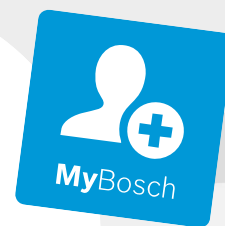




**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Induction hob

**PIE...B...**

[nl]	Gebruikershandleiding	2
[it]	Manuale utente	15

# 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.....	7
7	Tijdfuncties.....	9
8	PowerBoost.....	9
9	Kinderslot .....	9
10	Basisinstellingen .....	9
11	Kookgerei-test.....	10
12	Reiniging en onderhoud.....	11
13	Storingen verhelpen .....	11
14	Afvoeren .....	13
15	Servicedienst.....	13
16	Testgerechten .....	13

## 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 montagehandleiding. 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, geïmplanteerd 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, geïmplanteerd 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 13

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.

<b>Schade</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Maatregel</b>
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 aluminiumbodern.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramik 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 pannenboderns 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

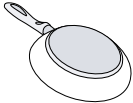


Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookge-

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 10.

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.

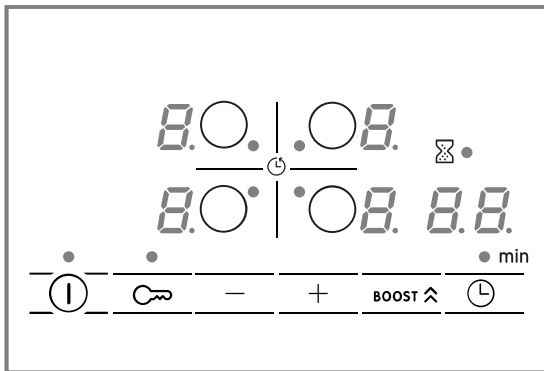
## 5 Uw apparaat leren kennen

### 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.



#### Touchvelden

Sensor	Functie
Ⓚ	Hoofdschakelaar
○	Kookzone kiezen
-/+	Instellingen kiezen
BOOST ↑	PowerBoost
⌚	Tijdfuncties
🔒	Kinderslot

#### Indicaties

Indicatie	Functie
Ⓚ	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
b	PowerBoost
00	Tijdfuncties

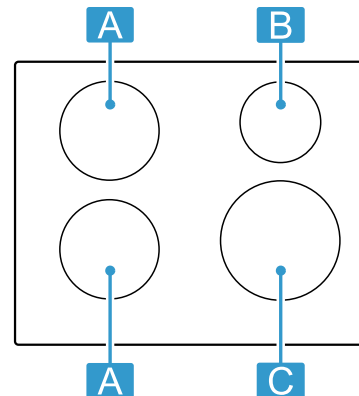
#### Touchvelden en indicaties

Bij het aanraken van een symbool wordt de betreffende functie geactiveerd.

- Houd het bedieningspaneel schoon en droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Geen pannen in de buurt van de indicaties en sensoren plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

### 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	
<b>A</b> Ø 18 cm	Vermogensstand 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
<b>B</b> Ø 14,5 cm	Vermogensstand 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
<b>C</b> Ø 21 cm	Vermogensstand 9 PowerBoost	2.200 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 wilt koken:

Gebied	Type kookplaat
○	Kookzone van één enkele kring

### 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
H	De kookzone is heet.
h	De kookzone is warm.

## 6 De Bediening in essentie

### 6.1 Kookplaat inschakelen en uitschakelen

- ▶ De kookplaat met de hoofdschakelaar Ⓚ inschakelen en uitschakelen.

De kookplaat gaat automatisch uit wanneer de kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

## ReStart

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

## 6.2 Instellen van de kookzones

Om de gewenste selecteerbare vermogensstand te kiezen, + of – aanraken.

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

Vermogensstand	
/	Laagste vermogensstand
9	Hoogste vermogensstand

### Kookzone en vermogensstand kiezen

1. Om de kookzone te kiezen op ○ tippen.
2. Kies in de volgende 10 seconden de vermogensstand:
  - Op + drukken om de vermogensstand 9 op te roepen.
  - Op – drukken om de vermogensstand 4 op te roepen.

✓ 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.

### Kookstand wijzigen en kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Raak + of – aan, tot de gewenste kookstand verschijnt. Om de kookzone uit te schakelen, 9 instellen.

### Snel uitschakelen van de kookplaat

Gedurende 3 seconden het symbool van de kookzone aanraken. De kookplaat schakelt uit.

## 6.3 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. Om voor te verwarmen, vermogensstand 8 - 9 instellen.

	☰	⌚ min
<b>Smelten</b>		
<sup>1</sup> Zonder deksel		
<sup>2</sup> Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		

	☰	⌚ min
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
<b>Verwarmen en warm houden</b>		
Gekookte worstjes <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Aardappelballetjes <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2. - 3.	15 - 30
Aardappelen in schil	4. - 5.	25 - 35
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4. - 5.	-
<b>Suddereren</b>		
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Suddereren / braden met weinig vet<sup>1</sup></b>		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten	6 - 7	6 - 10
Omelet (na elkaar bakken)	3. - 4.	3 - 10
<b>Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren<sup>1</sup></b>		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

<sup>1</sup> Zonder deksel

<sup>2</sup> Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.



## 7 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer

### 7.1 Uitschakeltimer

Maakt de programmering mogelijk van een bereidingstijd voor en kookzone en de automatische uitschakeling daarvan na het verstrijken van de ingestelde tijd.

#### Bereidingstijd programmeren

1. Kies de kookzone en de gewenste vermogensstand.
2. Tik op  $\ominus$ .
  - ✓ De indicatie  $\bullet$  van de kookplaat brandt.
3. Kies de bereidingstijd met  $+$  of  $-$ .
  - ✓ De tijd begint af te lopen.

**Opmerking:** U kunt voor alle kookzones automatisch dezelfde bereidingstijd instellen. Meer informatie vindt u onder

→ "Basisinstellingen", Pagina 9. Meer informatie vindt u onder .

#### Bereidingstijd wijzigen of wissen

1. De kookplaat kiezen.
2. Op  $\ominus$  tippen.
3. Om de bereidingstijd te wijzigen, op  $+$  of  $-$  tippen of op  $\square$  instellen.

### 7.2 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.

#### Kookwekker instellen

1. Kies de kookzone en tik tweemaal op  $\ominus$ .
  - ✓  $\bullet$  naast  $\boxtimes$  brandt.
2. Kies de gewenste tijd met  $+$  of  $-$ .
  - ✓ De tijd loopt af.

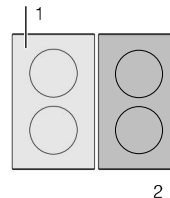
#### Kookwekkertijd wijzigen of wissen

1. Raak meerdere malen  $\ominus$  aan, totdat de indicatie  $\bullet$  naast  $\boxtimes$  brandt.
2. Om de bereidingstijd te wijzigen, op  $+$  of  $-$  tippen of op  $\square$  instellen.

## 8 PowerBoost

Maakt een snellere opwarming mogelijk van grotere waterhoeveelheden dan met kookstand  $\mathcal{9}$ . Deze functie kunt u activeren voor een kookzone, wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is, zie afbeelding. Anders knipperen  $\mathcal{b}$  en  $\mathcal{9}$  in het display van de gekozen kookzone. Vervolgens wordt automatisch de kookstand  $\mathcal{9}$  ingesteld, zonder de functie te activeren.

Druk voor het in- of uitschakelen op **BOOST**  $\uparrow$ .



## 9 Kinderslot

De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee wordt voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Schakel de kookplaat uit om de functie in te kunnen schakelen.

Wordt door het gedurende 4 seconden aanraken van  $\infty$  in- of uitgeschakeld.

Wanneer u het kinderslot bij elke keer dat de kookplaat wordt uitgeschakeld automatisch activeren, dan vindt u meer informatie onder Basisinstellingen

→ Pagina 9.

## 10 Basisinstellingen

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

### 10.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
$\infty$ /	Kinderslot	$\infty$ - Handmatig. <sup>1</sup> / - Automatisch. 2 - Uitgeschakeld

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

Indicatie	Instelling	Waarde
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 <sup>1</sup> .
c 5	Automatisch uitschakelen van de kookzones.	00 - uitgeschakeld. <sup>1</sup> 01-99 - Tijd tot het automatisch uitschakelen.
c 6	Duur van het timer-einde-geluidssignaal	1 – 10 seconden <sup>1</sup> 2 – 30 seconden 3 – 1 minuut
c 7	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 zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. Precieze gegevens vindt u op het 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 <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Laagste stand. 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 - Maximaal vermogen van de kookplaat.
c 9	Keuzetijd van de kookzone	0 - Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren. <sup>1</sup> 1 - Begrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na de selectie instellen. Daarna moet u de kookzone vóór het instellen opnieuw selecteren.
c 12	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren.	0 - Niet geschikt. 1 - Niet optimaal. 2 - Geschikt.
c 0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	0 - Individuele instellingen <sup>1</sup> . 1 - Fabrieksinstellingen.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

## 10.2 Naar de basisinstellingen

**Vereiste:** De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Service (TS)	0 1
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	02.
Fabricagenummer 2	0.5

- ✓ De eerste vier indicaties geven productinformatie weer. Raak + of – aan om de afzonderlijke indicaties weer te geven.

3. Raak  $\curvearrowright$  aan om naar de basisinstellingen te gaan.  
✓ c en 1 branden afwisselend alsmede 0 als voorinstelde waarde.
4. Raak  $\curvearrowright$  net zo lang aan totdat de gewenste instelling verschijnt.
5. Kies de gewenste waarde met + of –.
6. Raak  $\curvearrowright$  gedurende 4 seconden aan.  
✓ De instellingen zijn opgeslagen.

## 10.3 De basisinstellingen afsluiten

- Raak ① aan om de basisinstellingen te verlaten en de kookplaat uit te schakelen.

# 11 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 9

## 11.1 Kookgerei-test uitvoeren

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 **1** of **2**.
3. Op **+** of **-** tippen. Op de kookzone knippert de indicatie **-**.
  - ✓ De functie is geactiveerd.
  - ✓ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

## 11.2 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 **+** of **-** aan om de functie te activeren.

# 12 Reiniging en onderhoud

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

## 12.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop [www.bosch-home.com](http://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

## 12.2 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 glaskeramik. Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

**Tip:** Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

## 12.3 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.

# 13 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.

## 13.1 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.

## 13.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	De stroomtoevoer is onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.</li> </ul> Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema.</li> </ul> Storing in de elektronica <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.</li> </ul>
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.</li> </ul>
De indicatie - knippert in de kookzone-indicaties.	Er is een storing opgetreden in de elektronica. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dek om de storing te bevestigen het bedieningsveld kort met de hand af.</li> </ul>
<i>F2, F 4</i>	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.</li> </ul>
<i>F5</i> + vermogensstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.</li> </ul>
<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. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.</li> </ul>
<i>F1/FE</i>	De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.</li> </ul>
<i>F8</i>	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Om de kookzone te kunnen instellen een willekeurige toets aanraken om de indicatie uit te schakelen.</li> </ul>
<i>E 9000/E90 10</i>	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.</li> </ul>
<i>U400</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.</li> </ul>
<i>d E</i>	De demo-modus is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>

### 13.3 Normaal geluid van uw apparaat

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

## 14 Afvoeren

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

### 14.1 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 terugneming en verwerking van oude apparaten.

## 15 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.

### 15.1 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 9* laten weergeven.

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

## 16 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.

### 16.1 De couverture smelten.

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

- Pot Ø 16 cm zonder deksel
  - Koken: Vermogensstand 1.

### 16.2 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.
- Pot Ø 22 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
  - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.

### 16.3 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.
- Pan Ø 22 cm met deksel Hoeveelheid: 1 kg
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.

### 16.4 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 2
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 7
3. Als de bechamelsaus aan de kook komt, laat deze dan nog 2 minuten op de kookzone staan, onder voortdurend roeren.
  - Kookpunt: Vermogensstand 2

### 16.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. Verwarm de melk zonder deksel totdat deze begint te rijzen. 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.
  - Kookpunt: Vermogensstand 3
- Pan Ø 22 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.
  - Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

### 16.6 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.
    - Kookpunt: Vermogensstand 3
  - Pot Ø 22 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.
    - Kookpunt: Vermogensstand 2.

### 16.7 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 22 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.

### 16.8 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

### 16.9 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

### 16.10 Diepvriesfrites frituren

- Pan Ø 22 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