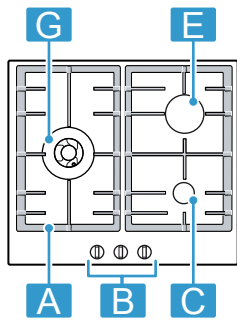
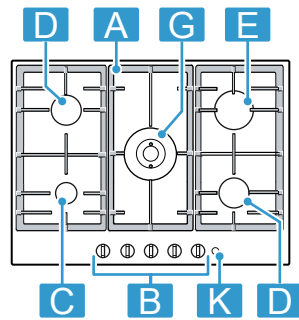


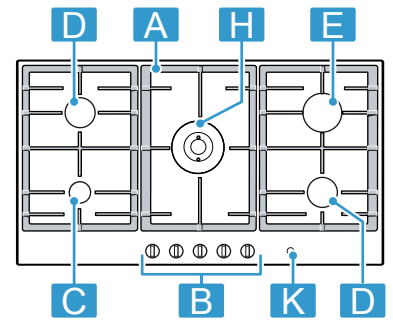
PCC6A..90.



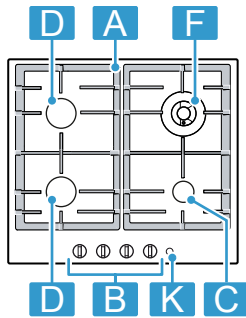
PCQ7A..90.



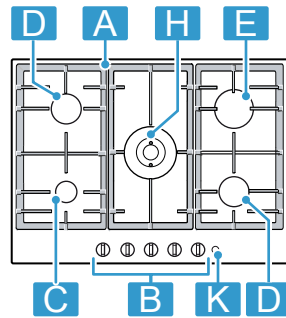
PCR9A..90.



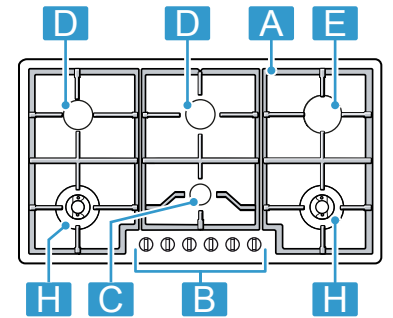
PCH6A..9..



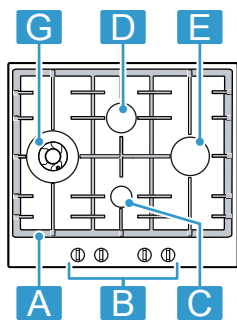
PCR7A.M90.



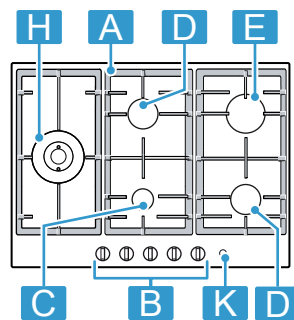
PCT9A.B90



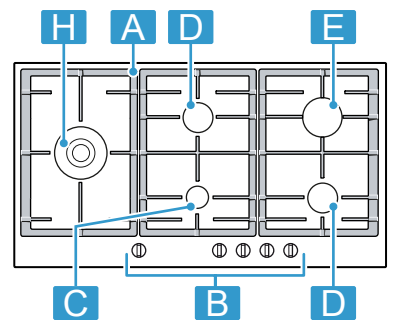
PCI6A.B9..



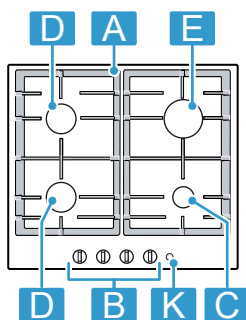
PCS7A..90.



PCS9A..90.



PCP6A..9..



¹ Componenten		
A	Rooster	-
B	Bedieningsknop	-
C	Spaarbrander	0,90 / 1,00 kW
D	Normale brander	1,60 / 1,75 kW
E	Sterke brander	2,80 / 3,00 kW
F	Miniwok meer-kronen brander	3,30 / 3,50 kW
G	Wok meer-kronen brander	3,80 / 4,00 kW
H	Dualwok meer-kronen brander	4,60 / 5,00 kW
K	Hoofdschakelaar ²	-

¹ De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

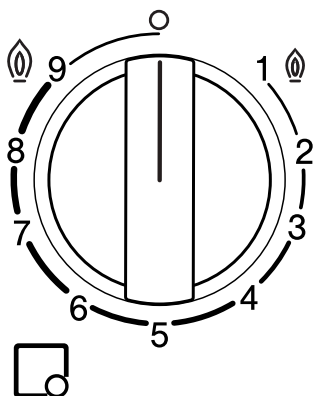
² Afhankelijk van de apparaatuitvoering

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningsknop

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

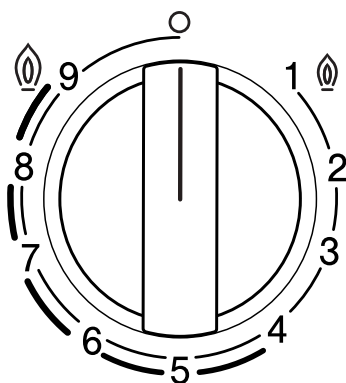
Met de bedieningsknop kan de vlamgrootte trapsgewijs op verschillende kookstanden worden ingesteld.



Display	Betekenis
	De aan de bedieningsknop toegekende brander.
o	Brander uit.
9	Hoogste stand en elektrische ontsteking van de brander.
1	Laagste stand.

Dualwok meer-kronen brander

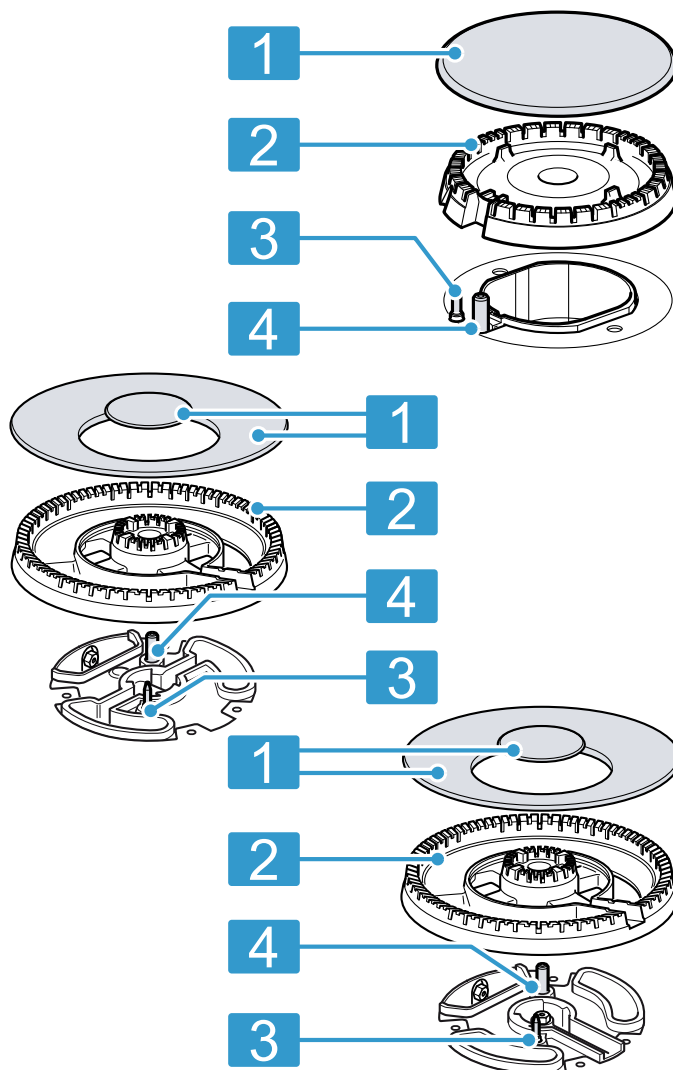
Bij de Dualwok meer-kronen brander kunt u de binnenste en buitenste vlammen onafhankelijk van elkaar regelen.



Kook-stand	Betekenis
9	Buitenste en binnenste vlammen op maximaal vermogen.
4	Buitenste vlam op minimaal, binnenste vlam op maximaal vermogen.
3	Binnenste vlam op maximaal vermogen.
1	Binnenste vlam op minimaal vermogen.

4.2 Branders

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van de brander.



1	Branderdeksel
2	Branderkelk
3	Thermo-element voor de vlambewaking
4	Ontstekingskaars

4.3 Roosters

Plaats de roosters correct.

Plaats het kookgerei correct op het rooster. Plaats het kookgerei nooit direct op de brander.

De roosters altijd voorzichtig verwijderen. Door een rooster te verschuiven kan het rooster daaronder ook van plaats veranderen.

Tip: U kunt de metalen resten, die door de beweging van kookgerei op het rooster achterblijven, door normale reiniging verwijderen.

→ "De roosters reinigen", Pagina 11

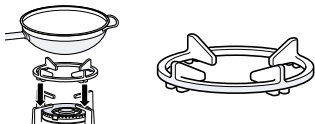
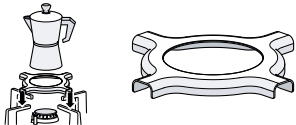
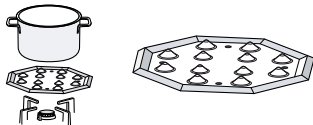
5 Accessoires

Accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Gebruik alleen originele accessoires, omdat deze precies op uw apparaat zijn afgestemd.

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

→ Pagina 13

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in onze catalogus, in de online-shop of kunt u navragen bij de klantenservice.
www.bosch-home.com

Accessoires	Beschrijving	Gebruik
Extra wokrooster		■ Uitsluitend op meer-rings brander gebruiken. ■ Altijd gebruiken bij kookgerei met gewelfde bodem. ■ Aanbevolen om de levensduur van het apparaat te verlengen.
Extra rooster espressokoker		■ Uitsluitend gebruiken op de brander met het laagste vermogen. ■ Gebruik met kookgerei met een diameter kleiner dan 12 .
Simmer Cap		■ Bevestigen op het sudderbranderdeksel. ■ Gebruik uitsluitend met de brander met het laagste vermogen. ■ Plaats het kookgerei op het rooster, nooit direct op het sudderbranderdeksel.
Sudderplaat		■ Voor het koken bij geringe warmte. ■ Gebruik de sudderbrander of de normale brander. Gebruik wanneer er meerdere normale branders aanwezig zijn, bij voorkeur de achterste of voorste rechter brander. ■ Met de gewelfde kant naar boven op het rooster plaatsen, niet direct op de brander.

6 De Bediening in essentie

6.1 Een gasbrander ontsteken

De kookplaat beschikt over een automatische ontsteking van de brander.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Ontsnappend gas kan in brand vliegen.

- ▶ Wanneer de brander na 10 seconden niet ontsteekt, zet de bedieningsknop dan op de nulstand en open de deur of het raam van de ruimte. Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- ▶ Als de vlam per ongeluk tijdens het gebruik uitgaat, de bedieningsknop op de nulstand draaien. Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

LET OP!

Wanneer u de bedieningsknop direct tussen positie 0 en 1 draait, dan kunnen er storingen optreden.

- ▶ Daarom nooit direct van positie 0 naar positie 1 draaien of omgekeerd.

1. De bedieningsknop van de geselecteerde brander indrukken en linksom tot aan de hoogste stand draaien.
De bedieningsknop ingedrukt houden.
✓ Bij alle branders ontstaan vonken en de vlam ontsteekt.
2. Enkele seconden wachten en dan de bedieningsknop loslaten.
→ "Veiligheidssysteem", Pagina 9
3. Draai de bedieningsknop op de gewenste stand.
4. Als er geen ontsteking plaatsvindt, draai dan de bedieningsknop naar de stand uitschakelen en de hiervoor beschreven stappen herhalen. Houd de bedieningsknop deze keer langer ingedrukt (tot wel 10 seconden).

Opmerking:

Houd de volgende instructies aan, om de juiste werking van het apparaat te waarborgen:

- De branderonderdelen → Pagina 7 en het rooster → Pagina 7 moeten correct zijn geplaatst.
- Verwissel de branderdeksele niet.

- Let er op dat alles goed schoon is. De ontstekings-elektrode regelmatig met een kleine, niet-metalen borstel reinigen. Let erop dat er geen heftige stoten op de ontstekings elektroden worden uitgeoefend.
- Om een correcte vlam te verkrijgen moeten de branderopeningen en -groeven schoon zijn.
→ "De branders reinigen", Pagina 11

6.2 Veiligheidssysteem

Het veiligheidssysteem (thermo-element) onderbreekt de gasstroom wanneer de brander per ongeluk dooft. Om de brander te ontsteken moet u het systeem, dat de gasstroom mogelijk maakt, activeren.

1. Ontsteek de brander, zonder de bedieningsknop los te laten.
- ✓ De vlam ontsteekt.
2. Houd de bedieningsknop nog eens 4 seconden lang helemaal ingedrukt.

6.3 Een gasbrander handmatig ontsteken

In geval van een stroomstoring kunt u de brander ook handmatig aansteken.

1. De bedieningsknop van de geselecteerde brander indrukken en linksom tot aan de hoogste stand draaien.
2. Houd een aansteker of een vlam (van een lucifer bijv.) bij de brander.

6.4 Een brander uitschakelen

- De bedieningsknop rechtsom op o draaien.

6.5 Normaal gedrag tijdens gebruik

De volgende gedragingen zijn normaal voor het apparaat:

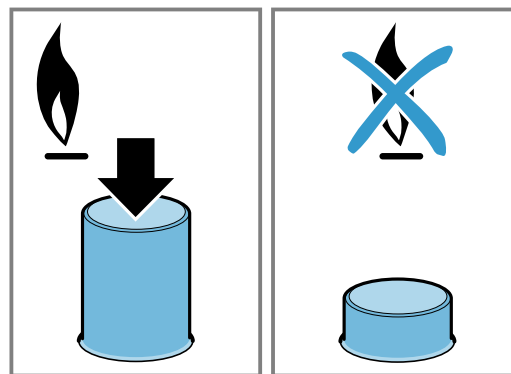
- Licht sissen van ontstoken brander.
- Vrijkomen van geuren bij eerste gebruik. Deze geuren verdwijnen na enige tijd.
- Een oranjekleurige vlam. Dit is terug te voeren op stof in de omgeving, gemorste vloeistoffen etc.
- Knallend geluid enkele seconden na het uitschakelen van de brander. Dit is terug te voeren op het inschakelen van het veiligheidssysteem.
→ "Veiligheidssysteem", Pagina 9

6.6 De kookplaat blokkeren met de hoofdschakelaar

De hoofdschakelaar onderbreekt de algemene gasstroom. Met de hoofdschakelaar kunt u voorkomen dat kinderen per ongeluk de brander ontsteken, of alle branders snel uitschakelen.

De kookplaat blokkeren

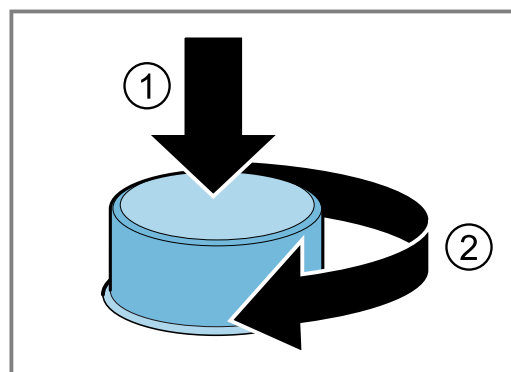
- De hoofdschakelaar indrukken.
- ✓ Alle ingeschakelde branders gaan nu uit.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.



De blokkering van de kookplaat opheffen

Vereiste: Alle branders zijn uitgeschakeld.

- Druk op de hoofdschakelaar en draai deze tot de aanslag rechtsom.



- ✓ De kookplaat is gedeblokkeerd.

7 Kookgerei

Deze aanwijzingen helpen u om energie te sparen en schade aan kookgerei te voorkomen.

7.1 Geschikte pannen

Gebruik uitsluitend kookgerei met een passende diameter. De pan mag niet over de rand van de kookplaat uitsteken.

Nooit klein kookgerei op grote branders gebruiken. De vlammen mogen de zijwanden van het kookgerei niet aanraken.

Brander	Minimale diameter van de bodem van de pan	Maximale diameter van de bodem van de pan
Meer-kronen brander	22 cm	30 cm
Sterke brander	20 cm	26 cm
Normale brander	14 cm	22 cm
Spaarbrander	12 cm	16 cm

Gebruik pannen met gewelfde bodem uitsluitend op de meer-rings brander.

- De kookplaat moet over een meer-rings brander en extra wok-rooster beschikken.

- Het extra wokrooster moet correct zijn gepositioneerd.

→ "Accessoires", Pagina 8

7.2 Gebruik van kookgerei

De keuze en de positionering van het kookgerei beïnvloeden de veiligheid en energie-efficiëntie van uw apparaat.

→ "Energie besparen", Pagina 6

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen kunnen vuur vatten.

- ▶ Tussen het kookgerei en de brandbare voorwerpen een minimumafstand van 50 mm in acht nemen.

Opmerking: Bij gebruik van bepaald kookgerei kan er een tijdelijke, lichte vervorming van het RVS-kookvlak optreden. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

Geen vervormd kookgerei gebruiken. Gebruik uitsluitend kookgerei met platte en dikke bodem gebruiken.	Vervormd kookgerei staat niet stabiel op de kookplaat en kan kantelen.
Het kookgerei goed in het midden boven de brander plaatsen.	Het kookgerei kan omkantelen als het niet gecentreerd op de brander staat.
Plaats het kookgerei correct op het rooster.	Het kookgerei kan omkantelen als u het direct op de brander zet.

8 Insteladvies voor het koken

Met de bedieningsknoppen van het apparaat kunt u de grootte van de vlam op verschillende vermogensstanden van 1 tot 9 instellen.

De bereidingstijden en vermogensstanden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten evenals het type gas en het materiaal van de pan.

Tips

- Kooktips
 - Bij het bereiden van soepen, crème, linzen of kikkererwten alle ingrediënten tegelijkertijd in het kookgerei doen.
 - Bij pangerechten eerst de olie verhitten. Zodra u met het braden begint, de temperatuur constant houden en indien nodig de vermogensstand aanpassen. Wacht bij het klaarmaken van meerdere porties tot de bereidingstemperatuur weer bereikt is. Het voedsel regelmatig keren.
- Om de bereidingstijd te verkorten:
 - Een snelkookpan gebruiken, om crèmes en peulvruchten te koken. Gebruikt u een snelkookpan, houd u dan aan de aanwijzingen van de producent.
 - Voordat u pasta, rijst of aardappels toevoegt, moet het water koken. Pas vervolgens de vermogensstand aan om verder te gaan met de bereiding.
 - Gebruik bij het koken van rijst en aardappels een deksel.

Kookstand	Bereiding van gerechten
9	■ Water aan de kook brengen ■ In het waterbad bakken: biscuit, pudding, broodpudding. ■ Braden bij hoge temperatuur: Aziatische gerechten.
7-9	■ Kookproces starten: pasta, soepen, crèmes, paella, peulvruchten, rijstepap. ■ Frituren in olie: tempura-groente, kroketten, frites, aardappelomelet, schnitzel, diepvrieskost, gebak. ■ Braden met weinig olie: Franse omelet, steak, lendensteak Stroganoff. ■ Braden, aanbraden: groente, vlees.
4-6	■ Kookproces voortzetten: pasta, soepen, crèmes, paella, peulvruchten, rijstepap. ■ Frituren met weinig olie: hamburger, worstjes, gegrilde zalm, frikadellen. ■ Eenpansgerecht, gestoofd vlees: ragout, goulash, ratatouille. ■ Bereiden bij gemiddelde temperatuur: kaassaus, bechamel, carbonara, napoletana, pudding, crêpes. ■ Ontdooien: diepvriesproducten.
1-3	■ Gaar koken: rijst, paella, peulvruchten, rijstepap. ■ Stomen, vis, groente. ■ Opwarmen en warmhouden: klant-enklaargerechten.
1	Smelten: boter, chocolade, gelatine, honing, karamel.

9 Reiniging en onderhoud

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

9.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de online-shop.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Gebruik geen staalwol.
- ▶ Gebruik geen messen of scherpe voorwerpen, om aangekoekte etensresten van de kookplaat te verwijderen.
- ▶ Geen messen of scherpe voorwerpen gebruiken, om de verbinding tussen het metaal met de glazen- of aluminium plaat te reinigen.
- ▶ Gebruik geen stoomreinigers.

9.2 Het apparaat reinigen

LET OP!

Wanneer de bedieningsknop tijdens het reinigen van het apparaat wordt verwijderd, kan er vocht binnendringen en het interieur van het apparaat beschadigen.

- ▶ Verwijder bij het reinigen van het apparaat de bedieningselementen niet.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Reinigen met een spons, zeep en water.
3. Drogen met een zachte doek.

Tip: Gemorste vloeistoffen direct verwijderen. Daardoor wordt het aankoeken van etensresten voorkomen en de inspanning bij het aansluitend reinigen aanzienlijk gereduceerd.

9.3 De branders reinigen

Reinig de oppervlakken van de branderonderdelen na elk gebruik. Zo voorkomt u dat etensresten inbranden.

LET OP!

De branderonderdelen kunnen beschadigd worden als u deze in de vaatwasser reinigt.

- ▶ Reinig de branderonderdelen niet in een vaatwasser.

Opmerking: Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 11

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Reinigen met een niet metalen borstel en zeepsop.
3. Droog het apparaat volledig af. Wanneer er bij aanvang van het koken waterdruppels of vochtige gebieden aanwezig zijn, dan kan het email beschadigd raken.
4. Plaats de branderonderdelen. Verifieer dat de branderdeksels correct op de verdelers zijn gepositioneerd.
→ "Branders", Pagina 7

9.4 De roosters reinigen

Opmerking: Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 11

LET OP!

De roosters kunnen beschadigd worden als u deze in de vaatwasmachine reinigt.

- ▶ De roosters niet in de vaatwasmachine reinigen.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijderen de roosters voorzichtig.
3. Reinigen met een niet metalen borstel en zeepsop. Reinig de zones rond de rubber-pads zorgvuldig. Wanneer de rubber-pads loslaten dan kan het rooster krassen veroorzaken op de kookplaat.
4. Droog het apparaat volledig af. Wanneer er bij aanvang van het koken waterdruppels of vochtige gebieden aanwezig zijn, dan kan het email beschadigd raken.
5. Plaats de roosters correct.
→ "Roosters", Pagina 7

9.5 Meer-kronen branders en RVS-oppervlakken

Hoge temperaturen kunnen ertoe leiden dat de meer-kronen branders en de RVS-oppervlakken licht verkleuren. Dit is normaal.

Maak deze zones na elk gebruik schoon met RVS-reiniger.

Tip: Gebruik regelmatig het bij onze technische servicedienst verkrijgbare reinigingsmiddel.

LET OP!

RVS-reinigers kunnen zeefdruk-aanduidingen verwijderen.

- ▶ Gebruik daarom rondom de bedieningsknop geen RVS-reiniger.

10 Storingen verhelpen

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

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

10.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het algehele elektrische systeem is verstoord.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. De automatische zekering of een foutstroomveiligheidsschakelaar is in werking getreden. ▶ Controleer in de meterkast of de automatische zekering of een aardlekschakelaar in werking is getreden. Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
De automatische ontsteking functioneert niet.	Tussen de ontstekingskaars en de brander bevinden zich voedingsresten of verontreinigingen. ▶ Reinig de tussenruimte tussen ontstekingskaars en brander. Branderonderdelen zijn nat. ▶ Droog de branderonderdelen zorgvuldig. Branderonderdelen zijn verkeerd gepositioneerd. ▶ Branderonderdelen correct positioneren. Het apparaat is niet geaard, ondeskundig aangesloten of het aardingssnoer is beschadigd. ▶ Neem contact op met een elektromonteur.
Brandervlam is ongelijkmatig.	Branderonderdelen zijn verkeerd gepositioneerd. ▶ Branderonderdelen correct positioneren. Openingen aan de brander zijn verontreinigd. ▶ Openingen aan de brander schoonmaken en drogen.
De gasstroom schijnt niet normaal te zijn of er stroomt geen gas uit.	De gastoevoer is door tussengeschakelde ventielen gesloten. ▶ De tussengeschakelde ventielen openen. Gasfles is leeg. ▶ U dient de gasfles te vervangen.
In de keuken ruikt het naar gas.	Er is een bedieningsknop geopend. ▶ De bedieningsknop sluiten. De gasfles werd ondeskundig aangesloten. ▶ Zorg ervoor dat de gasfles naar behoren is aangesloten. Gasleiding naar het apparaat is ondicht. 1. Sluit de hoofdgaskraan. 2. Ventileer de ruimte. 3. Direct een erkende installateur inschakelen, die de gasinstallatie controleert en het installatiecertificaat uitschrijft. 4. Gebruik het apparaat niet totdat u er zeker van bent dat er bij de installatie en het apparaat geen gas vrijkomt.
De brander schakelt uit, zodra u de bedieningsknop loslaat.	Bedieningsknop niet voldoende lang ingedrukt. 1. Houd de bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt. 2. Druk de bedieningsknop stevig in.