in de volgende tabel voor de betreffende hoogte vermeld staat:

Hoogte	Instelwaarde 
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Boven 1400 m.	9

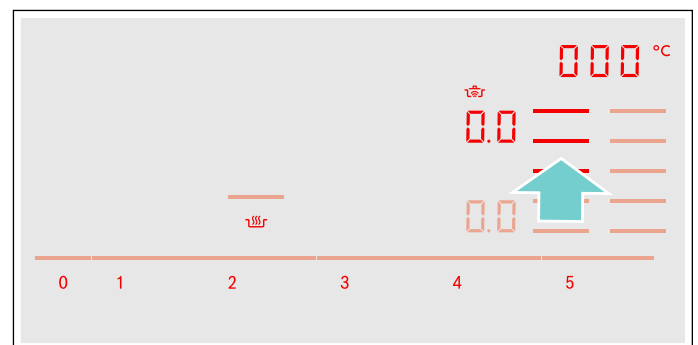
* Basisinstelling

Aanwijzing: De temperatuurstand 3/100 °C is voldoende om efficiënt te koken, ook als het water hierbij niet al te erg kookt. Het kookpunt kan echter gewijzigd worden. Is het bijv. wenselijk dat het water sterker kookt, dan kan er een geringere hoogte worden gekozen.

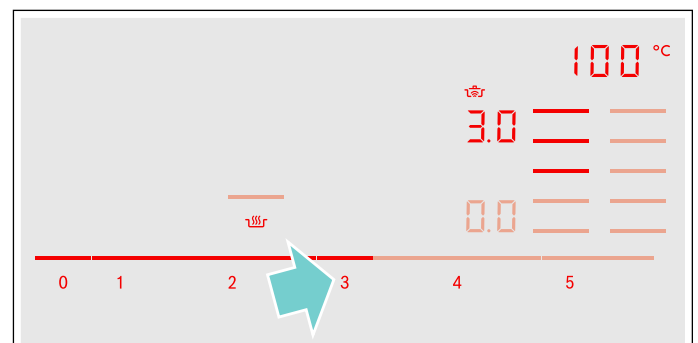
Zo stelt u in

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kookfuncties, moet er verbinding tussen de draadloze kooksensor en het bedieningspaneel zijn gemaakt. Zie hiervoor hoofdstuk → " Draadloze temperatuursensor"

1. Zie hoofdstuk → "Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor" voor het bevestigen van de temperatuursensor aan de pan
2. Een pan met voldoende vloeistof op de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
3. De kookzone kiezen waarop de pan met de temperatuursensor staat.
4. Raak het symbool  van de temperatuursensor aan. Op het bedieningspaneel is de indicatie  verlicht.



5. Kies de juiste temperatuurstand uit de tabel.



De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  knippert tot het water of de olie de juiste temperatuur heeft bereikt om het voedsel toe te voegen. Er klinkt dan een signaal en het temperatuursymbool knippert niet meer.

6. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.

Aanwijzing: Bij de functie "Frituren met veel olie in de pan" de pan niet afdekken.

Kookfuncties uitschakelen

De kookzone kiezen en in het instelgebied op  plaatsen. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Aanwijzing: Ca. 10 seconden wachten voordat u de kookfuncties opnieuw activeert.

Aanbevolen gerechten

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Vlees	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzel, on/gepaneerd	Braadsensor	4	6 - 10
Filet	Braadsensor	4	6 - 10
Koteletten*	Braadsensor	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Braadsensor	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik)	Braadsensor	5	6 - 8
Steak, medium of well done (3 cm dik)	Braadsensor	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)*	Braadsensor	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	Braadsensor	3	8 - 20
Hamburgers, vleesballetjes, gevulde vleesballetjes*	Braadsensor	3	6 - 30
Leverkaas	Braadsensor	2	6 - 9
Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	Braadsensor	4	7 - 12
Gehakt	Braadsensor	4	6 - 10
Spek	Braadsensor	2	5 - 8
Functie Zachtjes koken			
Worstjes	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 20
Functie Koken			
Vleesballetjes	Kookfuncties	3 / 100 °C	20 - 30
Kip	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Kalfsvlees gekookt of gestoofd	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Functie Koken in de snelkookpan			
Kip, kalfsvlees***	Kookfuncties	4 / 120 °C	15 - 25
Functie Frituren met veel olie			
Kipstukken en gehaktballetjes**	Kookfuncties	5 / 170 °C	10 - 15
* Herhaaldelijk keren.			
** De olie verwarmen met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			
*** Product aan het begin toevoegen.			

Vis	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Hele vis bakken, bijv. forel	Braadsensor	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor	3 - 4	10 - 20
Garnalen, krab	Braadsensor	4	4 - 8
Functie Zachtjes koken			
Vis stoven, bijv. stokvis	Kookfuncties	2 / 90 °C	15 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Vis, in bierdeeg of gepaneerd*	Kookfuncties	5 / 170 °C	10 - 15
* De olie warm maken met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Eiergerechten	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Pannenkoek*	Braadsensor	5	-
Omelet*	Braadsensor	2	3 - 6
Spiegelei	Braadsensor	2 - 4	2 - 6
Roerei	Braadsensor	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (pannenkoek)	Braadsensor	3	10 - 15
Wentelteefjes	Braadsensor	3	4 - 8
Functie Koken			
Eieren koken**	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10

* Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

** Product aan het begin toevoegen.

Groente en peulvruchten	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Knoflook, uien	Braadsensor	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Braadsensor	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	Braadsensor	3	4 - 15
In olie gestoven groente, bijv. courgette, groene paprika	Braadsensor	1	10 - 20
Paddestoelen	Braadsensor	4	10 - 15
Groente glaceren	Braadsensor	3	6 - 10
Functie Koken			
Groente vers, bijv. broccoli	Kookfuncties	3 / 100 °C	10 - 20
Groente vers, bijv. spruitjes	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 40
Kikkererwten*	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Erwten	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 20
Linzenschotel*	Kookfuncties	3 / 100 °C	45 - 60
Functie Koken in de snelkookpan*			
Groente, bijv. groene bonen	Kookfuncties	4 / 120 °C	3 - 6
Kikkererwten, bonen	Kookfuncties	4 / 120 °C	25 - 35
Linzenschotel	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 20
Functie Frituren met veel olie			
Groente en paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg**	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8

* Product aan het begin toevoegen.

** De olie verwarmen met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).

Aardappels	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Gebakken aardappels (van gekookte aardappels)	Braadsensor	5	6 - 12
Gebakken aardappels (van ongekookte aardappels)	Braadsensor	4	15 - 25
Aardappelkoekjes*	Braadsensor	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	Braadsensor	1	50 - 55
Geglanceerde aardappels	Braadsensor	3	15 - 20
Functie Zachtjes koken			
Aardappelballetjes	Kookfuncties	2 / 90 °C	30 - 40
Functie Koken			
Aardappels**	Kookfuncties	3 / 100 °C	30 - 45
Functie Koken in de snelkookpan			
Aardappels**	Kookfuncties	4 / 120 °C	10 - 12
* Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Pasta en granen	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijst	Kookfuncties	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap	Kookfuncties	2 / 90 °C	5 - 10
Functie Koken			
Pasta	Kookfuncties	3 / 100 °C	7 - 10
Deegflappen	Kookfuncties	3 / 100 °C	6 - 15
Functie Koken in de snelkookpan			
Rijst**	Kookfuncties	4 / 120 °C	5 - 8
* Verwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Soepen	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Instantsoepen, bijv. crèmesoepen	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Functie Koken			
Huisgemaakte soep en bouillon, bijv. vlees- of groentesoepen**	Kookfuncties	3 / 100 °C	60 - 90
Instantsoepen, bijv. vermicellisoep	Kookfuncties	3 / 100 °C	5 - 10
Functie Koken in de snelkookpan			
Huisgemaakte bouillon, bijv. groentesoep**	Kookfuncties	4 / 120 °C	3 - 6
* Herhaaldelijk roeren.			
** Het product meteen aan het begin toevoegen.			

Sauzen	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Tomatensaus met groente	Braadsensor	1	25 - 35
Bechamelsaus	Braadsensor	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	Braadsensor	1	10 - 20
Saus reduceren, bijv. tomatensaus, bolognesesaus	Braadsensor	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	Braadsensor	1	15 - 25

Desserts	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Zachtjes koken			
Rijstepap*	Kookfuncties	2 / 90 °C	40 - 50
Havermoutpap	Kookfuncties	2 / 90 °C	10 - 15
Compote**	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 25
Chocoladepudding***	Kookfuncties	2 / 90 °C	3 - 5

Functie Frituren met veel olie			
Klein gebak, bijv. Berliner bollen, donuts en beignets****	Kookfuncties	5 / 170 °C	5 - 10
* Regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			
*** Voorverwarmen met deksel, zonder deksel en onder voortdurend roeren klaarmaken.			
**** De olie warm maken met gesloten deksel. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Diepvriesproducten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Schnitzels	Braadsensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Braadsensor	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	Braadsensor	4	10 - 30
Chicken nuggets	Braadsensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Braadsensor	3	5 - 10
Visfilet, on/gepaneerd	Braadsensor	3	10 - 20
Vissticks	Braadsensor	4	8 - 12
Frites	Braadsensor	5	4 - 6
Pangerechten, bijv. groentepan met kip	Braadsensor	3	6 - 10
Loempia's	Braadsensor	4	10 - 30
Camembert / Kaas	Braadsensor	3	10 - 15

Functie Opwarmen / warmhouden			
Diepvriesgroente met roomsaus, bijv. crèmespinazie**	Kookfuncties	1 / 70 °C	15 - 20
Functie Koken			
Diepvriesgroenten, bijv. groene bonen**	Kookfuncties	3 / 100 °C	15 - 30
Functie Frituren met veel olie			
Diepvriesfrites***	Kookfuncties	5 / 170 °C	4 - 8

* Herhaaldelijk keren.			
** Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant.			
*** De olie met gesloten deksel opwarmen. Portiegewijs klaarmaken, zonder deksel (zie de tabel voor de tijdsduur per portie).			

Diversen	Kookhulpfuncties	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Functie Braden met weinig olie			
Camembert / Kaas	Braadsensor	3	7 - 10
Droge kant-en-klaar gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan	Braadsensor	1	5 - 10
Croutons	Braadsensor	3	6 - 10
Amandelen / noten / pijnboompitten	Braadsensor	4	3 - 15
Functie Opwarmen / warmhouden			
Conservengerechten, bijv. goulashsoep*	Kookfuncties	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein**	Kookfuncties	1 / 70 °C	-
Functie Zachtjes koken			
Melk**	Kookfuncties	2 / 90 °C	-
* Product aan het begin toevoegen en regelmatig roeren.			
** Product aan het begin toevoegen.			

Draadloze temperatuursensor

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kookfuncties, moet er verbinding tussen de draadloze temperatuursensor en het bedieningspaneel worden gemaakt.

Vorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf vindt u informatie over de volgende onderwerpen:

- Verlijmen van de siliconenpatch
- Draadloze kooksensor aanbrengen
- Reiniging
- Batterij vervangen

U kunt de siliconenpatch en de kooksensor achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef hiervoor steeds het juiste referentienummer op:

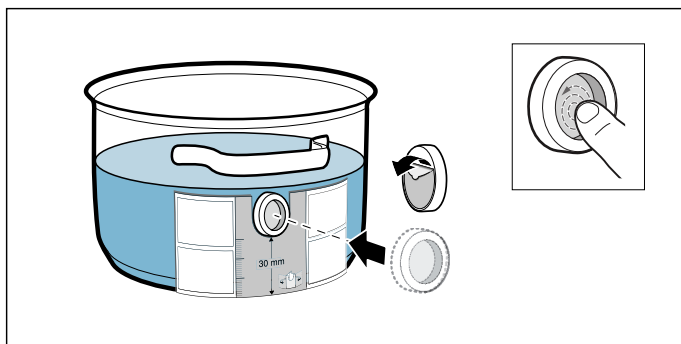
00577921	Set met 5 siliconenpatches
HEZ39050	Kooksensor en set met 5 siliconenpatches

Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de temperatuursensor vastgemaakt aan de pan.

Wordt een pan voor de eerste keer gebruikt met de kookfuncties, dan moet de siliconenpatch er direct op worden aangebracht. Belangrijk hierbij:

1. De plaats waar de patch wordt opgeplakt dient vrij van vet te zijn. De pan schoonmaken, goed drogen en de plaats van de lijm inwrijven met bijv. spiritus.
2. De beschermfolie van de siliconenpatch nemen. Met behulp van het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de juiste plaats aan de buitenkant van de pan lijmen.



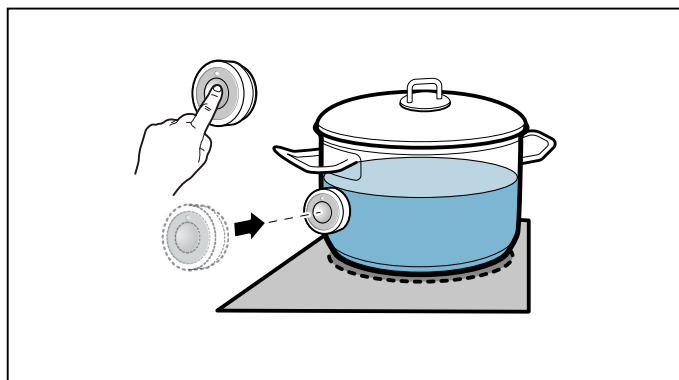
3. De siliconenpatch over het hele oppervlak aandrukken, ook aan de binnenkant. De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

- De pan met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.
- Mocht de siliconenpatch loslaten, dan moet er nieuwe worden gebruikt.

Draadloze temperatuursensor aanbrengen

De temperatuursensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat hij zich perfect aanpast.



Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat de temperatuursensor wordt aangebracht.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- De temperatuursensor mag niet op een andere hete pan worden gericht, ter voorkoming van oververhitting.
- Neem de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.
- U kunt maximaal drie temperatuursensoren tegelijkertijd gebruiken.

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

Om de draadloze temperatuursensor met het bedieningspaneel te verbinden, handelt u als volgt:

1. Voor de menukeuze **C 14** zie hoofdstuk → "Basisinstellingen". De kookzone-indicatie is verlicht.
2. Kies de kookzone waarvan de indicatie oplicht. Er klinkt een signaal. De indicatie  is verlicht.
3. Binnen 30 seconden op het symbool  van de draadloze temperatuursensor drukken. Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding van de temperatuursensor met het bedieningspaneel op het display van de kookzone.

Resultaat

	Foutloze verbinding
	Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout.
	Foutieve verbinding: vanwege een fout van de temperatuursensor.

- Zodra de temperatuursensor foutloos verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.
- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de temperatuursensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
 - Bluetooth-communicatiefout.
 - Het symbool op de temperatuursensor is niet binnen 30 seconden nadat de kookzone gekozen is ingedrukt.
 - De batterij van de temperatuursensor is leeg.
 Draadloze temperatuursensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een verkeerde verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
 Is de verbinding nog steeds foutief **!**, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

1. Symbool  gedurende ca. 8-10 seconden aanraken.
 Gedurende deze periode licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie maal op. Bij de derde keer oplichten van de LED start het resetten. Op dat moment de vinger van het symbool afnemen. Zodra de LED gedoofd is, is de draadloze temperatuursensor gereset.
2. Verbindingsprocedure vanaf punt 2 herhalen.

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Temperatuursensor

Reinig de temperatuursensor met een vochtige doek. Nooit in de vaatwasmachine reinigen. Nooit in water dompelen of schoonmaken onder stromend water.

Haal de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats, bijv. in de verpakking, en niet in de buurt van warmtebronnen.

Siliconenpatch

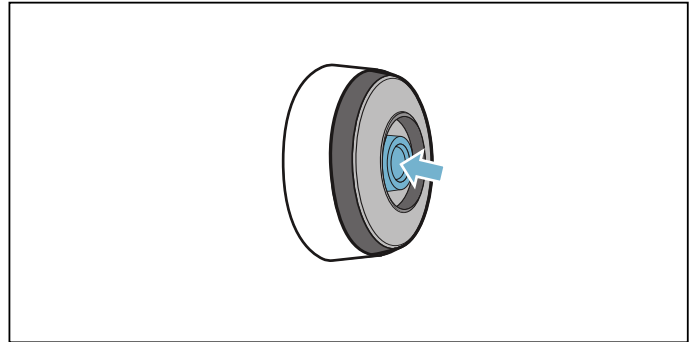
Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

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

Venster van de temperatuursensor.

Het sensorvenster moet altijd schoon en droog zijn. Ga hierbij als volgt te werk:

- U dient regelmatig vuil en vetvlekken te verwijderen.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of wattenstaafjes en een schoonmaakmiddel voor glas.



Aanwijzingen

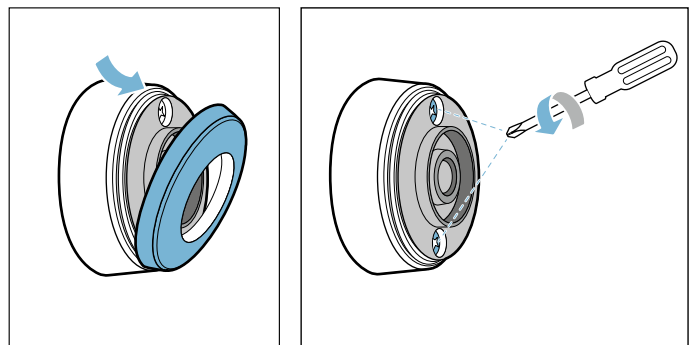
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigungscreme.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

Batterij vervangen

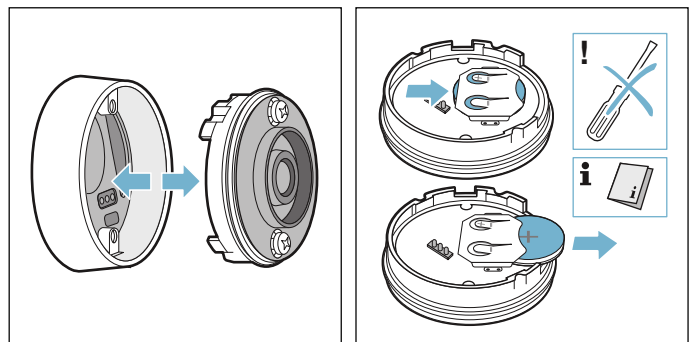
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

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

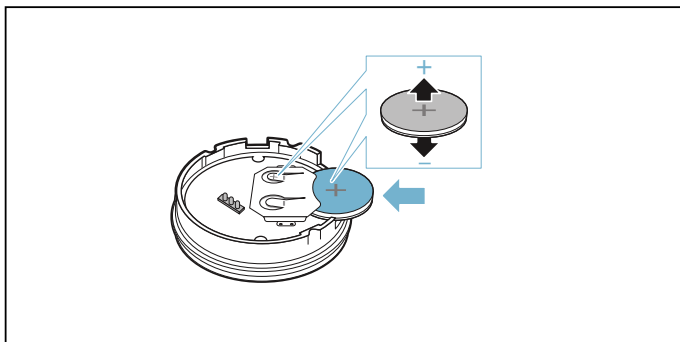


2. De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het onderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de batterijpolen in de juiste richting wijzen).

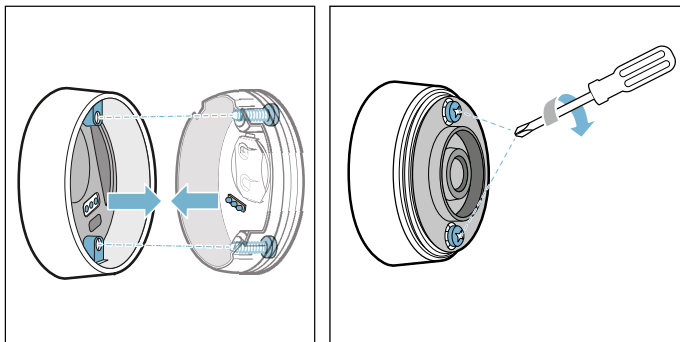


Attentie!

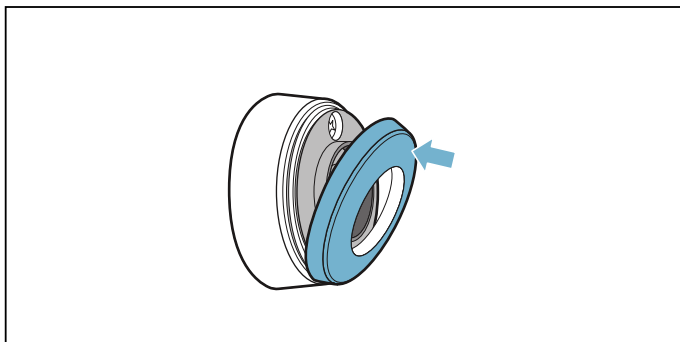
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



3. De afsluiting van de temperatuursensor sluiten (de uitsparingen voor de schroeven van de afsluiting moeten corresponderen met de inkepingen van het onderste deel van de behuizing). De schroeven met een schroevendraaier aandraaien.



4. De siliconenafdekking weer aanbrengen op het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor.



Aanwijzing: Uitsluitend hoogwaardige batterijen gebruiken van het type CR2032, om een langere levensduur te garanderen.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Robert Bosch Hausgeräte GmbH dat het apparaat met de functie Draadloze temperatuursensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.bosch-home.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

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

Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren:

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

Deactiveren:

1. De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.
2. Het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

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

Wrijfbeveiliging

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

Inschakelen: Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden 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 knipperen afwisselend **FB** 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 heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	Automatisch 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 Uitgeschakeld.* 1 Ingeschakeld.
c 4	De instelling afhankelijk van de hoogte boven zeeniveau 1-2 verlaging 3 Basisinstelling 4-9 verhoging
c 5	Automatische programmering van de bereidingstijd 00 Uitgeschakeld.* 0 1-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
c 6	Duur van het timer-einde-geluidssignaal 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c 7	Power-management-functie. Totaalvermogen van de kookplaat begrenzen 0 Uitgeschakeld.* 1 1000 W minimaal vermogen. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 of 9. maximaal vermogen van de kookplaat.
c 11	Vooraf ingestelde kookstanden voor de Move-functie wijzigen -9 Vooraf ingestelde kookstand voor de voorste kookzone. -5 Vooraf ingestelde kookstand voor de middelste kookzone. -1. Vooraf ingestelde kookstand voor de achterste kookzone.
c 12	Kookgerei controleren, resultaat van het bereidingsproces 0 Niet geschikt 1 Niet optimaal 2 Geschikt

* Fabrieksinstellingen

Indicatie	Functie
c 13	Activering van de flexibele kookzone configureren 0 Als twee onafhankelijke kookzones.* 1 Als een afzonderlijke kookzone.
c 14	De draadloze temperatuursensor verbinden met de kookplaat 0 Foutloze verbinding 1 Foutieve verbinding: vanwege een overdrachtsfout. 2 Foutieve verbinding: vanwege een fout bij de temperatuursensor.
c 0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen 0 Individuele instellingen.* 1 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

* Fabrieksinstellingen

Zo komt u bij de basisinstellingen:

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

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

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



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

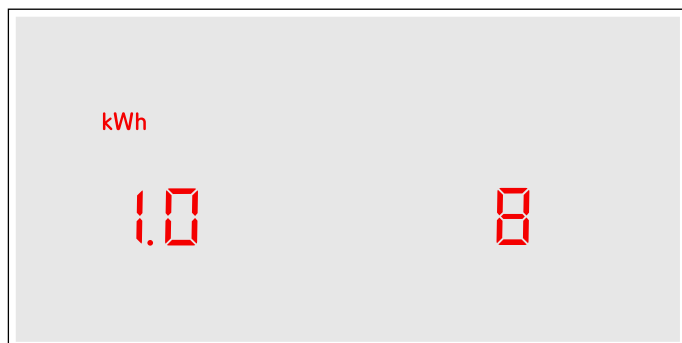
Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

Weergave van het energieverbruik

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

Na uitschakeling wordt het verbruik 10 seconden lang in kWh weergegeven

De afbeelding toont een voorbeeld met een verbruik van **1.08 kWh**.



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

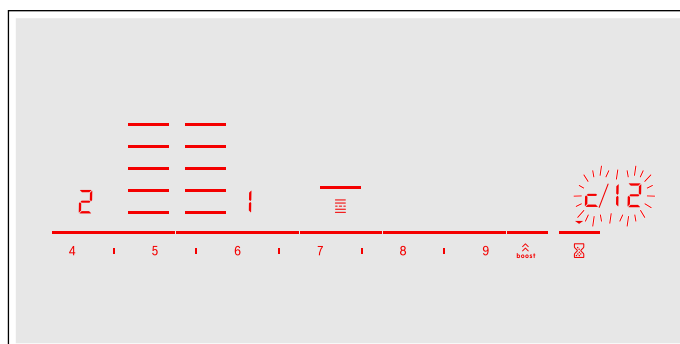
Kookgerei-test

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

- De flexibele kookzone is één kookzone; gebruik slechts één kookvorm.
- 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 de hoofdstukken → "Koken met inductie" en → "Flex zone".

Home Connect

Dit apparaat is voorzien van WLAN, zodat er via een mobiel eindapparaat instellingen naar het apparaat kunnen worden gezonden.

Als het apparaat niet met het thuisnetwerk wordt verbonden, functioneert het als een kookveld zonder netwerkaansluiting. Het kookveld kan altijd via het bedieningspaneel worden bediend.

De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. Meer informatie hierover vindt u op www.home-connect.com.

Aanwijzingen

- Kookvelden zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht - het koken moet worden gecontroleerd.
- Houd u aan de veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 6
- U kunt met de Home Connect app instellingen naar uw apparaat zenden. Deze moeten vervolgens op het apparaat worden bevestigd. Het is niet mogelijk het apparaat te bedienen terwijl u onderweg bent.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.

Instellen

Om instellingen via Home Connect te kunnen uitvoeren, moet de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat geïnstalleerd en geconfigureerd zijn.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.

Om de instellingen uit te voeren, volgt u de stappen die de app aangeeft.

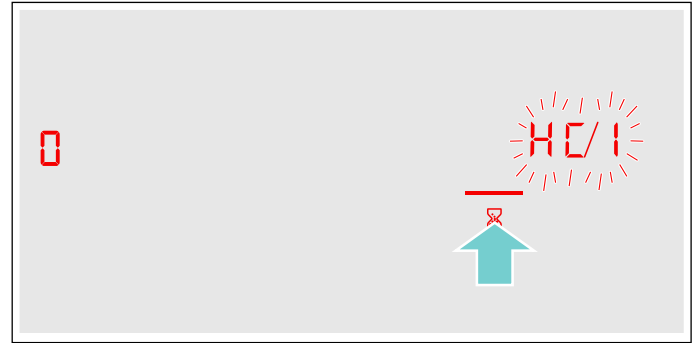
Voor het configureren moet de app geopend zijn.

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

Verder heeft u toegang tot uw router nodig. Is dit niet het geval, doorloop dan de stappen "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk".

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot beurtelings **HC** en **!** worden weergegeven.



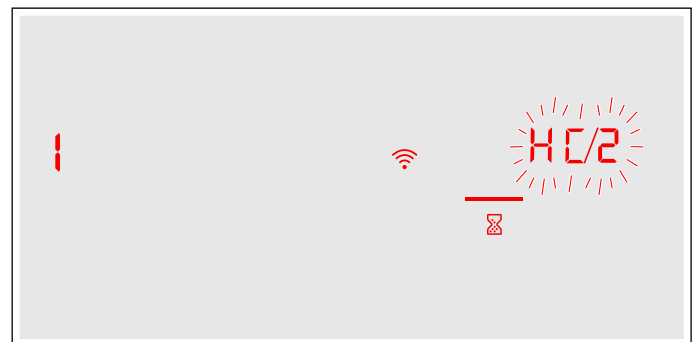
In de kookzone-indicatie is  verlicht.

3. In het instelbereik de waarde **!** instellen. In de kookzone-indicatie knipperen **!** en het symbool .
4. Binnen 2 minuten de WPS-toets op de router indrukken.

Het kookveld is verbonden met het thuisnetwerk als in de kookzone-indicatie het symbool  niet meer knippert, maar verlicht is.

Aanwijzing: Als er geen verbinding kan worden gemaakt, verschijnt de waarde **2** "handmatig verbinden". Apparaat handmatig in het thuisnetwerk aanmelden of de automatische verbinding opnieuw starten.

Het apparaat probeert automatisch een verbinding met de app te maken, beurtelings worden **HC** en **2** weergegeven. In het instelbereik knippert de waarde **!**.

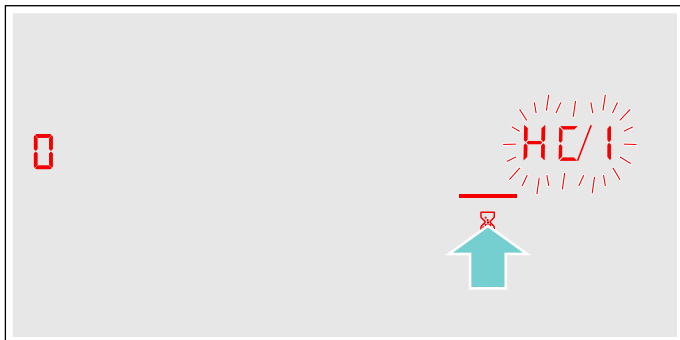


5. Op het mobiele eindapparaat de aanwijzingen in de app voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen.

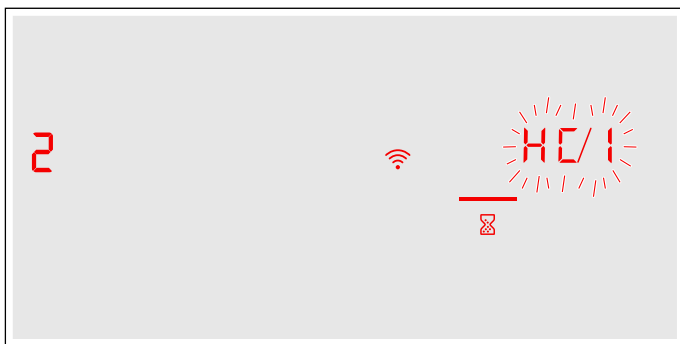
Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt.

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

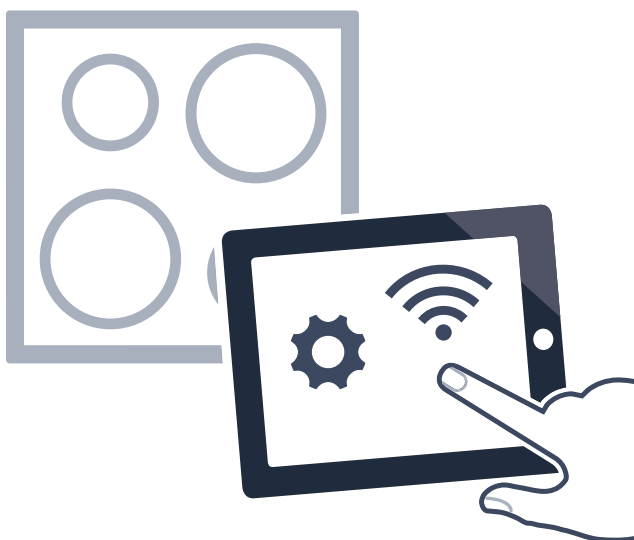
1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot beurtelings **HC** en **1** worden weergegeven.
In de kookzone-indicatie is  verlicht.



3. In het instelbereik de waarde **2** instellen.
In de kookzone-indicatie knipperen **2** en het symbool .

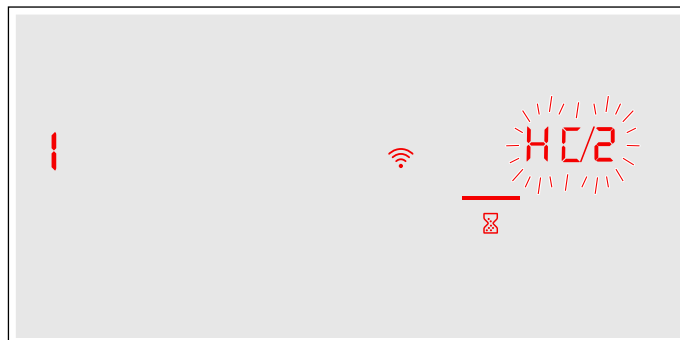


4. Mobiel eindapparaat in het kookveldnetwerk met de SSID "HomeConnect" aanmelden met de sleutel "HomeConnect".



Het kookveld is verbonden met het thuisnetwerk als in de kookzone-indicatie het symbool  niet meer knippert, maar verlicht is.

Het apparaat probeert automatisch een verbinding met de app te maken, beurtelings worden **HC** en **2** weergegeven. In het instelbereik knippert de waarde **1**.



5. App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de handmatige netwerkaanmelding opvolgen.

Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt.

Home Connect instellingen

U kunt Home Connect op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Navigeer in de basisinstellingen van uw kookveld naar de Home Connect instellingen om de netwerk- en apparaatinformatie weer te geven.

Indicatie	Functie
HC 1	Aanmelding in het thuisnetwerk (WLAN)
	Niet verbonden / netwerkverbinding verbreken.
1	Automatisch verbinden.
2	Handmatig verbinden.
3	Verbonden.
HC 2	Verbinding met app
	Niet verbonden.
1	Verbinding maken.
HC 3	Verbinding met WLAN
	Draadloze module uitgeschakeld.
1	Draadloze module ingeschakeld.
HC 4	Instellingen via app
	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld.*
HC 5	Software-update
1	Update beschikbaar en gereed voor installatie.
2	Starten van de installatie.
HC 6	Externe toegang door servicedienst

* Basisinstelling

Indicatie	Functie
	Niet toegestaan.
	Toegestaan.
HC 7	WLAN signaalsterkte
	Niet verbonden met het thuisnetwerk (WLAN).
	Signaalsterkte 1 (slecht)
	Signaalsterkte 2 (gemiddeld)
	Signaalsterkte 3 (goed)
HC 8	Verbinding met Home Connect server
	Niet verbonden.
	Verbonden.
* Basisinstelling	

Aanwijzingen

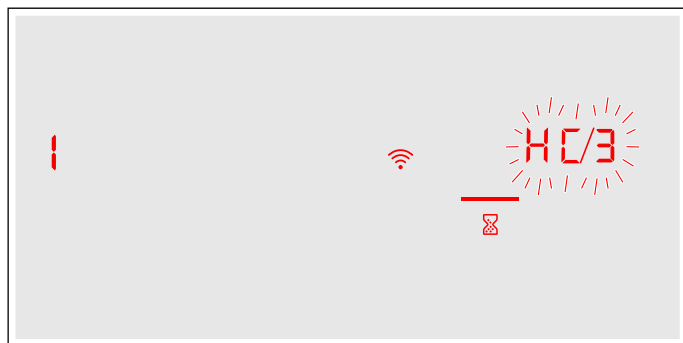
- De instelling **HC 2** wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.
- De instelling **HC 3** wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat al eens met een netwerk is verbonden.
- De instelling **HC 5** wordt alleen weergegeven wanneer er een update beschikbaar is.
- De instelling **HC 6** wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst een verbinding met het apparaat probeert te maken. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
- De instellingen **HC 7** en **HC 8** worden alleen weergegeven als er een WLAN-verbinding is.

WLAN deactiveren

Is WLAN geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.

Aanwijzing: Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

1. Het symbool 4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool zo vaak aanraken tot beurtelings **HC** en verschijnen. In de kookzone-indicatie is verlicht.



3. In het instelbereik de waarde instellen. WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel dooft het symbool .

Loskoppelen van het netwerk

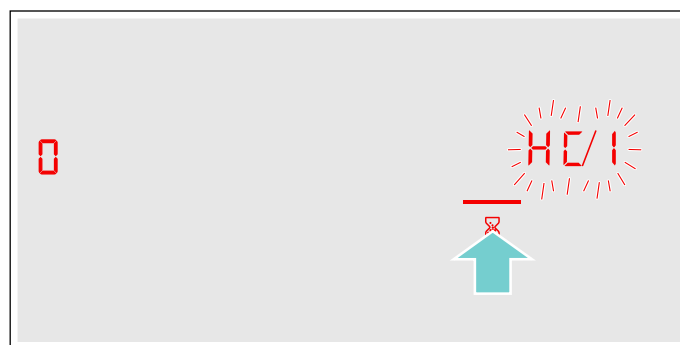
U kunt uw kookveld op elk moment van het netwerk scheiden.

Aanwijzing: Wanneer uw kookveld van het netwerk is gescheiden, kan het niet via Home Connect worden bediend.

1. Het symbool 4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool zo vaak aanraken tot beurtelings **HC** en verschijnen. In de kookzone-indicatie is verlicht.
3. In het instelbereik de waarde instellen. Het apparaat heeft geen verbinding met het thuisnetwerk meer en op het bedieningspaneel dooft het symbool .

Netwerk verbinden

1. Het symbool 4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool zo vaak aanraken tot beurtelings **HC** en verschijnen. In de kookzone-indicatie is verlicht.



3. In het instelbereik de waarde "Automatisch verbinden" of de waarde "Handmatig verbinden" instellen.
4. Aanwijzingen in het hoofdstuk "Automatische aanmelding in het thuisnetwerk" of "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk" volgen.

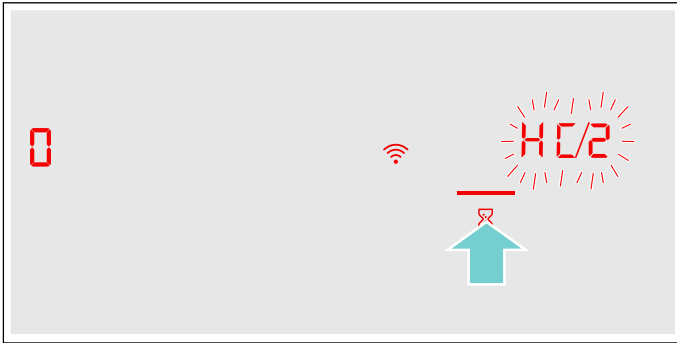
Met app verbinden

Wanneer de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat is geïnstalleerd, kunt u het verbinden met uw kookveld.

Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en ingesteld.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot beurtelings **HC** en **2** verschijnen. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



3. In het instelbereik de waarde **1** instellen.
4. Volg de aanwijzingen in de app om het verbidingsproces af te sluiten.

Instellingen via app

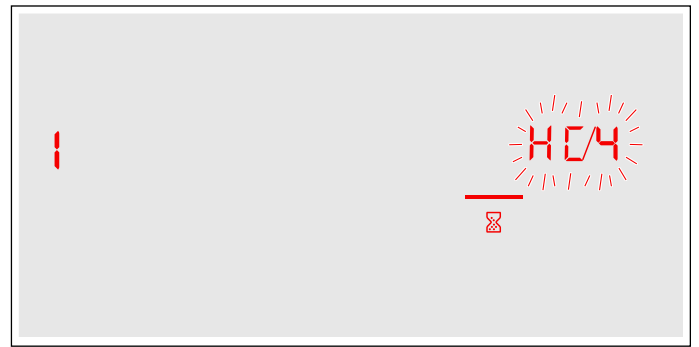
U kunt met de Home Connect app op comfortabele wijze toegang krijgen tot de basisinstellingen van uw kookveld en instellingen voor de kookzones naar het kookveld zenden.

Aanwijzingen

- Voor het wijzigen van de basisinstellingen moet het kookveld uitgeschakeld zijn.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de leveringstoestand is de overbrenging van instellingen geactiveerd.
- Als de overbrenging van instellingen is gedeactiveerd, worden alleen de bedrijfstoestanden van het kookveld in de Home Connect app weergegeven.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot beurtelings **HC** en **4** verschijnen.

3. Om de overbrenging te activeren, in het instelbereik de waarde **1** selecteren en om de overbrenging te deactiveren, de waarde  selecteren.



Kookinstellingen bevestigen

Zodra er kookinstellingen naar een kookzone worden doorgestuurd, begint de kookzone-indicatie te knipperen. Om de instellingen te bevestigen, het symbool  van de gewenste kookzone aanraken. Om de instellingen te annuleren, een willekeurige andere toets op de kookplaat aanraken.

Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw kookplaat geactualiseerd (bijvoorbeeld voor optimalisatie, het verhelpen van fouten of veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde is dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en verbonden bent met de Home Connect Server.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd over de plaats waar u de update ook kunt downloaden.

Nadat het downloaden met succes is afgesloten kunt u de installatie starten via de kookplaat (basisinstellingen, instelling **HC5**) of de Home Connect app starten, wanneer u zich in uw lokale netwerk bevindt.

Nadat de installatie met succes is afgesloten wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Aanwijzingen

- Tijdens de download kunt u de kookplaat gewoon blijven gebruiken.
- Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kan een software-update ook automatisch worden gedownload.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een WLAN-netwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC adres van de gewijzigde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudelijke apparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Aanwijzing: Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Robert Bosch Hausgeräte GmbH dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.bosch-home.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



Verbinding afzuigkap

U kunt dit apparaat met een passende afzuigkap verbinden en zo de functies van de kap regelen via de kookplaat.

U hebt verschillende mogelijkheden om de apparaten met elkaar te verbinden:

Home Connect

Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect, is het mogelijk ze te verbinden via de Home Connect app.

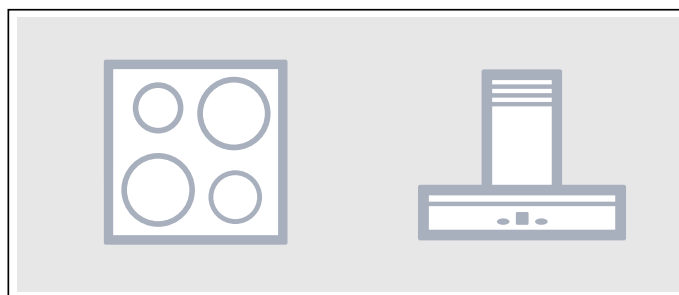
Beide apparaten kunnen met de app en via het bedieningspaneel worden gestuurd.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie bij Home Connect en het Home Connect hoofdstuk. → "Home Connect" op pagina 39



Apparaten direct verbinden

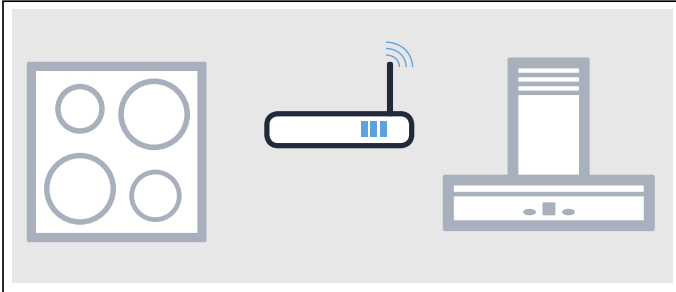
Wordt het apparaat direct met een afzuigkap verbonden, dan kan de afzuigkap via de kookplaat worden gestuurd. Een verbinding met het thuisnetwerk of met de app is voor beide apparaten niet meer mogelijk. Beide apparaten kunnen via het bedieningspaneel worden gestuurd.



Apparaten verbinden via het thuisnetwerk

Gebruik dit verbindingstype als er geen of als slechts één van de beide apparaten met de Home Connect app is verbonden.

Als de apparaten via het thuisnetwerk met elkaar worden verbonden, dan kunt u zowel de afzuigregeling alsook Home Connect voor de kookplaat gebruiken.



Aanwijzingen

- Houd u aan de veiligheidsadviezen in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap. Zorg ervoor dat deze ook worden opgevolgd als u het apparaat via de afzuigregeling van de kookplaat bedient. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 6
- De bediening op de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is bediening via de afzuigregeling van de kookplaat niet mogelijk.
- Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

Instellen

Om de verbinding tussen kookveld en afzuigkap in te kunnen stellen, moet het kookveld ingeschakeld zijn.

Directe verbinding

Zorg ervoor dat de afzuigkap uitgeschakeld is.

Houd u hierbij aan het hoofdstuk "Verbinding kookveld" in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

Aanwijzing: Als u uw kookveld rechtstreeks met de afzuigkap verbindt, is er geen verbinding met het thuisnetwerk meer mogelijk en kunt u Home Connect niet meer gebruiken.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot beurtelings  en  verschijnen. In de kookzone-indicatie is  verlicht.
3. In het instelbereik de waarde  instellen. In de kookzone-indicatie is  verlicht.
4. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.

Het kookveld is verbonden met de afzuigkap als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt. Op het bedieningspaneel van het kookveld worden de symbolen voor de afzuigregeling van het kookveld weergegeven.

Verbinding via thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

U dient toegang tot uw router te hebben. Als dat niet het geval is, volgt u de stappen bij "Rechtstreekse verbinding".

Zorg er aan het begin voor dat de afzuigkap met de app is verbonden of zich in het thuisnetwerk bevindt.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot beurtelings  en  verschijnen. In het kookzonedisplay brandt  (niet verbonden) of  (met thuisnetwerk verbonden).
3. In het instelbereik de waarde  instellen. In de kookzone-indicatie knippert .
4. Als het apparaat nog niet met het thuisnetwerk was verbonden, binnen 2 minuten op de WPS-toets van de router drukken. De kookplaat wordt verbonden met het thuisnetwerk en in de kookzone-indicatie verschijnt de waarde . De verbindingsofbouw met de afzuigkap start automatisch en is gedurende 2 minuten actief. Als het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden, met de volgende stap doorgaan.
5. Verbinding op de afzuigkap starten. Het verbindingsproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt. Op het bedieningspaneel van het kookveld worden de symbolen voor de afzuigregeling van het kookveld weergegeven.

Aanwijzing: Er kan alleen verbinding worden gemaakt wanneer beide apparaten met het thuisnetwerk zijn verbonden en met het verbindingsproces bezig zijn. Als de tijd voor het verbindingsproces bij een van de beide apparaten reeds verstreken is, start u de verbinding opnieuw (basisinstellingen, instelling  ).

Verbinding terugzetten

U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot beurtelings  en  verschijnen.
3. In het instelbereik de waarde  instellen.

Kap via het kookveld regelen

In de basisinstellingen van uw kookveld kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van in- en uitschakeling van het kookveld of afzonderlijke kookplaten instellen. → "Afzuigregeling instellingen" op pagina 45

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.

Ventilator instellen

Inschakelen

Symbool  aanraken.

Ventilatorstand instellen

Ventilatorstand kiezen.

U kunt kiezen uit de standen 1, 2 en 3. Om de standen Boost en PowerBoost te kiezen, de toetsen 4 of 5 aanraken of de toets  zo vaak aanraken tot de gewenste intensiefstand is ingesteld.

Uitschakelen

Ventilatorstand 0 kiezen.

Automatische modus instellen

Inschakelen

Het symbool  zo lang aanraken tot op het bedieningspaneel het symbool  verschijnt.

Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

Uitschakelen

Het symbool  zo lang aanraken tot het symbool  dooft of een andere ventilatorstand instellen.

Verlichting van de kap instellen

U kunt het licht van de kap via het bedieningspaneel van het kookveld in- en uitschakelen.

Symbool  aanraken.

Afzuigregeling instellingen

U kunt de afzuigregeling van het kookveld op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Indicatie	Functie
c 16	Verbinding kookveld - kap
0	Niet verbonden / verbinding verbreken.
1	Verbinding starten.
2	Met thuisnetwerk (WLAN) verbonden.
3	Met afzuigkap verbonden.
c 18	Automatisch starten van de ventilator
0	Uitgeschakeld. De kap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld.
1	Ingeschakeld met automatische modus.* De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat in de automatische modus ingeschakeld.
2	Ingeschakeld met handmatige modus. De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat op een vaste stand ingeschakeld.
c 20	Naloop ventilator
0	De ventilator wordt samen met het kookveld uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld met automatische modus.*
2	Ingeschakeld met standaard naloop ventilatie.
3	Geen wijziging van de instellingen.
c 21	Automatisch inschakelen van de verlichting
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld.* De verlichting wordt bij inschakeling van het kookveld ingeschakeld.
c 22	Automatisch uitschakelen van de verlichting
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld. De verlichting wordt bij uitschakeling van het kookveld uitgeschakeld.

* Basisinstelling

Aanwijzing: De instellingen **c 18**, **c 20**, **c 21** en **c 22** worden alleen weergegeven als het apparaat is verbonden met een afzuigkap.

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 verwijdt 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 ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

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

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

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

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.

Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → *"Koken met inductie"*, → *"Flex zone"* en → *"Move-functie"*.

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.

Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → *"Koken met inductie"*, → *"Flex zone"* en → *"Move-functie"*.

Schoonmaken

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

Met de speciale glaskeramik 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 elektronische systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
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 elektronische systeem opgetreden.	Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.
F2 / E8207	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 / E8208	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
F5 + kookstand en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De pan verwijderen. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt doorgaan met koken.
F5 en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het gebied 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 uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
F0	De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingsoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst.
F9	De FlexPlus-kookzone kan niet worden geactiveerd	Controleer de foutindicatie door een willekeurig bedieningsvlak aan te raken. U kunt de overige kookzones gebruiken zoals u gewend bent. Neem contact op met de technische servicedienst.
F8	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
E8202	De temperatuursensor is oververhit geraakt en de kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuursensor voldoende afgekoeld is en activeer de functie opnieuw.
E8203	De temperatuursensor is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wordt de temperatuursensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem uit de buurt van andere kookzones of warmtebronnen. De kookzones weer inschakelen.
E8204	De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → "Batterij vervangen"

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E8205	De verbinding met de temperatuursensor is afgebroken.	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
E8206	De temperatuursensor is defect.	Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de temperatuursensor is niet verlicht	De temperatuursensor reageert niet en de indicatie is niet verlicht.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> " Blijft het probleem bestaan, houdt het symbool van de temperatuursensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbindt de temperatuursensor opnieuw met de kookplaat. Zie het hoofdstuk → " <i>De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel</i> " Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de sensor knippert twee keer.	De batterij van de temperatuursensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk → " <i>Batterij vervangen</i> "
De indicatie van de sensor knippert drie keer.	De verbinding met de temperatuursensor is afgebroken.	Houd het symbool van de temperatuursensor 8-10 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat. Zie het hoofdstuk → " <i>De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel</i> "
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.
DE	De demo-modus is geactiveerd	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit de kookplaat opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

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



Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

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

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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 HEZ390042 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	Kook-stand	Voorverwarmen		Bereiden	
				Tijdsduur (Min:sec)	Dek-sel	Kookstand	Dek-sel
Chocolade smelten							
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g)		Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nee
Linzenschotel opwarmen en warmhouden							
Linzenschotel*							
Begintemperatuur 20 °C							
	Hoeveelheid: 450 g	Kookpan Ø 16 cm	9	1:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja
	Hoeveelheid: 800 g	Kookpan Ø 22 cm	9	2:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja
Linzenschotel uit blik							
Bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco.							
Begintemperatuur 20 °C							
	Hoeveelheid: 500 g	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja
	Hoeveelheid: 1 kg	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja
Bechamelsaus maken							
Temperatuur van de melk: 7 °C							
Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout							
	1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.	Steelpan Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nee	-	-
	2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.		7	ca. 6:30	Nee	-	-
	3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan.		-	-	-	2	Nee

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Testgerechten		Vormen	Kook-stand	Voorverwarmen Tijdsduur (Min:sec)	Dek-sel	Bereiden Kookstand	Dek-sel
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	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
	Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Rijstepap, onafgedekt gekookt							
Temperatuur van de melk: 7 °C							
Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen.							
	Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3	Nee
	Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	2.5	Nee
Rijst koken							
Watertemperatuur 20 °C							
	Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
	Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Varkenslende braden							
Begintemperatuur van de lende: 7 °C							
	Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken maken							
	Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Frituren van diepvriesfrites							
	Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee
*Recept volgens DIN 44550							
**Recept volgens DIN EN 60350-2							

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001334431
970724(00)