

PKE6..Q..



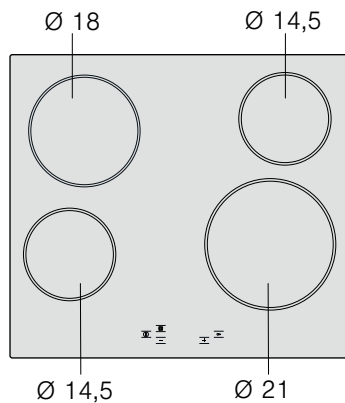
**BOSCH**

[no] Bruksveiledning.....	2	[fi] Käyttöohje .....	15
[sv] Bruksanvisning .....	9	[da] Brugsanvisning.....	22



9000364200

PKE6..Q..



## no Innholdsfortegnelse

<b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>2</b>
Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet .....	2
Årsaker til skader .....	3
<b>Miljøvern</b> .....	<b>3</b>
Miljøvennlig deponering .....	3
Energisparetips .....	3
<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>4</b>
Betjeningsfeltet .....	4
Restvarmeindikator .....	4
<b>Innstilling av kokesone</b> .....	<b>4</b>
Inn- og utkobling av kokesonen .....	4
Innstilling av kokeplate .....	4
Tilberedningstabell .....	5
<b>Barnesikring</b> .....	<b>6</b>
Inn- og utkobling av barnesikringen .....	6

Automatisk barnesikring .....	6
<b>Automatisk tidsbegrensning</b> .....	<b>6</b>
<b>Grunninnstillinger</b> .....	<b>6</b>
Endring av grunninnstillingene .....	7
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>7</b>
Glasskeramikk .....	7
Kokesoneramme .....	7
<b>Utbedre feil</b> .....	<b>8</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>8</b>

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og nettbutikk: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke kokesonen på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse papirene følge med.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet dersom det er skadet.

### Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

#### Sikker betjening

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet
- har manglende erfaring eller kunnskap

ikke kan betjene apparatet på riktig måte.

#### Overopphetet olje og fett

##### Brannfare!!

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Ikke varm opp olje eller fett uten oppsyn. Slukk aldri brennende olje eller fett med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokeplaten.

#### Varme kokeplater

##### Fare for forbrenning!!

Ta aldri på varme kokeplater. Hold små barn vekk fra kokesonen.

##### Brannfare!!

- Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

#### Våte grytebunner og kokeplater

##### Fare for personskader!

Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

## Sprekker i glasskeramikken

### Fare for elektrisk støt!!

Slå av sikringen i sikringsskapet dersom glasskeramikken har sprekker, revner eller riper. Ta kontakt med kundeservice.

### Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

#### Fare for forbrenning!!

Slå av kokesonen dersom indikasjonen ikke fungerer. Ta kontakt med kundeservice.

### Kokesonen slår seg av

#### Brannfare!!

Hvis kokesonen slår seg av av seg selv og ikke kan betjenes, er det fare for at den senere kan slå seg på av seg selv. Koble kokesonen fra strømmettet for å unngå at dette skjer. Slå av sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

## Ukyndige reparasjoner

### Fare for elektrisk støt!!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Slå av sikringen i sikringsskapet dersom apparatet er defekt. Ta kontakt med kundeservice. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

## Årsaker til skader

### Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.
- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

## Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramik.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramik.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

## Miljøvern

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

### Miljøvennlig deponering



Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

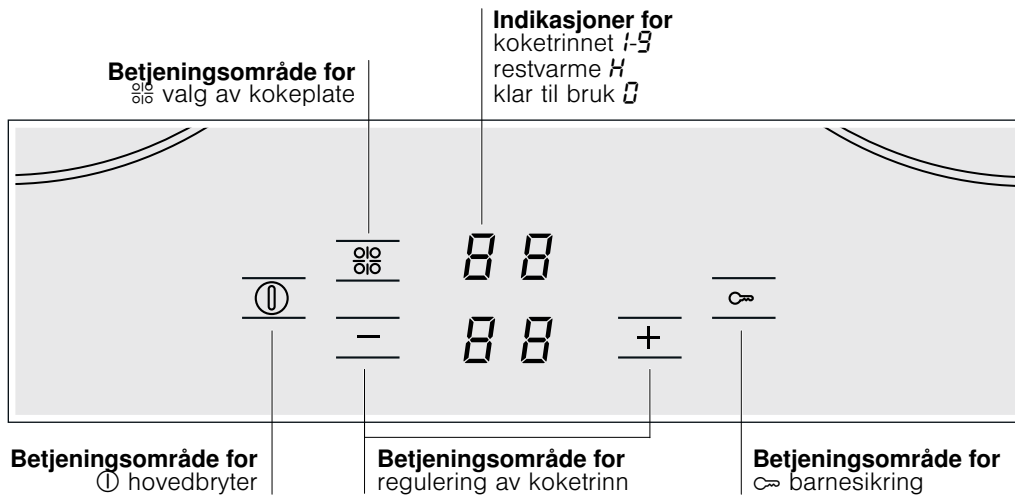
### Energispartips

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevn bunn øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunnen må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Ta hensyn til følgende: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann til tilberedning. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt for grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Bruk restvarmen på kokesonen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5-10 minutter før endt koketid.

# Bli kjent med apparatet

Bruksanvisningen gjelder for ulike kokesoner. På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

## Betjeningsfeltet



### Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

### Restvarmeindikator

Kokesonen har en restvarmeindikator for hver kokeplate.

Hvis *H* vises i indikasjonen, er kokeplaten fremdeles varm. Du kan for eksempel holde en smårett varm eller smelte sjokolade. Indikatoren slukkes når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

## Innstilling av kokesone

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

### Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren.

**Innkobling:** Berør symbolet ①. Lampene ved siden av hovedbryteren og indikasjonen lyser. Kokesonen er klar til bruk.

**Utkobling:** Berør symbolet ① til lampen ved siden av hovedbryteren og indikasjonen slukker. Alle kokeplatene er koblet ut. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

**Merk:** Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.

### Innstilling av kokeplate

Still inn ønsket koketrinn med symbolene + og - .

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

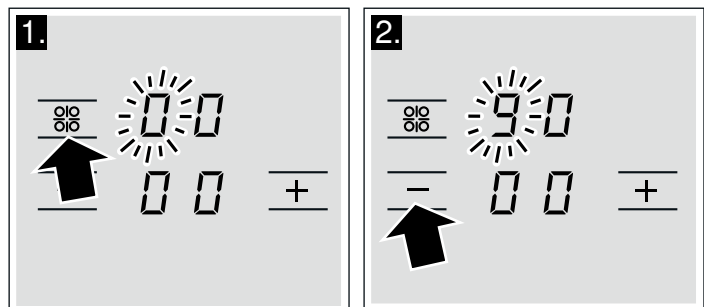
Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med et punkt.

### Innstilling av koketrinn

Kokesonen må være slått på.

1. Berør symbolet helt til indikasjonen for ønsket kokeplate lyser sterkt.

2. Berør symbolet + eller - i løpet av de neste 10 sekundene. Grunninnstillingen vises.  
Symbolet + Koketrinn 1  
Symbolet - Koketrinn 9



3. Endre koketrinn: Berør symbolet + eller - til ønsket koketrinn vises.

### Skru av kokeplaten

Velg kokeplate med symbolet . Berør symbolet + eller - til vises. Etter ca. 5 sekunder vises restvarmeindikatoren.

### Merknader

- Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn.
- Hvis bare én kokeplate er i bruk, kan du regulere denne uten forhåndsvalg.

## Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

Koketider og koketrinn kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt og kvalitet. Den faktiske koketiden kan derfor avvike fra dette.

I tykkflytende retter må du røre om regelmessig.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
<b>Smelting</b>		
Sjokolade, glasur, smør, honning	1-2	-
Gelatin	1-2	-
<b>Oppvarming og varmholding</b>		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1-2	-
Varme pølser i vann**	3-4	-
<b>Opptining og oppvarming</b>		
Dypfrossen spinat	2-3	20-30 min
Dypfrossen gulasj	2-3	10-15 min
<b>Trekking, småkoking</b>		
Melboller, potetballer	4-5	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min
<b>Koking, damping, dampkoking</b>		
Ris (med dobbel vannmengde)	2-3	15-30 min
Risengrynsgrot	1-2	25-35 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10 min
Gryterett, supper	3-4	15-60 min
Grønnsaker	2-3	10-20 min
Grønnsaker, dypfryste	3-4	10-20 min
Koking i trykkoker	4-5	-
<b>Surring</b>		
Rulader	4-5	50-60 min
Grytestek	4-5	60-100 min
Gulasj	2-3	50-60 min
<b>Steking**</b>		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Snitsel, dypfryst	6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5-6	10-20 min
Fjærkrebryst, dypfryst	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Scampi og reker	7-8	4-10 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	fortløpende
Omelett	3-4	fortløpende
Speilegg	5-6	3-6 min

\* Kok videre uten lokk

\*\* Uten lokk

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
<b>Fritering</b> (friter 150-200 g per porsjon fortløpende i 1-2 l olje**)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kjøttboller	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert	5-6	-
Grønnsaker, panert sopp	5-6	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, panert ost	4-5	-

\* Kok videre uten lokk


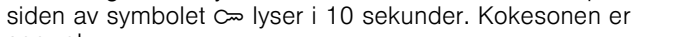
\*\* Uten lokk


## Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

### Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått av.

Innkobling: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Lampen ved siden av symbolet  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Utkobling: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

### Automatisk barnesikring

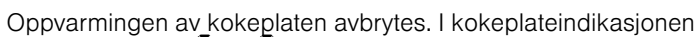

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen alltid automatisk når kokesonen slås av.

#### Slå av og på

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på den automatiske barnesikringen.

## Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsbegrensningen aktivert.












Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I kokeplateindikasjonen blinker vekselvis  og .

Indikasjonen slukker når du berører et vilkårlig betjeningsområde. Du kan stille inn på nytt.




Når tidsbegrensningen blir aktiv, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

## Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

Indikasjon	Funksjon
	<b>Automatisk barnesikring</b>  Utkoblet*  Innkoblet
	<b>Signaltoner</b>  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet  Kun feilmeldingssignal innkoblet  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal innkoblet*
	<b>Automatisk tidsbegrensning</b>  Grunninnstilling – utkobling etter 1–10 timer  Halvert grunninnstilling – utkobling etter 0,5–5 timer  Firedelt grunninnstilling – utkobling etter 0,25–2,5 timer


\* Grunninnstilling

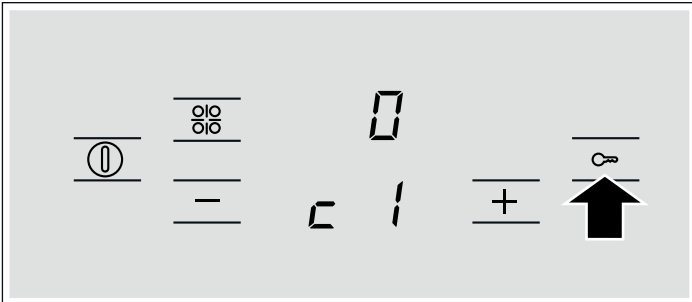
Indikasjon	Funksjon
	<b>Tilbakestilling til grunninnstilling</b>
	Utkoblet
	Innkoblet

\* Grunninnstilling


## Endring av grunninnstillingene

Kokesonen må være slått av.

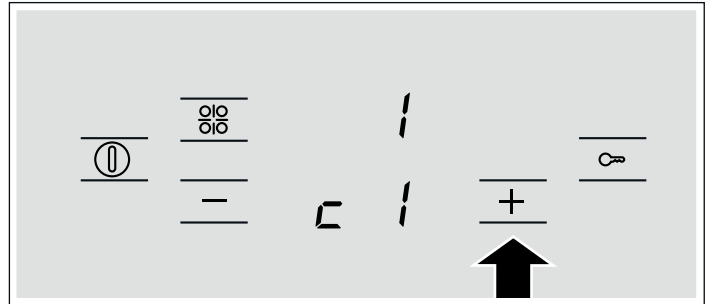
1. Slå på kokesonen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder innen 10 sekunder.




I indikasjonen for de fremre kokeplaterne lyser .

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i displayet.

4. Berør symbolet  inntil ønsket innstilling vises i displayet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder. Innstillingen er aktivert.

### Utkobling

Du går vekk fra grunninnstillingene på kokesonen ved å trykke på hovedbryteren og stille inn på nytt.

## Rengjøring og vedlikehold

I dette kapitlet kan du lese om hvordan kokesonen skal vedlikeholdes.

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

### Glasskeramikk

Rengjør kokesonen etter hver bruk. På den måten brenner ikke matrestene seg fast.

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen.

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg produsentens anvisninger.

Du kan også kjøpe en egnet glasskrape hos kundeservice eller i nettbutikken vår.

### Kokesoneramme

For at du skal unngå skader på kokesonerammen bør du følge disse veiledningene:

- Bruk bare varmt såpevann.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk glasskraper.

## Utbedre feil

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning.

Indikasjon	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er avbrutt.	Kontroller apparatsikringen. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
<i>E</i> blinker	Det ligger en gjenstand på betjeningsområdet.	Fjern gjenstanden.
<i>Er</i> + tall	Feil med elektronikken.	Koble apparatet ut med apparatsikringen eller sikringsbryter i sikringsskapet, og koble det deretter inn igjen etter 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen.
<i>F2</i>	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et betjeningsområde for kokeplaten.*
<i>F4</i>	Elektronikken ble overopphetet, og har koblet ut alle kokeplatene.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsområde.*
<i>F8</i>	Kokeplaten var i bruk for lang tid og ble slått av.	Kokeplaten kan slås på igjen med en gang.

\* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

### I kokeplateindikasjonene blinker -:

Hvis - blinker i kokeplateindikatorerne ved tilkobling av apparatet eller etter strømbrudd, er det en feil på elektronikken. Dekk kort til betjeningsflaten med hånden for å fjerne feilen.

## Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

### E-nummer og FD-nummer:

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet. Typeskiltet med numrene finner du på apparatpasset.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.



<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>9</b>	Automatisk barnspärr .....	12
Säkerhetsanvisningar till enheten.....	9	<b>Automatisk tidsbegränsning</b> .....	<b>13</b>
Skadeorsaker .....	9	<b>Grundinställningar</b> .....	<b>13</b>
<b>Återvinning</b> .....	<b>10</b>	Ändra grundinställningarna.....	13
Miljövänlig avfallshantering .....	10	<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>14</b>
Energispartips.....	10	Glaskeramik.....	14
<b>Lär känna din spis</b> .....	<b>10</b>	Hällinfattningen.....	14
Kontroller .....	10	<b>Felsökning</b> .....	<b>14</b>
Restvärmeindikering.....	11	<b>Service</b> .....	<b>14</b>
<b>Ställa in hällen</b> .....	<b>11</b>		
Slå på och av hällen.....	11		
Ställa in kokzonen.....	11		
Tillagningstider .....	11		
<b>Barnspärr</b> .....	<b>12</b>		
Slå på och av barnspärren .....	12		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.bosch-home.com** och onlineshop: **www.bosch-eshop.com**

## **Säkerhetsanvisningar**

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är först då du kan använda hällen säkert och på rätt sätt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset på ett säkert ställe. Skicka med dem om enheten byter ägare.

Kontrollera att enheten inte har några transportskador när du packar upp den. Anslut inte enheten om den är trasig.

### **Säkerhetsanvisningar till enheten**

Enhetsen är bara avsedd för hemmabruk. Enhetsen är bara avsedd för matlagning. Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

#### **Säker användning**

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet för att

använda enheten på rätt sätt.

#### **Överhettning av olja och matfett**

##### **Brandrisk!!**

Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig hett fett eller het olja utan uppsikt. Släck aldrig brinnande matfett eller olja med vatten. Kväv elden med ett lock eller en tallrik. Slå av kokzonen.

#### **Heta kokzoner**

##### **Risk för brännskador!!**

Rör aldrig heta kokzoner. Se till så att barn inte kommer åt hällen.

##### **Brandrisk!!**

- Lägg aldrig brännbara föremål på hällen.
- Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

#### **Våta kastruller och kokzoner**

##### **Risk för personsador!!**

Finns det vätska mellan kastrullbotten och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonen och kastrullbotten alltid är torra.

#### **Sprickor i glaskeramiken**

##### **Risk för stötar!!**

Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om glaskeramikhällen har hack, sprickor eller repor. Kontakta service.

#### **Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte**

##### **Risk för brännskador!!**

Slå av kokzonen om indikeringen inte fungerar. Kontakta service.

#### **Hällen slår av**

##### **Brandrisk!!**

Om hällen slår av sig själv och sedan inte fungerar, kan den slå på senare av misstag. Slå av strömmen till kokzonen, så undviker du problemet. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

#### **Obehöriga reparationer**

##### **Risk för stötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om enheten är trasig. Kontakta service. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som göra reparationer.

### **Skadeorsaker**

#### **Se upp!**

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

## Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glas-keramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgörpning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

## Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

### Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

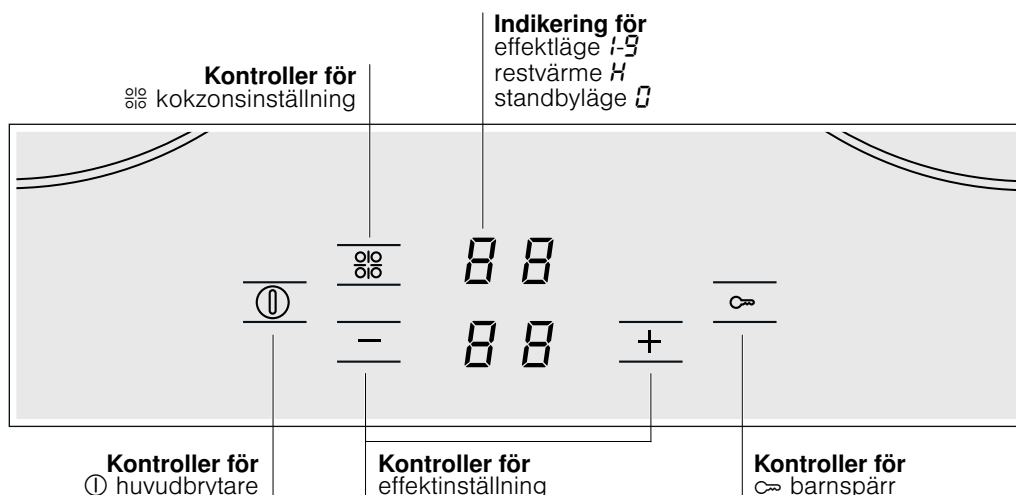
### Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokar du utan lock går det åt fyra gånger mer effekt.
- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojäмна botten höjer effektförbrukningen.
- Se till så att bottendiametern på kastruller, grytor och stekpannor överensstämmer med storleken på kokzonen. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Sänk effektläget i rätt tid.
- Använd restvärmen i hällen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

## Lär känna din spis

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

### Kontroller



## Kontroller

När du trycker till på en symbol slår respektive funktion på.

## Restvärmeindikering



Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon.


# Ställa in hällen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

## Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

**Stå på:** Tryck på -symbolen. Lampan bredvid huvudbrytaren och -indikeringen lyser. Hällen är på.

**Stå av:** Tryck på -symbolen tills lampan vid huvudbrytaren och indikeringarna slocknar. Alla kokzoner är av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

**Obs:** Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av mer än 20 sekunder.

## Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med **+**- och **-**-symbolerna.



Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. De är markerade med en punkt.

## Ställa in effektläge

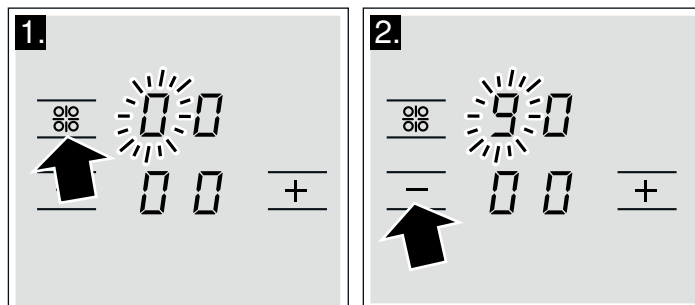
Hällen måste vara på.

1. Tryck på -symbolen tills -indikeringen för kokzonen du vill ha lyser.

2. Tryck på **+** eller **-** inom 10 sekunder. Du får upp grundinställningen.



**+**-symbolen = effektläge 1

**-**-symbolen = effektläge 9



3. Ändra effektläge: Tryck på **+** eller **-** tills du får fram det effektläge du vill ha.

## Slå av en kokzon:

Välj kokzon med -symbolen. Tryck på **+** eller **-**-symbolen tills du får fram . Efter ca 5 sekunder ser du restvärmeindikeringen.

## Obs

- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Den kan slå på och av uppvärmningen även vid högsta effekt.
- Är bara en kokzon igång, kan du styra den utan förval.

## Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1-2	-
Gelatin	1-2	-
<b>Värma upp och varmhålla</b>		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1-2	-
Varmkorv**	3-4	-
<b>Tina och värma på</b>		
Djupfrost spenat	2-3	20-30 min.
Gulasch, djupfrost	2-3	10-15 min.
<b>Sjuda</b>		
Kroppkakor, palt	4-5	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min.
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12 min.

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock



	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt kottid i minuter
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min.
Risgrynsgröt	1-2	25-35 min.
Skalpotatis	4-5	25-30 min.
Kokt potatis	4-5	15-25 min.
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker	2-3	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	4-5	-
<b>Bräsera</b>		
Rullader	4-5	50-60 min.
Grytstek	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.
<b>Steka**</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	6-7	8-12 min.
Biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Fågelbröst (ca 2 cm tjockt)	5-6	10-20 min.
Fågelbröst, djupfryst	5-6	10-30 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	5-6	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	6-7	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex.fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Scampi och räkor	7-8	4-10 min.
Frysätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3-4	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min.
<b>Fritering</b> (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex.pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Köttbullar	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Panerad eller inbakad fisk	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-
* Fortsatt tillagning utan lock		
** utan lock		


## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på: Tryck på -symbolen i ca 4 sekunder. Lampan bredvid symbolen  lyser i 10 sekunder. Hällen är spärrad.

Slå av: Tryck på -symbolen i ca 4 sekunder. Spärren är borttagen.

### Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

#### Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

# Automatisk tidsbegränsning

Om du använder en kokzon under lång tid utan att ändra inställningarna, så slår den automatiska tidsbegränsningen på. Uppvärmningen slår av. Kokzonsindikeringen blinkar växelvis mellan **F** och **B**.

Indikeringen slocknar när du trycker på någon kontroll. Nu kan du göra en ny inställning.

När tidsbegränsningen blir aktiverad beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

## Grundinställningar

Det finns olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

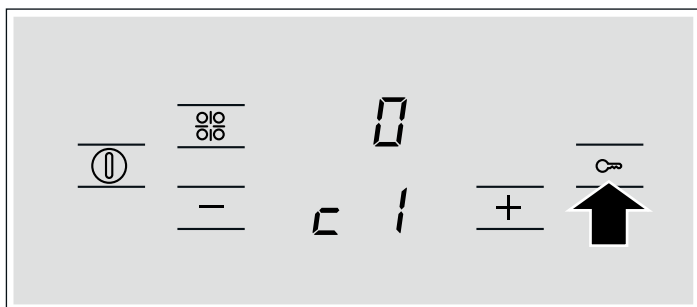
Indikering	Funktion
<b>c  </b>	<b>Automatisk barnspärr</b> □ Av.*   På.
<b>c 2</b>	<b>Ljudsignal</b> □ Kvitterings- och felindikeringssignal av.   Bara felindikeringssignal på. 2 Kvitterings- och felindikeringssignal på.*
<b>c 5</b>	<b>Automatisk tidsbegränsning</b> □ Grundinställning - slå av efter 1 - 10 timmar.   Halv grundinställning - slå av efter 0,5 - 5 timmar 2 Kvarts grundinställning - slå av efter 0,25 - 2,5 timmar
<b>c 0</b>	<b>Återställa grundinställningarna</b> □ Av.   På.

\* Grundinställning

## Ändra grundinställningarna

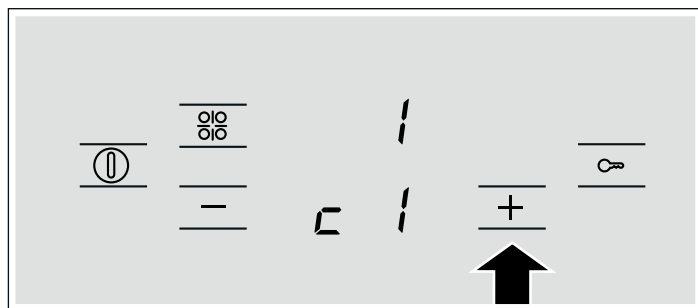
Hällen måste vara av.

1. Slå på hällen.
2. Tryck på **c** 4-symbolen inom 10 sekunder



**c |** lyser på den främre kokzonsindikeringen.

3. Vidrör symbolen **c** tills den önskade indikeringen visas i displayen.
4. Tryck på **+** tills du får upp den inställning du vill ha på displayen.



5. Tryck på **c**-symbolen i 4 sekunder. Inställningen är på.

### Slå av

Vill du gå ur kokzonens grundinställning, slå av och ställ in igen.

# Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.  
Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

## Glaskeramik

Rengör hällen efter varje användning. Då bränner ev. matrester inte fast.

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel

- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- Svampar som repar
- Högtrycksvätt eller ångrengöring

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa som du hittar i butik. Följ tillverkarens anvisningar.

Lämpliga glasskrapor finns även hos service eller i vår e-Shop.

## Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd bara varmvatten och lite diskmedel.
- Använd inga kraftiga eller skurande medel.
- Använd inte rakbladsskrapan.

# Felsökning

Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Indikering	Fel	Åtgärd
Inget	Ingen spänningsmatning.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera andra elapparater för att se om det har blivit strömavbrott.
<i>E</i> blinkar	Det ligger något på kontrollerna.	Ta bort föremålet.
<i>Er</i> + siffror	Elfel.	Slå av spisen med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet och slå sedan på den igen efter 30 sekunder. Kontakta service om du får upp indikeringen igen.
<i>F2</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken har svalnat. Tryck sedan på kontrollen till kokzonen. *
<i>F4</i>	Elektroniken är överhettad och har slagit av alla kokzoner.	Vänta tills elektroniken har svalnat. Tryck sedan på någon av kontrollerna. *
<i>F8</i>	Kokzonen var igång för länge och har slagit av sig själv.	Du kan närsomhelst slå på kokzonen igen.

\* Ställ inga varma kastruller vid eller på kontrollerna

## På kokzonzindikeringen blinkar -:

Blinkar - i kokzonzindikeringen när du elansluter enheten eller det varit strömavbrott, så är elektroniken påverkad så att den

flaggar fel. Kvittrera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.

# Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

## E- och FD-nummer:

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service. Typskylten med numren hittar du på garantibeviset till enheten.

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>15</b>	Automaattinen lapsilukko .....	19
Laitteen turvallisuusohjeet .....	15	<b>Automaattinen aikarajoitus</b> .....	<b>19</b>
Vaurioiden syyt .....	15	<b>Perusasetukset</b> .....	<b>19</b>
<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>16</b>	Perusasetusten muuttaminen .....	20
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto .....	16	<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>20</b>
Energiansäästövihtejä .....	16	Keraaminen lasi .....	20
<b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....	<b>17</b>	Keittotason kehys .....	20
Ohjauspaneeli .....	17	<b>Häiriön poistaminen</b> .....	<b>21</b>
Jälkilämmön näyttö .....	17	<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>21</b>
<b>Keittotason säätäminen</b> .....	<b>17</b>		
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä .....	17		
Keittoalueen säätäminen .....	17		
Keittotaulukko .....	18		
<b>Lapsilukko</b> .....	<b>19</b>		
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä .....	19		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi) ja Online-Shopista: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Turvallisuusohjeet

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Vain siten osaat käyttää keittotasoa turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet ja laitepassi huolellisesti. Kun luovutat laitteen edelleen, anna ohjeet laitteen mukana.

Tarkasta laite pakkauksesta purkamisen jälkeen. Älä kytke laitetta käyttöön, jos se on vaurioitunut.

### Laitteen turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen. Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

#### Turvallinen käyttö

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa

- jos heillä ei ole fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä,
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta,

jotta he voisivat käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

#### Ylikuumentunut öljy ja rasva

##### Palovaara!

Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä. Tukahduta liekit kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

#### Kuumat keittoalueet

##### Palovamman vaara!

Älä kosketa kuumia keittoalueita. Varmista, että pikkulapset eivät pääse keittotason lähelle.

##### Palovaara!

- Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle.
- Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevassa laatikossa.

#### Kostea kattilan pohja ja keittoalue

##### Loukkaantumiswaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi muodostua höyrypainetta. Kattila saattaa tällöin äkillisesti hypähtää. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivana.

#### Säröt keraamisessa lasissa

##### Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, jos keraamisessa lasissa on murtumia, säröjä tai halkeamia. Soita huoltopalveluun.

#### Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

##### Palovamman vaara!

Kytke keittoalue pois päältä, jos näyttö ei toimi. Soita huoltopalveluun.

#### Keittotaso kytkeytyy pois päältä

##### Palovaara!

Jos keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä se toimi, keittotaso saattaa kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Jotta näin ei kävisi, irrota keittotaso sähköverkosta. Kytke tätä varten sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

#### Epäasianmukaiset korjaukset

##### Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Jos laite on rikki, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun. Korjaukset saa tehdä vain koulutettu huoltopalvelumme teknikko.

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

## Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
	Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

## Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

### Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-alueella koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

### Energiansäästövihteitä

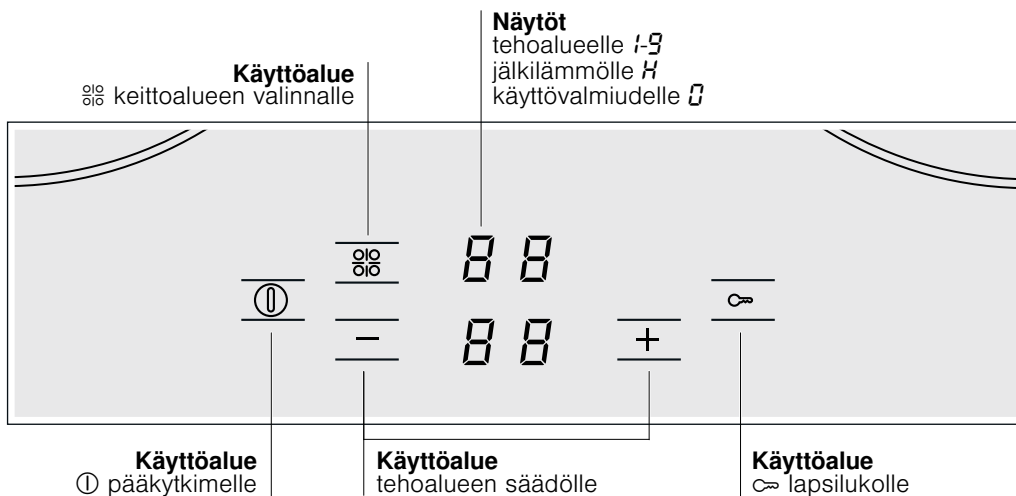
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat sähkönkulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Ota huomioon, että astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää sähköä. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.



# Tutustuminen laitteeseen

Käyttöohjeet koskevat eri keittotasoja. Sivulta 2 löydät laitteen tyyppi- ja mittatiedot.

## Ohjauspaneeli



### Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

### Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö.

Jos näytössä näkyy **H**, keittoalue on vielä kuuma. Voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta. Näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

## Keittotason säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen säätämisestä. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsymisajat eri ruokalajeille.

### Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Pääkytkimen vieressä oleva lamppu ja näytöt palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia , kunnes pääkytkimen vieressä oleva lamppu ja näytöt sammuvat. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

**Huomautus:** Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

### Keittoalueen säätäminen

Symboleilla **+** ja **-** säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

### Tehoalueen säätäminen

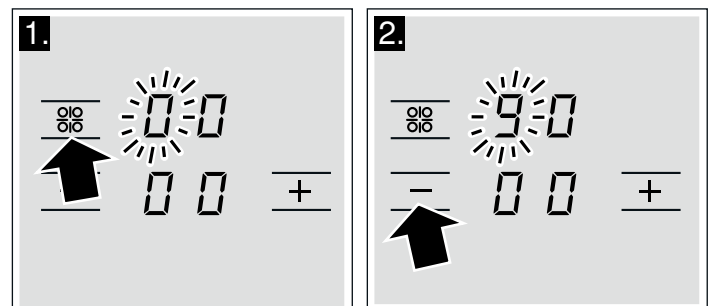
Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa symbolia niin monta kertaa, että haluamasi keittoalueen symboli palaa kirkkaana.

2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia **+** tai **-**. Perusasetus ilmestyy näyttöön.

Symboli **+** Tehoalue 1

Symboli **-** Tehoalue 9



3. Tehoalueen muuttaminen: kosketa symbolia **+** tai **-**, kunnes haluamasi tehoalue näkyy näytössä.

### Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue symbolilla . Kosketa symbolia **+** tai **-**, kunnes näyttöön tulee . Noin 5 sekunnin kuluttua näyttöön tulee jälkilämmön näyttö.

### Huomautuksia

- Keittoalue säätelee kuumenemistä päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumeneminen voi suurimmallakin tehoalueella kytkeytyä päälle ja pois päältä.
- Jos käytössä on vain yksi keittoalue, voit säätää sitä ilman esivalintaa.

## Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsymisajat ja tehoalueet riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute, voi, hunaja	1-2	-
Liivate	1-2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1.-2.	-
Makkaroiden kuumennus vedessä**	3-4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pakastepinaatti	2.-3.	20-30 min
Pakastettu gulassi	2.-3.	10-15 min
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Knöödelit, mykyt	4.-5.	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1.-2.	25-35 min
Kuoriperunat	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pastatuotteet	6-7*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3.-4.	15-60 min
Vihannekset	2.-3.	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3.-4.	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	4-5	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	4-5	50-60 min
Patapaisti	4-5	60-100 min
Gulassi	2.-3.	50-60 min
<b>Paistaminen**</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakastettu	6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Linnunrinta (2 cm paksu)	5-6	10-20 min
Linnunrinta, pakastettu	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee paneroimaton	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee paneroitu	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Jättiravunpyrstöt ja katkaravut	7-8	4-10 min
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3.-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6 min

\* kypsennys ilman kantta

\*\* ilman kantta

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
<b>Friteeraus</b> (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 litrassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	-
Kroketit	7-8	-
Jauheliuhapyörykät	7-8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	5-6	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa	5-6	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-

\* kypsennys ilman kantta



\*\* ilman kantta


## Lapsilukko

Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

### Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Symbolin  vieressä oleva lamppu palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

### Automaattinen lapsilukko



Tällä toiminnolla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun kytket keittotason pois päältä.

#### Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

## Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.








Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja .

Kun kosketat jotain käyttöaluetta, näyttö sammuu. Voit säätää uudelleen.

Aikarajoituksen aktivoituminen riippuu säädetyistä tehoalueesta (1 - 10 tuntia).

## Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
	<b>Automaattinen lapsilukko</b>  Kytetty pois päältä.*  Kytetty päälle.
	<b>Äänimerkki</b>  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä.  Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä.  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.*

\* Perusasetus

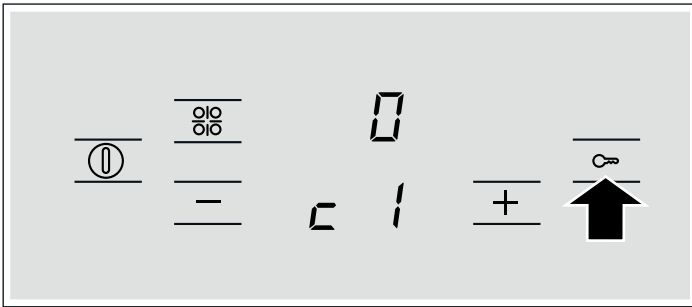
Näyttö	Toiminto
⌂ 5	<b>Automaattinen aikarajoitus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ Perusasetus - pois päältä 1 - 10 tunnin kuluttua.</li> <li>! Puolet perusasetuksesta - pois päältä 0,5 - 5 tunnin kuluttua</li> <li>2 Neljännes perusasetuksesta - pois päältä 0,25 - 2,5 tunnin kuluttua</li> </ul>
⌂ ☐	<b>Palautus perusasetuksiin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ Kytetty pois päältä.</li> <li>! Kytetty päälle.</li> </ul>

\* Perusasetus

## Perusasetusten muuttaminen

Keittotason pitää olla pois päältä.

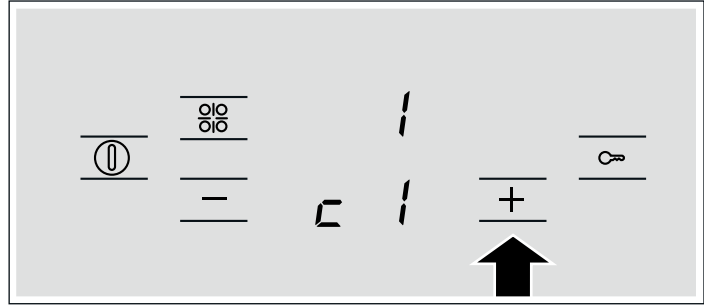
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia ⌂ 4 sekunnin ajan



Etumaisten keittoalueiden näytössä palaa ⌂ !.

3. Kosketa symbolia ⌂ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi näyttö.

4. Kosketa symbolia + niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi asetus.



5. Kosketa symbolia ☐ 4 sekunnin ajan. Asetus on aktivoitu.

### Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

## Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet.

Sopivia puhdistus- ja hoitovälineitä on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

### Keraaminen lasi

Puhdista keittotaso aina ruoanlaiton jälkeen. Tällöin ruoanjätteet eivät pala kiinni.

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrainpoistoainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Runsas lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

### Keittotason kehys

Noudata seuraavia ohjeita, jotta vältät keittotason kehyksen vauriot:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa.

# Häiriön poistaminen

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatkos.
<b>E</b> vilkkuu	Käyttöalueella on esine.	Poista esine.
<b>E<sub>r</sub></b> + luku	Häiriö elektroniikassa.	Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä ja noin 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin.
<b>F2</b>	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkeyntynyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten keittoalueen jotain käyttöaluetta.*
<b>F4</b>	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkeyntynyt kaikki keittoalueet pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain käyttöaluetta.*
<b>F8</b>	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeyntynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.

\* Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille

## Keittoalueen näytössä vilkkuu -:

Jos keittoalueen näytössä vilkkuu - kun laite kytketään verkkovirtaan, tai sähkökatkon jälkeen, elektroniikassa on häiriö. Kuittaa häiriö peittämällä käyttöalue hetkeksi kädellä.

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

## Mallinumero ja sarjanumero:

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät laitepassista.

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Fixed line 8,21 snt/call + 6,9 snt/min (inc. VAT 22%)  
Mobile 8,21 snt/call + 14,9 snt/min (inc. VAT 22%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>22</b>
Sikkerhedsanvisninger for dette apparat .....	22
Årsager til skader .....	23
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	<b>23</b>
Miljøvenlig bortskaffelse .....	23
Energisparetips .....	23
<b>Lære apparatet at kende</b> .....	<b>24</b>
Betjeningsfeltet .....	24
Restvarme-indikator .....	24
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	<b>24</b>
Tænde og slukke kogesektionen .....	24
Indstille kogezone .....	24
Tilberedningstabel .....	25
<b>Børnesikring</b> .....	<b>26</b>
Aktivere / deaktivere børnesikring .....	26

Automatisk børnesikring .....	26
<b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....	<b>26</b>
<b>Grundindstillinger</b> .....	<b>26</b>
Ændre grundindstillinger .....	27
<b>Rengøring og pleje</b> .....	<b>27</b>
Glaskeramik .....	27
Kogesektionens ramme .....	27
<b>Afhjælp en fejl</b> .....	<b>27</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>28</b>

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene kogesektionen sikkert og korrekt.

Pas godt på brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal disse dokumenter vedlægges.

Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det er beskadiget.

### Sikkerhedsanvisninger for dette apparat

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend kun apparatet til tilberedning af fødevarer. Lad ikke apparatet stå uden opsyn, mens det er i brug.

#### Sikker betjening

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til,
- eller hvis de mangler den fornødne viden og erfaring til at kunne betjene apparatet korrekt.

#### Overophedet olie og fedtstof

##### Brandfare!

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Lad aldrig opvarmet fedtstof eller olie være uden opsyn. Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et låg eller en tallerken. Sluk for kogezone.

#### Varme kogezone

##### Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved varme kogezone. Sørg for at holde små børn på sikker afstand.

##### Brandfare!

- Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen.
- Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.

#### Våde grydebunde og kogezone

##### Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Dette kan få gryden til pludseligt at hoppe på kogezone. Sørg altid for, at kogezone og grydebund er tørre.

#### Revner i glaskeramikken

##### Fare for elektrisk stød!

Afbryd sikringen i sikringskabet, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Kontakt kundeservice.

#### Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke

##### Fare for forbrænding!

Sluk for kogezone, hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt kundeservice.

#### Kogesektionen slukker af sig selv

##### Brandfare!

Hvis kogesektionen slukker af sig selv og derefter ikke mere kan betjenes, kan den senere tænde af sig selv, uden at det er hensigten. Afbryd strømforsyningen til kogesektionen for at forhindre, at dette sker. Afbryd sikringen i sikringskabet. Kontakt kundeservice.

#### Ukorrekte reparationer

##### Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Afbryd sikringen i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

## Årsager til skader

### Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

## Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

### Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

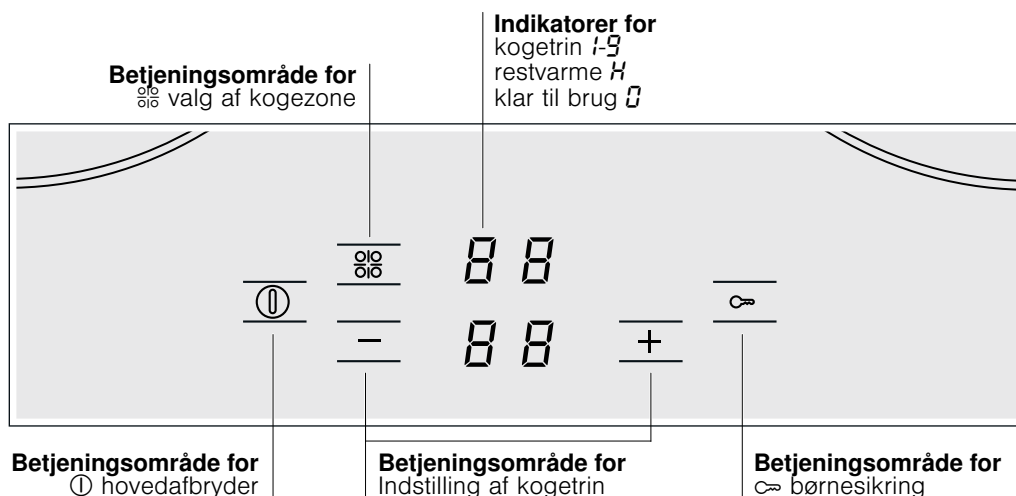
### Energisparetips

- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- og pandebundes diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezone spild af energi. Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. Den er for det meste større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsagerne bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil i god tid kogezone til et lavere kogetrin.
- Udnyt restvarmen i kogezone. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

# Lære apparatet at kende

Brugsanvisningen gælder for forskellige kogesektioner. På side 2 er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

## Betjeningsfeltet



### Betjeningsområder

Når De berører et symbol, bliver den pågældende funktion aktiveret.

### Restvarme-indikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator for hver kogezone.

Hvis der vises **H**, er kogezone stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade. Når kogezone er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.

# Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

## Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Aktivere: Berør symbolet Ⓜ. Lampen ved siden hovedafbryderen og indikatorerne 🔑 lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet Ⓜ, til lampen ved siden hovedafbryderen og indikatorerne slukkes. Alle kogezoner er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

**Bemærk:** Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.

## Indstille kogezone

De ønskede kogetrin indstilles med symbolerne + og - .

Kogetrin 1 = laveste effekt

Kogetrin 9 = højeste effekt

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med et punkt.

### Indstilling af kogetrin

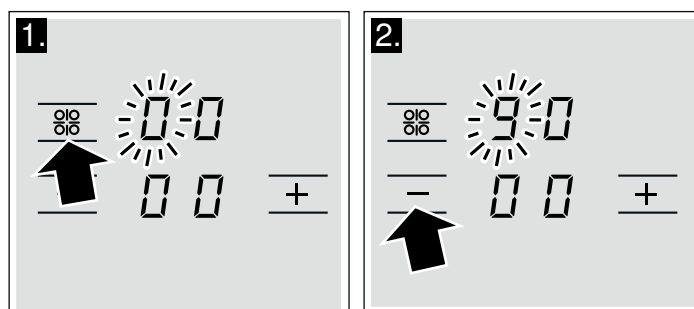
Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet 🔥 så mange gange, at indikatoren 🔑 for den ønskede kogezone lyser kraftigt.

2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet + eller - . Grundindstillingen vises.

Symbol + Kogetrin 1

Symbol - Kogetrin 9



3. Ændring af kogetrin: Berør symbolet + eller - indtil det ønskede kogetrin vises.

### Slukke kogezone

Vælg kogezonen med symbolet 🔥 . Berør symbolet + eller - , indtil 🔑 vises. Efter ca. 5 sekunder vises restvarme-indikatoren.

### Anvisninger

- Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.
- Hvis der kun er tændt for en kogezone, kan den indstilles uden forvalg.



## Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne og kogetrinnene afhænger af madvarenes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Ved opvarmning af tyktflydende retter omrøres regelmæssigt.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1-2	-
Husblas	1-2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarme pølser i vand**	3-4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Dybfrossen spinat	2.-3.	20-30 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	10-15 min.
<b>Trække, simre</b>		
Melboller, kødboller	4.-5.	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6 min.
Piskede saucer, f.eks. bernaisesauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	25-35 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-
<b>Grydestegning</b>		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.-3.	50-60 min.
<b>Stegning**</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost	5-6	10-30 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Scampi og rejer	7-8	4-10 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.

\* Videretilberedning uden låg

\*\* Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Fritering</b> (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Små frikadeller	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	5-6	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

\* Videretilberedning uden låg



\*\* Uden låg


## Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezoneerne.

### Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Lampen ved siden af symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

Slukke: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

### Automatisk børnesikring



Med denne funktion bliver børnesikringen altid automatisk aktiveret, når der slukkes for kogesektionen.

#### Aktivere / deaktivere

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske børnesikring.

## Automatisk tidsbegrænsning

Hvis der er tændt for en kogezone i lang tid, uden at De ændrer dens indstilling, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.












Kogezonen holder op med at varme. I kogezone-indikatoren blinker skiftevis  og .

Hvis De berører et vilkårligt betjeningsfelt, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen.

Tidspunktet for aktivering af tidsbegrænsningen afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

## Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasse alle disse grundindstillinger efter Deres egne ønsker og behov.

Indikator	Funktion
	<b>Automatisk børnesikring</b>  Deaktiveret.*  Aktiveret.
	<b>Akustisk signal</b>  Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal deaktiveret.  Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.  Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
	<b>Automatisk tidsbegrænsning</b>  Grundindstilling - afbryde efter 1-10 timer.  Halv grundindstilling - afbryde efter 0,5-5 timer  Kvant grundindstilling - afbryde efter 0,25-2,5 timer

\* Grundindstilling

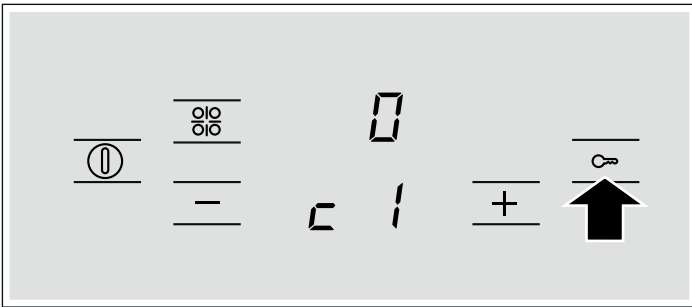
Indikator	Funktion
	<b>Nulstilling til grundindstilling</b> Deaktiveret. Aktiveret.

\* Grundindstilling

## Ændre grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

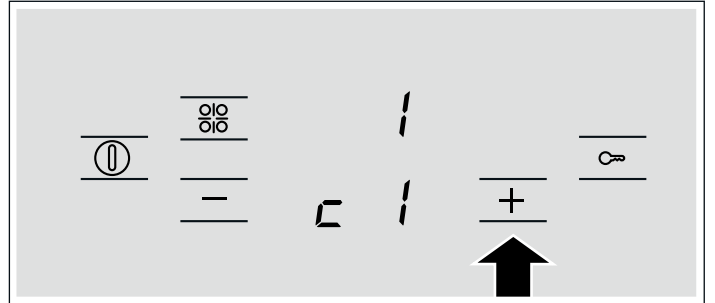
1. Tænd for kogesektionen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet i 4 sekunder.



I displayet for de forreste kogezoner lyser i.

3. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator blinker i displayet.

4. Berør symbolet , indtil den ønskede indstilling vises i displayet.



5. Berør symbolet , indtil den ønskede indstilling vises i displayet.
- Indstillingen er aktiveret.

### Forlade grundindstillinger

Sluk for kogesektionen med hovedafbryderen, og tænd igen, for at forlade grundindstillingerne.

## Rengøring og pleje

I dette kapitel findes anvisninger til, hvordan kogesektionen skal plejes.

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

### Glaskeramik

Rengør altid kogesektionen, hver gang den har været i brug. På den måde brænder madrester ikke fast.

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne til rengøring på emballagen.

Brug aldrig:

- ufortyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler

- aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovenrens og pletfjerner
- ridsende rengørings-svampe
- højtryksrensere eller dampstråler

Stærk tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

De kan også købe en egnet glasskraber via Kundeservice eller i vores e-Shop.

### Kogesektionens ramme

For at undgå beskadigelse af kogesektionens ramme skal følgende anvisninger overholdes:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand til rengøringen.
- Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraberen på kogesektionens ramme.

## Afhjælp en fejl

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
	Der ligger en genstand på betjeningsområdet.	Fjern genstanden.

\* Sæt ikke varme gryder nær ved eller på betjeningsområdet.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
<i>E<sub>r</sub></i> + tal	Fejl i elektronikken.	Sluk og tænd igen for apparatet efter 30 sekunder med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
<i>F<sub>2</sub></i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter kogezone's betjeningsområde.*
<i>F<sub>4</sub></i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt betjeningsområde.*
<i>F<sub>B</sub></i>	Kogezone har været i brug for længe og har slukket sig selv.	De kan tænde for kogezone igen med det samme.

\* Sæt ikke varme gryder nær ved eller på betjeningsområdet.

#### I kogezone-indikatoren blinker -:

Hvis du efter nettilslutning af apparatet eller efter et strømsvigt ser, at - blinker i kogezone's indikatorer, er der fejl i

elektronikken. Dæk kort betjeningsfladen til med hånden for at nulstille denne fejl.

## Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed.

#### E-nummer og FD-nummer:

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

#### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.









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