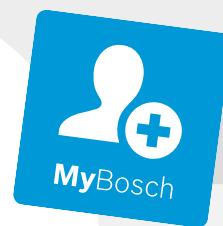




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Induction hob

PXV8..DC...

[nl] Gebruikershandleiding
[it] Manuale utente

2
21

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Veiligheid..... | 2 |
| 2 | Materiële schade voorkomen..... | 4 |
| 3 | Milieubescherming en besparing..... | 5 |
| 4 | Geschikt kookgerei..... | 5 |
| 5 | Uw apparaat leren kennen..... | 7 |
| 6 | De Bediening in essentie..... | 8 |
| 7 | FlexInduction..... | 9 |
| 8 | MoveMode..... | 10 |
| 9 | Tijdfuncties..... | 11 |
| 10 | PowerBoost..... | 12 |
| 11 | PanBoost..... | 12 |
| 12 | Warmhoudfunctie..... | 12 |
| 13 | PerfectFry Sensor..... | 13 |
| 14 | Kinderslot..... | 14 |
| 15 | Veegbeveiliging..... | 14 |
| 16 | Individuele veiligheidsuitschakeling..... | 15 |
| 17 | Basisinstellingen..... | 15 |
| 18 | Kookgerei-test..... | 16 |
| 19 | Reiniging en onderhoud..... | 17 |
| 20 | Storingen verhelpen..... | 17 |
| 21 | Afvoeren..... | 18 |
| 22 | Servicedienst..... | 19 |
| 23 | Testgerechten..... | 19 |

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

Als u een actief, geïmplant medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplant en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of

met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

- ▶ Niet wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er zich geen potten en pannen meer op bevinden.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

- ▶ Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.

→ Pagina 19

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Contact van metalen voorwerpen met de zich aan de onderkant van de kookplaat bevindende ventilator kan leiden tot een elektrische schok.

- ▶ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- ▶ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

- ▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
- ▶ Gebruik alleen hittebestendige vormen. Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.
- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

Hier vindt u de meest voorkomende oorzaken van schade en tips om deze te voorkomen.

| Schade | Oorzaak | Maatregel |
|--|--|---|
| Vlekken | Bereiden zonder toezicht. | Het bereidingsproces in de gaten houden. |
| Vlekken, defecten | Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte. | Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen. |
| Vlekken, defecten of breuken in het glas | Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem. | Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is. |
| Vlekken, verkleuringen | Ongeschikte reinigingsmethoden. | Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramiek en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is. |
| Defecten of breuken in het glas | Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen. | Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen. |
| Krassen, verkleuringen | Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat. | Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen. |
| Krassen | Zout, suiker of zand. | Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak. |
| Schade aan het apparaat | Koken met diepgevroren kookgerei. | Nooit bevroren kookgerei gebruiken. |
| Schade aan de pan of aan het apparaat | Koken zonder inhoud. | Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten. |

| Schade | Oorzaak | Maatregel |
|--------------------|---|---|
| Glasbeschadigingen | Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas. | Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen. |
| Oververhitting | Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader. | Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden. |

LET OP!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.

- ▶ Als er zich onder de kookplaat een lade bevindt, bewaar daarin dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze voorwerpen 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.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

4 Geschikt kookgerei

Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookge-

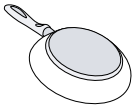

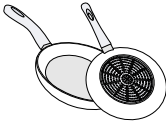
rei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Houd om het kookgerei correct te kunnen herkennen, rekening met de grootte en het materiaal van het kookgerei. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.

Met Kookgerei-test kunt u controleren of uw kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder

→ "Kookgerei-test", Pagina 16.

| Kookgerei | Materialen | Eigenschappen |
|--|--|--|
| Aanbevolen kookgerei | Edelstalen kookgerei met sandwich-bodem welke de warmte goed verdeelt. | Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning. |
|  | Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal. | Dit kookgerei warmt snel op en waarborgt zijn herkenning. |
| Geschikt | De bodem is niet volledig ferromagnetisch. | Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig. |
|   | Kookgereibodems met aluminiumaandeel. | Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor er minder vermogen aan de pan kan worden afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd. |
| Niet geschikt | Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium. | |

Opmerkingen

- Gebruik tussen de kookplaat en de pan in principe geen adapterplaten.
- Verwarm geen leeg kookgerei en geen kookgerei met dunne bodem, omdat deze zeer sterk verhit kunnen raken.

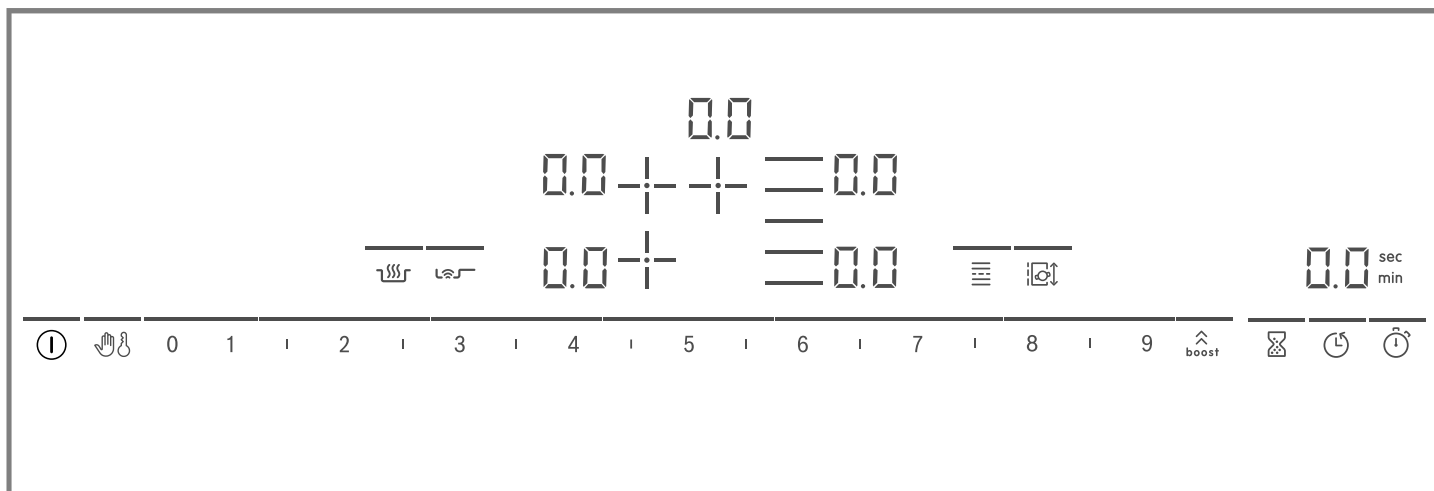
5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdbesparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

5.2 Bedieningspaneel

Individuele details, zoals kleur en vorm, kunnen afwijken van de illustratie.



Opmerkingen

- Houd het bedieningspaneel schoon en droog.
- Geen pannen in de buurt van de displays en sensoren plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

Touch-knoppen

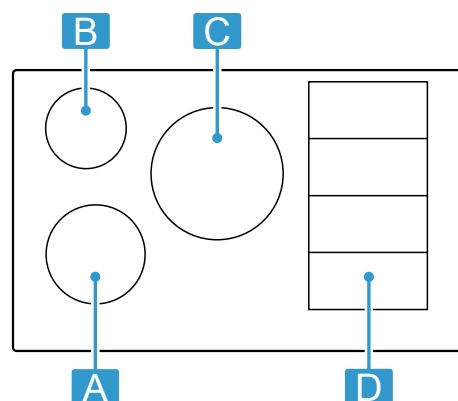
Wanneer de kookplaat opwarmt, lichten de symbolen van de bedieningsvlakken op die op dat moment beschikbaar zijn.

| Sensor | Functie |
|------------|-----------------------|
| ⓘ | Hoofdschakelaar |
| ✋ | Veegbeveiliging |
| 👶 | Kinderslot |
| 0 1 2 3... | Instelgedeelte |
| ⬆️ boost | PowerBoost / PanBoost |
| 🕒 | Timer |
| 🕒 | Uitschakeltimer |
| 🕒 | Count-up timer |
| 🔥 | Warmhoudfunctie |
| 👤 | PerfectFry Sensor |
| ≡ | FlexInduction |
| 🔄 | MoveMode |
| + / ≡ | Kookzone kiezen |

Afhankelijk van de status van de kookplaat lichten ook de indicatoren voor de kookzones en de verschillende geactiveerde en beschikbare functies op.

5.3 Verdeling van de kookzones



Het aangegeven vermogen wordt gemeten met de genormeerde pannen, die in IEC/EN 60335-2-6 zijn beschreven. Het vermogen kan al naar gelang de grootte of materiaal van het kookgerei variëren.



| Gebied | Hoogste kookstand | |
|--------------------|--------------------------------|--------------------|
| A Ø 18 cm | Vermogensstand 9 PowerBoost | 1.800 W 3.100 W |
| B Ø 14,5 cm | Vermogensstand 9 PowerBoost | 1.400 W 2.200 W |
| C Ø 24 cm | Vermogensstand 9 PowerBoost | 2.200 W 3.700 W |
| D ≡ ≡ ≡ | Vermogensstand 9 PowerBoost | 2.200 W 3.700 W |
| D ≡ | Vermogensstand 9 PowerBoost | 3.300 W 3.700 W |



5.4 Kookzone

Controleer voordat u met het koken begint of het formaat van de pan bij de kookzone past waarmee u kookt:

| Gebied | Type kookzone |
|--|--|
|  | Flex-Zone → "FlexInduction", Pagina 9 |
|  | Kookzone met één ring |


5.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mag u de kookzone niet aanraken.

| Indicatie | Betekenis |
|---|----------------------|
|  | De kookzone is heet. |
|  | De kookzone is warm. |

6 De Bediening in essentie

6.1 Kookplaat inschakelen

- ▶ ① aanraken.
Er klinkt een signaal. De symbolen van de kookzones en de momenteel beschikbare functies branden. Naast de kookzones is  verlicht.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

ReStart

- ▶ Wanneer u het apparaat binnen 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen.



6.2 De kookplaat uitschakelen

- ▶ ① aanraken tot de indicaties doven.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

6.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Voor het product en het geplande bereidingsproces de meest geschikte vermogensstand kiezen.

1. Raak het symbool  van de gewenste kookzone aan.
- ✓ De indicatie is  is helderder verlicht.

6.4 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.


2. Selecteer de gewenste vermogensstand in het instelgebied.
- ✓ De vermogensstand is ingesteld.

Opmerking: Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, of de pan niet geschikt is, dan knippert de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

QuickStart


- ▶ Wanneer u vóór het inschakelen kookgerei op de kookplaat plaatst, dan wordt dit bij het inschakelen herkend en wordt de betreffende kookzone automatisch gekozen. Vervolgens in de volgende 20 seconden de vermogensstand kiezen, anders schakelt de kookplaat zelf uit.


Vermogensstand wijzigen of kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand of op  instellen.
- ✓ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.


- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder
→ "Energie besparen", Pagina 5

Kookadviezen

De tabel geeft aan welke vermogensstand () voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd (⌚ min) kan variëren afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

| |  | ⌚ min |
|---|---|-----------|
| Smelten | | |
| Chocolade, couverture | 1 - 1.5 | - |
| Boter, honing, gelatine | 1 - 2 | - |
| Verwarmen en warm houden | | |
| Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel | 1.5 - 2 | - |
| Melk ¹ | 1.5 - 2.5 | - |
| Gekookte worstjes ¹ | 3 - 4 | - |
| Ontdooien en opwarmen | | |
| Spinazie, diepvries | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Goulash, diepvries | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Gaarstoven, zachtjes laten koken | | |
| Aardappelballetjes ¹ | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Vis ¹ | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Witte sauzen, bijv. bechamel-saus | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Koken, stomen, stoven | | |
| Rijst met dubbele hoeveelheid water | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Rijstepap ² | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Aardappelen in schil | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Gekookte aardappelen | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Pasta ¹ | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Eenpansgerecht | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Soepen | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Groente | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Groente, diepvries | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Eenpansgerecht met de snelkookpan | 4.5 - 5.5 | - |
| Suddereren | | |
| Rollade | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Stoofvlees | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Goulash ² | 3 - 4 | 50 - 60 |

¹ Zonder deksel² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

| |  | ⌚ min |
|--|---|---------|
| Suddereren / braden met weinig vet¹ | | |
| Schnitzel, al dan niet gepaneerd | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Schnitzel, diepvries | 6 - 7 | 6 - 12 |
| Koteletten, al dan niet gepaneerd | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Steak (3 cm dik) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Borst van gevogelte (2 cm dik) | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Borst van gevogelte, diepvries | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Gehaktballen (3 cm dik) | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburger (2 cm dik) | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Vis en visfilet, ongepaneerd | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Vis en visfilet, gepaneerd | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Garnalen en krab | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Sauteren van verse groente en paddestoelen | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pannenkoeken, na elkaar bakken | 6.5 - 7.5 | - |
| Omelet (na elkaar bakken) | 3.5 - 4.5 | 3 - 10 |
| Spiegeleieren | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren¹ | | |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets | 8 - 9 | - |
| Kroketten, diepvries | 7 - 8 | - |
| Vlees, bijv. stukken kip | 6 - 7 | - |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg | 6 - 7 | - |
| Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura | 6 - 7 | - |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg | 4 - 5 | - |

¹ Zonder deksel² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

7 FlexInduction

De flexibele kookzone maakt het voor u mogelijk om kookgerei in gelijk welke vorm of grootte naar wens te plaatsen. Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhanke-

lijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

7.1 Plaatsen van het kookgerei

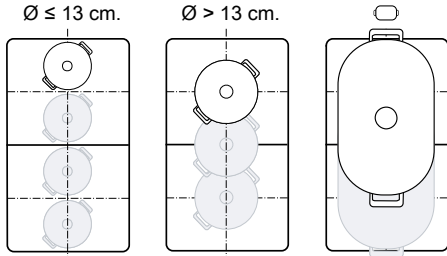
De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmte-

verdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het koken met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



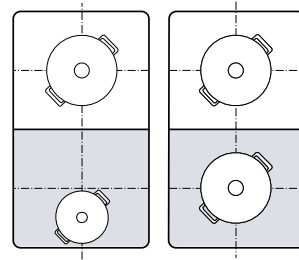
- Aanbevolen langwerpig kookgerei :



Als twee gescheiden kookzones

Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.

U kunt de voorste en achterste zone gescheiden van elkaar gebruiken en voor elke een eigen vermogensstand instellen.



7.2 FlexInduction verbinden

Standaard is de flexibele kookzone als twee gescheiden kookzones geconfigureerd. Om de kookzones te verbinden, de volgende functie inschakelen:

1. Kies één van de beide kookzones.
2. Druk op .
- ✓ De indicatie brandt. De kookzone is verbonden.

Opmerkingen

- U kunt de standaardinstelling van de flexibele kookzone wijzigen. Hoe u hiervoor te werk gaat, kunt u in het hoofdstuk Basisinstellingen nalezen → *Pagina 15*
- Als u de pan van de actieve kookzone verplaatst of optilt, start automatische een zoekfunctie. Elke pan, die bij deze zoekactie binnen de kookzone wordt gevonden, wordt verwarmd met de eerder gekozen kookstand.

7.3 FlexInduction scheiden

- Raak aan.
- ✓ De FlexZone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

8 MoveMode

Met deze functie kunt u de vermogensstand van het kookgerei wijzigen, door het gewoon in de flexibele kookzone naar voren of terug te schuiven. De zone wordt hiervoor in drie gebieden met verschillende vermogensstanden onderverdeeld.

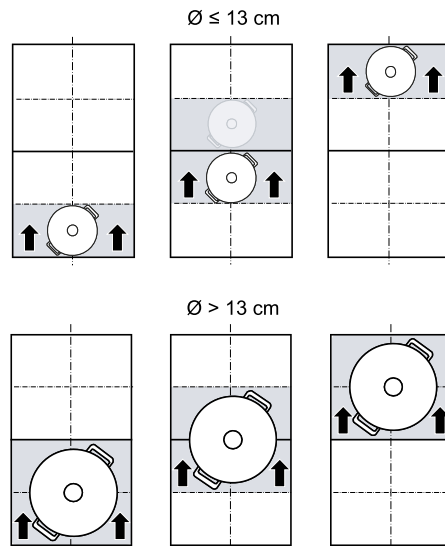
8.1 Plaatsen en verplaatsen van het kookgerei

Slechts een stuk kookgerei gebruiken. Het kookgebied hangt van het gebruikte kookgerei en zijn grootte en positie af.

Elk kookgebied heeft een vooraf ingestelde vermogensstand:



- Voorste gebied = kookstand 9
- Middelste gebied = kookstand 5
- Achterste gebied = kookstand 1.5

U kunt de standaardinstelling van de vooringestelde vermogensstanden wijzigen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert → *Pagina 15*.



8.2 MoveMode activeren



Vereiste: Slechts één stuk kookgerei op een flexibele zone plaatsen.

1. Een van de beide kookzones van de flexibele zone kiezen.
 2. Op  drukken.
- ✓ De vermogensstand van het gebied waarop het kookgerei zich bevindt, brandt in de kookzone-indicatie naast .

- ✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: U kunt de vermogensstanden van de gebieden tijdens het koken wijzigen.

8.3 MoveMode deactiveren

- ▶  aanraken
- ✓ De indicatie naast  schakelt uit.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

9 Tijdfuncties




Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer
- Count-up timer

9.1 Uitschakeltimer




Maakt de programmering van een bereidingstijd voor één of meerdere kookzones mogelijk. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Uitschakeltimer inschakelen

1. Kookzone en vermogensstand kiezen.
2. Druk op .
- ✓ De indicatie  van de kookzone licht op.
3. In het instelgedeelte de tijd instellen.
 - Om een bereidingstijd van minder dan 10 minuten in te stellen, dient u altijd 0 aan te raken voordat u de gewenste waarde kiest.
4. Met  bevestigen.
- ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
- ✓ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en er klinkt een geluidssignaal.

Opmerking: Als u voor een kookplaat een bereidingstijd wilt programmeren, en de PerfectFry Sensor is geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.



Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen

1. De kookzone kiezen en  aanraken.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.
3. Bevestig met .




9.2 Timer

Maakt de activering mogelijk van een timer van 0 tot 99 min. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

Timer inschakelen

1. Raak  aan.
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.
3. Met  bevestigen.
- ✓ De tijd begint te lopen.
- ✓ Als de tijd is verstreken, klinkt er een signaal en knipperen de displays.


Timer wijzigen of uitschakelen

1. Raak  aan.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.
3. Met  bevestigen.



9.3 Count-up timer

De stopwatchfunctie geeft de tijd weer die sinds de activering is verstreken.

Schakel Count-up timer in

- ▶ Raak  aan.
- ✓ De tijd begint te lopen.

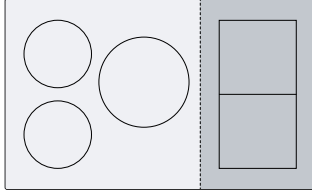
Schakel Count-up timer uit

1. Raak  aan. De stopwatch stopt. De timer-indicaties blijven verlicht.
2. Raak  aan. De indicaties verdwijnen.

10 PowerBoost

Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met **9**.

Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



10.1 PowerBoost inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op **boost** tippen. De indicatie **b** brandt.
✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

10.2 PowerBoost uitschakelen

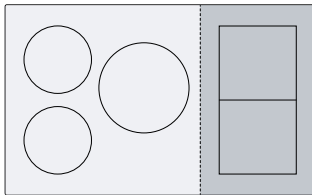
1. Kies de kookzone.
2. Op **boost** tippen. De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.
✓ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.

11 PanBoost

Met deze functie verhit u pannen sneller dan met **9**.

Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



11.1 Gebruiksadviezen

- Leg geen deksel op de pan.
- Nooit lege pannen zonder toezicht verhitten.
- Alleen koude pannen gebruiken.

- Pannen met volkomen effen bodem gebruiken. Geen pannen met dunne bodem gebruiken.

11.2 Schakel PanBoost in

1. Kies de kookzone.
2. Twee keer op **boost** tippen. **Pb** is verlicht.
✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

11.3 PanBoost uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op **boost** tippen. **Pb** dooft en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.
✓ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Om hoge temperaturen te vermijden schakelt deze functie na 30 seconden automatisch uit.

12 Warmhoudfunctie

Deze functie kunt u gebruiken om chocolade of boter te smelten en gerechten warm te houden.

12.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool **h** aan.

- ✓ **h** brandt.
- ✓ De functie is ingeschakeld.


12.2 Schakel Warmhoudfunctie uit

1. Kies de kookzone.
2. Tip op **h**.
h verdwijnt.
✓ De functie is gedeactiveerd.

13 PerfectFry Sensor

Is geschikt voor het bereiden of inkoken van sauzen, pannenkoeken of voor het bakken van eieren met boter, voor het bakken van groente of steaks tot de gewenste gaarheid en hierbij de temperatuur onder controle houden.

In de plaats van tijdens het koken vaak de vermogensstand aan te passen, bij het begin een keer de gewenste doeltemperatuur kiezen. De sensoren onder de keramische glasplaat meten dan de temperatuur van het kookgerei en houden deze tijdens het volledige kookproces constant.






Deze functie is op alle kookzones beschikbaar die met  zijn gemarkeerd.

13.1 Voordelen

- De temperatuur wordt constant gehouden zonder dat u de vermogensstand hoeft te veranderen.
- Olie wordt niet oververhit. Het aanbranden van de levensmiddelen wordt verhinderd.
- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is voor het behouden van de temperatuur, waardoor er energie wordt gespaard.



13.2 Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

| Stand | Temperatuur | Funcities | Kookgerei |
|-------|-------------|---|---|
| 1 | 120 °C | Koken en inkoken van sauzen, bakken van groente |  |
| 2 | 140 °C | In olijfolie of boter aanbraden |  |
| 3 | 160 °C | Bakken van vis en grove levensmiddelen |  |
| 4 | 180 °C | Frituren van gepaneerde, bevroren en gegrilde gerechten |  |
| 5 | 215 °C | Hogetemperatuurgrill en grillplaat |  |

13.3 Aanbevolen kookgerei



Voor deze functie werd speciaal kookgerei ontwikkeld, dat optimale resultaten levert.

| Kookgerei | Aanbevolen kookzone |
|--|-----------------------|
| Koekenpan Ø 21 cm | Kookzone met één ring |
| Teppanyaki  | FlexZone |
| Grill  | FlexZone |

Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop www.bosch-home.com.

Opmerking: U kunt ook ander kookgerei gebruiken. Afhankelijk van de kwaliteit van het kookgerei kan de bereikte temperatuur echter van de gekozen temperatuurstand afwijken.

13.4 PerfectFry Sensor inschakelen



1. Lege pan op de kookzone plaatsen.
2. De kookzone kiezen en  aanraken.
3. In de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.
 - ✓ De functie start.  knippert tot de ingestelde doeltemperatuur is bereikt.
 - ✓ Als de doeltemperatuur is bereikt, weerklinkt een signaal en  stopt met knipperen.
4. Het braadvet en dan het product in de braadpan doen.

Opmerking: Als u meer dan 250 ml olie nodig hebt om te koken, dan de olie toevoegen en een paar seconden wachten voordat u het te bereiden product toevoegt.





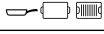
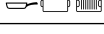

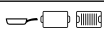
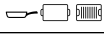
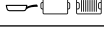

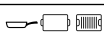
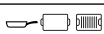


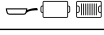



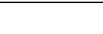
13.5 Schakel PerfectFry Sensor uit

- ▶ De kookzone kiezen en  aanraken.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

13.6 Adviezen voor het koken met de PerfectFry Sensor

De volgende tabel toont de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. De temperatuur  en de bereidingstijd  min zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

-  Braadpan
-  Teppanyaki
-  Grillplaat

| | Kookgerei |  |  min |
|----------------------------------|---|---|---|
| Vlees | | | |
| Schnitzels |  | 4 | 6-10 |
| Schnitzel, gepaneerd |  | 4 | 6-10 |
| Filet |  | 4 | 6-10 |
| Koteletten |  | 3 | 10-15 |
| Cordon bleu, Wiener Schnitzel |  | 4 | 10-15 |
| Steak, rare, 3 cm dik |  | 5 | 6-8 |
| Steak, medium, 3 cm dik |  | 5 | 8-12 |
| Steak, well done, 3 cm dik |  | 4 | 8-12 |
| T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik |  | 5 | 10-15 |
| T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik |  | 5 | 20-30 |
| Borst van gevogelte, 2 cm dik |  | 3 | 10-20 |
| Spek |  | 2 | 5-8 |
| Gehakt |  | 4 | 6-10 |
| Hamburger, 1,5 cm dik |  | 3 | 6-15 |
| Vleesballetjes, 2 cm dik |  | 3 | 10-20 |
| Worstjes |  | 3 | 8-20 |
| Chorizo, verse worst |  | 3 | 10-20 |
| Brochettes, kebabs |  | 3 | 10-20 |

| | Kookgerei | ⌚ | ⌚ min |
|--------------------------------------|-----------|---|-------|
| Gyros | | 4 | 7-12 |
| Vis en zeevruchten | | | |
| Visfilet | | 4 | 10-20 |
| Visfilet, gepaneerd | | 4 | 10-20 |
| Vis, gebakken, heel | | 3 | 10-20 |
| Sardienen | | 4 | 6-12 |
| Scampi, garnalen | | 4 | 4-8 |
| Inktvis, sepia | | 4 | 6-12 |
| Eiergerechten | | | |
| Spiegeleieren in boter | | 2 | 2-6 |
| Spiegeleieren | | 4 | 2-6 |
| Roerei | | 2 | 4-9 |
| Omelet | | 2 | 3-6 |
| French toast | | 3 | 4-8 |
| Crêpes, blini's, tortilla's, ta-co's | | 5 | 1-3 |
| Groente | | | |
| Gebakken aardappelen | | 5 | 6-12 |
| Frites | | 4 | 15-25 |
| Aardappelkoekjes | | 5 | 2-4 |
| Uien, gebraden knoflook | | 2 | 2-10 |
| Uienringen | | 3 | 5-10 |
| Courgettes, aubergines, paprika | | 2 | 4-12 |
| Groene asperges | | 3 | 4-15 |

| | Kookgerei | ⌚ | ⌚ min |
|---|-----------|---|-------|
| Paddestoelen | | 4 | 10-15 |
| Groente, in olie gesmoord | | 1 | 10-20 |
| Groente in tempuradeeg | | 4 | 5-10 |
| Diepvriesproducten | | | |
| Chicken nuggets | | 4 | 10-15 |
| Vissticks | | 4 | 8-12 |
| Frites | | 5 | 4-8 |
| Pangerechten | | 3 | 6-10 |
| Loempia's | | 4 | 10-30 |
| Pastei, kroketten | | 5 | 3-8 |
| Sauzen | | | |
| Tomatensaus | | 1 | 25-35 |
| Bechamelsaus | | 1 | 10-20 |
| Kaassaus | | 1 | 10-20 |
| Zoete sauzen | | 1 | 15-25 |
| Sauzen, ingekookt | | 1 | 25-35 |
| Andere | | | |
| Gebakken kaas | | 3 | 7-10 |
| Croutons | | 3 | 6-10 |
| Geroosterd brood | | 4 | 4-8 |
| Droge kant-en-klaarmaaltijden | | 1 | 5-10 |
| Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd | | 4 | 3-15 |
| Popcorn | | 5 | 3-4 |

14 Kinderslot

De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.

14.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Op ① tippen.
 2. Raak ⌚ gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De indicatie ⌚ is 10 seconden lang verlicht.
 - ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

14.2 Kinderslot uitschakelen

1. Op ① tippen.
 2. Raak ⌚ gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

14.3 Automatisch kinderslot

U kunt het kinderslot ook automatisch elke keer na het uitschakelen van de kookplaat activeren.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de functie in- en uitschakelt. → *Pagina 15*

15 Veegbeveiliging

Zorgt voor een blokkering van het bedieningspaneel, zodat bij het reinigen instellingen niet ongewild worden gewijzigd.


De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

15.1 Schakel Veegbeveiliging in

- Druk op . Er klinkt een waarschuwingssignaal en brandt.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. 5 seconden voor het uitschakelen klinkt een signaal.

15.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

- symbool  aan.
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

16 Individuele veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De kookzone geeft **FB** weer en schakelt uit.









De tijd van 1 tot 10 uur hangt van de geselecteerde vermogensstand af.

Druk op een willekeurige button.

17 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

17.1 Overzicht van de basisinstellingen

| Indicatie | Instelling | Waarde |
|---|---|---|
|  | Kinderslot | 0 - Handmatig. ¹ 1 - Automatisch. 2 - Uitgeschakeld |
|  | 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 ¹ . |
|  | Weergave energieverbruik Toont het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat in kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet. | 0 - Uitgeschakeld ¹ 1 - Ingeschakeld |
|  | Automatisch uitschakelen van de kookzones. | 00 - uitgeschakeld. ¹ 01-99 - Tijd tot het automatisch uitschakelen. |
|  | Duur van het timer-einde-geluidssignaal | 1 - 10 seconden ¹ 2 - 30 seconden 3 - 1 minuut |
|  | Vermogensbegrenzing Maakt indien nodig de begrenzing mogelijk van het totale vermogen van de kookplaat, indien vereist, op basis van de omstandigheden van uw elektrische installatie. De beschikbare instellingen hangen af van het maximale vermogen van de kookplaat (zie typeplaatje). Wanneer de functie actief is en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt _ weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen. | 0 - Uitgeschakeld Maximaal vermogen van de kookplaat ¹ . 1 - 1000 W. Laagste stand. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère 3.5 - 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 - Maximaal vermogen van de kookplaat. |
|  | MoveMode Maakt de wijziging mogelijk van de vooraf ingestelde vermogensstanden van de drie kookbereiken van de flexibele kookzone. Kies hiervoor een van de beide kookzones, stel de gewenste vermogensstand in het instelbereik in en raak  aan om de nieuwe vermogensstand te bevestigen. | 9 - Vooraf ingestelde vermogensstand voor de voorste kookzone. 5 - Vooraf ingestelde vermogensstand voor de middelste kookzone. 1.5 - Vooraf ingestelde vermogensstand voor de achterste kookzone. |

¹ Fabrieksinstelling

| Indicatie | Instelling | Waarde |
|-----------|---|--|
| | Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren. | - Niet geschikt. - Niet optimaal. - Geschikt. |
| | FlexInduction Inschakelmodus van de FlexZone wijzigen. | - Als twee onafhankelijke kookzones. ¹ - Als een gecombineerde kookzone. |
| | Terugzetten naar de fabrieksinstellingen | - Individuele instellingen ¹ . - Fabrieksinstellingen. |

¹ Fabrieksinstelling

17.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Raak aan om de kookplaat uit te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden 4 seconden lang aan.

| Productinformatie | Indicatie |
|--------------------------------------|-----------|
| Lijst van de Technische Service (TS) | 1 |
| Fabricagenummer | |
| Fabricagenummer 1 | |
| Fabricagenummer 2 | |

- ✓ De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

3. Raak aan om naar de basisinstellingen te gaan.
✓ en lichten op als voorinstelling.
4. Raak net zo lang aan totdat de gewenste instelling verschijnt.
5. De gewenste instelling in het instelbereik kiezen.
6. Raak gedurende 4 seconden aan.
✓ De instellingen zijn opgeslagen.

17.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

- Raak aan.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

18 Kookgerei-test

De kwaliteit van de pan heeft een grote invloed op de snelheid en het resultaat van het kookproces. Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.

Ga vóór de test na of de diameter van de bodem van de pan met de grootte van de gebruikte kookzone overeenstemt.

De toegang vindt plaats via de basisinstellingen.

→ Pagina 15

18.1 Kookgerei-test uitvoeren

De flexibele kookzone is als enige kookzone zo ingesteld dat deze slechts één enkele pan controleert.

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.
2. Roep de basisinstellingen op en kies .

3. Het instelgebied aanraken. Op de kookzone knipt de indicatie .
- ✓ De test is bezig.
- ✓ Na 20 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

18.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u zien wat het resultaat voor kwaliteit en snelheid van het kookproces betekent.

| Resultaat |
|---|
| Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd. |
| Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal. |
| Het kookgerei wordt goed warm en het kookproces is in orde. |

Opmerking: Plaats in gevallen met ongunstige resultaten het kookgerei opnieuw op een kleinere kookzone, indien aanwezig.

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

19 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

19.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop www.bosch-home.com.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten

19.2 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik zodat er geen kookresten inbranden.

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn. Laat bij suikervlekken, kunststof of aluminiumfolie de kookplaat niet afkoelen.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek. Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingresultaten boeken.

19.3 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek. Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

20 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

20.1 Waarschuwing

Opmerkingen

- Wanneer op het display **E** verschijnt, de sensor van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat verbinden. 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.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

20.2 Aanwijzingen op het display

| Storing | Oorzaak en probleemoplossing |
|----------------------------------|--|
| Er brandt geen enkele indicatie. | De stroomtoevoer is onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring. |
| | Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema. |

| Storing | Oorzaak en probleemoplossing |
|--|---|
| Er brandt geen enkele indicatie. | Storing in de elektronica ► Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in. |
| De indicaties knipperen. | Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. ► Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp. |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i> | De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. ► Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken. |
| <i>F5</i> + vermogensstand en geluidssignaal | Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. ► Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten. |
| <i>F5</i> en geluidssignaal | Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. ► Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken. |
| <i>F1/F6</i> | De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. ► Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in. |
| <i>F8</i> | De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. ► Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Om de kookzone te kunnen instellen een willekeurige toets aanraken om de indicatie uit te schakelen. |
| <i>E 9000/E9010</i> | De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. ► Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf. |
| <i>U400</i> | De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. ► Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema. |
| <i>dE</i> | De demo-modus is geactiveerd. ► Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd. |

20.3 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

21 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

21.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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 terugnemering en verwerking van oude apparaten.

22 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

22.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 15* laten weergeven.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

23 Testgerechten

Deze instellingsaanbevelingen zijn bedoeld voor testinstututen om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken. De testen worden met onze kooksets voor inductiekookplaten uitgevoerd. Indien nodig kunt u deze accessoiresets op een later tijdstip aanschaffen bij de vakhandel, via onze technische klantenservice of in onze webshop.

23.1 De couverture smelten.

Ingrediënten: 150 g pure chocolade (55% cacao).

- Pot Ø 16 cm zonder deksel
 - Koken: Vermogensstand 1.5

23.2 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Recept volgens DIN 44550

Begintemperatuur 20°C

Opwarmen zonder omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 450 g
 - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pot Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
 - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

23.3 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Bijv.: linsediameter 5-7 mm. Starttemperatuur 20°C
Na 1 min. opwarmen omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 500 g
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

- Pan Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 1 kg
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

23.4 Bechamelsaus

Melktemperatuur: 7°C

- Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 40 g boter, 40 g meel, 0,5 l melk met 3,5% vetgehalte en een snufje zout

Bechamelsaus maken

1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.
 - Verwarm het: duur 6 min., vermogensfase II
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.
 - Verwarm het: duur 6 min. 30 sec., vermogensfase II
3. Als de bechamelsaus aan de kook komt, laat deze dan nog 2 minuten op de kookzone staan, onder voortdurend roeren.
 - Kookpunt: Vermogensstand 2

23.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. De melk verwarmen tot hij begint op te komen. Verwarmen zonder deksel. Na 10 min. opwarmen omroeren.
 2. Stel het aanbevolen vermogen in en voeg rijst, suiker en zout toe aan de melk.
- Bereidingstijd inclusief opwarmen, ca. 45 min.
- Pan Ø 16 cm Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 3

- Pan Ø 20 cm Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

23.6 Kook rijstpudding zonder deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen.

2. Wanneer de melk ca. 90 °C heeft bereikt, kiest u het aanbevolen prestatieniveau en laat u de melk ca. 50 minuten sudderen op een lage stand.

- Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 3
- Pot Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.5

23.7 Rijst koken

Recept volgens DIN 44550

Watertemperatuur: 20°C

- Pan Ø 16 cm met deksel Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 2
- Pan Ø 20 cm met deksel Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.5

23.8 Varkenslende braden

Begintemperatuur van de lende: 7°C

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 3 varkenslendenen, totaalgewicht ca. 300 g, 1 cm dik, en 15 ml zonnebloemolie
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 7

23.9 Crêpes bereiden

Recept volgens DIN EN 60350-2

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 55 ml deeg per crêpe
 - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 7

23.10 Diepvriesfrites frituren

- Pan Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 2 l zonnebloemolie. Voor elke bakcyclus: 200 g bevroren frites, 1 cm dik.
 - Opwarmen: vermogensstand 9, tot de olie een temperatuur van 180°C bereikt.
 - Kookpunt: Vermogensstand 9