BOSCH

Inductiekookplaat

PXY8..D...

[nl] Gebruikershandleiding

Bosch BetterFood app

Ontdek je nieuwe apparaat met duizenden flexibele recepten!

- Vegan, low-carb of glutenvrij? Je kunt alle recepten aanpassen aan je voorkeuren.
- Ontdek recepten voor de ingrediënten die je al in huis hebt.
- Gezond koken gemakkelijk gemaakt – dankzij het Nutri-Check gezondheidskompas.
- Vind in de recepten de optimale instellingen voor je gekoppelde apparaten.



Deze app is uitsluitend in bepaalde Europese landen en talen beschikbaar.

U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.



Inhoudsopgave

1 Veiligheid 2
2 Materiële schade voorkomen 4
3 Milieubescherming en besparing 5
4 Geschikt kookgerei 5
5 Uw apparaat leren kennen 6
6 Voor het eerste gebruik 7
7 De Bediening in essentie 8
8 FlexInduction 9
9 Uitgebreide FlexInduction 9
10 MoveMode 10
11 Tijdfuncties 10
12 PowerBoost 11
13 PanBoost 11
14 Warmhoudfunctie 12
15 Instellingen overnemen 12
16 PerfectFry Sensor 12
17 Kinderslot 13
18 Veegbeveiliging 13
19 Individuele veiligheidsuitschakeling 14
20 Basisinstellingen 14
21 Kookgerei-test 15
22 Home Connect 15
23 Afzuigregeling van het kookveld 17
24 Reiniging en onderhoud 19
25 Storingen verhelpen 20
26 Afvoeren 21
27 Conformiteitsverklaring 21
28 Servicedienst 22
29 Testgerechten 22

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

⚠ WAARSCHUWING
Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP
Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 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 transportschade niet aan.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!
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.

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.
- ▸ Nooit kookplaatbeschermroosters 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.
- ▸ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

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.
- ▸ Neem contact op met de klantenservice. →*Pagina 22*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- ▸ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
- ▸ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Contact van metalen voorwerpen met de zich aan de onderkant van de kookplaat bevindende ventilator kan leiden tot een elektrische schok.
- ▸ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.
- ▸ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- ▸ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.
- ▸ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
- ▸ Gebruik alleen hittebestendige vormen.

Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.
- ▸ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
- ▸ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▸ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
- ▸ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▸ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

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

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
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.

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.

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- ✔ Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

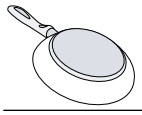
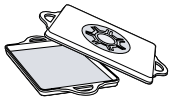
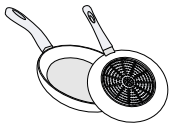
4 Geschikt kookgerei

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 kookgerei 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

Om het kookgerei correct te herkennen, moet u met de grootte en het materiaal van het kookgerei rekening houden. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.
Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei	Roestvaststalen kookgerei met sandwich-bodem welke de warmte goed verdeelt.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
	Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal.	Dit kookgerei warmt snel op en wordt veilig herkend.
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 bodems van het kookgerei verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor minder vermogen aan het kookgerei wordt afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd.
Niet geschikt	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.	

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

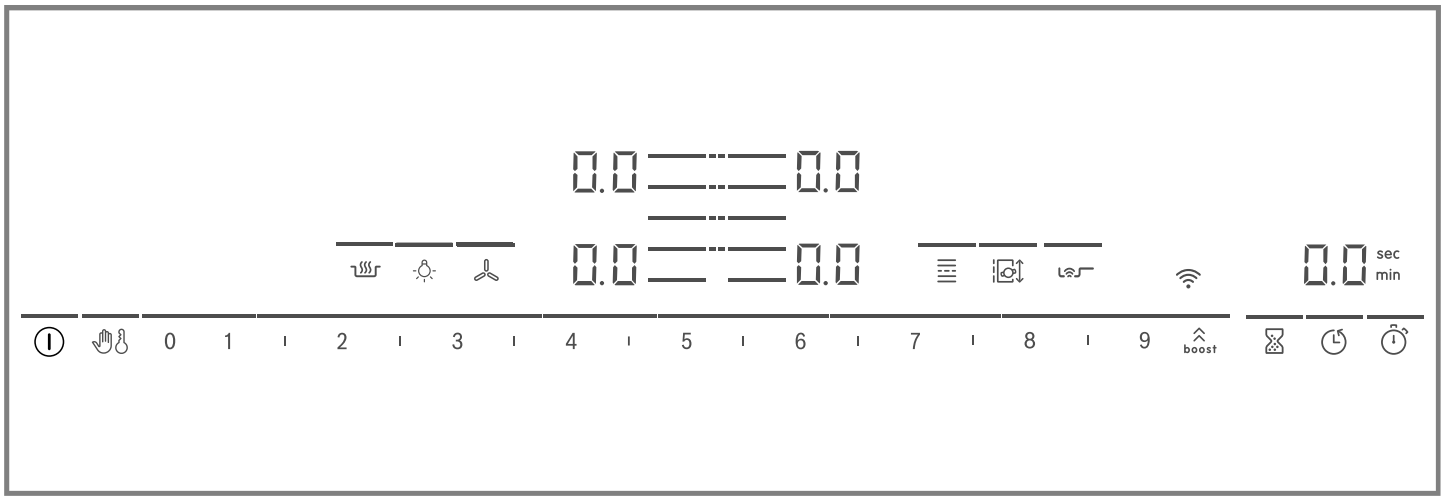
5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Koken met inductie

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

5.2 Bedieningspaneel

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



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

Touch-knoppen

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

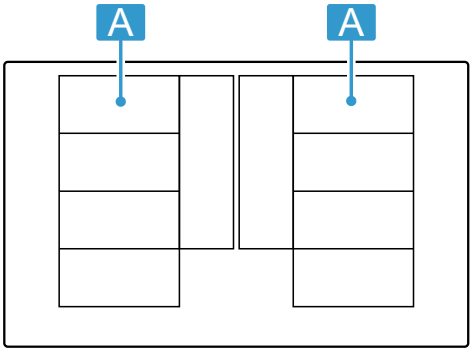
Sensor	Functie
⏻	Hoofdschakelaar
	Veegbeveiliging
	Kinderslot
0 1 I 2 I 3...	Instelgedeelte
boost	PowerBoost / PanBoost
	Timer
	Uitschakeltimer
	Count-up timer

Sensor	Functie
	Warmhoudfunctie
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Kookzone kiezen
	WiFi
	Op kookplaat gebaseerd afzuigkapregeling
	Verlichting van de kap

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

5.3 Verdeling van de kookzones

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



Gebied	Hoogste kookstand	
A	Vermogensstand 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A	Vermogensstand 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Kookzone

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

Gebied	Type kookzone
	Kookzone van één enkele kring
	Flex-Zone → *"FlexInduction", Pagina 9*
/	Uitgebreide Flex Zone → *"Uitgebreide FlexInduction", Pagina 9*

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 Voor het eerste gebruik

Houd de volgende adviezen aan.

6.1 Eerste reiniging

Verpakkingsresten van het kookplaatoppervlak verwijderen en het oppervlak met een vochtige doek afvegen.
Een lijst met de aanbevolen reinigingsmiddelen vindt u op de officiële website *www.bosch-home.com*.
Meer informatie over onderhoud en reiniging.
→*Pagina 19*

6.2 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.

6.3 Kookgerei

Een lijst van het aanbevolen kookgerei vindt u op de officiële website *www.bosch-home.com*.
Meer informatie over het passende kookgerei.
→*Pagina 5*

6.4 Home Connect instellen

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, wordt de instelling van het thuisnetwerk opgevraagd. Op het display licht gedurende enkele seconden het symbool op.
Om de aansluitinstelling te starten, de sensor aanraken en de aanwijzingen in het hoofdstuk opvolgen. Om de eerste instelling te verlaten een willekeurige sensor aanraken.
→ *"Home Connect ", Pagina 15*

7 De Bediening in essentie

7.1 Kookplaat inschakelen

- ▸ ⏻ aanraken.
  Er klinkt een signaal. De symbolen van de kookzones en de momenteel beschikbare functies branden. Naast de kookzones is *0.0* verlicht.
- ✔ De kookplaat is klaar voor gebruik.

ReStart

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

7.2 De kookplaat uitschakelen

- ▸ ⏻ aanraken tot de indicaties doven.
- ✔ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

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

7.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Kies de vermogensstand die voor het product en de geplande bereiding het meest geschikt is.

1. Raak het symbool ☰ van de gewenste kookzone aan.
- ✔ De indicatie is *0.0* is helderder verlicht.
2. Selecteer de gewenste vermogensstand in het instelgebied.
- ✔ De vermogensstand is ingesteld.

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

QuickStart

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

Vermogensstand wijzigen of kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand of op *0 0* instellen.
- ✔ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

7.4 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
Smelten		
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Gekookte worstjes [1]	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Stoven, sudderen		
Aardappelballetjes [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2.5 - 3.5	15 - 30
Aardappelen in schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Sudderen		
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Roosteren/Braden met weinig vet [1]		
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. roerbakgerechten	6 - 7	6 - 10
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Braden (150 tot 200 g per portie in 1 tot 2 l olie, in porties frituren) [1]		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kipnuggets	8 - 9	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

[1] Zonder deksel
[2] Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

8 FlexInduction

De flexibele kookzone maakt het voor u mogelijk om kookgerei in gelijk welke vorm of grootte naar wens te plaatsen. Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

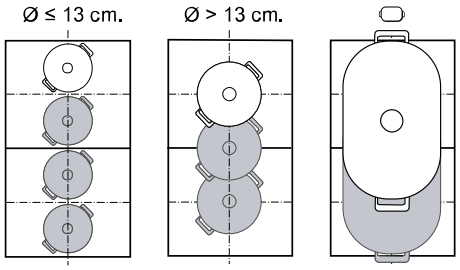
8.1 Plaatsen van het kookgerei

De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

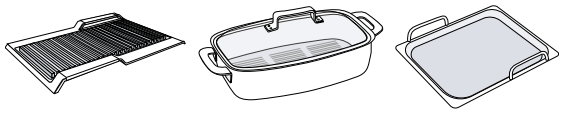
Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het komen met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



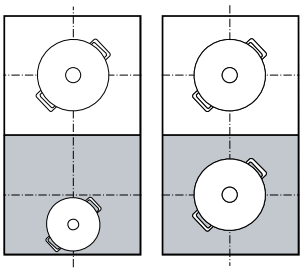
- Aanbevolen langwerpig kookgerei ⬭:



Als twee gescheiden kookzones

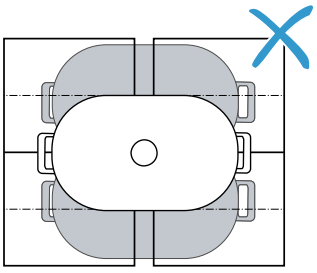
Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.

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



Attentie

Plaats geen kookgerei in het midden tussen de rechter- en linkerzone. De kookzones worden anders niet correct geactiveerd en u realiseert geen goed bereidingsresultaat.



8.2 Schakel FlexInduction in

1. Plaats het kookgerei op de kookzone.
2. Kies de kookzone.

✔ Al naar gelang de grootte en positie van de pan worden de kookzones automatische gescheiden of verbonden.

✔ De FlexZone is verbonden en ≣ brandt.

Opmerkingen

- U kunt de instellingen van de kookzone handmatig wijzigen door ≣ aan te raken.
- U kunt de standaardconfiguratie van de flexibele kookzone wijzigen. Hoe u dat kunt doen kunt u vinden in het hoofdstuk Basisinstellingen. →*Pagina 14*
- Wanneer u het kookgerei van een actieve verbonden kookzone verplaatst of optilt, start automatische een zoekfunctie. Elke kookgerei, dat bij deze zoekactie binnen de kookzone wordt gevonden, wordt verwarmd met de eerder gekozen kookstand.

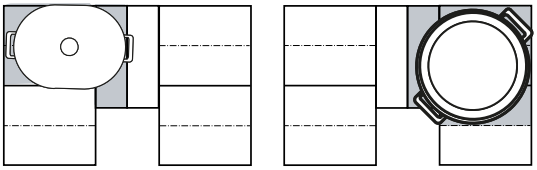
9 Uitgebreide FlexInduction

Met de uitgebreide kookzone kunt u met groter kookgerei koken of langwerpig kookgerei zijwaarts plaatsen. De uitbreiding schakelt steeds in combinatie met een van beide flexibele kookzones in. U kunt de uitbreiding niet afzonderlijk inschakelen.

9.1 Plaatsen van het kookgerei overeenkomstig de vorm en het formaat

Plaats het kookgerei in het midden boven het achterste gedeelte van de flexibele kookzone en de uitbreiding ervan.
Afhankelijk van het formaat van het kookgerei en het afgedekte kookvlak kunt u de flexibele kookzone als twee

gescheiden of als een samenhangende kookzone inschakelen:



9.2 Uitgebreide FlexInduction activeren

1. Het kookgerei op de flexibele kookzone plaatsen en hierbij de uitbreiding afdekken.
2. Kookzone en vermogensstand kiezen De indicaties voor de kookzone en ⋮ voor de uitgebreide zone branden.

✔ De zone is geactiveerd.

Opmerking: Als de indicatie niet brandt, dan het kookgerei optillen en weer op de kookzone plaatsen.

9.3 Uitgebreide FlexInduction deactiveren

▸ De kookzone kiezen en in het instelgebied op *00* zetten.

✔ De functie is gedeactiveerd.

10 MoveMode

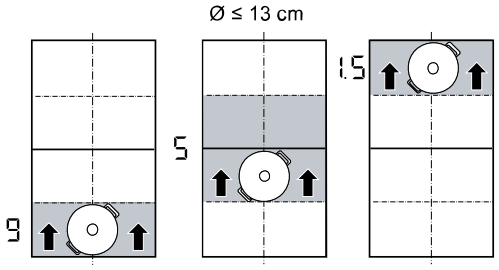
Met deze functie kunt u de vermogensstand van het kookgerei wijzigen, door het gewoon in de flexibele kookzone naar voren of terug te schuiven. De zone wordt hiervoor in drie gebieden met verschillende vermogensstanden onderverdeeld.

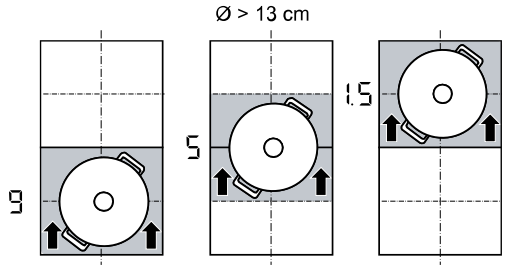
10.1 Plaatsen en verplaatsen van het kookgerei

Slechts een stuk kookgerei gebruiken. Het kookgebied hangt van het gebruikte kookgerei en zijn grootte en positie af.
Elk kookgebied heeft een vooraf ingestelde vermogensstand:

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

U kunt de standaardinstelling van de vooringestelde vermogensstanden wijzigen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert →*Pagina 14*.





10.2 MoveMode activeren

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

1. Een van de beide kookzones van de flexibele zone kiezen.
2. Op ⧉ drukken.

✔ De vermogensstand van het gebied waarop het kookgerei zich bevindt, brandt in de kookzone-indicatie naast ⧉.

✔ De functie is ingeschakeld.

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

10.3 MoveMode deactiveren

▸ ⧉ aanraken

✔ De indicatie naast ⧉ schakelt uit.

✔ De functie is gedeactiveerd.

11 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer
- Count-up timer

11.1 Uitschakeltimer

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

Uitschakeltimer inschakelen

1. Kookzone en vermogensstand kiezen.

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

Opmerking: Wanneer in een kookzone, waarin PerfectFry Sensor is geactiveerd, een bereidingstijd is geprogrammeerd, begint de geprogrammeerde bereidingstijd af te tellen, zodra het gekozen temperatuurniveau is bereikt.

Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen

1. De kookzone kiezen en ⏲ aanraken.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op 00 instellen.
3. Bevestig met ⏲.

11.2 Timer

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

Timer inschakelen

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

Timer wijzigen of uitschakelen

1. Raak ⧖ aan.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op 00 instellen.
3. Met ⧖ bevestigen.

11.3 Count-up timer

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

Schakel Count-up timer in

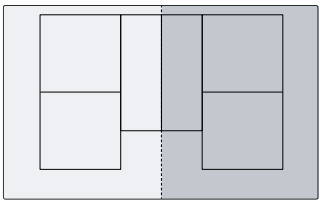
▸ Raak ⏱ aan.
✔ De tijd begint te lopen.

Schakel Count-up timer uit

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

12 PowerBoost

Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met 9.
Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



12.1 PowerBoost inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op ⏫ tippen. De indicatie b. brandt.
✔ De functie is ingeschakeld.

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

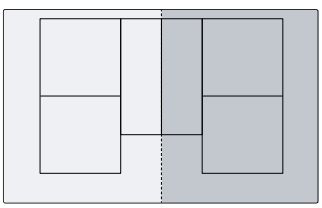
12.2 PowerBoost uitschakelen

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

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

13 PanBoost

Met deze functie verhit u pannen sneller dan met 9.
Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



13.1 Gebruiksadviezen

- Leg geen deksel op de pan.
- Nooit lege pannen zonder toezicht verhitten.
- Alleen koude pannen gebruiken.
- Pannen met volkomen effen bodem gebruiken. Geen pannen met dunne bodem gebruiken.

13.2 Schakel PanBoost in

1. Kies de kookzone.
2. Twee keer op boost tippen. Pb. is verlicht.

✔ De functie is ingeschakeld.

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

13.3 PanBoost uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op boost tippen. Pb. dooft en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.

✔ De functie is gedeactiveerd.

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

14 Warmhoudfunctie

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

14.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool aan.
   Lo brandt.

✔ De functie is ingeschakeld.

14.2 Schakel Warmhoudfunctie uit

1. Kies de kookzone.
2. Tip op .
   Lo verdwijnt.

✔ De functie is gedeactiveerd.

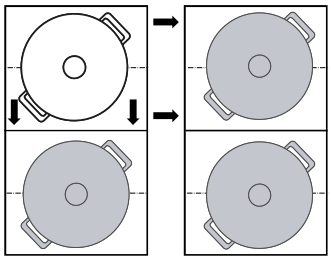
15 Instellingen overnemen

Met deze functie kunt u de kookstand en de geprogrammeerde bereidingstijd van de ene naar de andere kookzone overdragen.

15.1 Instellingen overnemen

Vereiste: Verplaats het kookgerei naar een kookzone die niet ingeschakeld is en nog niet vooraf is ingesteld en waarop eerder geen ander kookgerei stond.

1. Verplaats het kookgerei.



Het kookgerei wordt herkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen afwisselend de eerder gekozen kookstand en E.

2. Kies de nieuwe kookzone in de instellingen over te nemen.
   Het apparaat zet het vermogen van de oorspronkelijk kookzone op 00.

✔ De instellingen zijn op de nieuwe kookzone overgedragen.

Opmerking: Wanneer u een nieuw kookgerei op een andere kookzone plaatst, voordat u de instellingen heeft bevestigd, dan kunt u deze functie voor beide pannen gebruiken.

16 PerfectFry Sensor

Is geschikt voor het bereiden of inkoken van sauzen, pannenkoeken of voor het bakken van eieren met boter, voor het bakken van groente of steaks tot de gewenste gaarheid en hierbij de temperatuur onder controle houden.
In de plaats van tijdens het koken vaak de vermogensstand aan te passen, bij het begin een keer de gewenste doeltemperatuur kiezen. De sensoren onder de keramische glasplaat meten dan de temperatuur van het kookgerei en houden deze tijdens het volledige kookproces constant.

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

16.1 Voordelen

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

16.2 Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

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

16.3 Aanbevolen kookgerei

Voor deze functie werd speciaal kookgerei ontwikkeld, dat optimale resultaten levert.
Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop *www.bosch-home.com*.

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

16.4 PerfectFry Sensor inschakelen

1. Lege pan op de kookzone plaatsen.
2. De kookzone kiezen en aanraken.
3. In de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.

✔ De functie start. knippert tot de ingestelde doeltemperatuur is bereikt.
✔ Als de doeltemperatuur is bereikt, weerklinkt een signaal en stopt met knipperen.

4. Het braadvet en dan het product in de braadpan doen.

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

16.5 Schakel PerfectFry Sensor uit

▸ De kookzone kiezen en aanraken.
✔ De functie is gedeactiveerd.

16.6 Adviezen voor het koken met PerfectFry Sensor

In de bijgevoegde documentatie vindt u een tabel met adviezen voor het koken met PerfectFry Sensor.

17 Kinderslot

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

17.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.
1. Op ⏻ tippen.
2. Raak 🔒 gedurende 4 seconden aan.

✔ De indicatie 🔒 is 10 seconden lang verlicht.
✔ De kookplaat is geblokkeerd.

17.2 Kinderslot uitschakelen

1. Op ⏻ tippen.
2. Raak 🔒 gedurende 4 seconden aan.

✔ De blokkering is opgeheven.

17.3 Automatisch kinderslot

U kunt het kinderslot ook automatisch elke keer na het uitschakelen van de kookplaat activeren.
In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de functie in- en uitschakelt. →*Pagina 14*

18 Veegbeveiliging

Zorgt voor een blokkering van het bedieningspaneel, zodat bij het reinigen instellingen niet ongewild worden gewijzigd.
De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

18.1 Schakel Veegbeveiliging in

▸ Druk op ✋. Er klinkt een waarschuwingssignaal en ✋ brandt.

✔ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. 5 seconden voor het uitschakelen klinkt een signaal.

18.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

▸ symbool ✋ aan.

✔ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

19 Individuele veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De kookzone geeft *F8* weer en schakelt uit.

De tijd van 1 tot 10 uur hangt van de geselecteerde vermogensstand af.
Druk op een willekeurige button.

20 Basisinstellingen

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

20.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
c 1	Kinderslot	*0* - Handmatig. [1] *1* Automatisch. *2* – Uitgeschakeld
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 [1].
c 3	Weergave energieverbruik Toont het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat in kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.	*0* – Uitgeschakeld [1] *1* – Ingeschakeld
c 5	Automatisch uitschakelen van de kookzones.	*00* - uitgeschakeld. [1] *01-99* - Tijd tot het automatisch uitschakelen.
c 6	Duur van het timer-einde-geluidssignaal	*1* – 10 seconden [1] *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 hangen af van het maximale vermogen van de kookplaat (zie typeplaatje). Wanneer de functie actief is en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt _ weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen.	*0* – Uitgeschakeld Maximaal vermogen van de kookplaat [1]. *1* - 1000 W. Laagste stand. *1.5* - 1500 W. ... *3* - 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère *3.5* - 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. *4* - 4000 W. *4.5* - 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. ... *9* - Maximaal vermogen van de kookplaat.
c 11	MoveMode Maakt de wijziging mogelijk van de vooringestelde vermogensstanden van de drie kookbereiken van de flexibele kookzone. Kies hiervoor een van de beide kookzones, stel de gewenste vermogensstand in het instelbereik in raak aan om de nieuwe vermogensstand te bevestigen en de volgende kookzone te selecteren.	*9* - Vooringestelde vermogensstand voor de voorste kookzone. *5* - Vooringestelde vermogensstand voor de middelste kookzone. *1.5* - Vooringestelde vermogensstand voor de achterste kookzone.
c 12	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren.	*0* - Niet geschikt. *1* - Niet optimaal. *2* - Geschikt.
c 13	FlexInduction	*0* - Als twee onafhankelijke kookzones. [1]

[1] Fabrieksinstelling

Indicatie	Instelling	Waarde
	Inschakelmodus van de FlexZone wijzigen.	*1* - Als een gecombineerde kookzone.
c 0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	*0* - Individuele instellingen [1]. *1* - Fabrieksinstellingen.

20.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.
1. Raak ⏻ aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden ⧖ 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 de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

3. Raak ⧖ aan om naar de basisinstellingen te gaan.
✔ *c 1* en *0* lichten op als voorinstelling.
4. Raak ⧖ net zo lang aan totdat de gewenste instelling verschijnt.
5. De gewenste instelling in het instelbereik kiezen.
6. Raak ⧖ gedurende 4 seconden aan.
✔ De instellingen zijn opgeslagen.

20.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

▸ Raak ⏻ aan.
✔ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

21 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 14*

21.1 Kookgerei-test uitvoeren

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

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.
2. Roep de basisinstellingen op en kies *c 12*.
3. Het instelgebied aanraken. Op de kookzone knippert de indicatie —.
✔ De test is bezig.
✔ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

21.2 Resultaat controleren

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

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

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

22 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.
De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: *www.home-connect.com*.

De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen en houd u aan de instructies in de Home Connect app.

Opmerkingen
- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ *"Veiligheid", Pagina 2*

[1] Fabrieksinstelling

- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

22.1 Home Connect instellen

Vereisten

- Het apparaat is verbonden met het stroomnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android-besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het apparaat heeft op de plaats van opstelling ontvangst van het thuisnetwerk (wifi).
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-signaal van uw thuisnetwerk.

1. Scan de volgende QR-code.

   Via de QR-code kunt u de Home Connect app installeren en uw apparaat verbinden.
2. De aanwijzingen van de Home Connect app opvolgen.

22.2 Overzicht van de Home Connect instellingen

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen.

Instelling	Selectie of weergave	Extra informatie
HC 1	Netwerkverbinding 0 – Niet verbonden/netwerkverbinding verbreken 1 - Automatisch verbinden 2 - Handmatig verbinden 3 - Verbonden	Kookplaat in het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) aanmelden of netwerkverbinding verbreken
HC 2	Verbinding met app 0 - Niet verbonden 1 – Verbinding maken	HC 2 wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
HC 3	Verbinding met WiFi 0 – Draadloze module uitgeschakeld 1 – Draadloze module ingeschakeld	Wanneer WiFi is geactiveerd, kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit. HC 3 wordt alleen weergegeven, wanneer de kookplaat al een keer met het netwerk werd verbonden.
HC 4	Instelling via app 0 – Uitgeschakeld 1 – Ingeschakeld [1]	Als HC4 is uitgeschakeld, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
HC 5	Software-update 1 – Update beschikbaar en gereed voor installatie 2 – Installatie starten	HC 5 wordt alleen weergegeven wanneer er een softwareupdate beschikbaar is.
HC 6	Toegang op afstand door servicedienst regelen 0 – Niet toegestaan 1 - Toegestaan	HC 6 wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst verbinding probeert te maken met de kookplaat. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
HC 7	WiFi-signaalsterkte laten weergeven 0 – Niet verbonden met het WiFi-thuisnetwerk 1 – Signaalsterkte 1 (slecht) 2 – Signaalsterkte 2 (gemiddeld) 3 – Signaalsterkte 3 (goed)	HC 7 wordt alleen weergegeven als er een verbinding is met het thuisnetwerk (WiFi).
HC 8	Verbinding met de Home Connect server 0 - Niet verbonden 1 - Verbonden	HC 8 wordt alleen weergegeven als er een verbinding is met het thuisnetwerk (WiFi).

[1] Fabrieksinstelling

22.3 Netwerkverbinding deactiveren

- ▸ Naar de basisinstellingen gaan, *HC3* en aansluitend de waarde *0* selecteren.
- ✔ De verbinding met WiFi (N) wordt gedeactiveerd.

Opmerking: Kies de waarde *1* om de netwerkverbinding weer te activeren.

22.4 Instellingen via de Home Connect app wijzigen

Met de Home Connect app kunt u de instellingen voor de kookzones wijzigen en naar de kookplaat sturen.

Vereisten

- De kookplaat is met het thuisnetwerk en de Home Connect app verbonden.
- Om de kookplaat via de Home Connect app in te kunnen stellen, moet in de basisinstellingen *HC4* ingeschakeld zijn. In de toestand bij levering is *HC4* ingeschakeld. Als de overdracht van instellingen is gedeactiveerd, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.

1. De instelling in de Home Connect app uitvoeren en naar de kookplaat sturen.
   De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen. Instellingen die u vanuit de Home Connect app naar de kookplaat stuurt, moet u op de kookplaat bevestigen.
   ✔ Wanneer kookinstellingen naar een kookplaat worden doorgestuurd, begint afhankelijk van de instelling de betreffende kookzone-indicatie te knipperen.
2. Druk op de kookzone-indicatie op de gewenste kookzone op de instelling te bevestigen.
3. Om de instelling te verwerpen, op een willekeurig ander touchveld van de kookplaat tippen.

22.5 Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. voor optimalisatie, verhelpen van fouten, voor veiligheidsrelevante updates alsmede voor extra functies en diensten.
Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.
Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.
De actuele softwareversie is in de Home Connect app onder de apparaatinformatie van het betreffende huishoudapparaat te vinden.

Opmerkingen

- De software-update bestaat uit twee stappen.
  – In de eerste stap van de download.
  – In de tweede stap de installatie op uw apparaat.
- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kunnen software-updates ook automatisch worden gedownload.
- De installatie duurt enkele minuten. Tijdens de installatie kunt u uw apparaat niet gebruiken.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

22.6 Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Tip: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: *www.home-connect.com*.

22.7 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.

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

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

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

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

23 Afzuigregeling van het kookveld

Wanneer de kookplaat en de afzuigkap Home Connect-compatibel zijn, verbindt u de apparaten in de Home Connect app. Verbind daarvoor beide apparaten met Home Connect en volg de aanwijzingen in de app op.

Opmerkingen
- De bediening aan de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is een bediening via de afzuigregeling van het kookveld niet mogelijk.
- U kunt de verbinding met de afzuigkap alleen via de Home Connect app realiseren.

23.1 Home Connect instellingen resetten

Als de verbinding van uw apparaat met het WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) problemen oplevert of als u uw apparaat in een ander WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) wilt aanmelden, kunt u de Home Connect instellingen resetten.

Opmerking: Wanneer u de Home Connect instellingen reset, wordt ook de verbinding met een mogelijk verbonden afzuigkap verbroken.

1. ⧖ 4 seconden ingedrukt houden.
✔ Het display toont de productinformatie.
2. Net zo vaak op ⧖ tippen tot het display afwisselend *c* en *16* laat zien.
3. In het instelgedeelte de waarde *0* instellen.

23.2 Bediening van de afzuigkap via de kookplaat

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.

Via de bedieningselementen van de kookplaat kunt u nog meer instellingen uitvoeren.

Ventilator instellen

1. Op 🌀 tippen.
2. In het instelgedeelte een ventilatorstand kiezen.
   U kunt kiezen uit de standen 1, 2 en 3.
   Tip in het instelgedeelte op 4 of 5 om een intensiefstand in te stellen. In plaats daarvan kunt ook net zo vaak op boost tippen tot de gewenste intensiefstand wordt weergegeven.

Ventilator uitschakelen

▸ In het instelgedeelte ventilatorstand 0 kiezen.

Automatische modus inschakelen

▸ 🌀 ingedrukt houden tot de indicatie ♨ aangeeft.
✔ Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

Automatische modus uitschakelen

▸ 🌀 ingedrukt houden tot ♨ verdwijnt.
Wanneer u een andere ventilatorstand instelt, wordt de automatische modus eveneens beëindigd.

Verlichting van de afzuigkap instellen

U kunt het licht van de afzuigkap via het bedieningspaneel van de kookplaat inschakelen en uitschakelen.

1. Tip op ☼ om de verlichting in te schakelen.
2. Tip opnieuw op ☼ om de verlichting uit te schakelen.

23.3 Overzicht van de instellingen van de afzuigkapbediening

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.

Instelling [1]	Keuze	Beschrijving
c16	Verbinding kookplaat - afzuigkap *0* – niet verbonden / verbinding verbroken *1* – Geen functie *2* – verbonden met het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) *3* – verbonden met WiFi en met de afzuigkap	-
c18	Automatisch starten van de ventilator *0* – Uitgeschakeld De afzuigkap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld. *1* – Ingeschakeld met automatische modus [2]. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone ingeschakeld in de automatische modus. *2* – Ingeschakeld met handmatige modus. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone op een vooraf gedefinieerde stand ingeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
c20	Naventilatie *0* – De ventilator wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld. *1* – Ingeschakeld met automatische modus [2] *2* – Ingeschakeld met standaard naventilatie *3* – Geen wijziging van de instellingen	Instelling of, en hoelang de ventilator na uitschakelen van de kookplaat blijft draaien. Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
c21	Automatisch inschakelen van de verlichting *0* – Uitgeschakeld *1* – Ingeschakeld [2]	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering
[2] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Instelling [1]	Keuze	Beschrijving
	De verlichting wordt bij inschakelen van de kookplaat ingeschakeld.	
c22	Automatisch uitschakelen van de verlichting 0 – Uitgeschakeld [2] 1 – De verlichting wordt bij uitschakelen van de kookplaat uitgeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.

24 Reiniging en onderhoud

24.1 Glass-Protect-oppervlak

Het glas van de kookplaat is van een coating voorzien die de krasbestendigheid verhoogt.

Beschadigingen van het oppervlak vermijden

Reinig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt het oppervlak met een zachte doek en een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor glaskeramiek.

- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
- Vermijd direct contact van levensmiddelen met de kookplaat, omdat dit tot permanente verkleuringen van het oppervlak kan leiden.
- Levensmiddelresten, suiker, plastic, aluminiumfolie en gemorste levensmiddelen onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten verwijderen.
- Grove verontreinigingen, zout en suiker op het kookvlak direct verwijderen.
- Geen kookgerei met ruwe bodem gebruiken.
- Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
- Gebruik geen schraper die zich in een slechte toestand bevindt.

24.2 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de klantenservice, in de webshop 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 vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten
- Basisproducten zoals ontvettingsproducten

24.3 Kookplaat reinigen

Om te vermijden dat er kookresten inbranden, de kookplaat na elk gebruik reinigen.

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

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Besproei het gehele oppervlak met zeepwater of gangbaar afwasmiddel. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor de glaskeramische kookplaat uitsluitend bij hardnekkige verontreinigingen.
   - ▸ Breng het reinigingsmiddel gelijkmatig en zacht aan.
   - ▸ Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.
   - ▸ Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.
3. Met een vochtige doek afnemen en met een schoonmaakdoekje afdrogen.

Tips

- Wanneer u de bodem van het kookgerei schoon houdt, dan blijft het oppervlak van de kookplaat in een goede conditie.
- Het gebruik van LED- of halogeenlampen verbetert de lichtomstandigheden en vermijdt reflecties of kleurverschillen op de kookplaat.

24.4 Profielen reinigen

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

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. Reinigen met zeepsop en drogen met een zachte doek.
   Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Drogen met een zachte doek.

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering
[2] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

25 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.

Tip: Verbind uw apparaat permanent met de Home Connect app om automatisch software-updates te verkrijgen. Zo worden fouten verholpen, prestatieverbeteringen doorgevoerd en nieuwe functies geüpload.

⚠ 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.
  → *"Servicedienst", Pagina 22*

⚠ 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.
- ▸ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

25.1 Waarschuwing

Opmerkingen
- Wanneer op het display *E* verschijnt, de knop van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de volgende tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat weer aansluiten. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Wanneer een fout optreedt, dan schakelt het apparaat niet naar de spaarstand.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

25.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	De stroomtoevoer is onderbroken. ▸ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.
	Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. ▸ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema.
	Storing in de elektronica ▸ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. ▸ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. ▸ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
F5 + vermogensstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. ▸ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. ▸ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.
F1/*F6*	De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. ▸ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
F0	Instellingen overnemen wordt niet geactiveerd. ▸ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. Zoals gebruikelijk koken zonder de functie Instellingen overnemen te gebruiken. Contact opnemen met de Service.
F9	De uitgebreide Flex-zone schakelt niet in. ▸ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. U kunt verder koken met de overige kookzones. Neem contact op met de technische servicedienst.
F8	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. ▸ Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Voor het instellen van de kookzone een willekeurige toets aanraken en het display uitschakelen.
E 9000/E9010	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. ▸ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400/E9011	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. ▸ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
d E	De demo-modus is geactiveerd. ▸ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd.
Home Connect functioneert niet correct.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Ga naar *www.home-connect.com*.

25.3 Normaal geluid van uw apparaat

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

26 Afvoeren

26.1 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.

27 Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.
Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder *www.bosch-home.com* op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

CE

2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU

MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.								

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.							

28 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.
Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.
Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

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

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.
De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op *www.bosch-home.com* op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) nodig. Deze nummers 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 14* laten weergeven.
Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

29 Testgerechten

Deze instellingsaanbevelingen zijn bedoeld voor testinstituten 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.

29.1 De couverture smelten.

Ingrediënten: 150 g pure chocolade (55% cacao).
- Pot Ø 16 cm zonder deksel
  - Koken: Vermogensstand 1.5

29.2 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Recept volgens DIN 44550
Begintemperatuur 20°C
Opwarmen zonder omroeren
- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 450 g
  - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pot Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
  - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

29.3 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Bijv.: linzendiameter 5-7 mm. Starttemperatuur 20°C
Na 1 min. opwarmen omroeren
- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 500 g
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pan Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 1 kg
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

29.4 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

29.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C
1. De melk verwarmen tot hij begint op te komen. Verwarmen zonder deksel. Na 10 min. opwarmen omroeren.
2. Stel het aanbevolen vermogen in en voeg rijst, suiker en zout toe aan de melk.
Bereidingstijd inclusief opwarmen, ca. 45 min.

- Pan Ø 16 cm Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
  – Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
  – Kookpunt: Vermogensstand 3
- Pan Ø 20 cm Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
  – Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
  – Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

29.6 Kook rijstpudding zonder deksel

Melktemperatuur: 7°C
1. Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen.
2. Wanneer de melk ca. 90 °C heeft bereikt, kiest u het aanbevolen prestatieniveau en laat u de melk ca. 50 minuten sudderen op een lage stand.

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

29.7 Rijst koken

Recept volgens DIN 44550
Watertemperatuur: 20°C

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

29.8 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

29.9 Crêpes bereiden

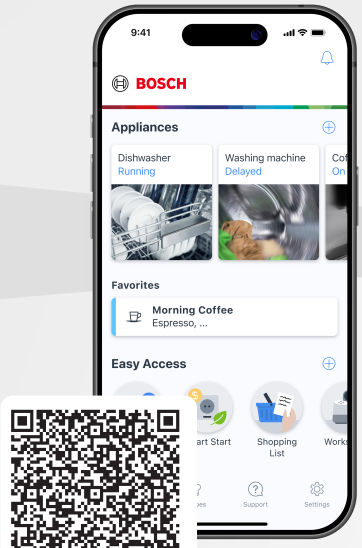
Recept volgens DIN EN 60350-2

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

29.10 Diepvriesfrites frituren

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

Bosch Home Connect App



Verbind uw huishoudapparaat vandaag nog en maak gebruik van de volgende voordelen:

- **Is de kookplaat uit? Controleer je kookplaat vanuit elke locatie met de app.**
- **Focus je helemaal op het koken. De afzuigkap start automatisch wanneer je begint met koken. (Compatibele afzuigkap nodig)**
- **Kies uit onze vele recepten. Als de braadsensor beschikbaar is, kan je de passende instellingen naar je apparaat sturen.**

Heeft u hulp nodig? Dan bent u hier aan het juiste adres.

Voor deskundig advies over uw Bosch huishoudapparaten, hulp bij problemen of een reparatie door Bosch-experts.

Ervaar alles over de diverse manieren waarop Bosch u ondersteuning bieden:
www.bosch-home.com/service

De contactgegevens van alle landen vindt u in het bijgevoegde service-overzicht.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001925846 (060204) REG25
nl