



[nl] Gebruiksaanwijzing 3

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000512203 (B)^{nl}

www.bosch-home.com



BOSCH
Invented for life

Veiligheidsaanwijzingen	5
Uw nieuw apparaat	6
Toebehoren	6
Wokpan	6
Aanvullend rooster wok.....	6
Aanvullend rooster koffiepot	7
Simmer Plate	7
Simmer Cap	7
Gasbranders	7
Handmatige vonkontsteking.....	7
Automatische vonkontsteking	7
Veiligheidssysteem.....	8
Een brander uitdoven	8
Vermogensstanden	8
Waarschuwingen	8
Tips bij het bereiden	9
Kookpannen	9
Geschikte pannen	9
Waarschuwingen voor het gebruik	10
Reiniging en onderhoud	11
Reiniging	11
Onderhoud.....	11
Afwijkingen verhelpen	12
Technische dienst	13
Garantievoorwaarden	13
Verpakking en gebruikte apparaten	13
Milieuvriendelijke afvalverwijdering	13

Geachte klant:

Wij feliciteren u met uw keuze en wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat, is gefabriceerd met hoogwaardige materialen, dit onderworpen zijn aan strikte kwaliteitscontroles gedurende het hele fabricageproces en die nauwgezet getest zijn om te voldoen aan alle vereisten voor een perfecte bereiding.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Wij verzoeken u de instructies te lezen alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken. De informatie die daar in staat is essentieel voor een goede werking en, wat nog belangrijker is, voor uw veiligheid.

De verpakking van uw apparaat is vervaardigd uit materialen die strikt noodzakelijk zijn om een goede bescherming te garanderen tijdens het vervoer. Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. Wij nodigen u uit om ook mee te werken aan het behoud van het milieu, door de verschillende raadgevingen op te volgen:

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,
- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde inzamelplaats voor recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging).

Belangrijk:

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren.

Alle werkzaamheden inzake installatie, regeling en aanpassing aan een ander soort gas moeten uitgevoerd worden door een geautoriseerde vakman, waarbij de toepasbare normen en wetgeving nageleefd worden en de voorschriften van plaatselijke elektriciteits- en gasmaatschappijen. Het wordt aanbevolen de Technische Dienst te telefoneren voor de aanpassing aan een ander soort gas.

Zorg, voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, dat de installatie uitgevoerd wordt volgens het installatievoorschrift.

Dit apparaat mag enkel worden geïnstalleerd in een goed verluchte ruimte, waarbij de geldende reglementen en beschikkingen inzake ventilatie nageleefd worden. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van verbrandingsproducten.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.

De plaats waarin het apparaat geïnstalleerd wordt, moet beschikken over de reglementaire ventilatie in perfecte staat.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het soort gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te wijzigen, raadpleeg het installatievoorschrift.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefooneer, indien nodig, onze Technische Dienst.

Bewaar de gebruiks- en installatievoorschriften en overhandig deze met het apparaat als u het aan iemand anders overdraagt.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

De oppervlakken van kookapparaten verhitten tijdens de werking. Ga voorzichtig te werk. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga niet weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Snij bij storing, de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Telefooneer, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefooneer onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en branders; deze kunnen per ongeluk omvallen.

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of

geestelijke vermogens, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij onder toezicht van een verantwoordelijke persoon of met diens aanwijzingen omtrent het gebruik van het apparaat.

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

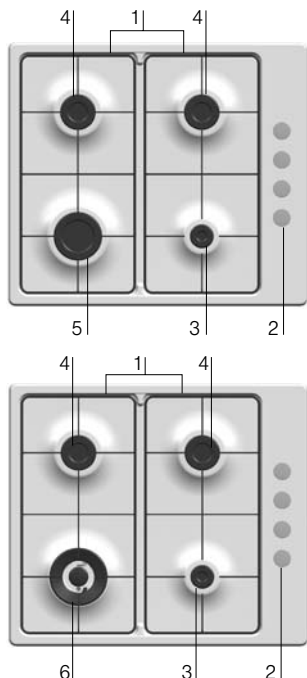
De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

Uw nieuw apparaat

In dit deel stellen we u uw nieuw apparaat en het toebehoren ervan voor.

Deze gebruiksaanwijzing is van toepassing op verschillende kookplaten.



- 1 Roosters
- 2 Knoppen
- 3 Hulpbrander tot 1 kW
- 4 Halfsnelbrander tot 1,75 kW
- 5 Snelbrander tot 3 kW
- 6 Brander met dubbele vlam tot 3,3 kW

Toebehoren

Onderstaand toebehoren kan worden verkregen bij de Technische Dienst:

Wokpan



Dit is een soort ronde, diepe koekenpan, met vlakke of holronde bodem, afkomstig uit China. De hitte wordt op gelijkmatige wijze verdeeld, zodat het voedsel in minder tijd en met minder olie bereid wordt.

Wanneer u een wokpan gebruikt, volg de instructies van de fabrikant.

Code HEZ298103

Aanvullend rooster wok



Enkel om te gebruiken voor branders met dubbele vlam met pannen met holronde bodem.

Het gebruik van deze pannen kan een zekere tijdelijke vervorming in de vetpot veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

Rooster in gietijzer:
code HEZ298108

Rooster in geëmailleerd staal:
code HEZ298110

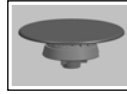
Aanvullend rooster koffiepot



Uitsluitend te gebruiken op de hulpbrander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.

Code HEZ298114

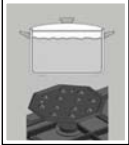
Simmer Cap



Brander uitsluitend aangewezen om op een zacht vuurtje te koken. Om deze te gebruiken moet de hulpbrander worden verwijderd en vervangen door de brander Simmer Cap.

Code HEZ298104

Simmer Plate



Dit toebehoren is ontworpen om het warmteniveau in het minimumvermogen te verlagen.

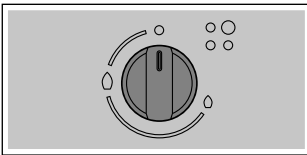
Plaats het toebehoren rechtstreeks op het rooster met de conussen naar boven, nooit rechtstreeks op de brander. Plaats de pan op het midden van het toebehoren.

Code HEZ298105

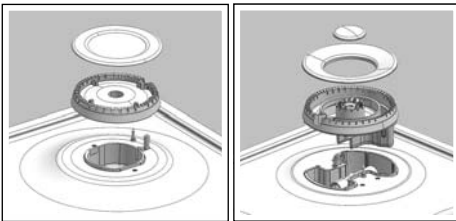
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

Gasbranders

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert.



Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn.



Handmatige vonkontsteking

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.
2. Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand. Terwijl de knop ingedrukt is, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan.
2. Laat de knop los.
3. Draai de knop in de gewenste stand.

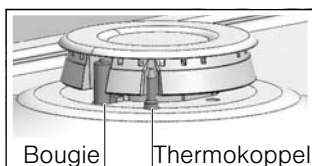
Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer ingedrukt (tot 10 seconden).

⚠ Deflagratiegevaar!

Indien na het verstrijken van 15 seconden de vlam niet aangaat, schakel de brander uit en open de deur of het venster van de ruimte. Wacht minstens een minuut voordat u probeert de brander aan te steken.

Veiligheidssysteem

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan.



Om te garanderen dat deze voorziening actief zou zijn:

1. Ontsteek de brander op gewone wijze.
2. Laat de knop niet los, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden nadat de vlam ontstoken is.

Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

Stand	○	Knop gesloten
Grote vlam	◊	Maximale opening of capaciteit en elektrische vonkontsteking
Kleine vlam	◊	Minimale opening of capaciteit

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal een zacht gefluit te horen.

Bij de eerste gebruiken is het normaal dat geuren afgegeven worden. Dit betekent geen risico noch defecte werking. Deze verdwijnen langzamerhand.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

Het gebruik van een gaskookapparaat geeft warmte en vocht af in het lokaal waarin het geïnstalleerd is. Daarom moet de keuken goed geventileerd zijn: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap).

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, zoals het openzetten van een raam of een meer doeltreffende ventilatie, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie, voor zover aanwezig, te verhogen).

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer te proberen aan te steken.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig zijn. Reinig deze regelmatig met een kleine niet-metalen borstel, houd er rekening mee dat de bougies geen harde schokken mogen ondergaan.

Wegens de plastic bedekking die gebruikt wordt om het roestvrij staal van dit apparaat te beschermen, kan u kleefmiddelresten aantreffen op de gegraveerde zones. Verwijder deze met een vochtige doek.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig - Hevig	Middelhoog	Laag
Brander met dubbele vlam	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella's, Aziatische gerechten (wok)	Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden	
Snelbrander	Schnitzel, steak, omelet, gefrituurde gerechten	Rijst, bechamel, ragout	Stomen: vis, groenten
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pastagerechten	Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en verfijnde stoofschotels bereiden	
Hulpbrander	Koken: stoofschotels, rijstepap, karamel	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten	Bereiden/smelten: boter, chocolade, gelatine

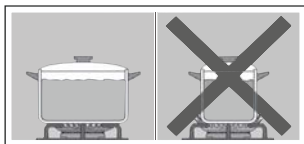
Kookpannen

Geschikte pannen

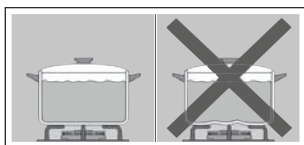
Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele vlam	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm

Waarschuwingen voor het gebruik

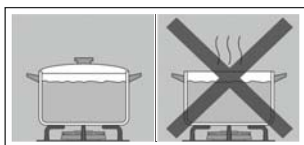
Onderstaande raadgevingen helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



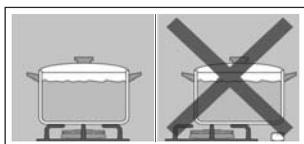
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander. Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkanten van de pan niet raken.



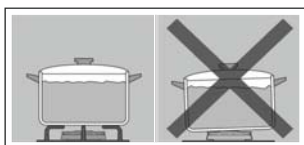
Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen. Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.



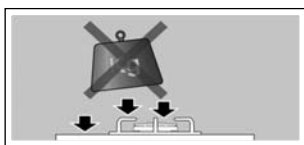
Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.



Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen. Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander. Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdekselels op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat. Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.



Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander, nadat deze is afgekoeld. Achtergebleven resten (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe weinig ook, zetten zich vast op het oppervlak en zijn later moeilijker te verwijderen. Voor een correcte vlam moeten de openingen en gleuven schoon zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.



Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdeksels juist geplaatst zijn op de diffusor.

Attentie!

Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

Onderhoud

Reinig meteen gemorste vloeistof. Zo wordt vermeden dat de etensresten zouden kleven en bespaart u onnodige inspanningen.

Wegens de hoge temperaturen die deze ondergaan, kunnen de brander met dubbele vlam en de zones in roestvrij staal (vetpot, omtrek van de branders, enz.) verkleuren. Dit is normaal. Reinig, na elk gebruik, deze zones met een geschikt product voor roestvrij staal.

Laat geen zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz..) op de kookplaat.



Er wordt aanbevolen regelmatig het reinigingsmiddel te gebruiken dat beschikbaar is bij onze technische dienst met code 464524.

Afwijkingen verhelpen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Neem de volgende raadgevingen in acht alvorens de Technische dienst te bellen:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	In de zekeringkast controleren of de zekering stuk is en deze vervangen.
	De magnetothermische schakelaar of differentiaal is gesmolten.	In het algemeen schakelbord controleren of de magnetothermische schakelaar of differentiaal gesmolten is.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich voedings- of reinigingsresten bevinden tussen de bougies en de branders.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	De branderdeksels zorgvuldig drogen.
	De branderdeksels zijn niet juist geplaatst.	Controleren dat de deksels juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst.	De delen correct plaatsen.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	De gleuven van de brander reinigen.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met de afsluitkranen.	De mogelijke afsluitkranen openen.
	Indien het gas komt uit een gasfles, controleren dat deze niet leeg is.	De gasfles vervangen.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Een kraan is open.	De kranen sluiten.
	Mogelijk lek in de aansluiting van de gasfles.	Controleren dat de aansluiting perfect is.
De veiligheidskleppen van een brander werken niet.	De knop is onvoldoende tijd ingedrukt.	Na het ontvlammen van de brander, de knop nog enkele seconden ingedrukt houden.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	De gleuven van de brander reinigen.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kunt gedetailleerde informatie aanvragen op onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  getoond wordt, houd rekening met onderstaande aanwijzingen:

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en ontdoe u van de verpakking op milieusparende wijze.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake elektrische en elektronische apparaten geïdentificeerd als WEEE (waste electrical and electronic equipment).