

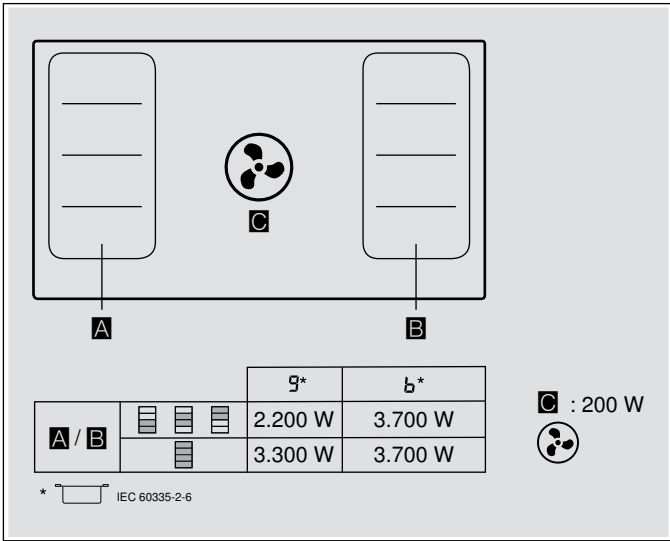


FLEX-INDUCTIEKOOKPLAAT MET
GEÏNTEGREERD VENTILATIESYSTEEM





nl Gebruiksaanwijzing

T58TS6BN0, T58PS6BX0



Inhoudsopgave

| | | | |
|--|----|--|----|
|  Gebruik volgens de voorschriften | 4 |  PowerBoost-functie | 22 |
|  Belangrijke veiligheidsvoorschriften | 5 | Activeren | 22 |
|  Oorzaken van schade | 7 | Deactiveren | 22 |
|  Milieubescherming | 8 |  ShortBoost functie | 23 |
| Energie besparen | 8 | Advies voor het gebruik | 23 |
| Milieuvriendelijk afvoeren | 8 | Activeren | 23 |
|  Koken met inductie | 8 | Deactiveren | 23 |
| Voordelen bij koken met inductie | 8 |  Warmhoudfunctie | 24 |
| Pannen | 8 | Activeren | 24 |
|  Het apparaat leren kennen | 10 | Deactiveren | 24 |
| Uw nieuwe apparaat | 10 |  Overname van instellingen | 24 |
| Speciale accessoires | 10 | Activeren | 24 |
| Het bedieningspaneel | 11 |  Braadsensor | 25 |
| Restwarmte-indicatie | 11 | Voordelen bij het bakken en braden | 25 |
| Gebruiksmogelijkheden | 12 | Pannen voor de braadsensor | 25 |
|  Voor het eerste gebruik | 12 | Temperatuurstanden | 25 |
| Eerste gebruik | 12 | Tabel | 26 |
|  Twist-pad met Twist knop | 13 | Zo stelt u in | 28 |
| Verwijder de twist-knop | 13 |  Kinderslot | 28 |
| De twist-knop bewaren | 13 | Kinderslot activeren en deactiveren | 28 |
| Werking zonder twist-knop | 13 | Automatisch kinderslot | 28 |
|  Apparaat bedienen | 14 |  Wrijfbeveiliging | 29 |
| Kookplaat in- en uitschakelen | 14 |  Automatische veiligheidsuitschakeling | 29 |
| Kookzone instellen | 14 |  Basisinstellingen | 30 |
| Ventilatie in- en uitschakelen | 15 | Zo komt u bij de basisinstellingen: | 32 |
| Intensief-stand | 15 |  Weergave van het energieverbruik | 32 |
| Automatische start | 15 |  Kookgerei-test | 33 |
| Automatische modus met sensorregeling | 16 |  Power-Manager | 33 |
| Naloo-functie | 16 |  Reinigen | 34 |
| Kookadvies | 16 | Schoonmaakmiddelen | 34 |
|  Flex zone | 19 | Onderdelen die dienen te worden gereinigd | 35 |
| Tips voor het gebruik van pannen | 19 | Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien) | 35 |
| Als twee onafhankelijke kookplaten | 19 | Kookplaat | 35 |
| Als afzonderlijke kookplaat | 19 | Ventilatie | 35 |
|  Move-functie | 20 | Overloopreservoir schoonmaken | 38 |
| Activeren | 20 | Twistknop | 38 |
| Deactiveren | 20 | | |
|  Tijdfuncties | 21 | | |
| Programmering van de bereidingstijd | 21 | | |
| De kookwekker | 21 | | |
| Stopwatch-functie | 22 | | |

| | |
|---|-----------|
|  Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) . . . | 39 |
|  Wat te doen bij storingen? | 40 |
|  Servicedienst | 41 |
| E-nummer en FD-nummer | 41 |
|  Testgerechten | 42 |

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

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 2.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

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

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

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

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplant, 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

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

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

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

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

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

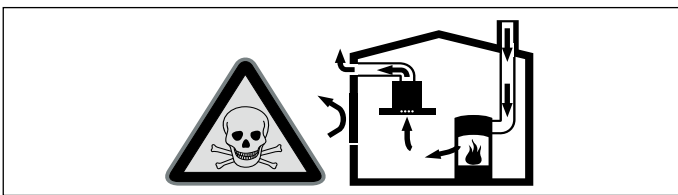
Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!

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

Waarschuwing – Levensgevaar!

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

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

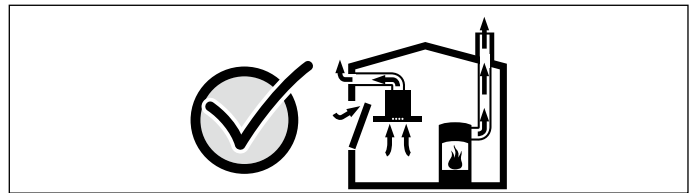


Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

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

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

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



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

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

Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.

Vetfilter minstens één keer in de maand reinigen.

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- De filterafdekking van metaal wordt op de kookplaat heel snel heet. De filterafdekking nooit op de kookplaat leggen. Geen pannen op de filterafdekking plaatsen of er andere voorwerpen op leggen.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistof in het apparaat terechtkomt, het apparaat minstens twee uur laten afkoelen alvorens de filterafdekking, de metalen vetfilter, het reservoir, het overloopreservoir of de behuizingsafdekking te verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

⚠ Waarschuwing – Elektromagnetische gevaren!

- Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.
- Het afneembare bedieningselement is magnetisch en kan elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen beïnvloeden. Voor dragers van elektronische implantaten: het bedieningselement nooit in de zakken van kleding dragen. Minimale afstand tot pacemakers 10 cm.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- Kookgerei en kookplaten worden erg heet. Nooit met uw handen boven de hete kookplaat of heet kookgerei komen.
- Het gebruik van ongeschikte wokpannen kan tot ongelukken leiden. Gebruik alleen de wokpan die als extra accessoire verkrijgbaar is bij de fabrikant.

⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

**Oorzaken van schade****Attentie!**

- Gevaar van beschadiging door harde en puntige voorwerpen. Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
- Gevaar van beschadiging door het leegkoken van pannen. Pannen nooit leeg laten koken.
- Gevaar van beschadiging door hete kook- of bakpannen. Hete kook- of bakpannen nooit op het bedieningspaneel, de displays, de kookplaatomlijsting of de filterafdekking plaatsen.
- Gevaar van beschadiging door aluminiumfolie of vormen van kunststof. Aluminiumfolie en vormen van kunststof nooit op een hete kookzone leggen. Geen beschermingsfolie voor het fornuis gebruiken.
- Gevaar van beschadiging. Breukgevaar van de filterafdekking. Filterafdekking voorzichtig afnemen. Filterafdekking niet laten vallen.
- Beschadiging van het oppervlak, verkleuring en vlekken door ongeschikte reinigingsmiddelen. Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
- Beschadiging van het oppervlak en verkleuring door slijtage van de pan. Til de pannen op, ze mogen niet worden verschoven.
- Beschadiging van het oppervlak en vlekken door ingebrand voedsel. Overgelopen etensresten direct met een schraper verwijderen.
- Beschadiging van het oppervlak door zout, suiker en zand. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
- Beschadiging van het oppervlak door ruwe panbodems. Het kookgerei voor gebruik controleren.
- Oppervlaktebeschadiging of vorming van blaasjes door suiker en sterk suikerhoudende gerechten. Overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper verwijderen.

Milieubescherming

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

Energie besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Koken zonder deksel vraagt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel, zodat u in de pan kunt kijken zonder het deksel te hoeven optillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Door niet-egale bodems wordt het energieverbruik hoger.
- De diameter van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Houd er rekening mee dat fabrikanten van kookgerei vaak de bovenste diameter van de pan aangeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote pan die maar weinig gevuld is, heeft veel energie nodig.
- Gebruik weinig water bij het koken. Hiermee bespaart u energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand. Hiermee bespaart u energie.
- Zorg tijdens het koken voor voldoende toevoer van lucht, zodat de ventilatie efficiënt en stil werkt.
- Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan. Gebruik de intensiefstand alleen wanneer dit nodig is. Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.
- Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand. Wanneer er in de keuken al kookdamp is ontstaan, dient de ventilatie langer te worden ingezet.
- Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.
- Filters dienen binnen de aangegeven periodes te worden gereinigd of vervangen, om de effectiviteit van de ventilatie te verhogen en het risico van brand tegen te gaan.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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.

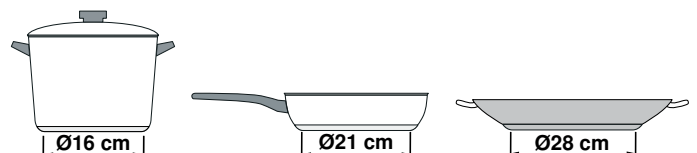
Pannen

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" staat beschreven hoe u kunt nagaan of de pan 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.

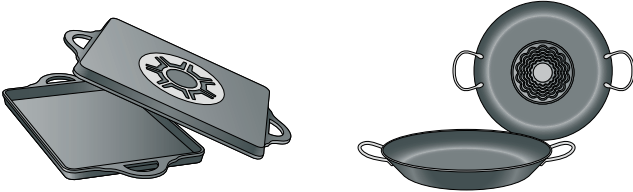


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk.

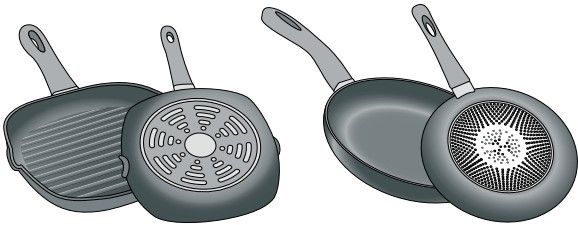


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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

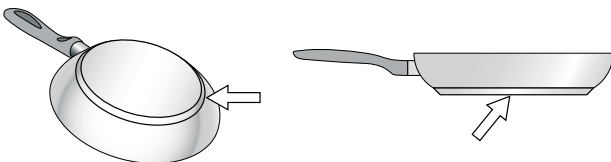
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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.

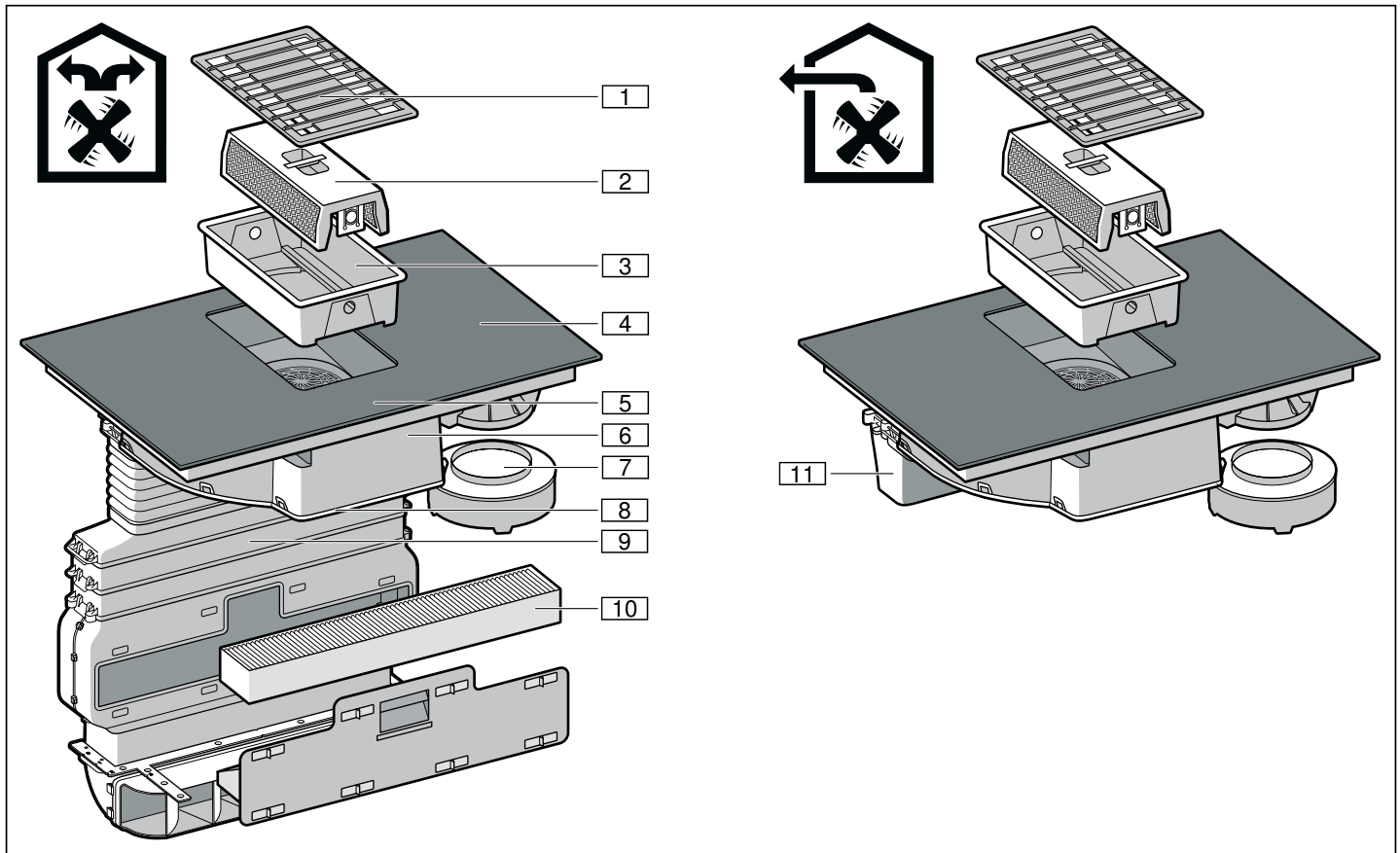
Het apparaat leren kennen

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

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

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Uw nieuwe apparaat



| Nr. | Aanduiding |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1 | Filterafdekking |
| 2 | Metalen vetfilter |
| 3 | Reservoir |
| 4 | Kookplaat |
| 5 | Bedieningspaneel |
| 6 | Ventilatorbehuizing |
| 7 | Overloopreservoir |
| 8 | Afdekking van de behuizing |
| 9 | Buizen* |
| 10 | Actieve koolfilter* |
| 11 | Luchtafvoerbuïs** |
| *alleen bij luchtcirculatie | |
| **alleen bij luchtafvoer | |

Speciale accessoires

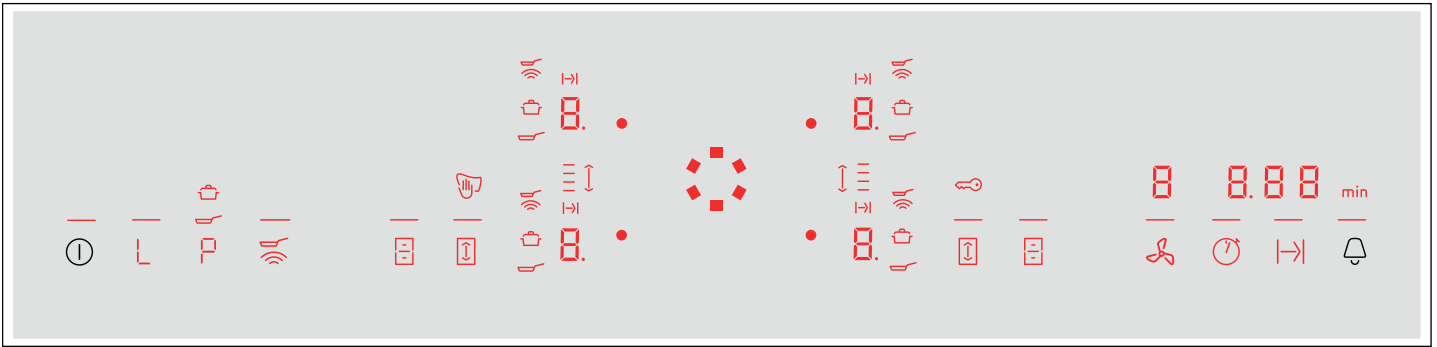
| | |
|--------------------|---------|
| Luchtafvoerset | Z8100X0 |
| Luchtcirculatieset | Z8200X0 |
| Actieve koolfilter | Z8500X0 |

Geschikte pannen

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor-functie. Deze kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst worden aangeschaft. Geef steeds het corresponderende referentienummer op.

| | |
|---|---------|
| Pan met een diameter van 15 cm | Z9451X0 |
| Pan met een diameter van 19 cm | Z9452X0 |
| Pan met een diameter van 21 cm | Z9453X0 |
| Teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone. | Z9417X2 |
| Grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone. | Z9416X2 |

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

| | |
|---|---|
| ⓘ | Apparaat in- en uitschakelen |
| L | Warmhoudfunctie inschakelen |
| P | Powerboost- en ShortBoost-functie inschakelen |
| 🔥 | BraadSensor inschakelen |
| 📏 | Flexibele kookzone inschakelen |
| 📏 | Move-functie activeren |
| 🌀 | Overgaan van het instelgebied van de kookplaat naar de ventilatie en vice versa / Ventilatie instellen / Intensiefstand en automatische start voor ventilatie inschakelen |
| ⌚ | Stopwatch-functie inschakelen |
| ⌚ | Bereidingstijd programmeren |
| 🔔 | Kookwekker programmeren / Kinderslot inschakelen |

Indicaties

| | |
|-----|---|
| 0 | Gebruikstoestand |
| 1-9 | Kookstanden / Ventilatiestanden |
| H/h | Restwarmte |
| 00 | Timer-functie |
| 🔒 | Bedieningspaneel is voor reinigingsdoeleinden geblokkeerd |
| P | PowerBoost-functie en ShortBoost-functie / Intensiefstand voor ventilatie |
| R | Automatische functie met sensorregeling voor ventilatie / Automatische functie met sensorgeregelde naloop activeren |
| 🔥 | PowerBoost-functie |
| 🔥 | ShortBoost-functie |
| L | Warmhoud-functie |
| 🔒 | Kinderslot |
| 🔥 | BraadSensor |
| ⌚ | De bereidingstijd instellen |
| 📏 | Flexibele kookzone |
| 📏 | Move-functie |
| min | Tijd-indicatie |

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.

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, knippen of 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.

Gebruiksmogelijkheden

U kunt dit apparaat gebruiken voor luchtafvoer en circulatielucht.

Gebruik met afvoerlucht



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

Aanwijzing: De afvoerlucht mag niet worden afgevoerd via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoer, noch via een schacht die dient voor de ontluchting van ruimtes met vuurbronnen.

- Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of gasafvoer die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.
- Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan raden wij u aan een telescoop-muurkast te gebruiken.

Gebruik met circulatielucht



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

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



Voor het eerste gebruik

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

Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken.

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren:

Eerste gebruik

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

Mogelijke instellingen:

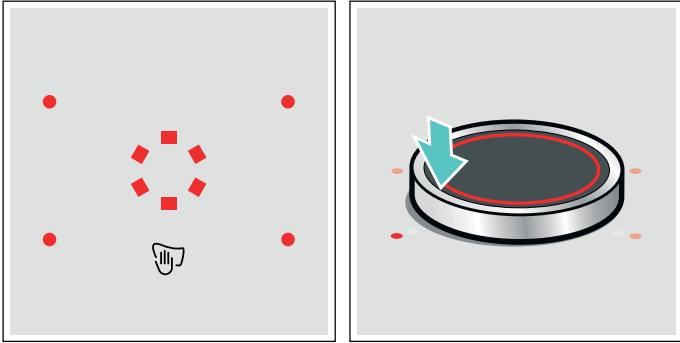
- Bij luchtcirculatie is voor de indicatie **17** de waarde **0** (fabrieksinstelling) ingesteld.
- Bij luchtafvoer is voor de indicatie **17** de waarde **1** ingesteld.

Zie → "*Basisinstellingen*" op pagina 30 om het apparaat naar de circulatiefunctie om te zetten.

Twist-pad met Twist knop

Het twist-pad is het instelgebied waarin u met de twist-knop de kookzones en kookstanden kunt kiezen. In het gebied van het twist-pad centreert de twist-knop zich automatisch.

De twist-knop is magnetisch en wordt op het twistpad gelegd. Raak de twist-knop bij de gewenste kookzone aan om een kookzone te activeren. U kiest de kookstand door aan de twist-knop te draaien.



Plaats de twist-knop zo op het twistpad dat hij zich in het midden bevindt van de indicaties die het twistpad-gebied omgrenzen.

Aanwijzingen

- Ook als de twist-knop niet precies in het midden ligt, wordt de werking ervan hierdoor op geen enkel moment negatief beïnvloed.
- Houd de twist-knop altijd schoon. Als de knop vuil is, werkt hij mogelijk niet naar behoren.

Verwijder de twist-knop.

Wanneer de twist-knop wordt verwijderd, wordt de functie Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden geactiveerd.

De twist-knop kan tijdens het koken worden verwijderd. De functie Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden wordt gedurende 35 seconden geactiveerd. Wordt na afloop van deze tijd de twist-knop niet opnieuw in zijn positie gebracht, dan schakelt de kookplaat uit.

Waarschuwing – Risico van brand!

Wordt tijdens deze 35 seconden een metalen voorwerp in het gebied van het twistpad gelegd, dan kan het zijn dat de kookplaat verder opwarmt. Daarom altijd de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

De twist-knop bewaren






Binnenin de twist-knop zit een sterke magneet. Zorg ervoor dat de twist-knop niet in de buurt komt van de gegevensdrager, zoals bijv. creditkaarten of kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan.

Ook kunnen er storingen bij televisieapparaten en beeldschermen optreden.

Aanwijzing: De twist-knop is magnetisch. Metalen deeltjes die aan de onderkant blijven plakken, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat. De twist-knop altijd zorgvuldig reinigen.

Werking zonder twist-knop

De kookplaat kan ook zonder twist-knop worden gebruikt:

1. Met de hoofdschakelaar de kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 5 seconden de symbolen  en  tegelijkertijd gedurende 4 seconden aanraken. Er klinkt een signaal.
3. Meerdere keren het symbool  aanraken, tot de indicatie van de gewenste kookzone verlicht is.
4. Vervolgens de gewenste kookstand instellen met de symbolen  of .

De kookzone is geactiveerd.

Aanwijzingen

- De timer-functie kan zonder twist-knop niet worden geactiveerd voor de kookplaat.
- De ventilatiefunctie kan ook zonder twist-pad worden bediend.
- De twist-knop kan op elk moment weer op het twistpad worden geplaatst.

Apparaat bedienen

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

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!


De filterafdekking van metaal wordt op de kookplaat heel snel heet. De filterafdekking nooit op de kookplaat leggen. Geen pannen op de filterafdekking plaatsen of er andere voorwerpen op leggen.

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

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

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat schakelt u met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool  aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar licht op. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool  aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- Wanneer alle kookzones langer dan 30 seconden uitgeschakeld zijn en de ventilatie uitgeschakeld is, gaat de kookplaat automatisch uit.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

Met de twist-knop de gewenste kookstand instellen.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

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

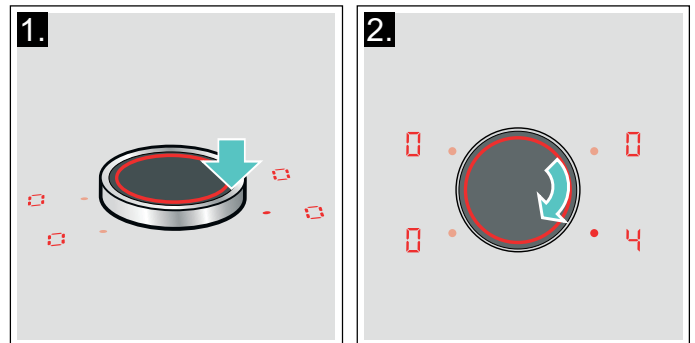
Aanwijzingen

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

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. De kookzone kiezen. Hiervoor de twist-knop bij de gewenste kookzone aanraken.
2. Aan de twist-knop draaien tot de gewenste kookstand in het display oplicht.



De kookstand is ingesteld.

Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en de kookstand met de twist-knop wijzigen.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en aan de twist-knop draaien tot  verschijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

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.
- De ventilatie moet afzonderlijk worden uitgeschakeld. → "Ventilatie uitschakelen" op pagina 15

Ventilatie in- en uitschakelen

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

Aanwijzing: Wanneer er geen metalen vetfilter is geplaatst, kan de ventilatie niet worden ingeschakeld. Plaats de metalen vetfilter. De functies van de kookplaten zijn ook zonder metalen vetfilter beschikbaar. → "Reinigen" op pagina 34


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

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

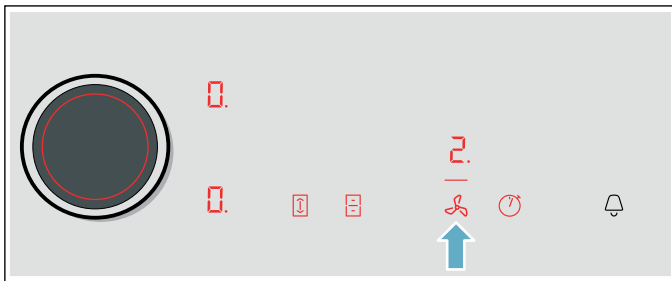
Ventilatie inschakelen


Aanwijzing: Als het symbool  niet beschikbaar is, de metalen vetfilter op de juiste wijze inbrengen.

→ "Reinigen" op pagina 34


Het symbool  is beschikbaar. De ventilatie kan ingeschakeld worden.



1. Symbool  aanraken.
De ventilatie start op vermogensstand **2**. De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display. De indicatie boven het ventilatiesymbool knippert.
2. Stel met de twist-knop de gewenste vermogensstand in.
De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display.



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

Ventilatie uitschakelen

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


1. Symbool  aanraken.
2. Stel met de twist-knop de gewenste vermogensstand **0** in.
3. Symbool  aanraken om naar het instelgebied van de kookplaat te gaan.

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

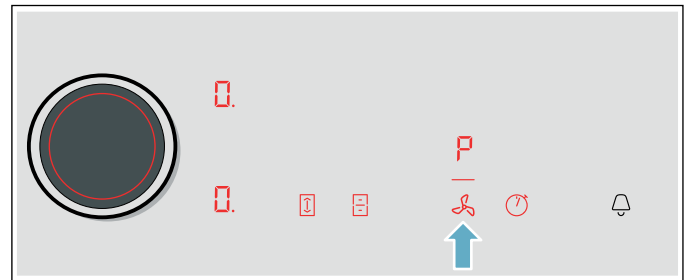
Intensief-stand

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

Inschakelen


1. Symbool  aanraken.
2. Aan de twist-knop draaien tot **P** wordt weergegeven.

Op het display wordt **P** weergegeven. De lijn onder het symbool **P** knippert. De intensiefstand is geactiveerd.



Aanwijzing: Na acht minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand **2**.

Uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
2. Stel met de twist-knop de gewenste vermogensstand **0** in.
De vermogensstand voor de ventilatie wordt op **0** gezet.

Automatische start

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

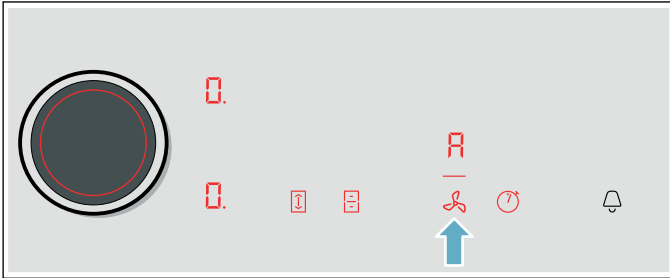
- De ventilatie start niet.
- De ventilatie start in de vermogensstand die door de sensor wordt gekozen.
- De ventilatie start in de vastgelegde vermogensstand.

Kies de gewenste optie in de basisinstellingen. In de basisinstellingen kunt u ook de gevoeligheid van de sensor aanpassen. → "Basisinstellingen" op pagina 30



Automatische modus met sensorregeling

Inschakelen

1. Symbool  aanraken.
Die ventilatie start in vermogensstand .
2. Aan de twist-knop draaien tot  wordt weergegeven.
3. Symbool  aanraken.
De lijn onder het symbool  knippert niet meer. De optimale vermogensstand wordt automatisch ingesteld met behulp van een sensor.



Uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
2. Met de twist-knop een andere vermogensstand instellen of aan de twist-knop draaien tot  wordt weergegeven.
De ingestelde vermogensstand verschijnt op het display. De automatische functie met sensorregeling is uitgeschakeld.

Aanwijzing: De ventilatie loopt verder in de gekozen ventilatiestand.




Naloop-functie

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

In de basisinstellingen kunt u de volgende opties voor de naloop kiezen:

- Naloop deactiveren
- Automatische functie met sensorgergelde naloop activeren
- Naloop voor een vastgestelde tijdsduur in een vastgestelde vermogensstand activeren

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

Als de automatische modus met sensorgergelde naloop is geactiveerd, zijn tijdens de naloop het symbool  en de lijn boven het symbool  en het symbool  verlicht.

Uitschakelen

Symbool  aanraken.

De naloopfunctie wordt direct beëindigd.

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

- De nalooptijd is afgelopen.
- Het apparaat wordt weer ingeschakeld.
- Wanneer de automatische functie met sensorgergelde naloop is geactiveerd, stelt de sensor vast wat de juiste luchtkwaliteit van de ruimte is.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoupen 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. | - |
| Boter, honing, gelatine | 1 - 2 | - |
| Opwarmen en warmhouden | | |
| Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel | 1. - 2 | - |
| Melk* | 1. - 2. | - |
| Worstjes in water verwarmen* | 3 - 4 | - |
| Ontdooien en opwarmen | | |
| Spinazie, diepvries | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Goulash, diepvries | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Gaarstoven, zachtjes laten koken | | |
| Aardappelballetjes* | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Vis* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Witte sauzen, bijv. bechamelsaus | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Koken, stomen, stoven | | |
| Rijst (met dubbele hoeveelheid water) | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Rijstepap*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Aardappels in de schil | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Gekookte aardappels | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Deegwaren, pasta* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Eenpansgerecht | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Soepen | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Groente | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Groente, diepvries | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Garen in de snelkookpan | 4. - 5. | - |
| Stoven | | |
| Rollades | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Stoofvlees | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Goulash*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * Zonder deksel | | |
| ** Herhaaldelijk keren | | |
| ***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8. | | |

| | Kookstand | Bereidingstijd (min.) |
|--|-----------|-----------------------|
| Stoven / braden met weinig olie* | | |
| Schnitzel, on/gepaneerd | 6-7 | 6-10 |
| Schnitzel, diepvries | 6-7 | 6-12 |
| Kotelet, on/gepaneerd** | 6-7 | 8-12 |
| Steak (3 cm dik) | 7-8 | 8-12 |
| Borst van gevogelte (2 cm dik)** | 5-6 | 10-20 |
| Borst van gevogelte, diepvries*** | 5-6 | 10-30 |
| Gehaktballen (3 cm dik)** | 4.-5. | 20-30 |
| Hamburger (2 cm dik)** | 6-7 | 10-20 |
| Vis en visfilet, ongepaneerd | 5-6 | 8-20 |
| Vis en visfilet, gepaneerd | 6-7 | 8-20 |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks | 6-7 | 8-15 |
| Scampi, garnalen | 7-8 | 4-10 |
| Sauteren van groente en paddenstoelen, vers | 7-8 | 10-20 |
| Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze | 7-8 | 15-20 |
| Diepvriesgerecht, bijv. pangerechten | 6-7 | 6-10 |
| Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken) | 6.-7. | - |
| Omelet (na elkaar bakken) | 3.-4. | 3-10 |
| Spiegelei | 5-6 | 3-6 |
| Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren) | | |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketten, diepvries | 7-8 | - |
| Vlees, bijv. stukken kip | 6-7 | - |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg | 6-7 | - |
| Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura | 6-7 | - |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg | 4-5 | - |
| * Zonder deksel | | |
| ** Herhaaldelijk keren | | |
| *** Voorverwarmen op kookstand 8 - 8. | | |

Flex zone

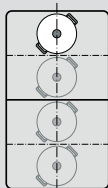
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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.

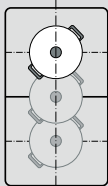
Tips voor het gebruik van pannen

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

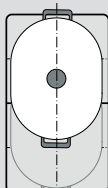
Als afzonderlijke kookzone



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

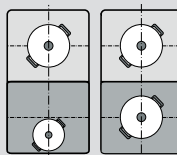


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



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.

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. Kies een van de twee kookzones die bij de flexibele kookzone horen en stel de kookstand in.
2. Symbool  aanraken. De indicatie  is verlicht. De flexibele kookzone is geactiveerd.

Aanwijzing: De kookstand verschijnt in de beide indicaties van de flexibele kookzone.

Kookstand wijzigen


Kies een van de twee kookzones die bij de flexibele kookzone horen en stel de kookstand in met de twist-knop.

Nieuw kookgerei toevoegen

Plaats de nieuwe vorm, 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 bestaan.

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.

De beide kookplaten scheiden

Kies een van de beide kookzones die bij de flexibele kookzone horen en raak het symbool  aan.

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

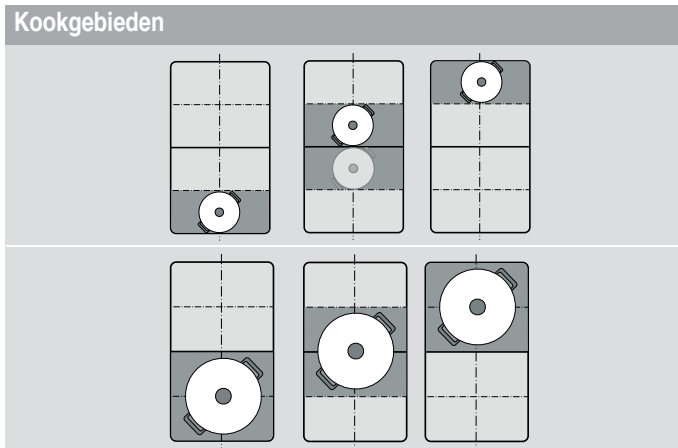
Aanwijzing: Wordt de kookplaat uit- en later weer ingeschakeld, dan wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijke kookzones omgeschakeld.



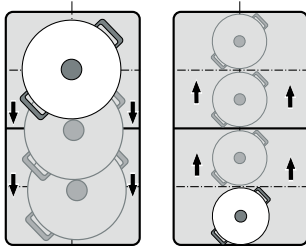
Move-functie

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.



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

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, licht op op het display van de voorste kookzone.

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 met de twist-knop.

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.

Tijdfuncties




Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

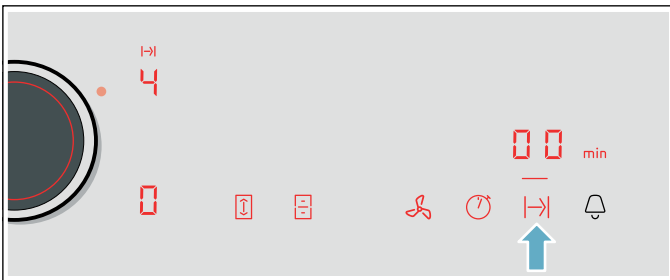
- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

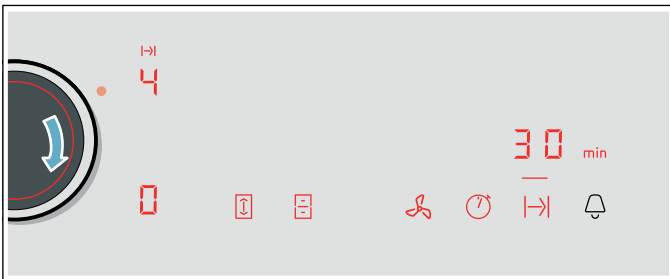
De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in:

1. De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicatie  van de kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.



3. Met de twist-knop de gewenste bereidingstijd kiezen.



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.

Tijd veranderen of wissen


Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.

Wijzig de bereidingstijd met de twist-knop of in het instelgebied of stel  in om de bereidingstijd te wissen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een signaal, de kookzone geeft  weer en in de timer-indicatie verschijnt gedurende een minuut . De weergave  van de kookzone knippert. Een willekeurig signaal aanraken, de indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Aanwijzingen





- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt in de timer-indicatie altijd de bereidingstijd die het eerst afloopt. De indicatie  van de kookzone is verlicht.
- Voor het opvragen van de resterende bereidingstijd van een kookzone: de betreffende kookzone kiezen. De bereidingstijd wordt 10 seconden weergegeven.
- 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 wordt de functie ingesteld



1. Het symbool  aanraken, in de timer-indicatie verschijnen  en de indicatie .
2. Met de twist-knop de gewenste tijd kiezen.
3. Raak opnieuw het symbool  aan om de gekozen tijd te bevestigen.

De tijd begint af te lopen.

Tijd veranderen of wissen

Het symbool  aanraken en met de twistknop de tijd veranderen of op het symbool  zetten.

Aan het einde van de ingestelde tijd


Gedurende een minuut klinkt er een signaal. In de timer-indicatie knippert het symbool . Raak opnieuw het symbool  aan, de indicaties en het signaal verdwijnen.

Stopwatch-functie

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



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

Activeren

Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn het symbool  en de indicatie  verlicht.

De tijd begint af te lopen.


Deactiveren




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

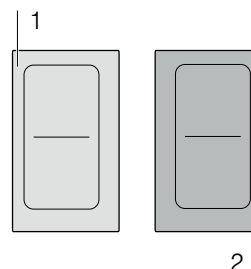
De functie is gedeactiveerd.

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

PowerBoost-functie




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

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.). Anders knippen  en  in de indicatie van de gekozen kookzone; vervolgens wordt automatisch de kookstand  ingesteld zonder de functie te activeren.





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

Activeren

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicaties  en  zijn verlicht.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicaties  en  wisselen. Op het display van de kookzone licht de kookstand  op.

De functie is gedeactiveerd.

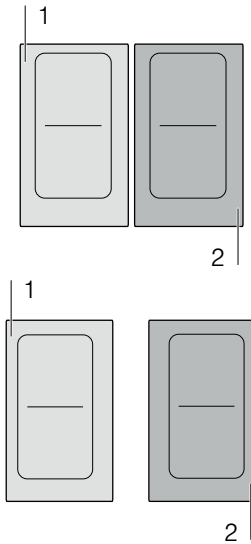
Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

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




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. Kookzone kiezen.
2. Symbool **P** twee keer aanraken. De indicaties **P** en  zijn verlicht. De functie is geactiveerd.

Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool **P** aanraken. De indicaties **P** en  verdwijnen. Op het display van de kookzone is de kookstand **9** verlicht. De functie is gedeactiveerd.



Aanwijzing: Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.





Warmhoudfunctie

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

Activeren

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

Deactiveren

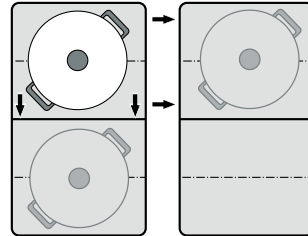
1. Kies de juiste kookzone uit.
2. Raak het symbool  aan.
De indicatie  verdwijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.
De functie is gedeactiveerd.



Overname van instellingen



Met deze functie kunnen de kookstand en de geprogrammeerde bereidingstijd van de ene naar de andere kookzone worden overgedragen.

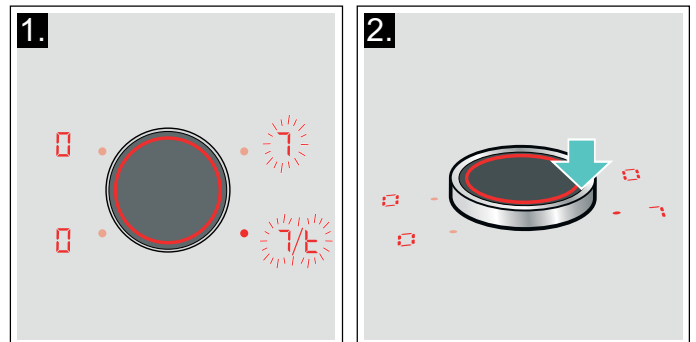
Om de instellingen over te dragen plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



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 om de instellingen te bevestigen.
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone wordt ingesteld op .



De functie is geactiveerd.

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.

Braadsensor

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

Deze kookzones zijn voorzien van het symbool van de bakfunctie.

Voordelen bij het bakken en braden

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

Aanwijzingen

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

Temperatuurstanden

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

Pannen voor de braadsensor

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

- Z9451X0 pan met een diameter van 15 cm.
- Z9452X0 pan met een diameter van 19 cm.
- Z9453X0 pan met een diameter van 21 cm.
- Z9417X2 teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.
- Z9416X2 grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.

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

Aanwijzingen

- De braadsensor is speciaal ingesteld op pannen van dit type.
- Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zet de pan in het midden van de kookzone.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor op de flexibele kookzone mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Flex zone".
- Andere pannen kunnen oververhit raken. De temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.

Tabel

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

De ingestelde temperatuurstand varieert afhankelijk van de gebruikte pan.

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

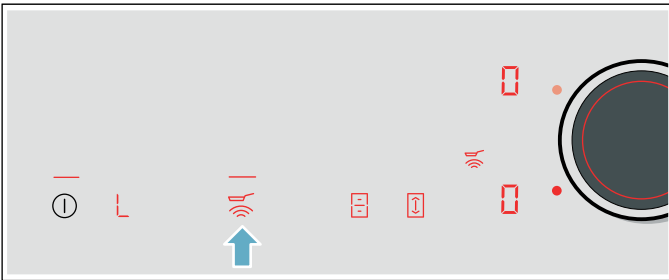
| | Tempera- tuurstand | Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|--|-----------------------|--|
| Vlees | | |
| Schnitzel, on/gepaneerd | 4 | 6 - 10 |
| Filet | 4 | 6 - 10 |
| Koteletten* | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu, Wiener Schnitzel* | 4 | 10 - 15 |
| Steak, saignant (3 cm dik) | 5 | 6 - 8 |
| Steak, medium of doorbakken (3 cm dik) | 4 | 8 - 12 |
| Borst van gevogelte (2 cm dik) | 3 | 10 - 20 |
| Worstjes, gekookt of rauw* | 3 | 8 - 20 |
| Hamburgers, gehaktballetjes, gevulde vleesballetjes* | 3 | 6 - 30 |
| Ragout, Gyros | 4 | 7 - 12 |
| Gehakt | 4 | 6 - 10 |
| Spek | 2 | 5 - 8 |
| Vis | | |
| Vis, gebakken, heel, bijv. forel | 3 | 10 - 20 |
| Visfilet, on/gepaneerd | 3 - 4 | 10 - 20 |
| Garnalen, krabben | 4 | 4 - 8 |
| Eiergerechten | | |
| Pannenkoeken** | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Omelet** | 2 | 3 - 6 |
| Spiegelei | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Roereieren | 2 | 4 - 9 |
| Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken) | 3 | 10 - 15 |
| French toast** | 3 | 4 - 8 |
| Aardappels | | |
| Gebakken aardappels (van gekookte aardappels) | 5 | 6 - 12 |
| Frites (van ongekookte aardappels) | 4 | 15 - 25 |
| Aardappelkoekjes** | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Zwitserse rösti | 2 | 50 - 55 |
| Geglaceerde aardappels | 3 | 15 - 20 |
| * Regelmatig keren. | | |
| ** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken. | | |

| | Tempera- tuurstand | Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.) |
|--|-----------------------|--|
| Groente | | |
| Knoflook, uien | 1 - 2 | 2 - 10 |
| Courgettes, aubergines | 3 | 4 - 12 |
| Paprika, groene asperges | 3 | 4 - 15 |
| In olie gestoofde groente, bijv. courgette, groene paprika | 1 | 10 - 20 |
| Paddestoelen | 4 | 10 - 15 |
| Geglaceerde groente | 3 | 6 - 10 |
| Grote uien | 3 | 5 - 10 |
| Diepvriesproducten | | |
| Schnitzels | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | 4 | 10 - 30 |
| Borst van gevogelte* | 4 | 10 - 30 |
| Kip-nuggets | 4 | 10 - 15 |
| Gyros, kebab | 4 | 10 - 15 |
| Visfilet, on/gepaneerd | 3 | 10 - 20 |
| Vissticks | 4 | 8 - 12 |
| Frites | 5 | 4 - 6 |
| Pangerechten, bijv. groentepannetje met kip | 3 | 6 - 10 |
| Loempia's | 4 | 10 - 30 |
| Camembert/Kaas | 3 | 10 - 15 |
| Sauzen | | |
| Tomatensaus met groente | 1 | 25 - 35 |
| Bechamelsaus | 1 | 10 - 20 |
| Kaassaus, bijv. Gorgonzolasaus | 1 | 10 - 20 |
| Ingekookte sauzen, bijv. tomatensaus, Bolognese-saus | 1 | 25 - 35 |
| Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus | 1 | 15 - 25 |
| Diversen | | |
| Camembert/Kaas | 3 | 7 - 10 |
| Voorgegaarde, droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta. | 1 | 5 - 10 |
| Croutons | 3 | 6 - 10 |
| Amandelen/walnoten/pijnboompitten | 4 | 3 - 15 |
| * Regelmatig keren. | | |
| ** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken. | | |

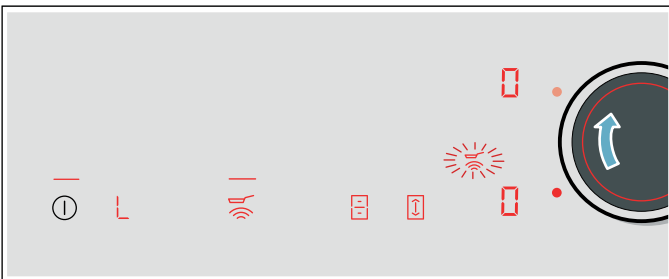
Zo stelt u in

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


1. De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



2. Binnen de volgende 5 seconden met de twist-knop de gewenste temperatuurstand kiezen.




De functie is geactiveerd.

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

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 het symbool  aanraken. De functie is gedeactiveerd.


Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: 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

Wrijft u over het bedieningspaneel wanneer de kookplaat ingeschakeld is, dan kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Activeren: twist-knop verwijderen. De indicatie  is verlicht. Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. Het oppervlak van het bedieningspaneel kan worden schoongemaakt zonder dat de instellingen veranderen.

Deactiveren: na 35 seconden wordt het bedieningspaneel gedeblokkeerd. Om de functie voortijdig te beëindigen, de twist-knop weer terugplaatsen en eraan draaien tot de indicatie  verdwijnt.

Aanwijzingen

- De kookwekker geeft de tijd aan die verlopen is vanaf het moment dat de blokkering werd geactiveerd. 30 seconden na activering klinkt een signaal. Hiermee wordt aangegeven dat de functie spoedig beëindigd is.
- De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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



Basisinstellingen

Het apparaat 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 | Akoestische signalen 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 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. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. 0 Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */** 1 1000 W minimaal vermogen. 1. 1500 W. ... 3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. 3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. 4 4000 W 4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.** |
| c 9 | Keuzetijd van de kookzone 0 Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.* 1 Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd. |
| c 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. |



* Fabrieksinstellingen

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




| Indicatie | Functie |
|---|--|
| c 12 | Pan controleren, resultaat van het bereidingsproces 0 Niet geschikt 1 Niet optimaal 2 Geschikt |
| c 17 | Luchtcirculatie of luchtafvoer instellen 0 Luchtcirculatie is ingesteld.* 1 Luchtafvoer is ingesteld. |
| c 18 | Automatische start instellen 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld: automatische stand met sensorregeling* 2 Ingeschakeld: De ventilatie start in de vastgelegde vermogensstand. |
| c 19 | Sensorgevoeligheid voor de ventilatie instellen 1 Laagste instelling van de sensorgevoeligheid. 2 Middelste instelling van de sensorgevoeligheid.* 3 Hoogste instelling van de sensorgevoeligheid. |
| c 20 | Naloop instellen 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld: Automatische functie met sensorgergelde naloop. 2 Ingeschakeld: De ventilatie loopt ca. 6 minuten met luchtafvoer en ca. 30 minuten met luchtcirculatie in vermogensstand 1 en wordt na afloop hiervan automatisch uitgeschakeld.* |
| c 0 | Terugzetten naar de fabrieksinstellingen 0 Individuele instellingen.* 1 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen. |
| * Fabrieksinstellingen | |
| **Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje. | |

Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 3 seconden ingedrukt houden.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Aan de twist-knop draaien om elke afzonderlijke indicatie te kunnen zien.
3. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Aan de twist-knop draaien om elke afzonderlijke indicatie te kunnen zien.

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

4. Door opnieuw het symbool  aan te raken, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties lichten  1 en  op als voorinstelling.



5. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
6. Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de twist-knop.



7. Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.



Weergave van het energieverbruik

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

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

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

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

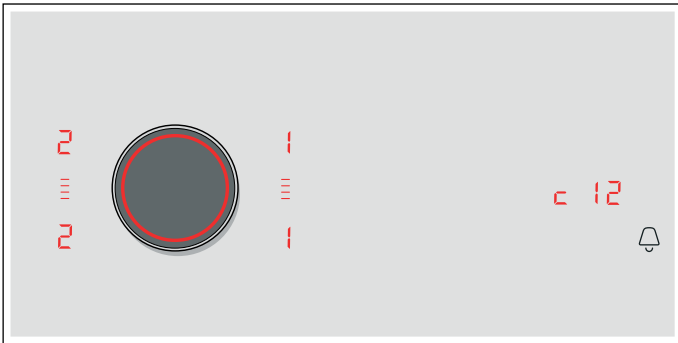
Kookgerei-test

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

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

1. Plaats het onverwarmde kookgerei met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **c 12**.
3. Draai aan de twist-knop. In de kookzone-indicaties knippert **—**.
De functie is geactiveerd.

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

| Resultaat | |
|--|--|
| 0 | Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.* |
| 1 | Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.* |
| 2 | Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed. |
| * Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone. | |

Draai aan de twist-knop om de 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*".

Power-Manager

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

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

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

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

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

Reinigen

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistof in het apparaat terechtkomt, het apparaat minstens twee uur laten afkoelen alvorens de filterafdekking, de metalen vetfilter, het reservoir, het overloopreservoir of de behuizingsafdekking te verwijderen.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Het toestel alleen met een vochtige doek schoonmaken. Vóór het reinigen de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Bepaalde onderdelen in het toestel kunnen scherpe randen hebben. Veiligheidshandschoenen dragen.

Aanwijzing: Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.

Aanwijzingen

- Voor aanvang van de reiniging dient u alle sieraden van uw handen en armen af te nemen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Schoonmaakmiddelen

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

Neem alle aanwijzingen en waarschuwingen in acht die bij de reinigingsmiddelen vermeld worden.

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

Attentie!

Schade aan het oppervlak

Gebruik:

- geen onverdunde afwasmiddelen
- geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen
- geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat
- geen ovenreiniger
- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaaksponsjes

Attentie!

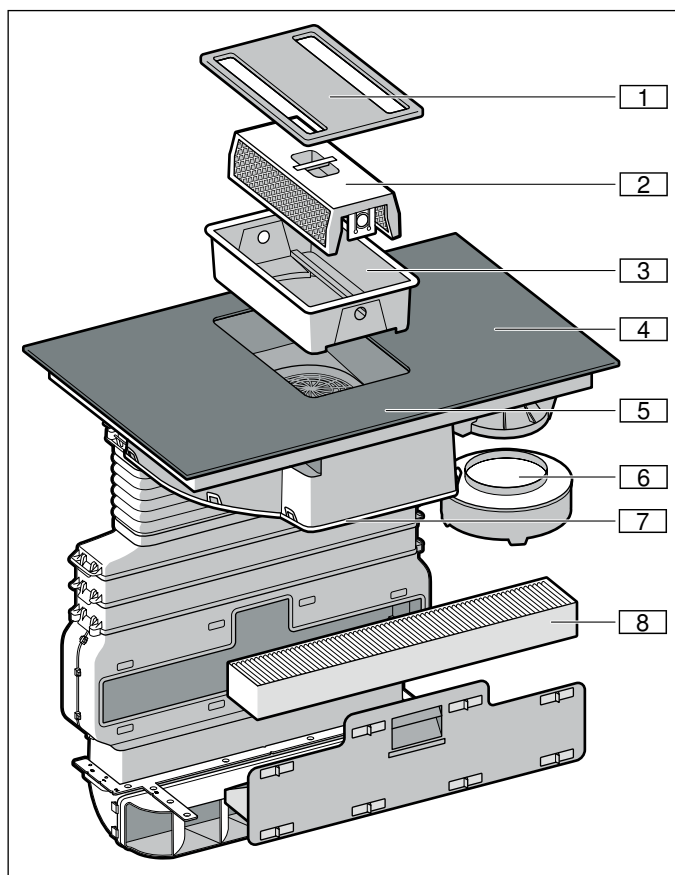
Schade aan het oppervlak

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

Houd u aan de opgaven in de tabel, om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken worden beschadigd door verkeerde schoonmaakmiddelen.

| Gebied | Schoonmaakmiddelen |
|---------------------|---|
| Glaskeramiek | <p>Glasreiniger bij vlekken als gevolg van kalk- en waterresten: Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramiek of glasreiniger (artikelnr. 00311499) worden gebruikt. Schraper (artikelnr. 00087670) bij vlekken als gevolg van suiker, maïzena of plastic: Direct verwijderen. Voorzichtig: risico van verbranding. Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen. Aanwijzing: Geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine gebruiken.</p> |
| Roestvrij staal | <p>Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen. Ingedroogde plekken met een beetje water en wat schoonmaakmiddel laten inweken, niet wegschuren. Roestvrijstalen oppervlakken uitsluitend reinigen in de slijprichting. Bij de servicedienst, bij onze e-shop of in speciaalzaken zijn speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal (artikelnr. 00311499) verkrijgbaar. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. Aanwijzing: Geen schapper gebruiken om de omlijsting van de kookplaat schoon te maken.</p> |
| Kunststof | <p>Warm zeepsop: Schoonmaken met een zachte doek of in de vaatwasmachine.</p> |
| Bedieningselementen | <p>Warm zeepsop of een geschikte glasreiniger (artikelnr. 00311499): Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> |
| Filterafdekking | <p>Warm zeepsop: Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> |

Onderdelen die dienen te worden gereinigd



| Nr. | Aanduiding |
|-----|--|
| 1 | Filterafdekking |
| 2 | Metalen vetfilter |
| 3 | Reservoir |
| 4 | Kookplaat |
| 5 | Bedieningspaneel |
| 6 | Overloopreservoir |
| 7 | Afdekking van de behuizing |
| 8 | Actieve koolfilter (alleen bij de circulatiefunctie) |

Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)

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.

Kookplaat

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. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten indrogen.

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

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

Geschikte schrapers (artikelnr. 00087670) kunt u kopen via de servicedienst of in onze online-shop.

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

Ventilatie

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

Metalen vetfilter

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

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden.

Vetfilter minstens één keer in de maand reinigen.

Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

Actief koolfilter

De actieve koolfilter dient regelmatig te worden vervangen. Zie hiervoor de verzadigingsindicatie van uw apparaat.

Verzadigingsindicatie



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

Op het display zijn de volgende symbolen verlicht:

- **Metalen vetfilter:** $F \text{ I } \text{O}$ is verlicht
- **Actieve koolfilter:** $F \text{ I } \text{I}$ is verlicht
- **Metalen vetfilter en actieve koolfilter:** $F \text{ I } \text{O}$ en $F \text{ I } \text{I}$ zijn afwisselend verlicht

Uiterlijk op dit moment dienen de metalen vetfilters gereinigd of de actieve koolfilters vervangen te worden. Wanneer u de betreffende filter gereinigd of vervangen heeft, dient u de verzadigingsindicatie terug te zetten, zodat de indicaties $F \text{ I } \text{O}$ en $F \text{ I } \text{I}$ niet meer verlicht zijn.

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

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

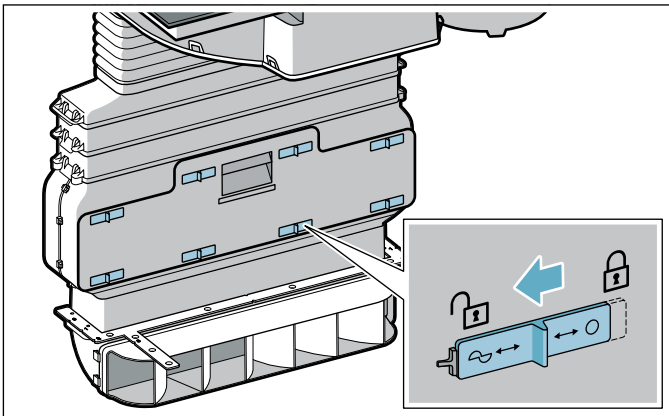
Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

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

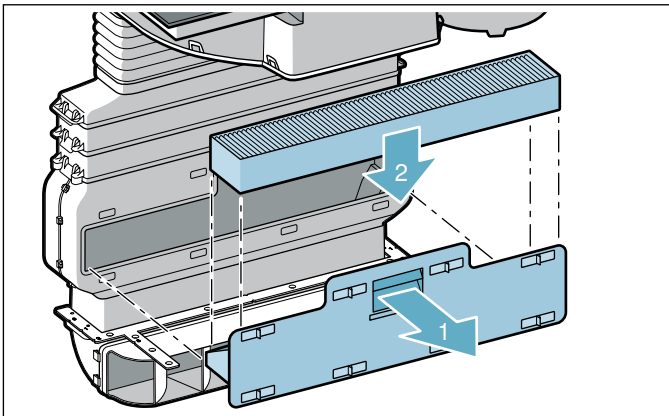
Aanwijzingen

- Actieve koolfilters zijn niet bij de levering inbegrepen. Actieve koolfilters (artikelnr. Z8500X0) zijn verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.
- Een actieve koolfilter kan niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
- Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.

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



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



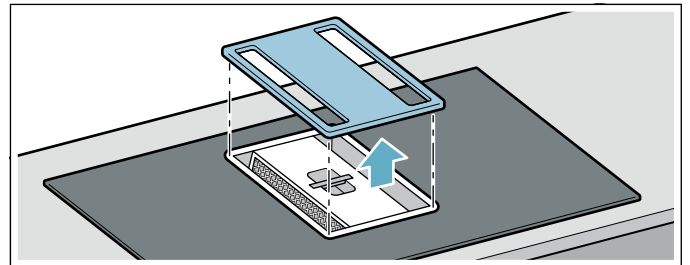
3. Nieuwe actieve koolfilter inbrengen.
4. Lade in de platte buis sluiten en alle sluitingselementen sluiten.

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

Metalen vetfilter demonteren

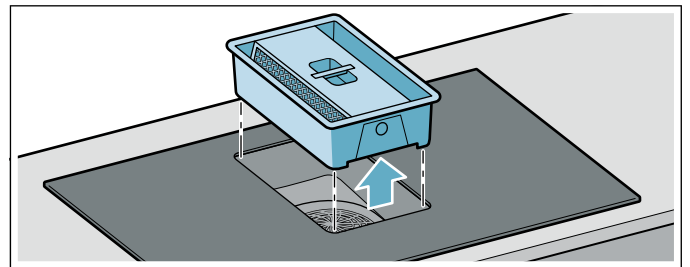
Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten de filters in elk geval maandelijks worden gereinigd.

1. Filterafdekking afnemen.



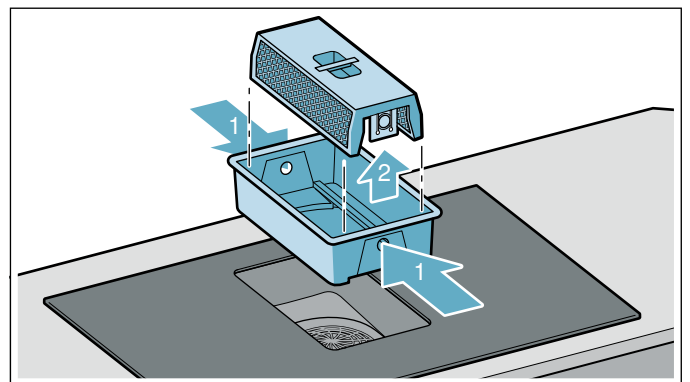
Aanwijzing: . Zorg ervoor dat de filterafdekking niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.

2. Metalen vetfilter en reservoir uitnemen.



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

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



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

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

Metalen vetfilter reinigen

Aanwijzingen

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

Met de hand:

Aanwijzing: Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken (artikelnr. 00311297). Dit kan worden besteld via de online-shop.

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

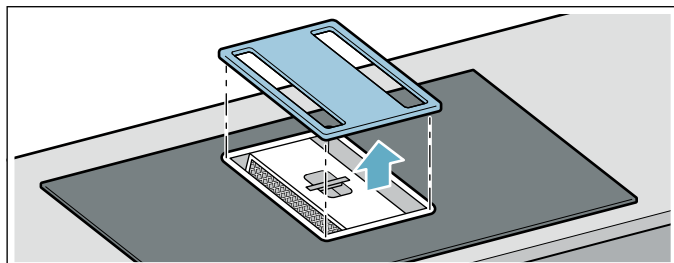
In de vaatwasmachine:

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

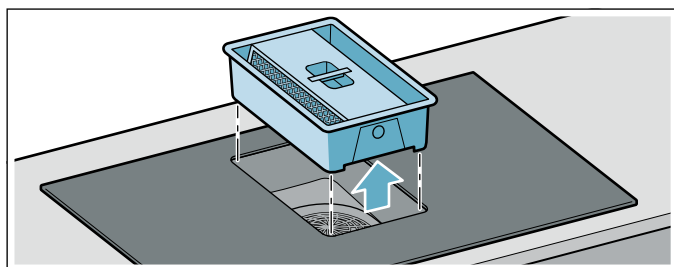
Meer apparaatonderdelen verwijderen en schoonmaken

Ook de binnenkant van het ventilatie-element dient regelmatig te worden schoongemaakt. Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken (artikelnr. 00311297).

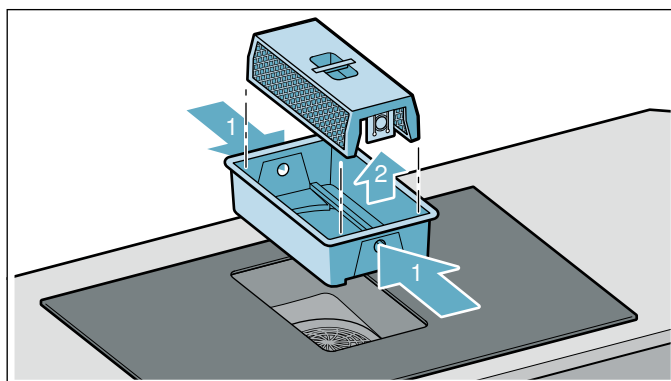
1. Filterafdekking afnemen en met een vochtig doekje reinigen.



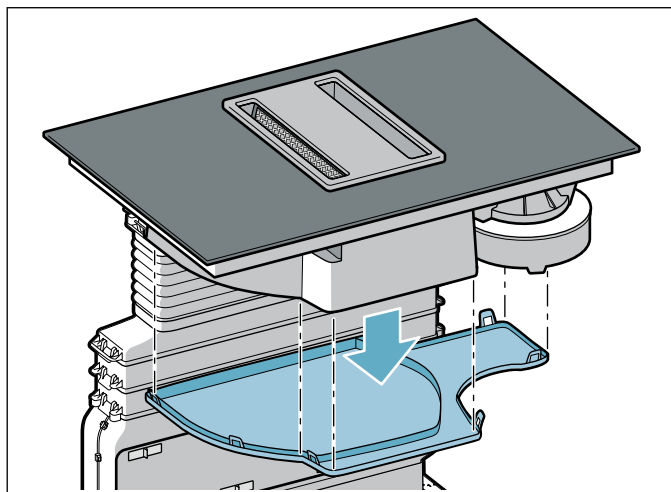
2. Metalen vetfilter en reservoir uitnemen.



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



4. Reservoir zo nodig leegmaken.
5. Metalen vetfilter en reservoir reinigen in de vaatwasmachine.
6. Zo nodig de afdekking van de behuizing onder het apparaat afnemen en schoonmaken.



7. Na het schoonmaken de droge onderdelen weer terugplaatsen.

Metalen vetfilter inbrengen

1. Reservoir inbrengen.
2. Metalen vetfilter inbrengen.



Aanwijzing: . Zorg ervoor dat de metalen vetfilter correct ingebracht is. De ventilatie functioneert anders niet.

3. Filterafdekking erop leggen.

Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u de betreffende filter gereinigd of vervangen heeft, dient u de verzadigingsindicatie terug te zetten, zodat de indicaties **F10** en **F11** niet meer verlicht zijn.

Na uitschakeling van het apparaat is **F10** of **F11** verlicht.

1. Symbool  aanraken.
Er klinkt een geluidssignaal. De verzadigingsindicatie voor de metalen vetfilter is teruggezet.
2. Is **F11** verlicht, raak dan het symbool  opnieuw aan.
Er klinkt een geluidssignaal. De verzadigingsindicatie voor de actieve koolfilter is teruggezet.

Overloopreservoir schoonmaken

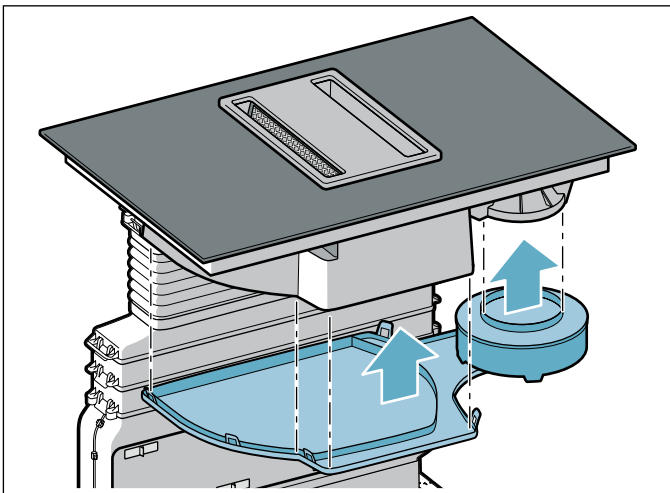
Aanwijzingen

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

1. Overloopreservoir met twee handen losschroeven.

Aanwijzingen

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



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

Twistknop

Voor het schoonmaken van de twistknop kunt u het best lauwwarm zeepsop gebruiken. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Maak de twistknop niet schoon in de vaatwasmachine of in afwaswater. Hierdoor kan hij beschadigd raken.

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

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

? Wat te doen bij storingen?

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

| Indicatie | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|--|
| Geen | De stroomtoevoer is onderbroken. Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema. Storing in het elektronisch systeem. | Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in. |
| De symboolverlichting functioneert niet. | De regeleenheid is defect | Neem contact op met de servicedienst. |
| De indicaties knipperen | Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. | Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp. |
| De indicatie — knippert in de kookzone-indicaties | Er is een storing in het elektronisch systeem opgetreden. | Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken. |
| De ventilatie werkt niet. | De motor of de regeling is defect. | Neem contact op met de servicedienst. |
| | De sensor voor de filterherkenning werkt niet. | Neem contact op met de servicedienst. |
| De ventilatie werkt niet. Het symbool  is niet meer verlicht. | De metalen vetfilter is niet correct geplaatst. | Metalen vetfilter correct inbrengen. → "Reinigen" op pagina 34 |
| F2 | De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld. | Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan. |
| F4 | De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld. | |
| F5 + kookstand en geluidssignaal | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. | Neem de pan weg. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt verder koken. |
| F5 en geluidssignaal | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. | Neem de pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken. |
| F1/F6 | De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld. | Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in. |
| F8 | De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest. | De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. → "Automatische veiligheidsuitschakeling" op pagina 29 |
| F10 | De metalen vetfilter is verzadigd. | Metalen vetfilter reinigen. → "Reinigen" op pagina 34 |
| F11 | De actieve koolfilter is verzadigd. | Actieve koolfilter vervangen. → "Reinigen" op pagina 34 |
| F10/F11 | De verzadigingsindicatie brandt, hoewel de filter werd gereinigd of vervangen. | Verzadigingsindicatie terugzetten. → "Verzadigingsindicaties terugzetten" op pagina 37 |
| E9000 E9010 | De bedrijfsspanning is onjuist, buiten het normale bedrijfsgebied. | Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf. |
| U400 | De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten | Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten. |
| DE | De demo-modus is geactiveerd | Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit hem opnieuw aan. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus is gedeactiveerd. |

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

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

Servicedienst

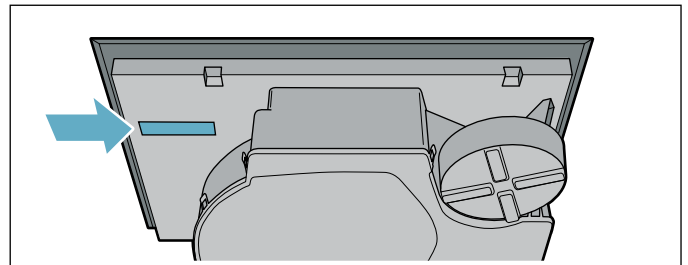
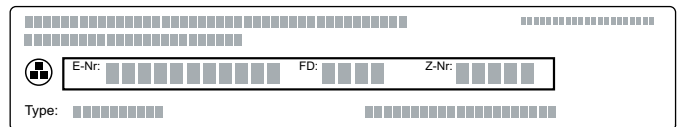
Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

- Op de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de kookplaat.



Het E-nummer is ook te vinden op het glaskeramik van de kookplaat. U kunt de index van de klantendienst (KI) en het FD-nummer controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Zie hiervoor 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 4040

B 070 222 143

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

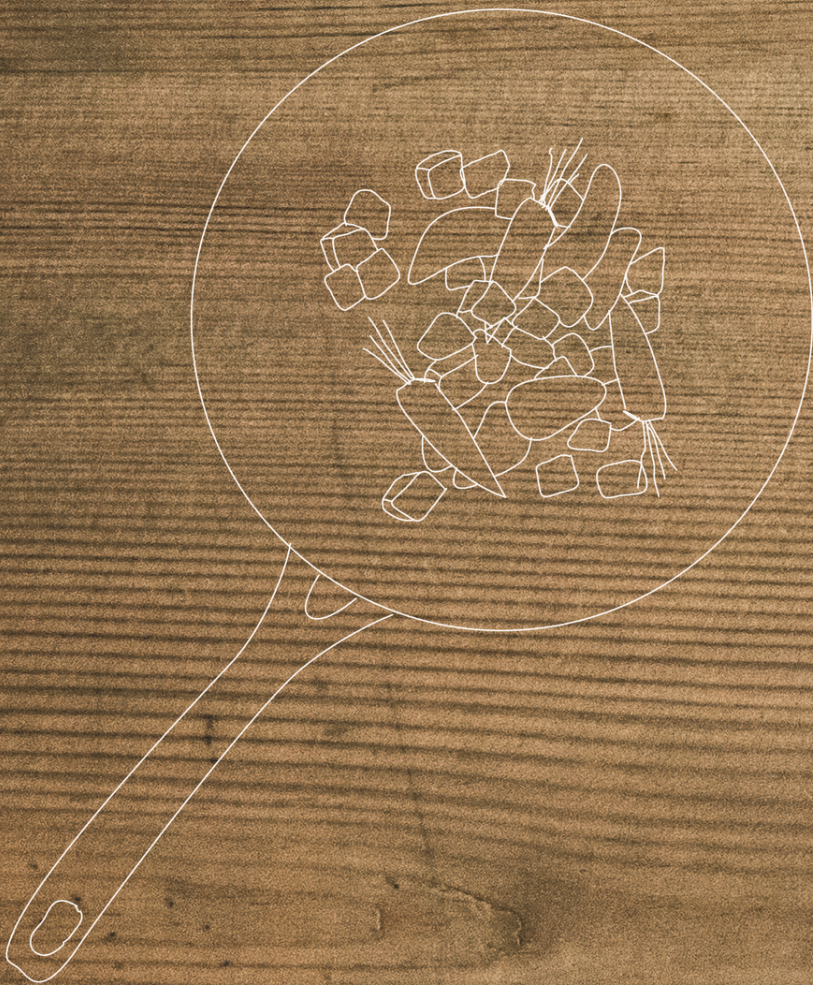
Deze tabel is gemaakt voor testinstituten, om het testen van onze toestellen te vergemakkelijken.

De gegevens van de tabel verwijzen naar onze pannen, toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige pannenset voor inductieplaat Z9442X0) met onderstaande 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 Ø 18 cm

| Testgerechten | Vormen | Kookstand | Voorverwarmen | Bereiden | | |
|--|------------------|-----------|------------------------------------|----------|-----------|--------|
| | | | Tijdsduur (Min:sec) | Deksel | Kookstand | Deksel |
| Chocolade smelten | | | | | | |
| Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g) | Steelpan Ø 16 cm | - | - | - | 1. | Nee |
| Linzenschotel opwarmen en warmhouden | | | | | | |
| Linzenschotel* | | | | | | |
| Begintemperatuur 20 °C | | | | | | |
| Hoeveelheid: 450 g | Kookpan Ø 16 cm | 9 | 1:30 (zonder roeren) | Ja | 1. | Ja |
| Hoeveelheid: 800 g | Kookpan Ø 22 cm | 9 | 2:30 (zonder roeren) | Ja | 1. | Ja |
| Linzenschotel uit blik | | | | | | |
| Bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco. | | | | | | |
| Begintemperatuur 20 °C | | | | | | |
| Hoeveelheid: 500 g | Kookpan Ø 16 cm | 9 | ca. 1:30 (na ca. 1 min. roeren) | Ja | 1. | Ja |
| Hoeveelheid: 1 kg | Kookpan Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren) | Ja | 1. | Ja |
| Bechamelsaus maken | | | | | | |
| Temperatuur van de melk: 7 °C | | | | | | |
| Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout | | | | | | |
| 1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen. | Steelpan Ø 16 cm | 2 | ca. 6:00 | Nee | - | - |
| 2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen. | | 7 | ca. 6:30 | Nee | - | - |
| 3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan. | | - | - | - | 2 | Nee |
| *Recept volgens DIN 44550 | | | | | | |
| **Recept volgens DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Testgerechten | Vormen | Voorverwarmen | | Bereiden | | |
|---|---------------------|---------------|---------------------------------------|----------|--------------------------|--------|
| | | Kookstand | Tijdsduur (Min:sec) | Deksel | Kookstand | Deksel |
| Rijstepap koken | | | | | | |
| Rijstepap, afgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C De melk opwarmen tot deze begint op te komen. Aanbevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen. Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min. | | | | | | |
| In ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout | Kookpan Ø 16 cm | 8. | ca. 5:30 | Nee | 3 (na 10 min. roeren) | Ja |
| In ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout | Kookpan Ø 22 cm | 8. | ca. 5:30 | Nee | 3 (na 10 min. roeren) | Ja |
| Rijstepap, onafgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen. | | | | | | |
| In ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout | Kookpan Ø 16 cm | 8. | ca. 5:30 | Nee | 3 | Nee |
| In ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk, (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout | Kookpan Ø 22 cm | 8. | ca. 5:30 | Nee | 2. | Nee |
| Rijst koken* | | | | | | |
| Watertemperatuur 20 °C | | | | | | |
| In 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 |
| In ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout | Kookpan Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2. | Ja |
| Varkenslende braden | | | | | | |
| Begintemperatuur van de lende: 7 °C | | | | | | |
| Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie | Braadpan Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | Nee | 7 | Nee |
| Pannenkoeken maken | | | | | | |
| Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek | Braadpan Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | Nee | 7 | Nee |
| Frituren van diepvriesfrites | | | | | | |
| Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) | Kookpan Ø 22 cm | 9 | Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt | Nee | 9 | Nee |
| *Recept volgens DIN 44550 | | | | | | |
| **Recept volgens DIN EN 60350-2 | | | | | | |



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001240935
990604
nl