



**BOSCH**

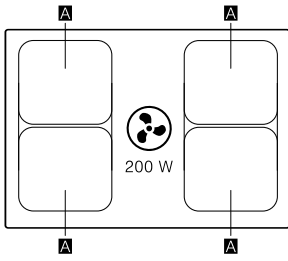
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)




# Inductiekookplaat met geïnte- greerd ventilatiesysteem

PVQ...F2..

[nl] Gebruikershandleiding



		$g^1$	$b^1$
<b>A</b>	Ø 21		2.200W 3.700W
	21 x 38		3.600W

<sup>1</sup> IEC 60335-2-6

## Inhoudsopgave

1	Veiligheid.....	3
2	Materiële schade voorkomen .....	6
3	Milieubescherming en besparing.....	6
4	Koken met inductie .....	7
5	Uw apparaat leren kennen.....	9
6	Functies .....	10
7	Voor het eerste gebruik .....	11
8	De Bediening in essentie.....	11
9	CombiZone .....	14
10	Move-functie.....	14
11	Tijdfuncties.....	15
12	PowerBoost.....	16
13	Braadsensor .....	16
14	Kinderslot .....	18
15	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden .....	18
16	Individuele veiligheidsuitschakeling .....	19
17	Basisinstellingen .....	19
18	Weergave energieverbruik .....	20
19	Kookgerei-test.....	21
20	Vermogensbegrenzing .....	21
21	Reiniging en onderhoud.....	22
22	FAQ .....	24
23	Storingen verhelpen .....	26
24	Afvoeren .....	27
25	Servicedienst.....	28
26	Testgerechten .....	28



## 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 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- op boten of in voertuigen.
- 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.
- om gevaarlijke of explosieve stoffen en dampen af te zuigen.
- om kleine onderdelen of vloeistoffen af te zuigen.

Als u een actief, geïmplantemd 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, geïmplantemd 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 verstikking!**

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.

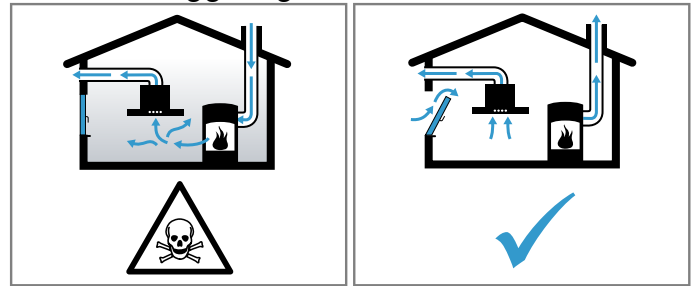
Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

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

##### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!**

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging. Vuurbronnen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) betrekken de verbrandingslucht uit de opstellingsruimte en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten. In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal

worden teruggezogen in de woonruimte.



- ▶ Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer het apparaat in luchtafvoermodus werkt, en er tegelijkertijd vuurbron is die gebruik maakt van de aanwezige lucht.
- ▶ U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin de vuurbron zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd. Een luchtaanvoer/afvoer in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.
- ▶ Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.
- ▶ Indien het apparaat alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

##### **⚠ 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.

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

- ▶ Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- ▶ De vetfilters regelmatig reinigen.
- ▶ Nooit in de omgeving van het apparaat met open vuur werken (bijv. flamberen).
- ▶ Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer de vuurbron een afgesloten, niet verwijderbare afscherming heeft. Er mogen geen vonken wegspringen.

### **⚠ 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.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

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

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

- ▶ Wanneer er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het vetfilter of het overloopreservoir pas verwijderen nadat het apparaat is afgekoeld.

### **⚠ 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.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ 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 stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ *Pagina 28*

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.

### **⚠ 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.

## 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 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 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.
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.

## 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.

Pannetjes 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. Een passende doorkookstand gebruiken.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie

Pas de ventilatiestand aan de intensiteit van de kookdamp aan.

- Een lagere ventilatiestand betekent minder energieverbruik.

Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand.

- De geuren verdelen zich minder in de ruimte.

Schakel het apparaat uit wanneer dit niet langer nodig is.

- Het apparaat verbruikt geen energie.

Bij het koken voldoende ventileren.

- Het apparaat werkt efficiënter en met minder bedrijfsgeluiden.

De filter met de opgegeven intervallen reinigen of vervangen.

- De effectiviteit van het filter blijft behouden.

## 4 Koken met inductie

### 4.1 Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is fundamenteel anders dan gebruikelijk, omdat de warmte direct in het kookgerei ontstaat. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Regeling van de warmtetoevoer en de zekerheid dat de kookplaat de warmtetoevoer direct na de bediening verhoogt of verlaagt. De inductiekookplaat onderbreekt de warmtetoevoer wanneer u het kookgerei van de kookzone haalt, zonder dat u deze eerst uitschakelt.

### 4.2 Kookgerei

Uitsluitend ferromagnetische kookgerei is geschikt voor het koken met inductie.

Bijvoorbeeld:

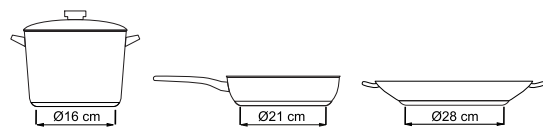
- Kookgerei van geëmailleerd staal
- Kookgerei van gietijzer
- Speciaal voor inductie geschikt kookgerei van roestvaststaal

Overige informatie over kookgerei dat geschikt is voor koken op inductie kunt u vinden onder

→ "Kookgerei-test", Pagina 21

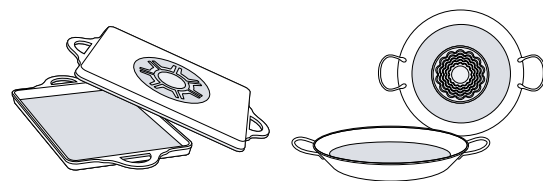
Zorg ervoor, om een goed bereidingsresultaat te behalen, dat het ferromagnetische bereik van de bodem van het kookgerei overeenkomt met de grootte van de

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

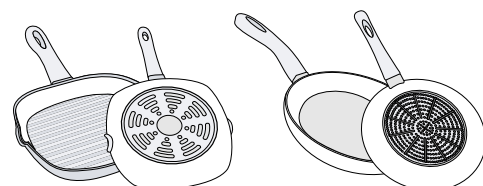


De bodem van vele inductiekookgerei is niet volledig ferromagnetisch:

Bij groot kookgerei met een kleine ferromagnetische bodem wordt alleen het ferromagnetische vlak verhit. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig. Daarom kan de temperatuur van het niet ferromagnetische bereik te laag zijn om te koken.



Bodems van kookgerei met aluminiumgehalte reduceren het ferromagnetische oppervlak. Daardoor kan het uitgangsvermogen reduceren en het kookgerei wordt onvoldoende of helemaal niet herkend en daarom niet voldoende verhit.



## Niet geschikt kookgerei

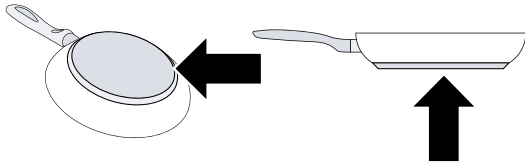
Gebruik nooit verdeelplaten of kookgerei van:

- normaal staal met dunne bodems
- Glas
- Aardewerk
- Koper
- Aluminium

## Textuur van de bodem van het kookgerei

De textuur van de bodem van het kookgerei kan het kookresultaat beïnvloeden. Kookgerei van materialen die de hitte gelijkmatig verdelen, bijv. pannen met sandwichbodem van roestvaststaal, besparen tijd en energie.

Gebruik bij voorkeur kookgerei met een vlakke bodem, want niet vlakke bodems van kookgerei beïnvloeden de warmtetoevoer.



## Ontbrekend kookgerei of ongeschikte afmeting.

Wanneer u geen kookgerei op de gekozen kookplaat plaatst of het kookgerei van een ongeschikt materiaal is of niet de juiste afmetingen heeft, dan knippert de indicatie van de kookplaat. Plaats een geschikt kookgerei op de kookplaat om de indicatie te doven. Wanneer u niet binnen 90 seconden een geschikt kookgerei op de kookplaat plaatst, dan schakelt deze automatisch uit.

## Leeg kookgerei of kookgerei met dunne bodem

Verhit geen leeg kookgerei en gebruik geen kookgerei met dunne bodem. De kookplaat is met een intern veiligheidssysteem uitgerust. Toch kan een leeg kookgerei zo snel verhitten dat de functie "automatisch uitschakelen" niet tijdig reageert en een te hoge temperatuur wordt bereikt. Daardoor kan de bodem van het kookgerei smelten en de glasplaat beschadigd raken. In dat geval het kookgerei niet aanraken en de kookplaat uitschakelen. Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookplaat na het afkoelen niet meer functioneert.

## Kookgereidetectie

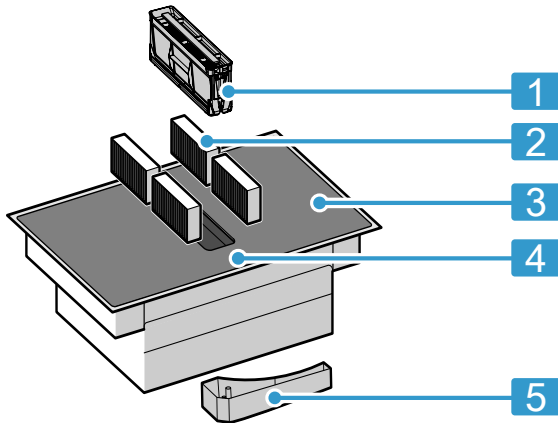
Elke kookplaat heeft een minimale grens voor de detectie van het kookgerei, welke afhangt van de ferromagnetische doorsnede van het materiaal van de bodem van het kookgerei. Gebruik daarom de kookplaat welke het beste overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan.



## 5 Uw apparaat leren kennen

### 5.1 Uw nieuwe apparaat

Informatie over uw nieuwe apparaat



#### Nr. Aanduiding

**1** Vetfilter

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering.

#### Nr. Aanduiding

**2** Geurfilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij afvoerluchtfunctie <sup>1</sup>

**3** Kookplaat

**4** Bedieningspaneel

**5** Overloopreservoir

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering.

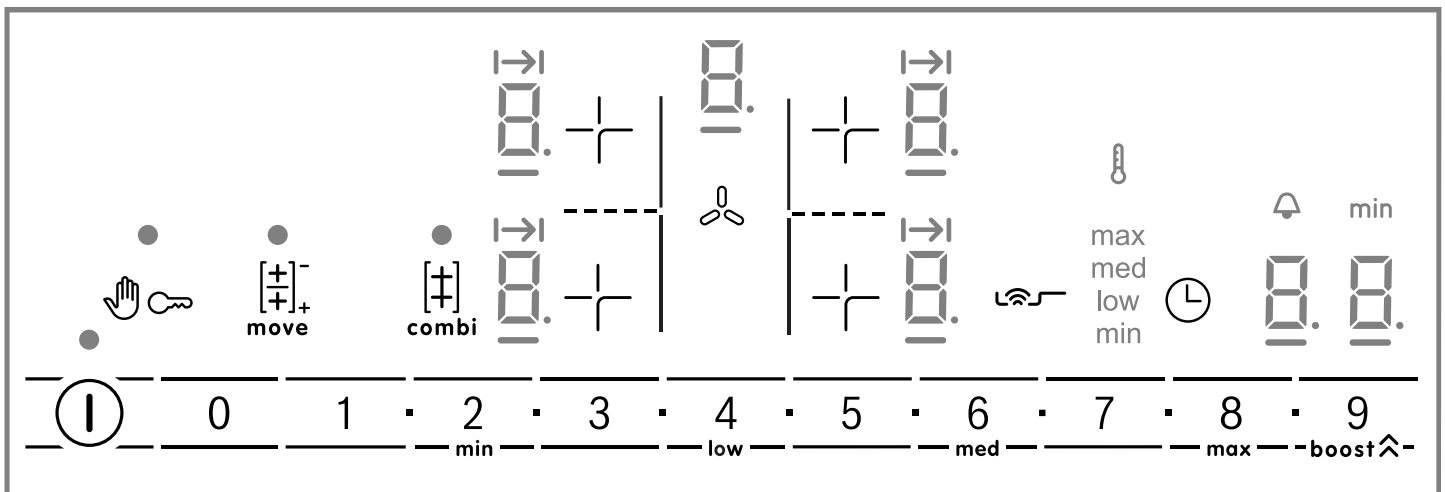
### 5.2 Speciale accessoires

Al naar gelang de inbouwvariant van het apparaat zijn er verschillende accessoires verkrijgbaar, welke u in de vakhandel, bij de klantenservice of via onze officiële website kunt kopen.

- Luchtafvoerset
- Luchtcirculatieset
- Geurfilter voor circulatiefunctie
- Akoestisch filter voor luchtafvoer

### 5.3 Het bedieningspaneel

Afhankelijk van het apparaattypen kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.






#### Keuzesensoren

Sensor	Functie
ⓘ	Hoofdschakelaar
+	Kookzone kiezen
0 1 2 ... 8 9	Instelgedeelte
Hand icon	Bedieningsveldblokkering voor reinigingsdoeleinden
combi	Kinderslot
move	Functie CombiZone
move	Move functie
boost ^	PowerBoost-functie Intensief ventilatiestanden
⌚	Timer-functie
WiFi icon	Braadsensor

Sensor	Functie
min low med max	Braadstanden
Fan icon	Handmatige ventilatieregeling

#### Indicaties

Indicatie	Functie
⏻	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
00	Tijdfuncties
H/h	Restwarmte
b	PowerBoost-functie
b	Intensief ventilatiestand I
b.	Intensief ventilatiestand II
→	De bereidingstijd instellen

Indicatie	Functie
	Timer
<b>min</b>	Tijdsindicatie
	Braadsensor
	Temperatuur braadsensor
<b>min low</b>	Braadstanden
<b>med</b>	
<b>max</b>	

### 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.

### 5.4 De kookzones

Meer informatie over pannen die geschikt zijn voor koken op inductie kunt u vinden onder → "Koken met inductie", Pagina 7.

De kookzones		
<input type="checkbox"/>	Kookzone van één enkele kring	Gebruik pannen die de juiste afmetingen hebben.

De kookzones		
	Combi-kookzone	Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "CombiZone", Pagina 14.

### 5.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze geeft aan dat een kookzone nog heet is. De kookplaat niet direct na het uitschakelen, noch zolang de restwarmte-indicatie nog brandt, aanraken. Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

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

Wanneer u het kookgerei tijdens het koken van de kookzone neemt, knippen afwisselend de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Schakelt u de kookzone uit, dan is de restwarmte-indicatie verlicht. Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

## 6 Functies

U kunt uw apparaat gebruiken in de luchtafvoermodus of in de luchtcirculatiemodus.

### 6.1 Gebruik met afvoerlucht

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



De lucht mag niet worden afgevoerd in een schoorsteen die wordt gebruikt voor afvoergassen van apparaten bestemd voor het verbranden van gas of andere brandstoffen (dit geldt niet voor ventilatieapparatuur).

- Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient hiervoor toestemming van een vakbekwame schoorsteenveger te worden verkregen.
- Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan raden wij u aan een telescoop-muurkast te gebruiken.

### 6.2 Gebruik met circulatielucht

De aangezogen lucht wordt door de vetfilters en een geurfilter gereinigd en weer teruggeleid in de ruimte.




Om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van circulatielucht, dient u een geurfilter te monteren. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in onze catalogus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. Het daartoe benodigde toebehoren is verkrijgbaar bij de speciaalzaak, de klantenservice of in de online-shop.

## 7 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

### 7.1 Functie instellen

Het apparaat wordt geleverd met vooringestelde circulatiefunctie.

Wanneer uw kookplaat met luchtafvoer naar buiten is geïnstalleerd, moet u de instelling  op deze modus configureren. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk

→ "Basisinstellingen", Pagina 19

## 8 De Bediening in essentie

### 8.1 Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar ① inschakelen en uitschakelen.

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

**Opmerking:** Gebruik het apparaat nooit zonder metalen vetfilter en overloopreservoir.

#### Kookplaat inschakelen

- ▶ ① aanraken.  
Er klinkt een signaal en de indicatie naast ① brandt.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.



#### Kookplaat uitschakelen


- ▶ ① aanraken, tot de indicaties doven.  
De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

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

### 8.2 Instellen van de kookzones

Kies in het instelbereik de gewenste kookstand.

Vermogensstand	
	Laagste vermogensstand
	Hoogste vermogensstand




Tussen de vermogensstanden zit een tussenstand. Deze wordt in het instelbereik aangeduid met het symbool .

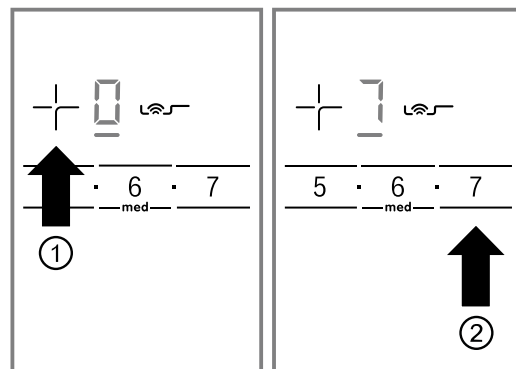
#### Opmerkingen

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

- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

#### De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.

1. Om de kookzone te kiezen op  tippen.
- ✓ Op het display brandt  en daaronder het symbool .
2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand.




- ✓ De vermogensstand is ingesteld.

#### Opmerkingen

- Wanneer u een pan op de kookzone plaatst, voordat u de kookplaat inschakelt en ① aanraakt, wordt de pan 20 seconden later herkend. De kookzone wordt automatisch gekozen. Wanneer de pan wordt herkend, de kookstand binnen 20 seconden kiezen, anders schakelt de kookzone uit.  
Wanneer u meerdere pannen plaatst en de kookplaat inschakelt, wordt slechts één pan herkend.
- Wanneer er geen pan op de kookplaat staat, knipt de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

#### Kookstand wijzigen en 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.

## 8.3 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.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder  
→ "Energie besparen", Pagina 6

### Kookadviezen

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

	⏏	⌚ min
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
<b>Verwarmen en warm houden</b>		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Gekookte worstjes <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Aardappelballetjes <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Vis <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappelen	4. - 5.	15 - 30
<sup>1</sup> Zonder deksel		
<sup>2</sup> Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		
<sup>3</sup> Regelmatig keren		

	⏏	⌚ min
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soep	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4. - 5.	-
<b>Suddereren</b>		
Rollade	4 - 5	50 - 65
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
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Kotelet, niet gepaneerd of gepaneerd <sup>3</sup>	6 - 7	8 - 12
Steak, 3 cm dik	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte, 2 cm dik <sup>3</sup>	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen, 3 cm dik <sup>3</sup>	4. - 5.	20 - 30
Hamburger, 2 cm dik <sup>3</sup>	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. - 7.	-
Omelet, na elkaar bakken	3. - 4.	3 - 10
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
<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	-
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	-
<sup>1</sup> Zonder deksel		
<sup>2</sup> Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		
<sup>3</sup> Regelmatig keren		

		 min
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-



<sup>1</sup> Zonder deksel  
<sup>2</sup> Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.  
<sup>3</sup> Regelmatig keren

## 8.4 Handmatige ventilatieregeling



U kunt de ventilatiestand handmatig besturen.

**Opmerking:** Bij hoge pannen kan geen optimale afzuigprestatie worden gegarandeerd. U kunt de afzuigprestaties door een schuin geplaatste deksel verbeteren.

### Handmatige ventilatieregeling activeren

1.  aanraken.  
De ventilatie start met de vooringestelde vermogensstand.
2. Kies in de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste vermogensstand.  
De ingestelde vermogensstand licht op.
3. Raak  aan om de instelling te bevestigen.  
✓ De ventilatie is geactiveerd.


### Handmatige ventilatieregeling wijzigen of deactiveren



1.  aanraken.
2. In het instelbereik de gewenste vermogensstand selecteren of op  instellen.


## 8.5 Intensief ventilatiestand

De ventilatie beschikt over twee intensief-standen. Wanneer u de intensiefstand activeert, werkt de ventilatie korte tijd met maximaal vermogen.



### Intensief ventilatiestand activeren

1.  aanraken.
2. De gewenste intensief-stand kiezen:
  - **Intensiefstand I:** de vermogensstand  selecteren en vervolgens **boost**  aanraken. De indicatie  brandt. De stand is geactiveerd.

- **Intensiefstand II:** raak het symbool **boost**  opnieuw aan. De indicatie  brandt. De stand is geactiveerd.

**Opmerking:** Na ca. 8 minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand .

### Intensief ventilatiestand wijzigen of deactiveren

1.  aanraken.
2. In het instelbereik de gewenste vermogensstand selecteren of op  instellen.

## 8.6 Automatische start voor de ventilatie

Wanneer u voor een kookzone een kookstand kiest, dan schakelt de automatische start in.

De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzones in. Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen", Pagina 19.

## 8.7 Naloopfunctie voor de ventilatie

De naloop-functie laat het ventilatiesysteem na het uitschakelen van de kookplaat enkele minuten draaien. Zo verwijdert het de nog aanwezige kookdamp. Daarna schakelt het ventilatiesysteem automatisch uit.

### Ventilatornaloop activeren


De nalooptijd wordt standaard met een maximale uitschakeltijd geactiveerd.

Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen", Pagina 19.

**Opmerking:** De naloop schakelt alleen in wanneer er minstens één kookzone minimaal één minuut werd ingeschakeld.

### Ventilatornaloop deactiveren

#### Handmatig

Wanneer u  aanraakt, deactiveert u de functie.

#### Automatisch

Het apparaat deactiveert de naloopfunctie wanneer:

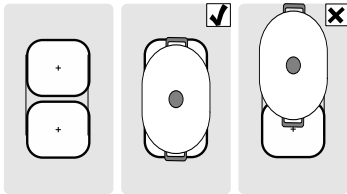
- De nalooptijd is afgelopen.
- U het apparaat weer inschakelt.

## 9 CombiZone

Met deze functie kunt u beide kookzones combineren en voor beide dezelfde kookstand kiezen. De functie is vooral bestemd voor het koken met langwerpige kookgerei.

### 9.1 Aanwijzing over het gebruik van het kookgerei


Gebruik voor een optimaal resultaat een pan die afgestemd is op het gebied van de beide kookzones. Zet de pan midden op de kookzones.



**Opmerking:** Wanneer u op één van beide kookzones slechts één pan gebruikt, dan kunt u deze naar de tweede kookzone schuiven. In dit geval worden de kookstand en de gekozen instellingen overgenomen.

### 9.2 Functie CombiZone activeren


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

1. Eén van de twee kookzones kiezen die bij de CombiZone horen en de kookstand instellen.
2. Op  tippen. De indicatie ● brandt.
  - ✓ De kookstand verschijnt op het display van de onderste kookzone.
  - ✓ De functie is geactiveerd.

### 9.3 Kookstand wijzigen

1. Kies één van de beide kookzones van de CombiZone.
2. Wijzig de kookstand in het instelbereik.

### 9.4 Functie CombiZone deactiveren

1. Kies één van de beide kookzones van de CombiZone.
2. Op  tippen.
  - ✓ De functie is gedeactiveerd.
  - ✓ De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

## 10 Move-functie

Met deze functie kunt u de CombiZone verbinden en voor beide kookzones verschillende kookstanden kiezen.

Vooraf ingestelde kookstanden:

- Voorste kookzone = kookstand 9
- Achterste kookzone = kookstand 1.

U kunt de kookstanden voor elke kookzone onafhankelijk van elkaar wijzigen.

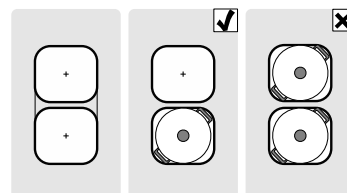
### Opmerkingen

- Slechts één van de kookzones bezetten. Wanneer beide kookzones tegelijkertijd bezet zijn, dan wordt de functie niet geactiveerd.
- Op het display van de kookzone waarop geen pan staat, brandt de kookstand zwakker. De kookstand is niet geactiveerd, totdat u de pan op deze kookzone vershuift en de pan wordt herkend.
- Wanneer de functie is geactiveerd en u een tweede pan op de vrije kookzone plaatst, gaat de indicatie zwakker branden, maar de kookzone is niet actief. De kookzone wordt geactiveerd, wanneer u de eerste pan verwijdert.

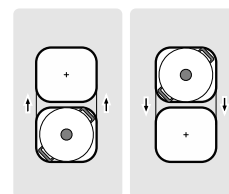
### 10.1 Aanwijzing over het gebruik van het kookgerei

Plaats het kookgerei gecentreerd om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen.

Gebruik slechts één pan die slechts een van de kookzones bedekt:




De pan verplaatsen van de ene naar de andere kookzone:



### 10.2 De functie Move activeren

De twee kookzones met elk een verschillende kookstand combineren.

1. Kies één van de beide kookzones die bij de functie Move horen.
2.  aanraken. De indicatie ● brandt.
  - ✓ De kookstand brandt op de displays van de beide kookzones.

- ✓ De functie Move is geactiveerd.

### Opmerkingen


- Het display van de kookzone waarop de pan staat, gaat feller branden.
- Op het display van de verder gekozen kookzone brandt de indicatie ...


## 10.3 Kookstand wijzigen

1. Kies één van de beide Move-kookzones.

2. Wijzig de kookstand in het instelbereik.
- ✓ Wanneer u de functie deactiveert, dan keren de kookstanden terug naar de vooringestelde waarden.

## 10.4 De functie Move deactiveren

- ▶  aanraken.
- ✓ De functie Move is gedeactiveerd.

**Opmerking:** Wanneer u de kookstand van één van de twee kookzones op  instelt, dan deactiveert de functie zich binnen ca. 10 seconden.

# 11 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:




- De bereidingstijd instellen
- Automatische programmering van de bereidingstijd
- Timer

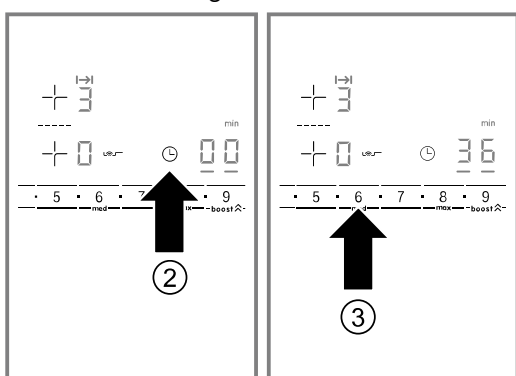
## 11.1 Instellen van de tijdsduur

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. U kunt een bereidingstijd tot 99 minuten instellen.

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

### Bereidingstijd programmeren

1. De kookzone en de vermogensstand kiezen.
2.  aanraken.
- ✓ De indicatie  van de kookplaat brandt.
- ✓ Op het timer-display brandt .
3. Stel binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste bereidingstijd in.
  - Om een bereidingstijd van minder dan 10 minuten in te stellen, dient u altijd 0 aan te raken voordat u de gewenste waarde kiest.





- ✓ De tijd begint af te lopen.


### Opmerkingen

- Kies om de resterende bereidingstijd op te vragen de betreffende kookplaat.
- Wanneer u een bereidingstijd voor meerdere kookzones heeft ingesteld, verschijnt op het timer-display altijd de tijdsindicatie van de steeds geselecteerde kookzone.
- Wanneer u bij de gecombineerde kookzone de functie CombiZone kiest, is de ingestelde tijd voor beide kookzones gelijk.

## Bereidingstijd wijzigen of wissen

1. De kookzone kiezen en vervolgens het symbool  aanraken.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de bereidingstijd wijzigen of op  instellen.

## Na het verstrijken van de bereidingstijd

De kookplaat schakelt uit. Er klinkt een signaal en op het timer-display verschijnt  gedurende 10 seconden.

- ▶  aanraken.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

## 11.2 Automatische programmering van de bereidingstijd

U kunt voor alle kookzones automatisch dezelfde bereidingstijd instellen. De ingestelde tijd loopt voor elk van de kookzones onafhankelijk af.

Meer informatie kunt u vinden onder → "Basisinstellingen", Pagina 19.




## 11.3 De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.


### Kookwekker instellen

1. Raak meerdere malen  aan, totdat de indicatie  brandt.
- ✓ Op het timer-display brandt .
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.
- ✓ Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.

### Kookwekkertijd wijzigen of wissen

1. Raak meerdere malen  aan, totdat de indicatie  brandt.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.

### Na afloop van de wekkertijd

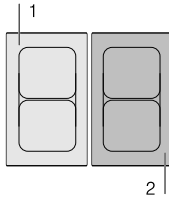
Er klinkt een signaal. Op het timer-display verschijnt  en de indicatie  brandt. Na 10 seconden verdwijnen de indicaties.

- ▶  aanraken.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

## 12 PowerBoost

Met de PowerBoost-functie kunt u grote hoeveelheden water sneller verwarmen dan met de kookstand 9.

Deze functie kunt u activeren voor een kookzone, wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is, zie afbeelding. Anders knipperen b en 9 in het display van de gekozen kookzone. Vervolgens wordt automatisch de kookstand 9 ingesteld, zonder de functie te activeren.



**Opmerking:** Bij de combi-zone kunt u de functie alleen activeren wanneer u de twee kookzones als twee onafhankelijke kookzones gebruikt.

## 13 Braadsensor

Met deze functie wordt bij het braden de juiste temperatuur van de pan aangehouden.

De kookzones met deze functie zijn door het symbool van de braadsensorfunctie aangegeven.

### 13.1 Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is ter handhaving van de temperatuur. Zo wordt er energie bespaard en raakt de olie of het vet niet oververhit.
- De braadsensorfunctie geeft aan wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van de olie en vervolgens van voedsel heeft bereikt.

#### Opmerkingen

- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Gebruik een spatscherm om vetspatten te vermijden.
- Gebruik oliën of vetten die geschikt zijn pangerechten. Wanneer u boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op min.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

### 13.2 Geschikte pannen

Kies de kookzone die qua diameter het beste overeenkomt met die van de bodem van de pan. Plaats de pan in het midden van deze kookzone.

Voor de braadsensor kunt u speciaal geschikte pannen kopen. Deze optionele accessoires kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst.

### 12.1 PowerBoost-functie activeren

- De kookzone kiezen.
  - De kookstand 9 kiezen en vervolgens boost ^ aanraken. De indicatie b brandt.
- ✓ De functie is geactiveerd.

### 12.2 Powerboost-functie deactiveren

- De kookzone kiezen.
  - 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 de PowerBoost-functie automatisch uitschakelen, ter bescherming van de elektronica-elementen binnenin de kookplaat.

**Opmerking:** Niet elk speciaal accessoire past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op. Meer informatie vindt u onder → "Servicedienst", Pagina 28.

#### Speciale accessoires

Koekenpan Ø 21 cm	Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor.
----------------------	---

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

#### Opmerkingen

- De braadsensor werd speciaal ingesteld op pannen van dit type.
- Andere soorten pannen kunnen oververhit raken. De temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.

### 13.3 Temperatuurstanden

Temperaturniveaus voor de bereiding van voedsel.

Stan- den		Geschikt voor
min	Laag	Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.
low	Laag - ge- mid- deld	Bakken en braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.
med	Ge- mid- deld - hoog	Bakken en braden van steaks, well done, gepaneerde diepvriesproducten en dunne gerechten, bijv. schnitzel, reepjes vlees in saus en groente.



Stan- den	Geschikt voor	
max Hoog	Bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks rare of medium, aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels.	

### 13.4 Adviezen voor het koken met de braadsensor

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

De ingestelde temperatuurstand varieert al naar gelang de gebruikte pan. Lege pan voorverwarmen, olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

	⌘	⌚ min
<b>Vlees</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletten <sup>1</sup>	low	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel <sup>1</sup>	med	10 - 15
Steak, rare, 3 cm dik	max	6 - 8
Steak, medium of well done, 3 cm dik	med	8 - 12
Borst van gevogelte, 2 cm dik <sup>1</sup>	low	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw <sup>1</sup>	low	8 - 20
Hamburgers, vleesballetjes, gevulde vleesballetjes <sup>1</sup>	low	6 - 30
Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	med	7 - 12
Gehakt	med	6 - 10
Spek	min	5 - 8
<b>Vis</b>		
Vis op zijn geheel, gebraden, bijv. forel	low	10 - 20
Visfilet, (on)gepaneerd	low - med	10 - 20
Garnalen, krab	med	4 - 8
<b>Eiergerechten</b>		
Pannenkoeken <sup>2</sup>	max	-
Omelet <sup>2</sup>	min	3 - 6
Spiegeleieren	min - med	2 - 6
Roerei	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (pannenkoek)	low	10 - 15
Wentelteeftjes <sup>2</sup>	low	4 - 8
<b>Aardappelen</b>		
Gebakken aardappelen, van gekookte aardappelen	max	6 - 12
Frites, van ongekookte aardappelen	med	15 - 25
Aardappelkoekjes <sup>2</sup>	max	2,5 - 3,5

<sup>1</sup> Regelmatig keren.

<sup>2</sup> Duur per portie. Na elkaar braden.


	⌘	⌚ min
Geglaceerde aardappelen	low	15 - 20
<b>Groente</b>		
Knoflook, uien	min	2 - 10
Courgettes, aubergines	low	4 - 12
Paprika, groene asperges	low	4 - 15
Paddestoelen	med	10 - 15
Groente glaceren	low	6 - 10
<b>Diepvriesproducten</b>		
Schnitzels	med	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	med	10 - 30
Filet van gevogelte <sup>1</sup>	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Visfilet, (on)gepaneerd	low	10 - 20
Vissticks	med	8 - 12
Frites	max	4 - 6
Pangerechten, bijv. groentepan met kip	low	6 - 10
Loempia's	med	10 - 30
Camembert/kaas	low	10-15
<b>Diversen</b>		
Camembert/kaas	low	7 - 10
Droge kant-en-klaargerechten met toevoeging van water, bijv. pasta	min	5 - 10
Croutons	low	6 - 10
Amandelen/noten/pijnboompitten	med	3 - 15

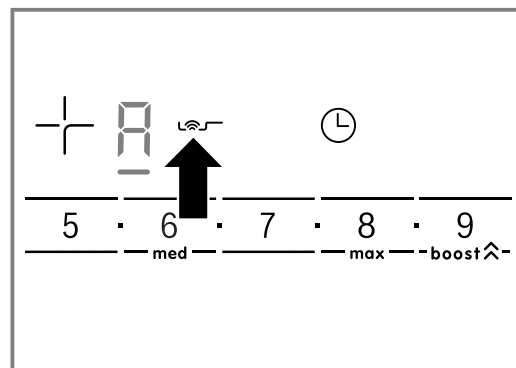
<sup>1</sup> Regelmatig keren.

<sup>2</sup> Duur per portie. Na elkaar braden.

### 13.5 BraadSensor inschakelen

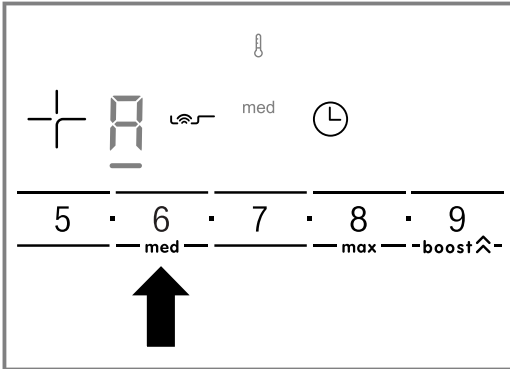
**Vereiste:** Kies de juiste braadstand in de tabel. Plaats de lege pan op de kookzone.

1. De kookzone kiezen en vervolgens het symbool  aanraken.



- ✓ Op het kookzonedisplay is  verlicht.

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



- ✓ De functie is geactiveerd.
- ✓ Het temperatuursymbool  $\delta$  is verlicht tot de braadtemperatuur bereikt is. Vervolgens klinkt een signaal en het temperatuursymbool verdwijnt.

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

#### Opmerkingen

- Het product keren zodat het niet aanbrandt.
- Om ervoor te zorgen dat de temperatuurindicatie  $\delta$  en de temperatuurstand worden weergegeven, moet u een kookzone selecteren.

### 13.6 Braadsensor uitschakelen

- ▶ De kookzone kiezen en vervolgens het symbool  $\delta$  aanraken.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

## 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.

- ▶ Gedurende 4 seconden  $\infty$  aanraken.
- ✓ De indicatie naast  $\infty$  brandt gedurende 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

### 14.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶ Gedurende 4 seconden  $\infty$  aanraken.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

### 14.3 Automatisch kinderslot

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

#### Activeren en deactiveren

Meer informatie over het kinderslot kunt u vinden onder → "Basisinstellingen", Pagina 19.

## 15 Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden

Met deze functie kunt u het bedieningspaneel voor reiniging blokkeren, zonder de gekozen instellingen bij ingeschakelde kookplaat te wijzigen.

### 15.1 Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden activeren

- ▶ symbool  $\delta$  aan. Er klinkt een signaal.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd.

### 15.2 Blokkering van het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden deactiveren

Voor het voortijdig deactiveren van de functie.

- ▶ symbool  $\delta$  aan.
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

#### Opmerkingen

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

## 16 Individuele veiligheidsuitschakeling

Wanneer u een kookzone langere tijd gebruikt en er zijn geen instellingen gewijzigd, dan wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd. Al naar gelang de vermogensstand die werd gekozen, schakelt de kookzone na 1 tot 10 uur automatisch uit.

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

Om de indicatie uit te schakelen, een willekeurig symbool aanraken. U kunt de kookzone opnieuw instellen.

## 17 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

### 17.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Functie
<b>c 1</b>	<b>Kinderslot</b> <input type="checkbox"/> Handmatig. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Automatisch. <input type="checkbox"/> Functie gedeactiveerd.
<b>c 2</b>	<b>Akoestische signalen</b> <input type="checkbox"/> Bevestigings- en foutsignaal zijn gedeactiveerd. <input type="checkbox"/> Alleen het foutsignaal is geactiveerd. <input type="checkbox"/> Alleen het bevestigingssignaal is geactiveerd. <input type="checkbox"/> Alle geluidssignalen zijn geactiveerd. <sup>1</sup>
<b>c 3</b>	<b>Energieverbruik weergeven</b> <input type="checkbox"/> Gedeactiveerd. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Geactiveerd.
<b>c 5</b>	<b>Automatische uitschakeling van de kookzones</b> <input type="checkbox"/> Uitgeschakeld. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> 1-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
<b>c 6</b>	<b>Duur van het timer-einde-geluidssignaal</b> <input type="checkbox"/> 10 seconden. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> 30 seconden. <input type="checkbox"/> 1 minuut.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling  
<sup>2</sup> Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

Indicatie	Functie
<b>c 7</b>	<b>Vermogensbegrenzing. Het totale vermogen van de kookplaat begrenzen. De beschikbare instellingen hangen van het maximale vermogen van de kookplaat af.</b> <input type="checkbox"/> Gedeactiveerd. Hoogste vermogen van de kookplaat. <sup>1, 2</sup> <input type="checkbox"/> 1000 W minimum vermogen. <input type="checkbox"/> 1500 W. <input type="checkbox"/> 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère. <input type="checkbox"/> 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. <input type="checkbox"/> 4000 W. <input type="checkbox"/> 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. <input type="checkbox"/> of <input type="checkbox"/> . Hoogste vermogen van de kookplaat. <sup>2</sup>
<b>c 9</b>	<b>Keuzetijd van de kookzone</b> <input type="checkbox"/> Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.
<b>c 12</b>	<b>Kookgerei-test, resultaat</b> <input type="checkbox"/> Niet geschikt. <input type="checkbox"/> Niet optimaal. <input type="checkbox"/> Geschikt.
<b>c 17</b>	<b>Luchtcirculatie of luchtafvoer instellen</b> <input type="checkbox"/> Circulatiefunctie configureren. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Afvoerfunctie configureren.
<b>c 18</b>	<b>Automatische start instellen</b> <input type="checkbox"/> Gedeactiveerd. <input type="checkbox"/> Geactiveerd: de ventilatie start bij een vermogensstand overeenkomstig de betreffende vermogensstanden van de kookzones. <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling  
<sup>2</sup> Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

Indicatie	Functie
c 20	<b>Naloop instellen</b> 0 Gedeactiveerd. / Geactiveerd <sup>1</sup> : Wanneer uw kookplaat werkt met afvoerluchtfunctie, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 6 minuten met de vermogensstand in. Wanneer uw kookplaat met de circulatie-luchtfunctie werkt, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 30 minuten met de vermogensstand in. De naloopfunctie schakelt zich na het verstrijken van deze tijd automatisch uit.
c 0	<b>Terugzetten naar de fabrieksinstellingen</b> 0 Individuele instellingen. <sup>1</sup> / Fabrieksinstellingen.

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling  
<sup>2</sup> Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

## 17.2 Naar de basisinstellingen

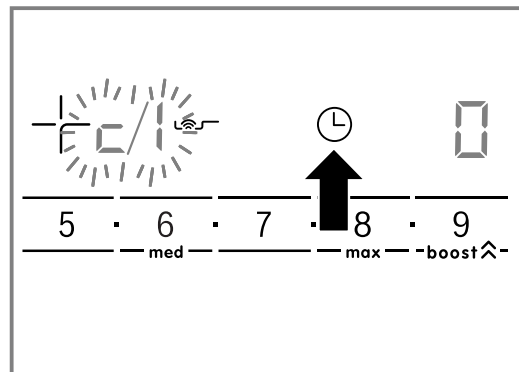
**Vereiste:** De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

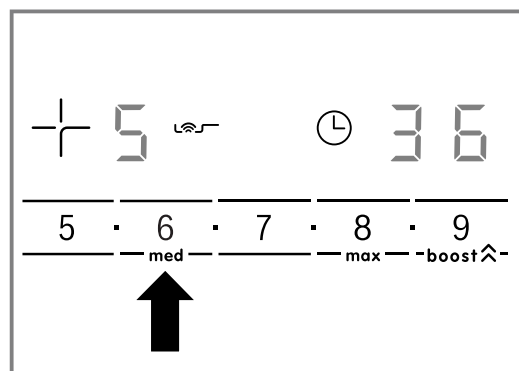
Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Servicedienst (TS)	0 /
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	99.
Fabricagenummer 2	05

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

3. Raak ④ aan om naar de basisinstellingen te gaan.



- ✓ c en / branden afwisselend alsmede 0 als voorinstelde waarde.
4. Raak het symbool ④ net zo vaak aan tot de gewenste functie wordt weergegeven.
  5. Kies in het instelbereik de gewenste instelling.



6. Raak ④ gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De instellingen zijn opgeslagen.

## 17.3 De basisinstellingen afsluiten

- ▶ Raak ① aan om de kookplaat uit te schakelen.

# 18 Weergave energieverbruik

De functie toont het totale energieverbruik tussen het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat. Na het uitschakelen wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. 1,08 kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet. De indicatie kunt u in de basisinstellingen activeren.

→ Pagina 19

## 19 Kookgerei-test

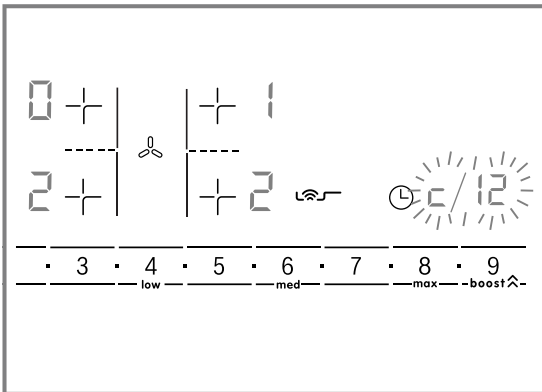
Met deze functie kunt u de snelheid en de kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei controleren.

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

Meer informatie over deze functie krijgt u onder  
→ "Basisinstellingen", Pagina 19 en over de soort, grootte en positionering van het kookgerei onder  
→ "Koken met inductie", Pagina 7.

### 19.1 Werkwijze voor de controle van de pan

1. Plaats de pan bij kamertemperatuur en met ca. 200 ml water in het midden op die kookzone, waarvan de diameter het best bij de diameter van de bodem van de pan past.
2. Roep de basisinstellingen op en kies  $c 1 2$ .
3. Het instelgebied aanraken. Op de kookzone knijpt de indicatie —.
  - ✓ De functie is geactiveerd.
  - ✓ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.



**Opmerking:** Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van de pan, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de pan warm worden en valt het resultaat mogelijk niet optimaal of naar tevredenheid uit.

### 19.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u het resultaat van de kwaliteit en snelheid van het kookproces controleren:

Resultaat	
0	De pan is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd. <sup>1</sup>
1	De pan warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal. <sup>1</sup>
2	De pan wordt goed warm en het kookproces is in orde.

<sup>1</sup> Wanneer een kleinere kookzone aanwezig is, het kookgerei op deze kookzone testen.

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

## 20 Vermogensbegrenzing

Met de functie PowerManager stelt u het totaalvermogen van de kookplaat in.

De kookplaat is af fabriek ingesteld, het maximale vermogen van de kookplaat wordt op het typeplaatje weergegeven. Met deze functie past u de configuratie aan de vereisten van elke elektrische installatie aan. Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch aangepast aan de behoefte over de ingeschakelde kookzones.

Zolang deze functie is geactiveerd, kan het vermogen van elke kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Om deze instelwaarde niet te overschrijden, ver-

deelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch aangepast aan de behoefte over de ingeschakelde kookzones. Het apparaat regelt en kiest de hoogst mogelijke vermogensstand automatisch.

Meer informatie vindt u op  
→ "Basisinstellingen", Pagina 19

## 21 Reiniging en onderhoud

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

### 21.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

#### LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

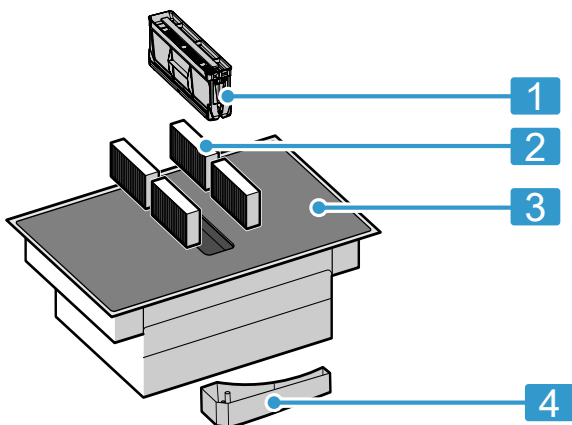
- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

#### Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

### 21.2 Componenten die moeten worden gereinigd of vervangen

Het volgende overzicht toont de componenten van het toestel die u ofwel vervangt of reinigt.



1	Vetfilter
2	Geurfilter of akoestisch filter
3	Glaskeramiek
4	Overloopreservoir

### 21.3 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

**Opmerking:** Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → Pagina 22

**Vereiste:** De kookplaat is afgekoeld.

1. Sterk vuil verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. De kookplaat reinigen met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.  
Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.  
**Tip:** Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

### 21.4 Kookplaatrand reinigen

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

#### Opmerkingen

- Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → Pagina 22
  - Geen schraper gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.  
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
  2. Droog na met een zachte doek.

### 21.5 Geurfilter of akoestisch filter vervangen

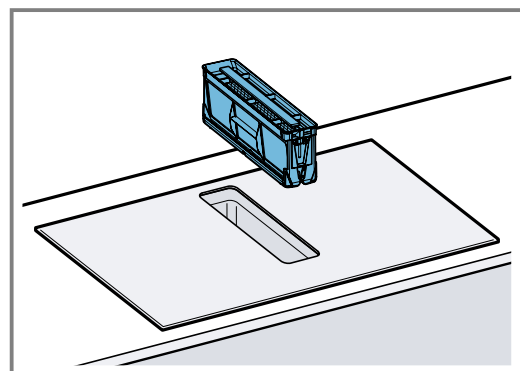
Vervang het geurfilter regelmatig. Vervang de akoestische filters als ze verontreinigd zijn.

**Opmerking:** De geurfilters of akoestische filters zijn verkrijgbaar in de speciaalzaak, bij de klantenservice of in de onlineshop.

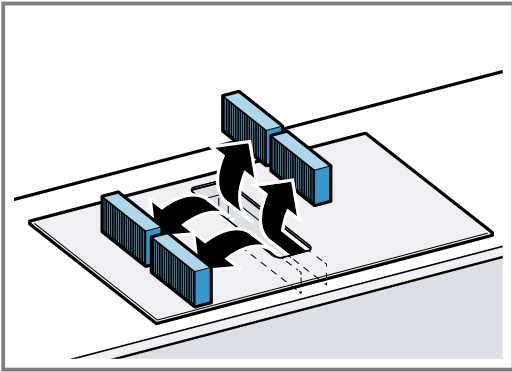
1. Alleen originele filters, om een optimale werking te garanderen.
2. **LET OP!**  
Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.  
▶ Met een hand onder de vetfilter grijpen.

Verwijder het vetfilter.

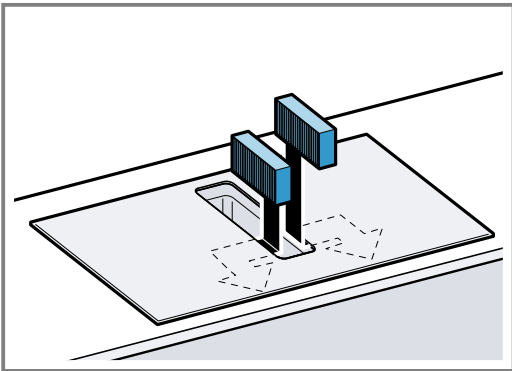
- Vet kan zich op de bodem van het reservoir verzamelen. Het vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf driipt.



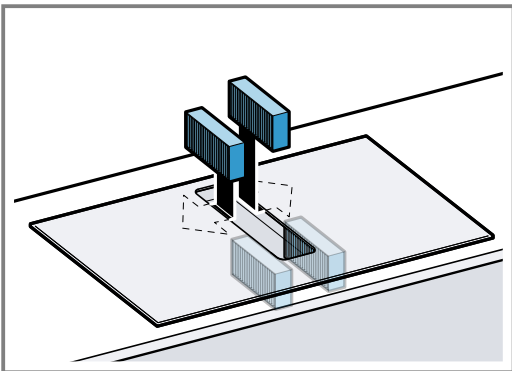
3. De 4 geurfilters of akoestische filters eruit halen en correct afvoeren.



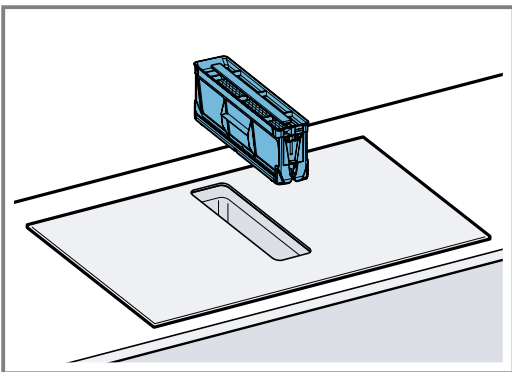
4. De 2 geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



5. De andere geurfilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen.



6. Het vetfilter plaatsen.



2. ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.  
 ✓ De indicatie *F* licht niet meer op. De verzadigingsindicatie voor de geurfilters is teruggezet.

## 21.6 Vetfilter reinigen

Vetfilters filteren het vet uit de keukendamp. Reinig het vetfilter regelmatig om een optimale werking te garanderen.

### WAARSCHUWING – Kans op brand!

De vetafzettingen in de vetfilters kunnen ontbranden.

- ▶ Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- ▶ De vetfilters regelmatig reinigen.
- ▶ Nooit in de omgeving van het apparaat met open vuur werken (bijv. flamberen).
- ▶ Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer de vuurbron een afgesloten, niet verwijderbare afscherming heeft. Er mogen geen vonken wegspringen.

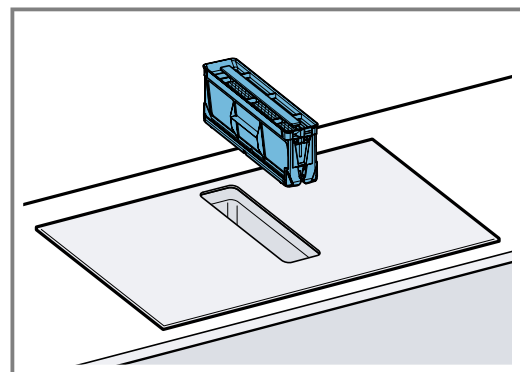
### 1. LET OP!

Eraf vallende vetfilters kunnen de eronder liggende kookplaat beschadigen.

- ▶ Met een hand onder de vetfilter grijpen.

Verwijder het vetfilter.

- Vet kan zich op de bodem van het reservoir verzamelen. Het vetfilter niet schuin houden om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
- 



2. Het vetfilter reinigen.
- → "Vetfilter met de hand reinigen", Pagina 24
  - → "Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen", Pagina 24
3. Indien nodig de geurfilters of de akoestische filters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.  
 → "Geurfilter of akoestisch filter vervangen", Pagina 22
4. Mochten er voorwerpen in het apparaat zijn beland, dan deze voorwerpen verwijderen en ervoor zorgen dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is.
5. Het inwendige van het apparaat met een zeepsop en een vaatdoek uitvegen.
6. Na het reinigen het gedroogde vetfilter aanbrengen.

## Verzadigingsindicatie terugzetten

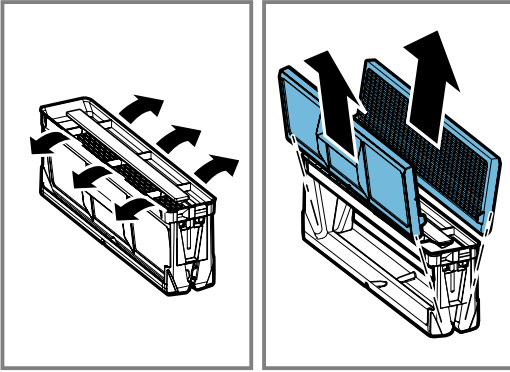
**Vereiste:** Na het uitschakelen van het apparaat brandt *F*.

1. De geurfilters vervangen. → Pagina 22



## Vetfilter met de hand reinigen

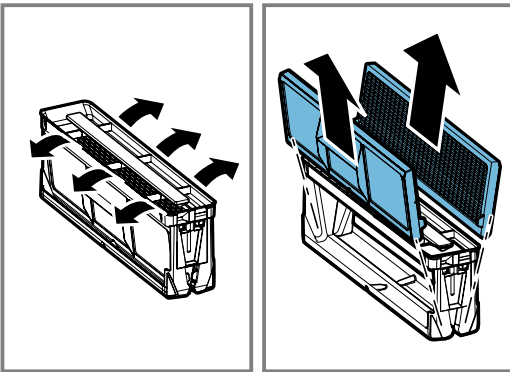
1. Het vetfilter uit elkaar halen.



2. Het vetfilter in een warm zeepsop weken.
3. Het vetfilter met een borstel reinigen.  
Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.  
Bij hardnekkig vuil een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. De vetoplosser via de klantenservice, in onze onlineshop of in een speciaalzaak kopen.
4. Het vetfilter goed uitspoelen.
5. Het vetfilter laten afdruppelen.

## Vetfilter in de vaatwasmachine reinigen

1. Het vetfilter uit elkaar halen.



2. Het vetfilter los in de vaatwasmachine plaatsen en niet inklemmen.

Voor een optimaal reinigingsresultaat het vetfilter op de filterzijde liggend in de vaatwasmachine plaatsen.

Sterk verontreinigde vetfilters niet samen met serviesgoed reinigen.

Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.

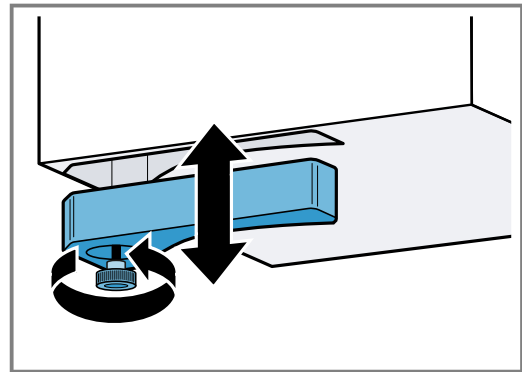
3. De vaatwasmachine starten.  
Bij de temperatuurinstelling maximaal 70 °C kiezen.
4. Het vetfilter laten afdruppelen.

## 21.7 Overloopreservoir schoonmaken

Het overloopreservoir verzamelt vloeistoffen of voorwerpen die van boven in het apparaat terechtkomen.

**Vereiste:** Het apparaat is afgekoeld en de restwarmteaanduiding is verdwenen.

1. Het overloopreservoir met een hand vasthouden en met de andere hand eraf schroeven.  
– Het overloopreservoir niet schuin houden om te voorkomen dat er vocht uitloopt.



2. Het overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
3. Indien nodig de schroef afschroeven en het overloopreservoir zonder schroef in de vaatwasmachine reinigen.
4. Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.
5. Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is.  
Voorwerpen die in het apparaat terechtkomen na het afkoelen van het apparaat verwijderen. Hiervoor het vetfilter verwijderen. → *Pagina 23*

# 22 FAQ

## 22.1 Gebruik

Vraag	Antwoord
Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom brandt het symbool van het kinderslot?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Het kinderslot is actief. Meer informatie over deze functie vindt u onder → "<i>Kinderslot</i>", <i>Pagina 18</i>.</li> </ul>
Waarom knipperen de indicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verwijder vloeistoffen of etensresten van het bedieningspaneel. Alle zaken verwijderen die het bedieningspaneel kunnen afdekken. Meer informatie betreffende het deactiveren van de signaaltoon kunt u vinden onder → "<i>Basisinstellingen</i>", <i>Pagina 19</i>.</li> </ul>



Vraag	Antwoord
Waarom kan ik de braad-sensor niet activeren?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie PowerManager is geactiveerd. De kookstanden van de actieve kookzones uitschakelen of verlagen. Meer informatie over deze functie vindt u onder → "<i>Vermogensbegrenzing</i>", Pagina 21.</li> </ul>
De ventilatie schakelt niet in, terwijl de automatische start is geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schakel de ventilatie handmatig in of controleer de configuratie van de automatische start. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "<i>Basisinstellingen</i>", Pagina 19.</li> </ul>
De ventilatie draait verder, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schakel de ventilatie handmatig uit. Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "<i>De Bediening in essentie</i>", Pagina 11.</li> </ul>
De luchtaanzuiging is te zwak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of het vetfilter schoon is. Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "<i>Reiniging en onderhoud</i>", Pagina 22.</li> </ul>

## 22.2 Geluiden

Vraag	Antwoord
Waarom zijn er tijdens het koken geluiden te horen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze duiden niet op een defect.</li> </ul>
Mogelijke geluiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Laag gezoem zoals bij een transformator:</b> ontstaat bij het koken met een hoge kookstand. Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer u een lagere kookstand kiest.</li> <li>▪ <b>Een zacht fluiten:</b> klinkt wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer u water of levensmiddelen in de pan doet.</li> <li>▪ <b>Knetteren:</b> ontstaat bij pannen gemaakt van verschillende over elkaar liggende materialen of, wanneer u pannen van verschillende maten en van verschillende materialen gebruikt. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten.</li> <li>▪ <b>Hoge fluittonen:</b> kunnen ontstaan wanneer u twee kookzones tegelijkertijd op de hoogste stand gebruikt. Deze fluittonen verdwijnen of worden minder, wanneer de kookstand verlaagt.</li> <li>▪ <b>Ventilatorgeluiden:</b> de kookplaat is voorzien van een ventilator, welke bij hoge temperaturen inschakelt. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder draaien, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.</li> </ul>

## 22.3 Pannen

Vraag	Antwoord
Welke pan is geschikt voor de inductiekookplaat?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meer informatie over kookgerei dat geschikt is voor het koken op inductie kunt u vinden onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 7.</li> </ul>
Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De kookzone waarop de pan staat, is niet ingeschakeld. Zorg ervoor dat de kookzone waarop de pan staat ingeschakeld is.</li> <li>▪ Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Meer informatie vindt u onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 7 → "<i>CombiZone</i>", Pagina 14.</li> </ul>
Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie. Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of deze op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Meer informatie vindt u onder → "<i>Koken met inductie</i>", Pagina 7 → "<i>CombiZone</i>", Pagina 14.</li> </ul>

## 22.4 Reinigen

Vraag	Antwoord
Hoe kan ik de kookplaat reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Met speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramik bereikt u optimale resultaten. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor de vaatwasser, resp. concentraten of schurende doeken.</li> <li>Meer informatie vindt u onder → "Reiniging en onderhoud", Pagina 22.</li> </ul>
In de kast onder de kookplaat bevindt zich water.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of het overloopreservoir vol is.</li> <li>Meer informatie over het reinigen en het onderhouden van de kookplaat vindt u onder → "Reiniging en onderhoud", Pagina 22.</li> </ul>
Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig het overloopreservoir regelmatig.</li> <li>Meer informatie over het reinigen en het onderhouden van het overloopreservoir vindt u onder → "Reiniging en onderhoud", Pagina 22.</li> </ul>
Met welke tijdsintervallen moet ik het vetfilter reinigen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het vetfilter regelmatig reinigen.</li> <li>Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "Reiniging en onderhoud", Pagina 22.</li> </ul>

## 23 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.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

### 23.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	<p>De stroomtoevoer is onderbroken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.</li> </ul> <p>Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema.</li> </ul> <p>Storing in de elektronica</p> <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.	<p>Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.</li> </ul>
De indicatie - knippert in de kookzone-indicaties.	<p>Er is een storing opgetreden in de elektronica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dek om de storing te bevestigen het bedieningsveld kort met de hand af.</li> </ul>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
F	Het geurfilter is verzadigd of de verzadigingsindicatie brandt, hoewel u het filter heeft vervangen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vervang het filter en reset de filterverzadigingsindicatie. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk  → "Reiniging en onderhoud", Pagina 22.</li> </ul>
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is 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>
F4	De elektronica is oververhit en heeft 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>
F5 + 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>
F5 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>
F1/F6	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>
F8	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie hoofdstuk  → "Individuele veiligheidsuitschakeling", Pagina 19.</li> </ul>
E 9000/E9010	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>
U400	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>
d E	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>

## 23.2 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.

## 24 Afvoeren

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

### 24.1 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

## 25 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.

### 25.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

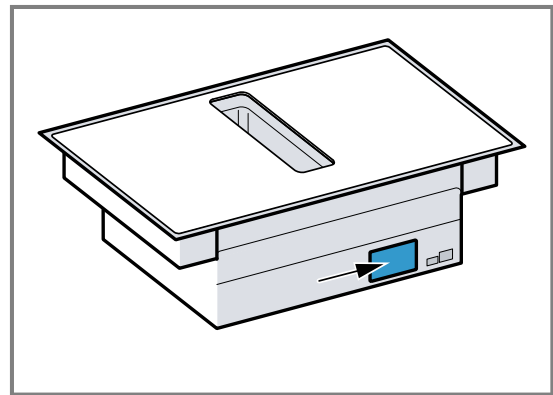
Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.

- voor 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 19* laten weergeven.



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

## 26 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.

### 26.1 De couverture smelten.

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

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

### 26.2 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 19
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.
- Pot Ø 22 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
  - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.

### 26.3 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.

### 26.4 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

### 26.5 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

### 26.6 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.

### 26.7 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.

### 26.8 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

### 26.9 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

### 26.10 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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**9001589233** (010601)

nl