

**Gaskogesektion
Kaasukeittotaso
Gasskokesone
Gashäll**

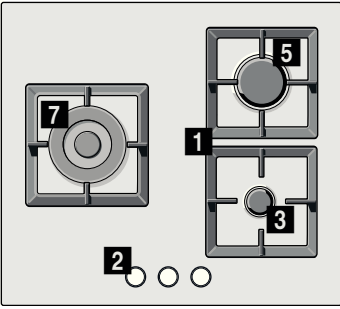


BOSCH

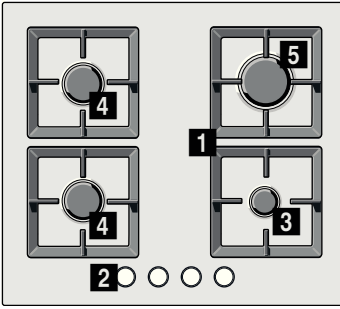
[da] Brugsanvisning4
[fi] Käyttöohje10

[no] Bruksveiledning 16
[sv] Bruksanvisning 22

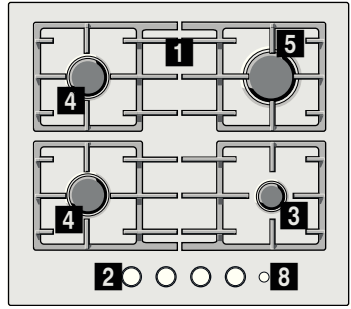
PPC6...1..
PPC6...2..



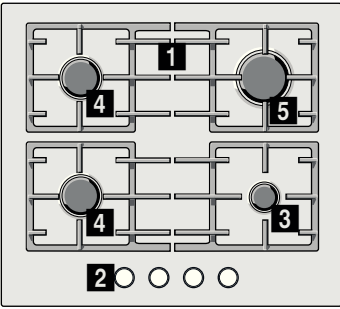
PPP6...1..
PPP6...2..



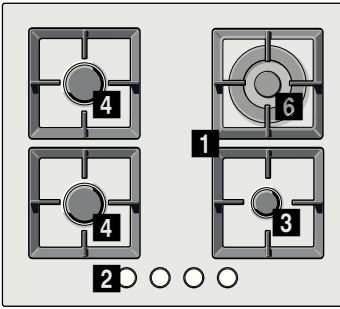
PPP6..M9..



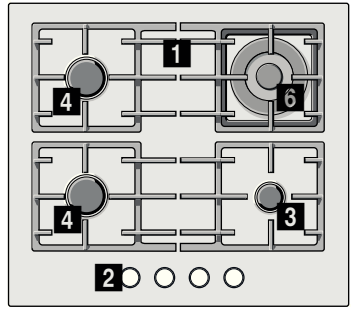
PPP6..B8.. PPP6..B9..
PPP6..C8.. PPP6..C9..



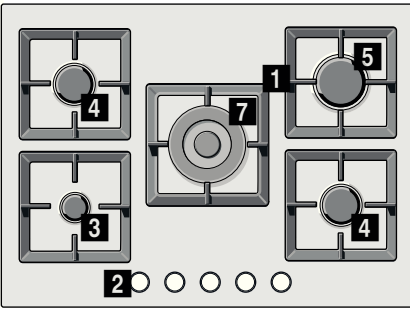
PPH6...1..
PPH6...2..



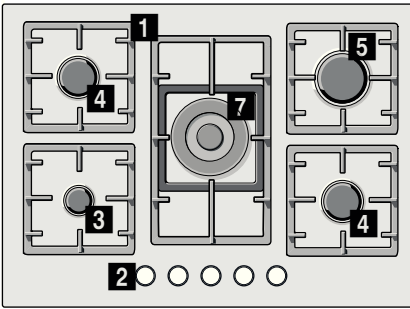
PPH6..B8.. PPH6..B9..
PPH6..C8.. PPH6..C9..



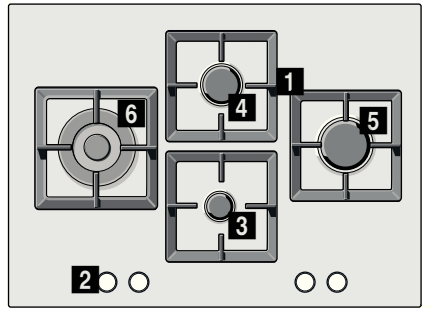
PPQ7...1.. PPQ8...1..
PPQ7...2.. PPQ8...2..



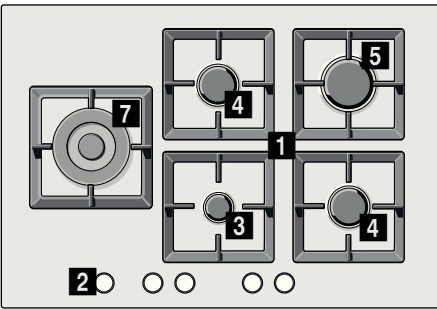
PPQ7..B9..
PPQ7..C9..



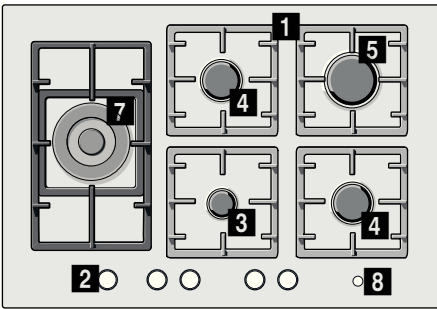
PPI7.....



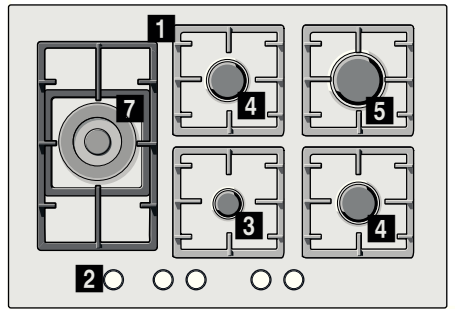
PPS8..B2..
PPS8..C2..



PPS8..M9..



PPS8..B9..
PPS8..C9..



<ul style="list-style-type: none"> 1 Rist 2 Betjeningsknapper 3 Ekstra brænder på op til 1 kW 4 Halvhurtig brænder på op til 1,75 kW 	<ul style="list-style-type: none"> 5 Hurtig brænder på op til 3 kW 6 Wok-brænder med todelt flamme op til 3,3 kW 	<ul style="list-style-type: none"> 7 Wok-brænder med tredelt flamme på op til 4 kW 8 Main Switch
<ul style="list-style-type: none"> 1 Ritilät 2 Kytkimet 3 Lisäpoltin, maksimiteho 1 kW 4 Puolinopea poltin, maksimiteho 1,75 kW 	<ul style="list-style-type: none"> 5 Nopea poltin, maksimiteho 3 kW 6 Kaksinkertainen poltin wokkipannulle, maksimiteho 3,3 kW 7 Kolminkertainen poltin wokkipannulle, maksimiteho 4 kW 	<ul style="list-style-type: none"> 8 Pääkytkin (Main Switch)
<ul style="list-style-type: none"> 1 Rister 2 Brytere 3 Hjelpebræner på op til 1 kW 4 Medium bræner inntil 1,75 kW 	<ul style="list-style-type: none"> 5 Rask bræner på op til 3 kW 6 Wok-bræner med dobbeltflamme på op til 3,3 kW 	<ul style="list-style-type: none"> 7 Wok-bræner med trippel flamme på op til 4 kW 8 Main Switch
<ul style="list-style-type: none"> 1 Galler 2 Reglage 3 Ekstrabrännare upp till 1 kW 4 Halvsnabb brännare på upp till 1,75 kW 	<ul style="list-style-type: none"> 5 Snabbrännare upp till 3 kW 6 Wok-brännare med dubbel låga upp till 3,3 kW 7 Wok-brännare med tredubbel låga upp till 4 kW 	<ul style="list-style-type: none"> 8 Main Switch

Sikkerhedsforanstaltninger	4	Rengøring og vedligeholdelse	8
Dit nye apparat	5	Rengøring.....	8
Tilbehør	5	Vedligeholdelse.....	8
Gasbrændere	5	Fejlafhjælpning	8
Manuel tænding	6	Teknisk service	9
Automatisk tænding	6	Garantibetingelser	9
Sikkerhedssystem.....	6	Emballage og brugte apparater	9
Slukning af brænder.....	6	Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde.....	9
Styrketrin.....	6		
Hovedafbryder/blokering af kogesektion (Main Switch).....	6		
Råd	6		
Råd om madlavning.....	7		
Kogegrej til madlavning	7		
Egnet kogegrej.....	7		
Brugsvejledning.....	7		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.bosch-home.com** og Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Sikkerhedsforanstaltninger

Læs venligst disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du håndtere dit apparat på en effektiv og sikker måde.

Opbevar instruktionerne for brug og installation, og giv dem videre, hvis apparatet skifter ejer.

Producenten er fritaget for ethvert ansvar, hvis bestemmelserne i denne vejledning ikke overholdes.

Den viste grafik i denne brugsvejledning er vejledende.

Tag ikke apparatet ud af den beskyttende emballage, indtil det skal monteres.

Hvis du bemærker en skade på apparatet, skal du ikke tilslutte det. Tag kontakt til vores tekniske serviceafdeling.

Apparatet overholder klasse 3 i følge norm EN 30-1-1 til gasapparater: apparat indsat i møbel.

Apparatet kan kun installeres et godt ventileret sted, hvor de gældende normer overholdes foruden foranstaltninger ift. ventilation. Du må ikke slutte apparatet til en udluftningskanal til forbrændingsprodukter.

Stedet, hvor apparatet installeres, skal være udstyret med reglementeret ventilation i perfekt stand.

Før installation af din nye kogesektion skal du sikre dig, at installationen udføres ifølge monteringsvejledningen.

Apparatet leveres fra fabrikken tilpasset den type gas, der angives på mærkepladen. Hvis det skulle være nødvendigt at udskifte den, bedes du følge monteringsvejledningen.

Alle installationsarbejder og tilslutningsopgaver til andre typer gas skal udføres af en autoriseret tekniker, der overholder normer og juridiske forskrifter, der gælder i det pågældende land og de virksomheder, som står for forsyningen af elektricitet og gas. Vi anbefaler, at du ringer til vores tekniske serviceafdeling i forbindelse med tilpasning til en anden type gas.

Hvis apparatet er udstyret med et Schuko-tilslutningsstik, er det nødvendigt at anvende en passende adapter ved tilslutning af apparatet for at sikre beskyttelse med danske stikkontakters jordforbindelse. En sådan adapter (tilladte op til maks. 13 ampere) kan anskaffes igennem Teknisk service (kode 616581).

Apparatet er udelukkende produceret til ikke-professionelt hjemmebrug. Apparatet må ikke installeres i lystbåde eller campingvogne. Garantien er kun gyldig, hvis man overholder den anvendelse, som det er beregnet til.

Brug kun apparatet til madlavning, aldrig til opvarmning.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, uden at de er under opsyn.

Kogezonerne og deres omgivelser bliver meget varme. Rør aldrig ved fladerne, når der er varme. Hold børn under 8 år på sikker afstand.

Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.

Opbevar, eller brug ikke korroderende, kemiske produkter, damp, ildfaste materialer eller ikke-fødevarer under apparatet eller i nærheden af det.

Fedtstoffer eller opvarmet madolie kan let antændes. Vær ikke fraværende under opvarmning af fedtstoffer eller olier. Hvis de antændes, må du ikke slukke ilden med vand. ¡Fare for forbrændinger! Dæk kogegrejet med et låg for at kvæle ilden, og afbryd kogezonen.

Kogegrej, der udviser skader, har en uegnet størrelse, støder på kanterne af kogesektionen eller er forkert placeret, kan resultere i alvorlige læsioner. Overhold råd og vejledninger om kogegrej til madlavning.

Udsæt ikke apparatet for luftstrømme. Brænderne kan blive slukket.

Når du anvender din kogesektion, skal du undgå gennemtræk og at spilde kolde væsker, da det kan medføre, at glasset går i stykker.

Brug ikke damprensemaskiner på kogesektionen. ¡Fare for elektrisk stød!

I tilfælde af nedbrud skal du afbryde tilførslen af gas og elektricitet til apparatet. Kontakt vores tekniske serviceafdeling i forbindelse med reparation.

Udfør ikke ændringer af de indvendige dele af apparatet. Hvis det skulle være nødvendigt, skal du kontakte vores tekniske serviceafdeling.

Hvis en af betjeningsknapperne ikke kan drejes rundt, må du ikke tvinge den. Ring øjeblikkeligt til vores tekniske serviceafdeling, så den kan blive repareret eller udskiftet.

Revner og brud på glasset kan medføre risiko for elektrisk stød. Foretag frakobling af sikringen fra sikringsboksen. Henvend dig til Teknisk service.

Dit nye apparat

På side 2 vil du finde en generel oversigt over apparatet foruden styrken i brænderne.

Tilbehør

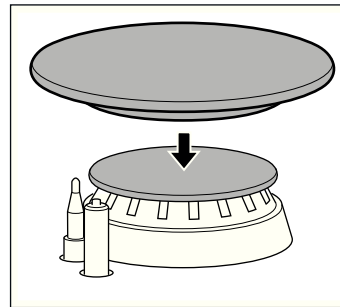
Følgende tilbehør kan bestilles hos Teknisk Service:



Ekstra rist til wok

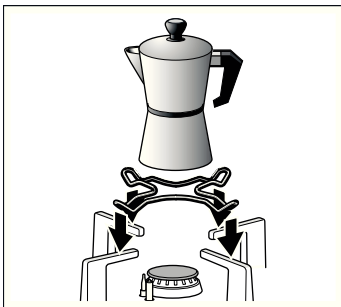
Må udelukkende anvendes til wok-brændere og med kogegrej, der har konkav bund.

Vi anbefaler, at du bruger den ekstra rist til wok for at forlænge apparatets levetid.



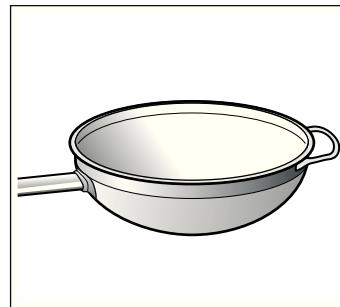
Simmer Cap

Låg, der udelukkende er beregnet til tilberedning ved minimal styrke. For at bruge det er det nødvendigt at lægge låget Simmer Cap oven på dækslet til den ekstra brænder.



Ekstra kafferist

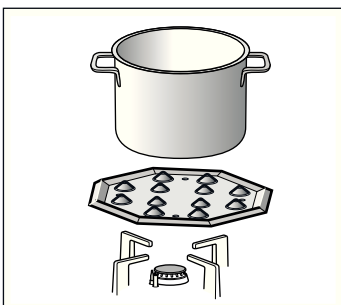
Udelukkende til brug på ekstra brænder til kogegrej med en diameter på under 12 cm.



Wok

En wok fordeler den intense varme på en ensartet måde, hvilket tillader, at fødevarerne tilberedes på mindre tid og med mindre olie.

Når du bruger en wok, skal du følge fabrikantens instruktioner.



Simmer Plate

Tilbehøret er udviklet til at reducere varmeniveauet i det laveste styrketrin.

Anbring tilbehøret direkte oven på risten med hankene opad og aldrig direkte oven på brænderen. Anbring kogegrejet centreret på tilbehøret.

Bestillingsnummer

HEZ298126 Ekstra rist til wok: Støbejernsrist (3,3 kW)

HEZ298127 Ekstra rist til wok: Støbejernsrist (4 kW)

HEZ298110 Ekstra rist til wok: Rist i emaljeret stål (3,3- 4 kW)

HEZ298114 Ekstra kafferist

HEZ298105 Simmer Plate

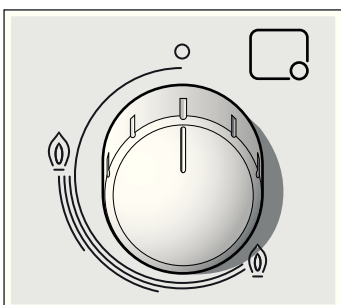
HEZ298128 Simmer Cap

HEZ298103 Wok

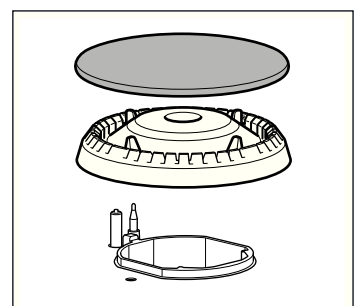
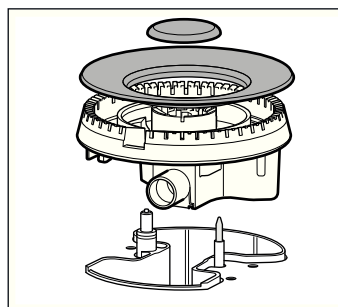
Fabrikanten påtager sig intet ansvar, hvis disse ekstra riste ikke bruges eller bruges forkert.

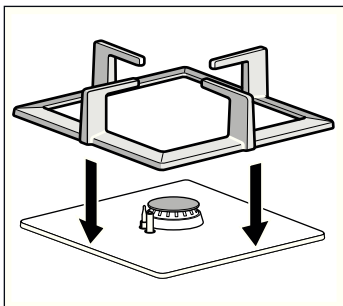
Gasbrændere

Hver betjeningsknap angiver den brænder, som den styrer.



For at apparatet skal fungere korrekt, er det nødvendigt at sikre sig, at ristene og alle dele af brænderne er anbragt korrekt. Byt ikke rundt på brændernes dæksler.





Manuel tænding

1. Tryk på betjeningsknappen til den valgte brænder, og drej den mod venstre til det ønskede trin.
2. Før en flamme (lighter, tændstikker) hen mod brænderen.

Automatisk tænding

Hvis kogesektionen er udstyret med automatisk tænding (åbninger).

1. Tryk på betjeningsknappen til den valgte brænder, og drej den mod venstre til maksimal styrke. Mens betjeningsknappen er nedtrykket, produceres der gnister i alle brænderne. Flammen tændes.
2. Slip betjeningsknappen.
3. Drej betjeningsknappen til det ønskede trin.

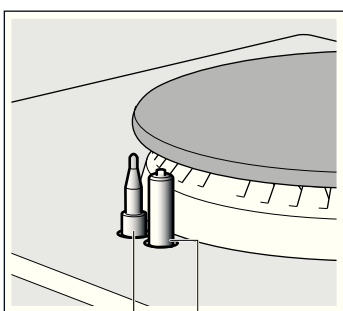
Hvis der ikke sker tænding, skal du dreje betjeningsknappen til slukket position og gentage trinnene. Denne gang skal du holde betjeningsknappen nede i mindst 10 sekunder).

⚠ Fare for stikflammer!

Hvis flammen ikke tændes efter 15 sekunder, skal du slukke brænderen og åbne døren eller vinduet til køkkenet. Vent mindst et minut, før du igen forsøger at tænde brænderen.

Sikkerhedssystem

Afhængigt af model kan kogesektionen være udstyret med et sikkerhedssystem (termoelement), der forhindrer udstrømning af gas, hvis brænderne slukkes ved et uheld.



termoelement åbning

Sådan sikres, at anordningen forbliver aktiv/tændt/funktionsdygtig:

1. Tænd brænderen på almindelig vis.
2. Slip ikke betjeningsknappen, men hold den nede i 4 sekunder, efter at flammen er tændt.

Slukning af brænder

Drej den pågældende betjeningsknap mod højre til positionen 0.

Styrketrin

De progressive betjeningsknapper giver dig mulighed for at regulere den ønskede styrke mellem niveauerne maksimum og minimum.

Position	○	Lukket betjeningsknap
Stor flamme	⦿	Åbning eller maksimal kapacitet og elektrisk tænding
Lille flamme	⦿	Åbning eller minimal kapacitet

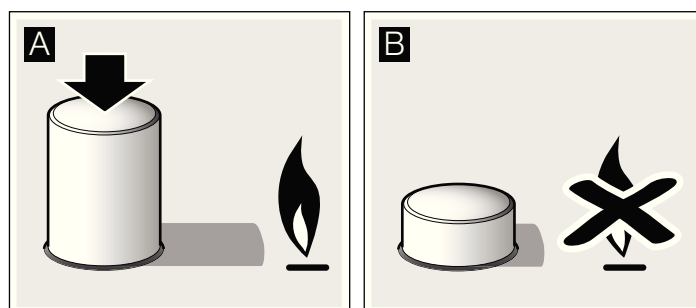
Hovedafbryder/blokering af kogesektion (Main Switch)

Kogesektionen kan være udstyret med en hovedafbryder, der generelt afbryder gasforsyningen samtidigt med alle brænderne. Denne afbryder er meget praktisk, hvis du har børn i huset, og af en årsag har brug for at slukke alle brænderne hurtigt.

Sådan blokeres kogesektionen:

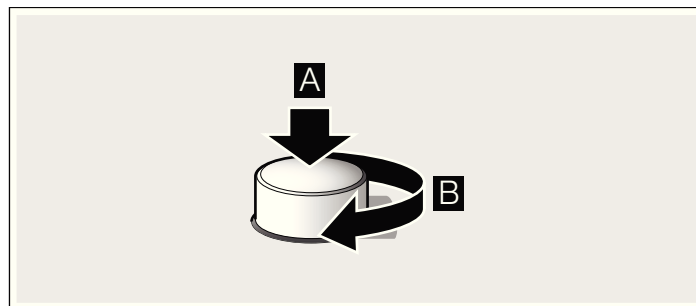
Tryk på hovedafbryderen.

Alle tændte brændere slukkes. Kogesektionen blokeres.



Sådan ophæves blokering af kogesektionen:

1. Sæt alle betjeningsknapperne i slukket position.
2. Tryk på, og drej hovedafbryderen med urets retning indtil toppen.



Den generelle gasforsyning åbnes. Du kan nu bruge kogesektionen som normalt.

Råd

Under brænderens funktion er det normalt at høre et bip.

Det er almindeligt, at der opstår lugte, de første par gange apparatet bruges. Dette udgør ingen risiko og er heller ikke tegn på funktionsfejl. Lugtene forsvinder med tiden.

En appelsingul flamme er normalt. Den skyldes støv i omgivelserne, spildte væsker osv.

Anvendelse af gasapparatet producerer varme og fugtighed i lokalet, hvor det er installeret. Du skal sørge for god ventilation i køkkenet: Hold de naturlige ventilationsåbninger åbne, eller installer mekanisk ventilation (emhætte).

Intens og langvarig brug af apparatet kan nødvendiggøre ekstra ventilation som f.eks. åbning af et vindue eller mere effektiv ventilation eller forøgelse af styrken i den mekaniske ventilation, hvis den findes.

Hvis brændernes flammer slukkes ved et uheld, skal du slukke med betjeningsknappen til brænderen og ikke forsøge at tænde igen, før der mindst er gået 1 minut.

Nogle sekunder efter, at brænderen slukker, vil du høre en lyd (et kort smæld). Dette er ikke nogen fejl. Det betyder blot, at sikkerheden er koblet fra.

Sørg for at apparatet er rent. Hvis åbningerne er snavsede, kan der opstå fejl i tændingen. Rengør dem regelmæssigt med en lille ikke-metallisk børste. Vær opmærksom på, at åbningerne ikke må udsættes for voldsomme stød eller slag.

Råd om madlavning

Brænder	Meget kraftig - Kraftig	Medium	Svag
Wok-brænder	Opkogning, kogning, stegning, bruning, "paella", asiatiske retter (Wok)	Opvarmning og simren: tilberedte retter, stegte retter	
Hurtig brænder	Koteletter, steak, tortilla, fituretter	Ris, bechamel, ragout	Dampning: fisk, grøntsager
Halvhurtig brænder	Dampede kartofler, friske grøntsager, postej, pasta	Opvarmning eller simren af færdige retter og gøre retter mere lækre	
Ekstra brænder	Koge: grøntsager, risengrød, karamel	Optøning og langsom tilberedning: grøntsager, frugt, frosne produkter	Smeltning: Smør, chokolade, gelatine

Kogegrej til madlavning

Egnet kogegrej

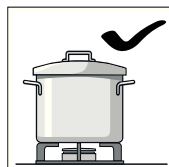
Brænder	Minimumsdiameter på kogegrej	Maksimal diameter på kogegrej
Wok-brænder	22 cm	30 cm
Hurtig brænder	22 cm	26 cm
Halvhurtig brænder	14 cm	20 cm
Ekstra brænder	12 cm	16 cm

Brugsvejledning

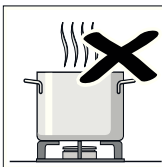
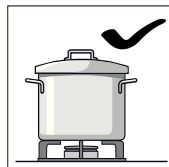
De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogegrejet:



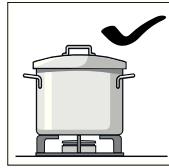
Brug kogegrej med korrekt størrelse på hver brænder. Brug ikke småt kogegrej på store brændere. Flammen må ikke berøre kogegrejets lodrette sider.



Brug ikke deformeret kogegrej, der står ustabilt på kogesektionen. Kogegrejet kan vælte. Brug kogegrej med flad, tyk bund.

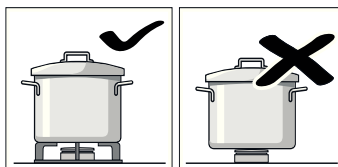


Lav ikke mad uden låg på eller med låget på skrå. Ellers går en del af energien til spilde.



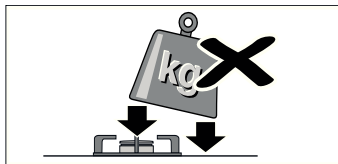
Anbring kogegrejet centrert oven på brænderen. Ellers kan det vælte.

Anbring ikke stort kogegrej på de brændere, der er tæt på betjeningsknapperne. Disse kan blive beskadiget af den høje temperatur.



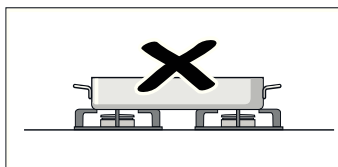
Anbring kogegrejet oven på ristene og aldrig direkte oven på brænderen.

Kontroller, at brændernes riste og dæksler er placeret korrekt før brug.



Håndter kogegrejet med forsigtighed, når det befinder sig på kogesektionen.

Udsæt ikke kogesektionen for stød, og anbring heller ikke for stor vægt på den.



Brug ikke to brændere eller varmekilder til et enkelt stykke kogegrej.

Undgå brug af stegeplader, kasseroller af ler osv. i lang tid ved maksimal styrke.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring

Når apparatet er afkølet, skal du bruge en svamp, vand og sæbe.

Efter hver brug skal du rengøre overfladen på de forskellige brænderelementer, når de er afkølet. Hvis der efterlades rester (madrester, fedtdråber osv.) uanset hvor store eller små de måtte være, så dannes der skorper på overfladen, som kan være vanskelige at fjerne senere. Det er nødvendigt, at hullerne og rillerne er rene før, at flammen kan være korrekt.

Håndteringen af visse typer kogegrej kan efterlade metalrester på ristene.

Rengør brænderne og ristene med sæbevand og skrub dem med en ikke-metallisk børste.

Hvis ristene har gummiklodser, skal du være forsigtig ved rengøring af dem. Klodserne kan løsne sig, og risten kan ridse kogesektionen.

Aftør altid brænderne og ristene omhyggeligt. Tilstedeværelsen af vanddråber eller fugtige områder ved start af madlavningen kan forringe emaljen.

Efter rengøring og aftørring af brænderne skal du kontrollere, at dækslerne er placeret korrekt oven på brænderens flammedyse.

Pas på!

- Brug ikke damprensemaskine. Kogesektionen kan blive beskadiget.
- Brug aldrig slibende produkter, ståluld, skarpe objekter, knive osv. til at fjerne fastbrændte madrester på kogesektionen.
- Brug ikke knive, skraber eller lignende til at rengøre glassets samling med brændernes kapsler, metalprofiler eller paneler af glas eller aluminium, hvis de forefindes.

Vedligeholdelse

Tør straks de spildte væsker op. På den måde undgås, at madresterne brænder fast og giver unødvendigt ekstraarbejde.

Glid ikke kogegrejet hen over glasset, da det kan blive ridset. Undgå ligeledes, at der tabes tunge objekter på glasset. Bank ikke på nogen af kogesektionens kanter.

Sandkorn fra f.eks. rensning af frugt og grøntsager kan ridse glasoverfladen.

Spildt, smeltet sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold skal øjeblikkeligt fjernes fra kogezone ved hjælp af en glasskraber.

Fejlafhjælpning

I nogle tilfælde kan opståede fejl nemt rettes. Før du ringer til vores tekniske serviceafdeling, bedes du tage følgende råd i betragtning:

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Den generelle elektriske funktion er gået i stykker.	Defekt sikring.	Kontrollér sikringen i sikringskassen og udskift den, hvis den er defekt.
	HFI-afbryderen eller en differentialafbryder er blevet udløst.	Kontroller på betjeningstavlen, om HFI-afbryderen eller en differentialafbryder er blevet udløst.
Den automatiske tænding fungerer ikke.	Der kan være madrester eller rester af rengøringsmiddel mellem åbningerne og brænderne.	Området mellem åbningen og brænderen skal være rent.
	Brænderne er våde.	Aftør omhyggeligt brænderens dæksler.
	Brænderens dæksler sidder ikke korrekt.	Kontrollér, at dækslerne er anbragt korrekt.
Brænderens flamme er ikke ensartet.	Apparatet er ikke forbundet til jord, er forkert tilsluttet eller har et defekt jordstik.	Tag kontakt til elinstallatøren.
	Brænderens dele er anbragt forkert.	Anbring delene korrekt på den respektive brænder.
Gasstrømmen er ikke normal, eller der kommer ikke gas ud.	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.
	Gastilførslen er lukket af mellemhaner.	Åbn de potentielle mellemhaner.
Der lugter af gas i køkkenet.	Hvis gassen kommer fra en flaske, skal du kontrollere, at den ikke er tom.	Udskift flasken.
	En hane er åben.	Luk hannerne.
	Flasken er forkert tilkoblet.	Kontrollér, at tilkoblingen er helt korrekt.
Brænderen slukkes umiddelbart efter at betjeningsknappen slippes.	Muligt gasudslip.	Luk for hovedgashanen, luft ud i lokalet og tilkald omgående en autoriseret installatør, der kan gennemse og godkende installationen. Anvend ikke apparatet, før du er sikker på, at der ikke er noget gasudslip i installationen eller apparatet.
	Betjeningsknappen er ikke blevet holdt nede længe nok.	Når brænderen er tændt, skal du holde betjeningsknappen nede et par sekunder mere.
	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.

Teknisk service

Hvis du henvender dig til vores tekniske serviceafdeling, skal du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabriksnummer (FD). Disse oplysninger findes på mærkepladen, der sidder på den indre del af kogesektionen og på mærkaten for brugsvejledning.

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.


Garantibetingelser

Hvis apparatet i modsætning til vores forventninger udviser tegn på skader eller ikke opfylder de forudsatte kvalitetskrav, beder vi dig om at informere os herom snarest muligt. For at garantien skal forblive i kraft må apparatet ikke have været udsat for ændringer eller forkert brug.

De gældende garantibetingelser er de anført fra vores virksomheds repræsentant i det land, hvor købet er foretaget. Du kan få detaljerede oplysninger på salgsstederne. Det er nødvendigt at fremvise købsbevis for at gøre brug af garantien.

Ret til ændringer forbeholdes.

Emballage og brugte apparater

Hvis der på apparatets mærkeplade vises symbolet , skal du overholde følgende angivelser.

Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Apparatets emballage er fremstillet af materialer, der udelukkende er nødvendige for at garantere en effektiv beskyttelse under transporten. Disse materialer kan genbruges i fuldt omfang, så de ikke udgør en belastning af miljøet. Vi vil også gerne opfordre dig til at bidrage til beskyttelse miljøet ved at følge disse råd:

- Anbring emballagen i en container på en genbrugsstation
- Før du skiller dig af med et kasseret apparat, skal du gøre det ubrugeligt. Find frem til din lokale genbrugsstation, og aflever dit apparat dér,
- Hæld ikke brugt olie i afløbet. Opbevar kogegrejet i en lukket beholder, og aflever det på et opsamlingssted og i mangel heraf i en affaldsbeholder (hvor det vil ende i et kontrolleret forløb, som sandsynligvis ikke er den bedste løsning, men forurening af vand undgås)

Dette apparat overholder det europæiske direktiv 2002/96/CE for elektrisk og elektroniske apparater, der identificeres som WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Turvallisuusohjeet	10	Puhdistus- ja huolto-ohjeet	14
Laitekuvaus	11	Puhdistus.....	14
Lisävarusteet.....	11	Huolto.....	14
Kaasupolttimet	11	Ongelmien ratkaiseminen	14
Manuaalinen sytytys	12	Tekninen huoltopalvelu	15
Automaattinen sytytys	12	Takuuehdot.....	15
Turvajärjestelmä.....	12	Pakkaus ja käytetyt laitteet	15
Polttimen sammutus.....	12	Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys	15
Tehotasot.....	12		
Pääkytkin / Keittotason katkaisin (Main Switch).....	12		
Varoitukset	12		
Käyttösuositukset.....	13		
Keittoastiat	13		
Käyttöön soveltuvat keittoastiat.....	13		
Käyttöön liittyvät varoitukset.....	13		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.bosch-home.fi** ja Online-Shopista: **www.bosch-eshop.com**

Turvallisuusohjeet

Lue ohjeet huolellisesti. Vain tällöin voidaan laitetta käyttää tehokkaasti ja varmasti.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Mikäli laite vaihtaa omistajaa, ohjeet on toimitettava laitteen mukana uudelle käyttäjälle.

Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, mikäli tämän oppaan ohjeita ei noudateta.

Tämän käyttöoppaan kuvat ovat viitteellisiä.

Älä poista laitetta suojaavasta pakkauksesta ennen sen asennushetkeä.

Jos laitteessa havaitaan vaurioita, älä kytke sitä virtalähteeseen. Ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Laite on luokan 3 kaasulaite standardin EN 30-1-1 mukaan: Kalusteeseen asennettu laite.

Laite tulee asentaa hyvin tuuletettuun tilaan ja voimassa olevia tuuletukseen liittyviä säädöksiä ja ohjeita noudattaen. Tätä laitetta ei saa kytkeä poltosta aiheutuvien tuotteiden poistojärjestelmään.

Laitteen asennuspaikassa on oltava hyvin toimiva ja säännönmukainen tuuletus.

Ennen uuden keittotason asennusta on varmistettava, että asennus suoritetaan asennusohjeiden mukaan.

Laite toimitetaan tyyppimerkintöjen kaasuoimaisuuksilla. Jos kaasuoimaisuuksia tulee muuttaa, lue lisätietoja asennusohjeista.

Ainoastaan valtuutettu teknikko saa suorittaa laitteen asennus- ja säätötoimenpiteet sekä sen sovittamisen muunlaista kaasua varten kyseisen maan lakien ja määräyksien sekä paikallisten sähkö- ja kaasuntoimittajien ohjeiden mukaisesti. Mikäli laitteen mukautus muunnalaisele kaasulle on tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluun.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, sitä ei saa käyttää kaupalliseen tai ammatilliseen tarkoitukseen. Laitetta ei saa asentaa huvipurseihin tai asuntoautoihin. Takuu edellyttää, että laitetta käytetään sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen, älä koskaan käytä sitä asuintilan lämmitykseen.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Keittoalueet ja niiden ympäristö kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä.

Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Älä säilytä tai käytä syövyttäviä kemiallisia aineita, höryjä, syttyviä materiaaleja tai muita kuin elintarvikkeita tämän laitteen alapuolella tai sen lähellä.

Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt syttyvät helposti tuleen. Rasvojen tai öljyjen kuumennuksen aikana laitetta ei saa jättää ilman valvontaa. Jos ne syttyvät, älä sammuta tulta vedellä. Palovammavaara! Peitä keittoastia kannella, jotta liekki sammuu ja kytke keittoalue pois päältä.

Vaurioituneet, väärän kokoiset tai keittotason reunat ylittävät tai virheellisesti sijoitetut keittoastiat voivat aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja. Noudata keittoastioihin liittyviä neuvoja ja varoituksia.

Älä altista laitetta ilmavirtauksille. Polttimet voivat tällöin sammua.

Vältä lasista keittotasoa käyttäessäsi ilmavirtauksia ja kylmien nesteiden läikyttämistä. Lasi saattaa rikkoutua.

Älä puhdistu keittotasoa höyrytoimisilla puhdistuslaitteilla. Sähköiskuvaara!

Vikojen esiintyessä kaasun ja sähkövirran syöttö laitteeseen on kytkettävä pois. Jos korjaus on tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Älä koske laitteen sisäosiin. Jos tämä on kuitenkin tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Jos joidenkin kytkimien kääntö ei ole mahdollista, älä käytä voimaa. Soita välittömästi tekniseen huoltopalveluumme, joka voi korjata tai vaihtaa vioittuneen osan.

Lasin halkeamat tai rikkoutumat aiheuttavat sähköiskuvaaran. Irrota sulake sulakerasiasta. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Laitekuvaus

Sivulla 2 on laitteen yleiskuvaus sekä polttimien teho.

Lisävarusteet

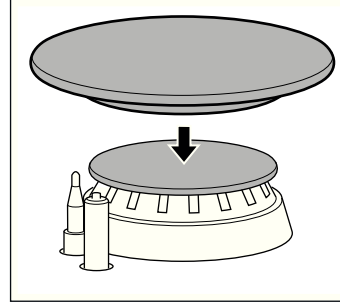
Seuraavat lisävarusteet voidaan tilata teknisestä huoltopalvelusta:



Wokkipannun lisäritilä

Varuste on tarkoitettu ainoastaan kaksin- tai kolminkertaisiin wokkipannujen polttimiin silloin, kun keittoastiassa on kovera pohja.

Wokkipannun lisäritilän käyttö on suositeltavaa laitteen käytön maksimoimiseksi.



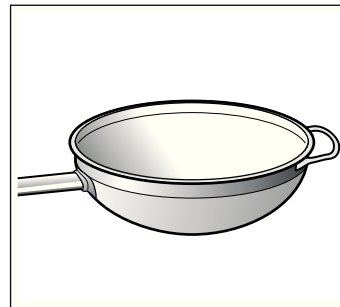
Simmer Cap

Kansi on tarkoitettu ainoastaan minimitehon käyttämiseen. Kansi Simmer Cap on asetettava lisäpolttimen kannen päälle.



Kahvipannun lisäritilä

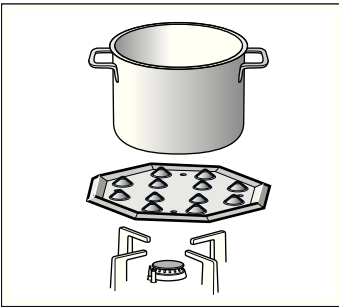
Tarkoitettu yksinomaan lisäpolttimiin silloin, kun keittoastioiden halkaisija on alle 12 cm.



Wokkipannu

Wokkipannu jakaa lämmön tasaisesti ja mahdollistaa ruoka-aineksien valmistamisen lyhyemmässä ajassa ja pienemmällä öljymäärällä.

Wokkipannua käytettäessä on noudatettava pannun valmistajan ohjeita.



Simmer Plate

Tämä lisävaruste on suunniteltu minimitehon lämpötilan vähentämistä varten.

Aseta lisävaruste suoraan ritilän päälle liekipuoli ylöspäin, älä koskaan aseta sitä suoraan polttimen päälle. Aseta keittoastia lisävarusteen keskikohtaan.

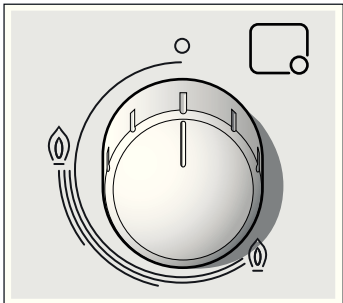
Koodi

- HEZ298126 Wokkipannun lisäritilä: Valurautaritilä (3,3 kW)
- HEZ298127 Wokkipannun lisäritilä: Valurautaritilä (4 kW)
- HEZ298110 Wokkipannun lisäritilä: Emaloitu teräsritilä (3,3-4 kW)
- HEZ298114 Kahvipannun lisäritilä
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298128 Simmer Cap
- HEZ298103 Wokkipannu

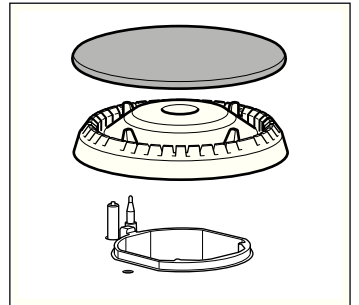
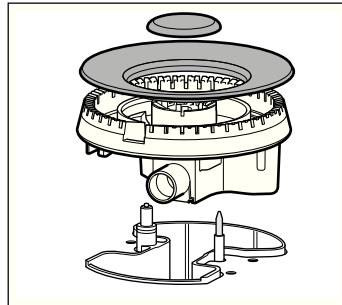
Valmistaja ei ota vastuuta, jos lisävarusteita ei käytetä tai jos niitä käytetään virheellisesti.

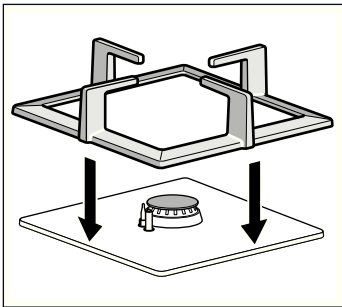
Kaasupolttimet

Jokaiseen kytkimeen on merkitty poltin, jota se säätelee.



Laitteen virheettömän toiminnan kannalta on ehdotonta varmistaa, että ritilät ja kaikki polttimien osat ovat oikein paikoillaan. Älä vaihda polttimien kansiin paikkaa.





Manuaalinen sytytys

1. Paina valitun polttimen kytkintä ja käännä sitä vasemmalle haluttuun asentoon.
2. Aseta sytytin tai liekki (kaasusytytin, tulitikut, jne.) polttimen lähelle.

Automaattinen sytytys

Jos keittotasossa on automaattinen sytytys (sytytystulpat):

1. Paina valitun polttimen kytkintä ja käännä sitä vasemmalle maksimitehoasentoon.
Kytkimen painalluksen aikana kaikissa polttimissa sytty kipinöitä. Liekki syttyy.
2. Päästä kytkin vapaaksi.
3. Käännä kytkin haluttuun asentoon.

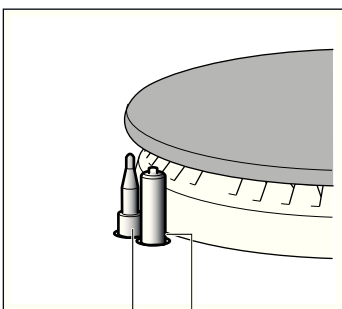
Jos poltin ei syty, käännä kytkin sammutusasentoon ja toista sytytystoimenpiteet. Pidä tällöin kytkintä alhaalla pitempään (korkeintaan 10 sekuntia).

⚠ Tulipalovaara!

Jos liekki ei syty 15 sekunnin jälkeen, sammuta poltin ja avaa ovi tai ikkuna tuuletusta varten. Odota vähintään minuutti ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

Turvajärjestelmä

Mallista riippuen keittotasossa voi olla turvajärjestelmä (termoelementti), joka estää kaasun virtauksen, jos polttimet sammuvat vahingossa.



termoelementti sytytystulppa

Varmista laitteen toimivuus seuraavasti:

1. Sytytä poltin normaalisti.
2. Pidä kytkintä alhaalla 4 sekunnin ajan liekin sytyttämisen jälkeen.

Polttimen sammutus

Käännä kytkintä oikealle asentoon 0 saakka.

Tehotasot

Säädettävät kytkimet mahdollistavat tehon säätämisen maksimi- ja minimitasojen välillä.

Asento	○ Suljettu kytkin
Suuri liekki	⊕ Maksimillaan auki tai maksimikyvyt ja sähköinen sytytys
Pieni liekki	⊖ Minimillään auki tai minimikyky

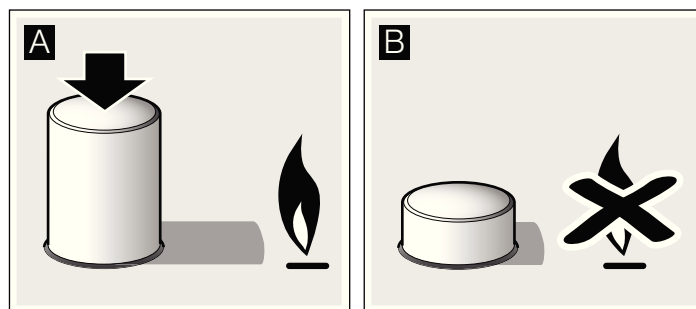
Pääkytkin / Keittotason katkaisin (Main Switch)

Keittotasossa on pääkytkin, joka katkaisee kaasun syötön ja sammuttaa kaikki polttimet yhdellä kertaa. Pääkytkin on erittäin käytännöllinen silloin, kun asuinrakennuksessa on lapsia tai kun kaikki polttimet on sammutettava jostakin syystä nopeasti.

Keittotason pois kytkentä:

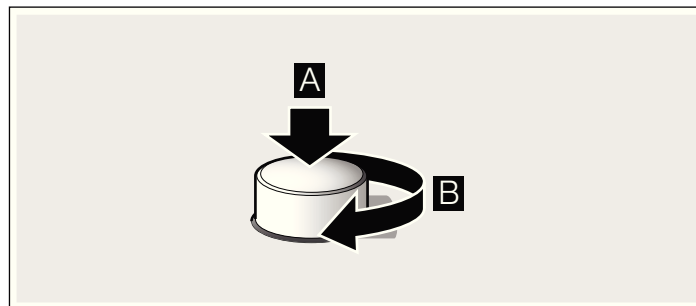
Paina pääkytkintä.

Kaikki päällä olevat polttimet sammuvat. Keittotaso on kytketty pois.



Keittotason päälle kytkentä:

1. Aseta kaikki säätimet sammutusasentoon.
2. Paina ja käännä pääkytkintä myötäpäivään ääriasentoon.



Yleinen kaasun syöttö avautuu. Keittotasoa voidaan käyttää normaalisti.

Varoitukset

Polttimen toiminnan aikana heikko piipitysääni on normaalia.

Ensimmäisten käyttökertojen aikana on normaalia, että laitteesta tulee hajuja. Tämä ei ole vaaran tai toimintahäiriön merkki. Hajut häviävät ajan kanssa.

Oranssin värinen liekki on normaalia. Se johtuu ympäristössä olevasta pölystä, kaatuneista nesteistä, jne.

Kaasulaitteen käyttö tuottaa lämpöä ja kosteutta sen käyttötilaan. Varmista, että keittiön tuuletus on hyvä: pidä luonnolliset tuuletusaukot avoimina tai asenna koneellinen tuuletuslaite (liesituuletin).

Laitteen kova ja pitkäaikainen käyttö voi vaatia lisätuuletusta, esimerkiksi ikkunan avaamista tai tehokkaampaa tuuletusta, kuten mahdollisen mekaanisen tuuletuksen tehon lisäystä.

Jos polttimen liekit sammuvat vahingossa, sulje polttimen toimintakytkin ja odota ainakin 1 minuutin ajan ennen sen uudelleen sytyttämistä.

Muutama sekunti polttimen sammuttamisen jälkeen laitteesta kuuluu merkkiäänäni (lyhyt merkkiäänäni). Tämä ei viittaa toimintahäiriöön, vaan se ilmoittaa turvajärjestelmän pois päältä kytkeytymisestä.

Huolehdi laitteen hyvästä puhtaudesta. Jos sytytystulpat ovat likaiset, syttyminen estyy. Puhdista sytytystulpat säännöllisesti pienellä harjalla, ei kuitenkaan metallisella. Varo kohdistamasta iskuja sytytystulppiin.

Käyttösuositukset

Poltin	Hyvin voimakas – Voimakas	Keskiteho	Hidas
Poltin wokkipannulle	Keittäminen, paistaminen, paella, aasialainen keittiö (wokki)	Uudelleen kuumennus ja lämpimänä pito: valmisruoat, kypsennetyt ruoat	
Nopea poltin	Leikkeet, pihvit, munakkaat, friteeraukset	Riisi, bechamelkastike, jauhelihakastike	Höyrytys: kala, vihannekset
Puolinopea poltin	Keitetyt perunat, tuoreet vihannekset, pataruoat, pastaruoat	Valmistettujen ruokien uudelleen lämmitys ja lämpimänä pito sekä tarkasti valmistettävien ruokien valmistus	
Lisäpoltin	Keitto: keitot, riisipuuro, karamelli	Sulatus ja hidas kypsennys: vihannekset, hedelmät, pakasteruoat	Keitto/Sulatus: voi, suklaa, liivate

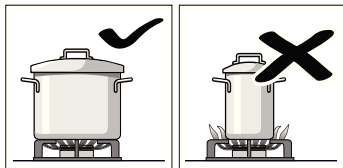
Keittoastiat

Käyttöön soveltuvat keittoastiat

Poltin	Keittoastian vähimmäishalkaisija	Keittoastian enimmäishalkaisija
Poltin wokkipannulle	22 cm	30 cm
Nopea poltin	22 cm	26 cm
Puolinopea poltin	14 cm	20 cm
Lisäpoltin	12 cm	16 cm

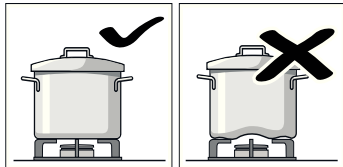
Käyttöön liittyvät varoitukset

Seuraavat neuvot auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vaurioitumisen:



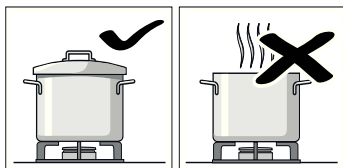
Käytä suuruudeltaan jokaiseen polttimeen sopivia keittoastioita.

Älä käytä pieniä keittoastioita suurissa polttimissa. Liekki ei saa koskettaa keittoastian reunoja.

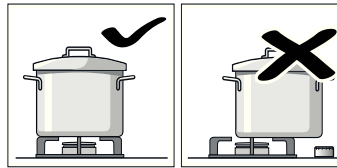


Älä käytä vääntyneitä keittoastioita, jotka ovat epävakaita keittoalueiden päällä. Keittoastiat voivat kaatua.

Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu.

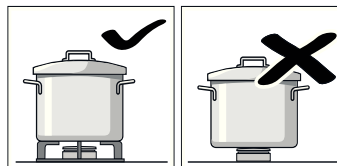


Älä valmista ruokaa ilman kantta tai kansi huonosti paikoillaan. Osa energiasta menee hukkaan.



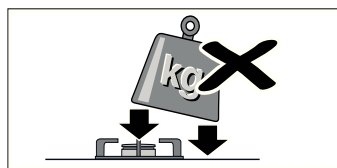
Aseta keittoastia keskitetysti polttimen päälle. Muutoin se voi kaatua.

Älä aseta suuria keittoastioita polttimiin, jotka sijaitsevat kytkimien lähellä. Kytkimet voivat vaurioitua liiallisen kuumumisen seurauksena.



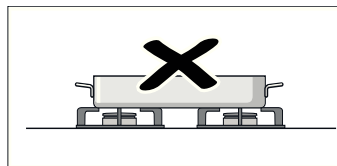
Aseta keittoastiat ritilöiden päälle, älä koskaan aseta niitä suoraan polttimen päälle.

Varmista, että polttimien ritilät ja kannet on asetettu hyvin paikoilleen ennen niiden käyttöä.



Käsittele keittoastioita varoen keittotason päällä.

Älä kohdistu iskuja keittotasoon, älä myöskään aseta sen päälle liiallisia painoja.



Älä käytä kahta poltinta tai lämpölähdettä yhteen ainoaan keittoastiaan.

Vältä käyttämästä paistinpannuja, patoja, jne., pitkään maksimiteholla.

Puhdistus- ja huolto-ohjeet

Puhdistus

Kun laite on jäähtynyt, puhdistu se pesusienellä, vedellä ja saippualla.

Jokaisen käyttökerran jälkeen vastaavien polttimien pinta on puhdistettava, anna keittotason kuitenkin jäähtyä sitä ennen. Jos keittoalueille jää vähäisiäkin määriä jäämiä (ruokia, rasvaläikkiä, jne.), ne kovettuvat pintaan ja niiden poistaminen on vaikeampaa. Reikien ja uurteiden on oltava puhtaita niin, että liekki palaa virheettömästi.

Joidenkin keittoastioiden liikuttamisen seurauksena ritilöiden päälle voi jäädä metallijäämiä.

Puhdista polttimet ja ritilät saippuavedellä ja harjaa ne harjalla, ei kuitenkaan metallisella.

Jos ritilöissä on kumiset kannat, varo irrottamasta niitä puhdistuksen aikana. Kannat voivat irrota ja ritilä voi naarmuttaa keittotasoa.

Kuivaa polttimet ja ritilät aina huolellisesti. Vesipisarat tai kosteat alueet voivat vaurioittaa emalipintaa keittotason käyttöönoton yhteydessä.

Polttimien puhdistuksen ja kuivauksen jälkeen on varmistettava, että kannet on asetettu oikein diffusorin päälle.

Huomio!

- Älä käytä höyrytoimisia puhdistuslaitteita. Se voi vaurioittaa keittotasoa.
- Älä koskaan poista ruokajäämiä keittotasosta kuluttavia tuotteita, teräsriepuja, leikkausvälineitä, veitsiä, jne. käyttäen.
- Älä käytä veitsiä, kaapimia tai vastaavia välineitä lasin ja polttimien liitoskohdan, metalliosien tai mahdollisten lasi- tai alumiinipaneelien puhdistamiseen.

Huolto

Puhdista välittömästi keittoastioista valuneet nesteet. Tällöin ruokajäämien palaminen vältetään ja sen puhdistaminen on helpompaa.

Älä liu'uta keittoastioita lasipinnan päällä, muutoin pinta voi naarmuuntua. Samoin on vältettävä pudottamista kovia tai teräviä esineitä lasipinnan päälle. Älä kohdista mihinkään keittotason osaan iskuja.

Hiekkarakeet (jotka pääsevät keittotasolle esimerkiksi kasvien ja vihannesten puhdistuksen yhteydessä) aiheuttavat naarmuja lasipintaan.

Keittotasoon sulanut sokeri tai sokeripitoiset ruoka-ainekset tulee poistaa välittömästi lasiin tarkoitettulla kaapimella.

Ongelmien ratkaiseminen

Joskus ongelmat voidaan korjata helposti. Noudata seuraavia ohjeita ennen tekniseen huoltopalveluun yhteydenottoa:

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Yleinen sähköjärjestelmä on viallinen.	Viallinen sulake.	Tarkista sulake sulakekotelosta ja vaihda se tarvittaessa.
	Automaatti- tai differentiaaliyksikkö on voinut palaa.	Tarkista kytkintaulusta mahdollinen automaatti- tai differentiaaliyksikön palaminen.
Automaattinen sytytystoiminto ei toimi.	Ruokien tai puhdistusaineiden jäännöksiä voi olla jäänyt sytytystulpan ja polttimien väliin.	Sytytystulpan ja polttimen välinen tila on oltava puhdas.
	Polttimissa on kosteutta.	Kuivaa polttimen kannet varoen.
	Polttimen kannet on väärin paikoillaan.	Tarkista, että kannet on oikein paikoillaan.
Polttimen liekki ei ole tasainen.	Laitetta ei ole kytketty maadoitettuun pistorasiaan, se on kytketty huonosti tai maadoitus on viallinen.	Ota yhteyttä tekniseen sähköasentajaan.
	Polttimen osat on väärin paikoillaan.	Aseta osat oikein vastaavan polttimen päälle.
Kaasuvirta ei ole normaali tai kaasua ei tule.	Polttimen uurteet ovat likaiset.	Puhdista polttimen uurteet.
	Kaasukanava on suljettu välilytkimin.	Avaa mahdolliset välilytkimet.
Keittiössä on kaasun hajua.	Jos kaasu tulee kaasusäiliöstä, tarkista ettei se ole tyhjä.	Vaihda kaasusäiliö.
	Jokin hana on auki.	Sulje hanat.
	Kaasupullon virheellinen liitäntä.	Tarkista, että liitoskohdat ovat täydelliset.
Polttimen kaasuvuoto.	Mahdollinen kaasuvuoto.	Sulje yleinen kaasuhana, tuuleta alue ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun asennusteknikkoon asennuksen tarkistamista ja sertifiointia varten. Älä käytä laitetta ennen kuin on varmistettu, ettei asennuksessa ja laitteessa ole kaasuvuotoja.
	Kytintä ei ole pidetty riittävän kauan alhaalla.	Kun poltin on sytytetty, pidä kytintä alhaalla joitakin sekunteja.
Polttimen sammuu välittömästi kytkimen vapauttamisen jälkeen.	Polttimen uurteet ovat likaiset.	Puhdista polttimen uurteet.

Tekninen huoltopalvelu

Muistathan mainita laitteen tuotenumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD) ottaessa yhteyttä tekniseen palveluumme. Tiedot löytyvät laitteen tyyppikilvestä, joka sijaitsee keittotason alaosassa, sekä käyttöoppaan merkissä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

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

Takuuehdot

Jos laitteessa esiintyy vaurioita tai se ei täytä laatuvaatimuksianne, pyydämme teitä ilmoittamaan siitä meille mahdollisimman pian. Jotta takuu olisi voimassa, laitetta ei saa muokata tai väärinkäyttää.

Laitteeseen sovelletaan niitä takuuehtoja, jotka yhtiömme on esittänyt maassa, jossa tuote on hankittu. Kysy lisätietoja takuuehdoista myyntipisteestä. Takuu edellyttää ostotositteen esitystä.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Pakkaus ja käytetyt laitteet

Jos laitteen tyyppikilvessä on merkki), huomioi seuraavat ohjeet.

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys

Palauta laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu materiaaleista, jotka ovat välttämättömiä laitteen suojaamiseksi tehokkaasti kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit voidaan kierrättää täysin, jolloin niiden ympäristöhaittoja voidaan lieventää.

Pyydämme teitä vaikuttamaan ympäristönsuojeluun toimimalla seuraavasti:

- Vie pakkausmateriaalit kierrätykseen.
- Ennen vanhan laitteen hävitystä on laite poistettava käytöstä. Kysy paikalliselta viranomaiselta lähimmän kierrätyskeskuksen osoite ja vie laite keskuksen.
- Älä kaada käytettyä öljyä viemäriin. Kaada käytetty öljy suljettuun astiaan ja vie se kierrätyskeskukseen tai hävitä se jätekeräyksen mukana (se tullaan tarkistamaan kaatopaikalla; ratkaisu ei ole paras, mutta vesistöjen saastumiselta vältytään).

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2002/96/EY vaatimukset. Kyseisten laiteromujen tunnus on WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Sikkerhetsanvisninger	16	Rengjøring og vedlikehold	20
Ditt nye apparat	17	Rengjøring.....	20
Tilleggsutstyr.....	17	Vedlikehold.....	20
Gassbluss	17	Løsning på feilene	20
Manuell antenning.....	18	Teknisk service	21
Automatisk antenning.....	18	Garantivilkår.....	21
Sikkerhetssystem.....	18	Emballasje og brukte apparater	21
Slå av en brenner.....	18	Miljøvennlig avfallsbehandling.....	21
Effektnivåer.....	18		
Hovedbryter/ Blokkering av koketoppen (Main Switch).....	18		
Veiledning.....	18		
Råd om matlagning.....	19		
Kokekar	19		
Egnede kokekar.....	19		
Bruksadvarsler.....	19		

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.bosch-home.com** og nettbutikk: **www.bosch-eshop.com**

Sikkerhetsanvisninger

Les disse instruksjonene nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på en sikker og effektiv måte.

Ta vare på monterings- og bruksanvisningen slik at disse kan gis videre til en eventuell ny eier.

Produsenten står ikke ansvarlig dersom forholdsreglene som angis i denne brukerveiledningen ikke overholdes.

Illustrasjonene i denne brukerveiledningen er kun veiledende.

Ikke ta apparatet ut av beskyttelsesemballasjen før du skal foreta innbyggingen.

Dersom produktet er skadet på noen måte må det ikke tilkobles. Ta kontakt med vår tekniske service.

Dette apparatet er av klasse 3, i henhold til standard EN 30-1-1 for gassprodukter: innebygget apparat.

Dette produktet må kun installeres på steder med god ventilasjon, i henhold til gjeldende regler og i henhold til retningslinjene for ventilasjon. Dette produktet skal ikke kobles til en utslippsanordning for forbrenningsprodukter.

Stedet hvor apparatet installeres må ha et egnet ventilasjonsanlegg som fungerer perfekt.

Før du installerer din nye koketopp må du forsikre deg om at installeringen gjøres i henhold til monteringsanvisningene.

Koketoppen er fabrikkinnstilt for den gasstypen som er angitt på typeskiltet. Hvis den må skiftes ut, må du følge monteringsanvisningene.

All installasjon, regulering og omstilling til andre gasstyper skal kun utføres av autorisert fagpersonell. Gjeldende lover og regler skal etterfølges samt retningslinjer fra lokale elektrisitets- og gasselskaper. Vi anbefaler deg å kontakte vår tekniske service for omstilling til andre gasstyper.

Dette apparatet er konstruert for kun privat bruk. Kommersiell og profesjonell bruk er ikke tillatt. Dette apparatet må ikke installeres i yachter eller campingvogner. Garantien er kun gyldig hvis man respekterer den tiltenkte bruken til apparatet.

Bruk koketoppen kun til tilberedning av mat, aldri som varmekilde.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Dette apparatet kan bare benyttes av barn over 8 år og personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap, dersom de er

under oppsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet og dermed har forstått farene som kan oppstå.

Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Kokeplatene og området rundt blir svært varme. Ikke berør de varme flatene. Hold barn under 8 år på avstand.

Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.

Ikke oppbevar eller bruk korrosive kjemiske produkter, damp, brennbare materialer eller annet enn næringsprodukter under dette husholdningsapparatet eller i nærheten av det.

Overopphetet fett og olje kan lett ta fyr. Hold deg i nærheten når du varmer opp fett eller olje. Dersom det tar fyr, må du ikke bruke vann for å slukke ilden. Brannfare! Dekk til kokekaret med et lokk for å kvele ilden, og slå av kokesonen.

Beholdere som er ødelagt, har en uegnet størrelse, rager ut over kantene på koketoppen eller blir plassert feil, kan forårsake alvorlig skade. Følg råd og advarsler som hører til kokekarene.

Ikke utsett apparatet for trekk. Det kan føre til at brennerne vil slukke.

Når du bruker koketoppene, må du unngå gjennomtrekk og å søle kalde væsker, da det kan føre til at glasset sprekker.

Ikke bruk damprensere for å rengjøre koketoppen. Fare for elektrisk støt!

Dersom koketoppen slutter å fungere, må strøm og gasstilførsel kobles fra. Dersom produktet må repareres, skal du kontakte vår tekniske service.

Ikke berør apparatets innvendige deler. Dersom det er nødvendig må du kontakte vår tekniske service.

Dersom noen av bryterne ikke lar seg vri på, må du ikke bruke makt. Ring umiddelbart til vår tekniske service, så ordner vi reparasjon eller bytte.

Sprekker eller skader i glasset kan medføre fare for elektrisk sjokk. Koble fra sikringen i sikringsboksen. Kontakt teknisk service.

Ditt nye apparat

På side 2 finner du en oversikt over apparatet og effekten til brennerne.

Tilleggsutstyr

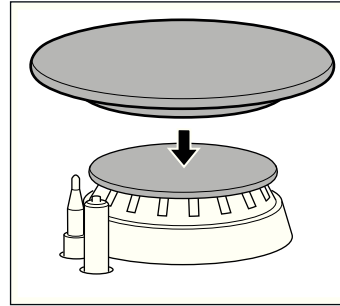
Følgende tilleggsutstyr kan bestilles hos teknisk service:



Tilleggsrist for wok

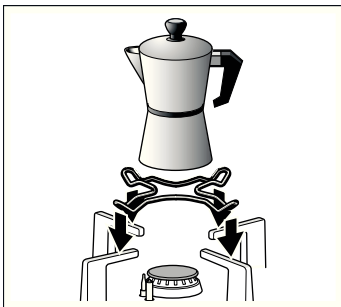
Kun til bruk med wok-brennere og kokekar med konkav bunn.

Det anbefales å bruke tilleggsristen for wok for å forlenge levetiden til apparatet.



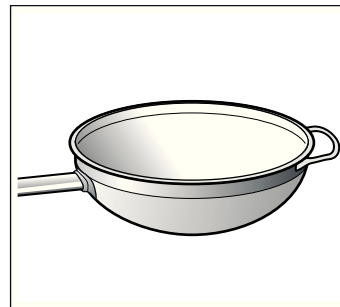
Simmer Cap

Lokk kun for bruk ved matlagning med minimumseffekt. For å bruke det, må du sette lokket Simmer Cap oppå lokket til hjelpebrenneren.



Tilleggsrist for kaffekjeler

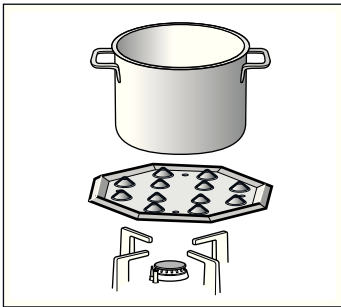
Skal kun brukes på hjelpebrenneren med kokekar som har en diameter på ikke mer enn 12 cm.



Wok-panne

Wok-pannen fordeler intens varme jevnt, noe som gjør at man kan tilberede maten på kortere tid og med mindre olje.

Når du bruker en wok-panne må du følge produsentens instruksjoner.



Simmer Plate

Dette tilleggsutstyret er konstruert med tanke på å redusere varmeforbruket på laveste effekt.

Fest tilleggsutstyret direkte på risten med dysene vendt oppover, aldri direkte på brenneren. Sett kokekaret midt på tilleggsutstyret.

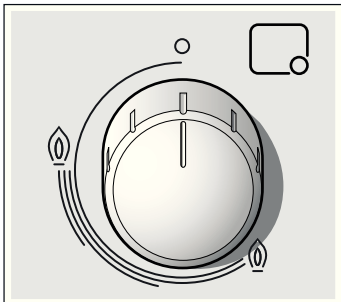
Kode

- HEZ298126 Tilleggsrist for wok: Rist av støpejern (3,3 kW)
- HEZ298127 Tilleggsrist for wok: Rist av støpejern (4 kW)
- HEZ298110 Tilleggsrist for wok: Rist av emaljert stål (3,3-4 kW)
- HEZ298114 Tilleggsrist for kaffekjeler
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298128 Simmer Cap
- HEZ298103 Wok-panne

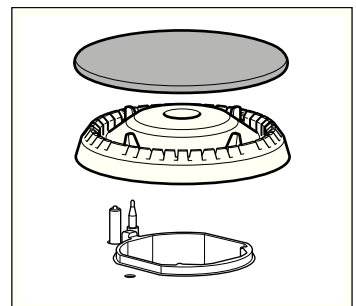
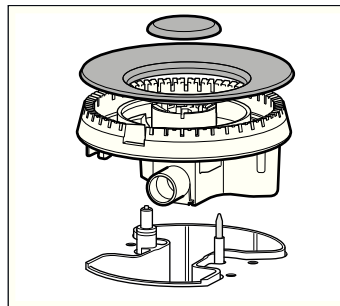
Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom dette tilleggsutstyret ikke brukes eller de brukes på feil måte.

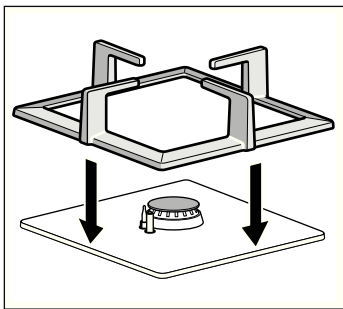
Gassbluss

På hver bryter er det angitt hvilken brenner som styres.



For å oppnå korrekt bruk av apparatet må du forsikre deg om at kokeristene og alle delene til brennerne sitter godt. Du må ikke bruke lokkene til brennerne om hverandre.





Manuell antenning

1. Trykk ned bryteren for den valgte brenneren og vri den mot venstre til ønsket innstilling.
2. Før en type tenner eller flamme (lighter, fyrstikker, osv.) bort til brenneren.

Automatisk antenning

Dersom din koketopp har automatisk antenning (tennstift).

1. Trykk ned bryteren for den valgte brenneren og vri den mot venstre til høyeste innstilling.
Det vil komme gnister fra alle brennerne mens bryteren holdes inne. Flammen tennes.
2. Slipp trykket på bryteren.
3. Vri bryteren til ønsket innstilling.

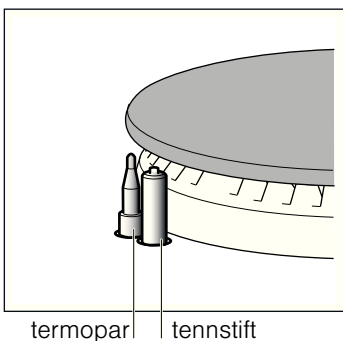
Dersom brenneren ikke tar fyr, vri bryterne til avslått posisjon og gjenta fremgangsmåten. Denne gangen holder du bryteren inne lenger (inntil 10 sekunder).

⚠ Fare for store flammer!

Dersom flammen etter 15 sekunder ikke tennes må du slå av brenneren og åpne døren eller vinduet. Vent minst ett minutt før du forsøker å tenne brenneren igjen.

Sikkerhetssystem

På noen modeller har koketoppen et sikkerhetssystem (termopar), som forhindrer gassgjennomstrømming dersom brennerne slukkes ved et uhell.



Forsikre deg om at anordningen er aktivert ved å gjøre følgende:

1. Tenn brenneren på vanlig måte.
2. Uten å slippe bryteren, holder du den inne i 4 sekunder etter at flammen er tent.

Slå av en brenner

Vri gjeldende bryter mot høyre til trinn 0.

Effektnivåer

De progressive bryterne gjør det mulig å regulere effektnivået mellom høyeste og laveste nivå.

Posisjon	○ Stengt bryter
Stor flamme	⊕ Full åpning eller kapasitet og elektrisk antenning
Liten flamme	⊖ Minste åpning eller laveste kapasitet

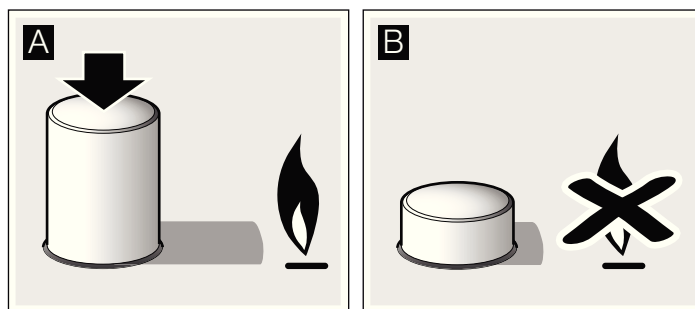
Hovedbryter/ Blokkering av koketoppen (Main Switch)

Noen koketopper har en hovedbryter som stenger hovedgassgjennomstrømmingen, og slukker alle brennerne samtidig. Denne bryteren er svært praktisk dersom det finnes barn i huset, eller hvis det av en eller annen grunn er nødvendig å raskt slukke alle brennerne.

Blokkering av koketoppen:

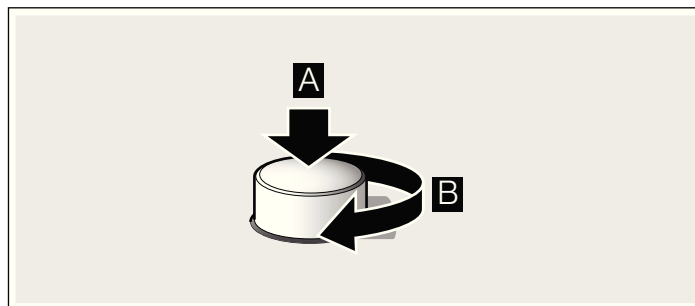
Trykk på hovedbryteren.

Alle brennerne som står på slukkes. Koketoppen blokkeres.



Fjerne blokkering av koketoppen:

1. Sett alle bryterne til avslått posisjon.
2. Trykk på hovedbryteren og vri den med klokken så langt den går.



Hovedgassgjennomstrømmingen åpnes. Du kan nå bruke koketoppen som normalt.

Veiledning

Det er normalt å høre en lav pipelyd ved bruk av apparatet.

De første gangene det brukes er det normalt det kommer noen lukter fra apparatet. Det betyr ikke at apparatet ikke fungerer som det skal eller at det kan være farlig å buke det. Disse luktene går bort etter hvert.

Det er normalt at flammen er oransje. Dette er på grunn av støv i luften, sølte væsker, osv.

Bruk av gassapparat produserer varme og fuktighet i det rommet hvor det er installert. Lokalet må ha god ventilasjon: hold alle naturlige lufteåpninger åpne, eller installer mekanisk ventilasjon (avtrekksvifte)

Ved hyppig og langvarig bruk av apparatet kan det være nødvendig med ekstra ventilasjon. Det kan for eksempel være å åpne et vindu eller, for en mer effektiv ventilasjon, å øke, hvis mulig, den mekaniske ventilasjonens effekt.

Dersom brennerens flammer slukkes ved et uhell, må du stenge brennerens bryter og ikke forsøke å tenne den igjen på minst 1 minutt.

Noen sekunder etter at brenneren er slått av, vil du høre en lyd (et klikk). Dette er ingen feil, det betyr bare at sikringen er deaktivert.

Det er viktig med god rengjøring. Dersom tennstiftene er skitne, antennes ikke brenneren. Rengjør dem regelmessig med en liten, ikke-metallisk børste. Vær oppmerksom på at tennstiftene ikke tåler kraftige støt.

Råd om matlaging

Brenner	Ekstra sterk – Sterk	Middels	Svak
Wok-brenner	Koking, steking, bruning, tilberedning av paella, asiatisk mat (wok)	Oppvarming og varmholding: ferdiglagde retter, ferdigkokte retter	
Rask brenner	Snitsel, biff, omelett, stekt mat	Ris, hvit saus, ragu	Dampkoking: fisk, grønnsaker
Medium brenner	Dampede poteter, friske grønnsaker, suppe, pasta	Varm opp og hold tilberedt mat varm, og lag deilige retter.	
Hjelpebrenner	Lag: gryteretter, risgrøt, karamell.	Opptining og småkoking: smågrønnsaker, frysevarer.	Smelting: smør, sjokolade, gelatin

Kokekar

Egnede kokekar

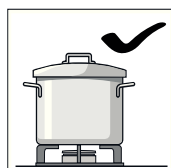
Brenner	Minste diameter for beholder	Største diameter for beholder
Wok-brenner	22 cm	30 cm
Rask brenner	22 cm	26 cm
Medium brenner	14 cm	20 cm
Hjelpebrenner	12 cm	16 cm

Bruksadvarsler

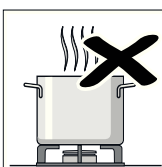
Følgende råd vil hjelpe deg til å spare energi og å unngå skader på kokekarene:



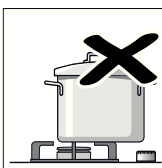
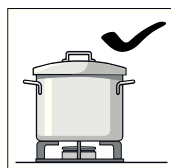
Bruk kokekar av korrekt størrelse til hver brenner. Bruk ikke små kokekar til store brennere. Flammen må ikke berøre sidene på beholderen.



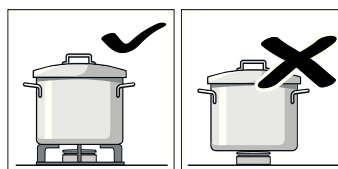
Bruk ikke deformerte kokekar som kan stå ustøtt på koketoppen. Beholder kan velte. Bruk kun kokekar med plan og tykk bunn.



Ikke tilbered maten uten lokk eller med lokket flyttet. Da sløser du energi.

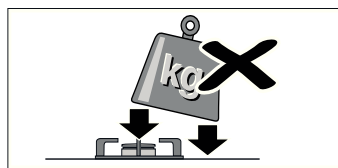


Sett kokekaret midt på brenneren. Hvis ikke kan det velte. Plasser ikke store kokekar på brennerne som befinner seg ved siden av bryterne. Disse kan bli skadet på grunn av høy temperatur.



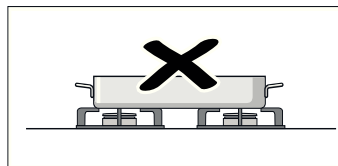
Plasser kokekarene på ristene, aldri direkte på brenneren.

Sørg for at ristene og dekslene på brennerne er godt festet før de tas i bruk.



Sett kokekarene forsiktig ned på koketoppen.

Ikke utsett koketoppen for slag eller sett tunge ting på den.



Ikke bruk to brennere eller varmekilder for ett kokekar.

Unngå å utsette grillplater, leirgryter osv. for maksimal varme over lang tid.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring

Rengjør med svamp, vann og såpe med en gang koketoppen har blitt kaldt.

Rengjør overflaten på brennerens deler med en gang det har blitt kaldt etter bruk. Dersom du lar matrester ligge igjen (matsøl, fettdråper, osv.), hvor lite det enn måtte være, vil de sette seg fast i overflaten og bli svært vanskelige å fjerne senere. Alle hull og riller må være rene for å få riktig flamme.

Enkelte kokekar som forflyttes kan etterlate metalliske rester på ringene.

Rengjør brennerne og ringene med såpevann og skrubb dem med en ikke-metallisk børste.

Dersom ristene er utstyrt med gummiknotter må du være forsiktig når du rengjør dem. De kan løsne og risten kan forårsake riper i koketoppen.

Tørk alltid brennerne og ristene godt. Vanndråper eller fukt ved starten av matlagingen kan noen ganger føre til skader på emaljen.

Etter at brennerne er rengjort og tørket, må du sørge for at dekslene er korrekt satt på over munnstykket.

Obs!

- Ikke bruk damprengjøringsmaskin. Det kan skade koketoppen.
- Bruk aldri grove produkter, stålull, spisse gjenstander, kniver eller lignende for å fjerne stivnede matrester fra koketoppen.
- Ikke bruk kniver, skraper og lignende for å rengjøre overgangen mellom glasset og beskyttelsen på brennerne, metall-kantlistene og heller ikke eventuelle glass- eller aluminiumsplater.

Vedlikehold

Rengjør alltid umiddelbart alt du søler. Slik unngår du at matrester fester seg, og du slipper med det å rengjøre grundig senere.

Ikke dra kokekarene over glasset, da dette kan forårsake riper. Pass også på at skarpe eller tunge gjenstander ikke faller på glasset. Dunk ikke borti komfyrtoppen i noen av hjørnene.

Sandkorn, for eksempel rester etter rensing av grønnsaker, kan føre til riper i glasset.

Smeltet sukker eller overkok av matvarer med høyt sukkerinnhold, må fjernes umiddelbart fra koketoppen med en glasskrape.

Løsning på feilene

Noen feil er enkle å ordne. Før du kontakter vår tekniske service bør du ta hensyn til følgende råd:

Feil	Mulige årsaker	Løsning
Det elektriske systemet fungerer ikke.	Defekt sikring.	Kontroller sikringen i hovedboksen og bytt den ut om nødvendig.
	En automatisk sikring eller jordfeilbryter er blitt utløst.	Kontroller bryterpanelet for å sjekke om en automatisk sikring eller jordfeilbryter er blitt utløst.
Den automatiske antenningen fungerer ikke.	Det er mulig det finnes rester av mat eller rengjøringsmidler mellom tennstiftene og brennerne.	Området mellom tennstiftene og brenner må være rent.
	Brennerne er fuktige.	Tørk dekslene på brennerne forsiktig.
	Dekslene på brenneren er ikke satt på riktig.	Kontroller at dekslene er riktig satt på.
	Apparatet er ikke koplet til jord, er feilkoplet, eller jordkontakten er defekt.	Ta kontakt med en elektriker.
Flammen i brenneren er ikke jevn.	Delene til brenneren er ikke satt på riktig.	Plasser delene riktig på den respektive brenneren.
	Brennerens åpninger er skitne.	Rengjør brennerens åpninger.
Gasstrømmen virker ikke normal, eller det slippes ikke ut gass.	Gassgjennomstrømmingen er avstengt i mellomliggende koblingspunkter i tilførselsslagen (midtre nøkkel).	Åpne eventuelle mellomliggende koblingspunkter (midtre nøkkel).
	Dersom gassen kommer fra en beholder, må du kontrollere at den ikke er tom.	Bytt gassbeholder.
Det lukter gass på kjøkkenet.	En eller annen ventil er åpen.	Steng ventilene.
	Feil tilkobling av gassbeholderen.	Kontroller at koblingen er korrekt.
	Mulig gasslekkasje.	Steng hovedkranen for gass, luft området og kontakt en autorisert installatør for kontroll og sertifisering av installasjonen. Bruk ikke apparatet før du er sikker på at det ikke finnes fare for gasslekkasje i installasjonen eller i apparatet.
Brenneren slukker med én gang jeg slipper bryteren.	Du har kanskje ikke trykket bryteren ned lenge nok.	Hold bryteren nede noen sekunder ekstra når du tenner på brenneren.
	Brennerens åpninger er skitne.	Rengjør brennerens åpninger.

Teknisk service

Ved alle henvendelser til vår tekniske service ber vi deg oppgi apparatets produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD). Denne informasjonen står på typeskiltet som er plassert på nedre del av koketoppen, samt på etiketten som du finner på brukerveiledningen.

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.


Garantivilkår

Hvis apparatet, mot formodning, skulle vise seg å være skadet, eller på annen måte unnlate å oppfylle kvalitetskravene, ber vi deg om å gi oss beskjed så snart som mulig. For at garantien skal være gyldig må ikke apparatet ha blitt manipulert eller misbrukt.

Garantivilkårene som gjelder er fastlagt av representanter for firmaet i det landet hvor produktet ble kjøpt. Mer informasjon kan fås på salgsstedene. Det er nødvendig å fremvisekjøpsbevis for at garantien skal gjelde.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer.

Emballasje og brukte apparater

Hvis du på apparatets typeskilt ser symbolet ,  skal du ta hensyn til følgende informasjon.

Miljøvennlig avfallsbehandling

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

Apparatets emballasje består kun av de materialer som er nødvendige for å garantere effektiv beskyttelse under transport. Disse materialene er fullstendig gjenvinnbare og reduserer derfor eventuelle skader på miljøet. Vi oppfordrer deg også til å bevare miljøet ved å følge disse rådene:

- kast emballasjen i riktig resirkuleringscontainer,
- før du avhender et produkt, må du gjøre det ubrukelig. Spør din lokale kommuneadministrasjon om hvor nærmeste miljøstasjon befinner seg, og lever apparatet ditt der,
- ikke kast brukt olje i vasken. Oppbevar oljen i en lukket beholder og lever den som spesialavfall, eller, hvis dette ikke er mulig, kast den i søppelcontainer (den havner da som kildesortering; og selv om dette nok ikke er den beste løsningen unngås i det minste at forurensingen når ut i vann og vannveier).

Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktivet 2002/96/CE om elektrisk og elektronisk utstyr som er å anse som WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Säkerhetsanvisningar	22	Rengöring och underhåll	26
Din nya apparat	23	Rengöring.....	26
Tillbehör	23	Underhåll	26
Gasbrännare	23	Felsökning	26
Manuel tändning	24	Kundtjänst	27
Automatisk tändning	24	Garantivillkor	27
Säkerhetssystem.....	24	Förpackning och begagnade produkter	27
Att stänga av en brännare.....	24	Miljövänlig avfallshantering	27
Effektnivåer.....	24		
Huvudströmbrytare / Knapplås spishällen (Main Switch).....	24		
Obs!.....	24		
Tillagningsråd	25		
Kokkärl	25		
Lämpliga kokkärl.....	25		
Varning.....	25		

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

Säkerhetsanvisningar

Läs dessa anvisningar noggrant. Endast på detta sätt kan du hantera produkten effektivt och säkert.

Spara bruks- och installationsanvisningarna och se till att nästa ägare får dem vid eventuell försäljning.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om anvisningarna i handboken inte följs.

Bilderna i den här handboken fungerar som riktlinjer.

Packa inte upp apparaten ur skyddande emballaget förrän den skall monteras.

Om du upptäcker något fel på produkten, slå inte på strömmen. Kontakta Teknisk Service.

Denna apparat är av klass 3 enligt normen EN 30-1-1 för gasutrustning: apparat som är bänkmonterad.

Apparaten får endast installeras på en plats med god ventilation och med hänsyn till gällande regler och föreskrifter angående ventilation. Apparaten skall inte anslutas till utsugsanordning för förbränningsprodukter.

På platsen där apparaten installeras skall finnas föreskriven ventilation i gott skick.

Tillse att installationen utförs i enlighet med monteringsanvisningen.

Denna apparat levereras från fabriken anpassad till gastyp som anges på märkplåten. Om det är nödvändigt att byta ut den, se monteringsanvisningarna.

Alla åtgärder för installation, justering och anpassning till andra typer av gas skall utföras av behörig tekniker som ska följa gällande förordningar och lagstiftning samt gas- och elleverantörers bestämmelser. Kontakta Teknisk Service för anpassning till annan typ av gas.

Denna apparat har konstruerats endast för hemmabruk och den får inte användas för kommersiellt eller professionellt bruk. Apparaten får inte installeras på båt eller i husvagn. Garantin gäller endast om man respekterar den användningstyp som den har konstruerats för.

Använd endast produkten för matlagning, aldrig för uppvärmning av lokal.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Barn under 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental färdighet eller som saknar erfarenhet eller

kunskaper får bara använda enheten under överinseende av någon eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn får bara göra rengöring och skötsel under uppsikt.

Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barn under 8 år borta.

Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.

Förvara och använd inte frätande kemikalier, ångor, brandfarliga material eller icke ätbara ämnen under eller nära denna hushållsapparat.

Upphettat fett och olja börjar lätt brinna. Gå aldrig ifrån spisen vid uppvärmning av fett eller olja. Om det börjar brinna, släck inte elden med vatten. Risk för brännskador! Täck kärlet med ett lock för att kväva elden och stäng av kokzonen.

Kärl med skador, av fel storlek, som överskrider spishällens kanter eller placeras fel kan orsaka allvarliga skador. Följ de råd och varningar som anges för tillagning i kokkärl.

Utsätt inte apparaten för drag. Gasbrännare kan slockna.

Under användningen av kokhällen, ska du undvika drag och spill av kalla vätskor, eftersom det kan leda till att glaset går sönder.

Använd inte ångrengöringsmaskin på spishällen. ¡Varning för elchock!

Om fel uppstår ska du stänga av gas- och elförsörjningen till apparaten. Om spisen behöver repareras, kontakta Teknisk Service.

Vidrör inte produktens inre delar. Om detta måste göras, kontakta Teknisk Service.

Om det inte går att vrida ett reglage, använd inte tvång. Kontakta genast Teknisk Service för reparation eller byte.

Eventuella sprickor eller brott i glaset medför risk för elchock. Koppla ur säkringen i säkrings-skåpet. Kontakta kundtjänst.

Din nya apparat

På sidan 2 finns en översikt över apparaten samt brännarnas effekt.

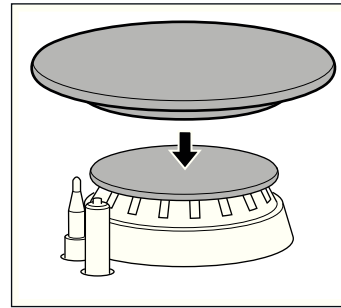
Tillbehör

Följande tillbehör kan du köpa från Kundtjänst:



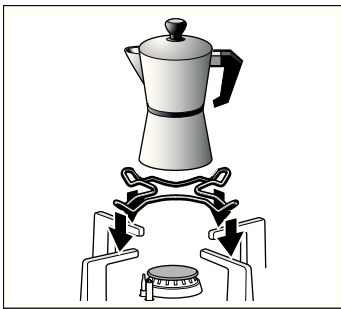
Extra wok-galler

Ska endast användas med wok-brännare med kärl som har en konkav bas.
Vi rekommenderar att du använder extra wok-gallret för woker för att förlänga apparatens livslängd.



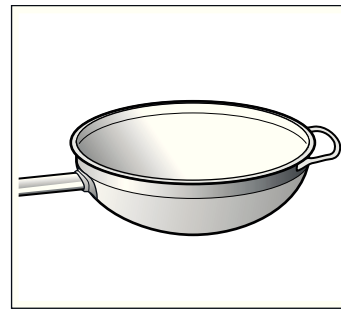
Simmer Cap

Lock endast avsett för matlagning på lägsta effekt. När Simmer Cap-locket används ska det placeras det på extrabrännarens lock.



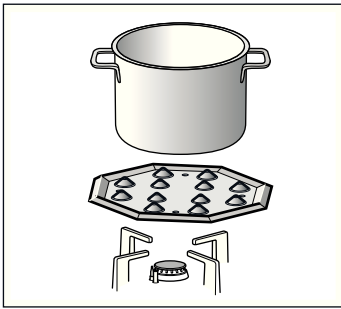
Extra galler för kaffebyggare

Endast för extrabrännaren och kokkärl med diameter mindre än 12 cm.



Wokgryta

Wokgrytan fördelar den intensiva värmen jämnt vilket gör att livsmedlen tillagas på mindre tid och med mindre olja.
Följ tillverkarens anvisningar när du använder en wokgryta.



Simmer Plate

Detta tillbehör har utformats för att minska värmen för den lägsta effektnivån.
Placera tillbehöret direkt på gallret (aldrig direkt på brännaren) med upphöjningarna uppåt. Placera kokkärlet mitt på tillbehöret.

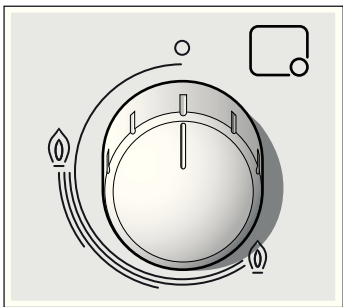
Kod

- HEZ298126 Extra wok-galler: Galler av gjutjärn (3,3 kW)
- HEZ298127 Extra wok-galler: Galler av gjutjärn (4 kW)
- HEZ298110 Extra wok-galler: Galler av emaljerat stål (3,3-4 kW)
- HEZ298114 Extra galler för kaffebyggare
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298128 Simmer Cap
- HEZ298103 Wokgryta

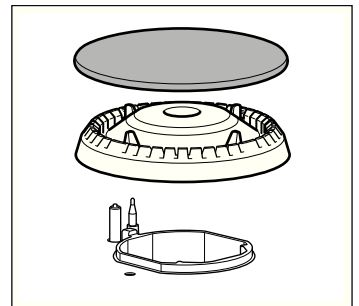
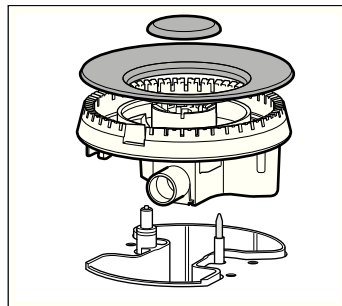
Tillverkaren avsägar sig allt ansvar om tillbehöret inte används eller om de används felaktigt.

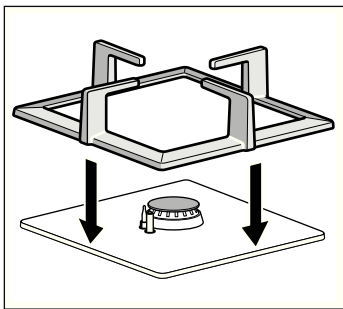
Gasbrännare

Varje reglage har en symbol som anger vilken brännare det kontrollerar.



För att apparaten skall fungera korrekt måste galler och samtliga delar i brännarna sitta på rätt plats. Byt inte plats på brännarnas lock.





Manuel tändning

1. Tryck på reglaget för vald brännare och vrid reglaget till vänster till önskat läge.
2. För en tändare eller låga (tändstickor, t.ex.) mot brännaren.

Automatisk tändning

Om spishällen är utrustad med automatisk tändning (tändelektroder).

1. Tryck på reglaget för vald brännare och vrid reglaget till vänster till läget för högsta effekt. Så länge reglaget hålls intryckt alstras gnistor i samtliga brännare. Lågan tänds.
2. Sluta trycka på knappen.
3. Vrid reglaget till önskat läge.

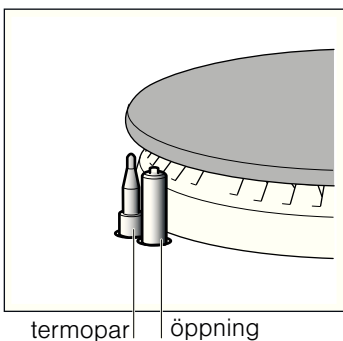
Om lågan inte tänds, vrid reglaget till läge 0 och upprepa stegen. Håll nu reglaget intryckt under längre tid (upp till 10 sekunder).

⚠ Fara för förbränning!

Om lågan inte har tänts efter 15 sekunder, stäng brännaren och vädra lokalen. Vänta minst 1 minut innan du försöker tända brännaren på nytt.

Säkerhetssystem

Vissa spishällar är utrustade med ett säkerhetssystem (termopar) för att förhindra gasutsläpp om en låga släcks oavsiktligt.



För att garantera att denna anordning är aktiverad:

1. Tänd brännaren på normalt vis.
2. Utan att släppa manövreratten, ska du hålla den nedtryckt ordentligt i 4 sekunder efter att ha tänt lågan.

Att stänga av en brännare

Vrid reglaget åt höger till läge 0.

Effektnivåer

Med de steglösa vreden är det möjligt att ställa in önskad effekt mellan högsta och lägsta nivå.

Läge	○	Stäng vred
Stor låga	⊕	Största öppning eller högsta effekt med elektrisk tändning
Liten låga	⊖	Största öppning eller högsta effekt

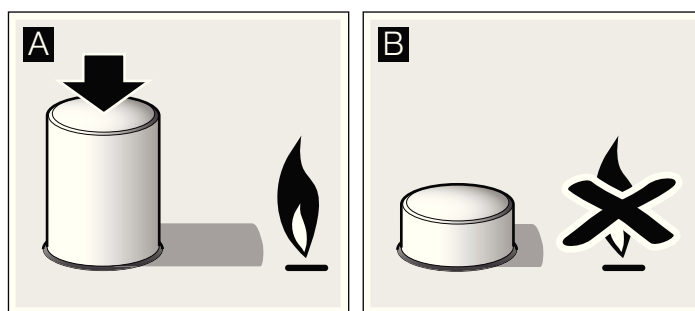
Huvudströmbrytare / Knapplås spishällen (Main Switch)

Spishällen är utrustad med en huvudströmbrytare som kan stänga av gastillförseln och släcka samtliga brännare samtidigt. Denna brytare är mycket praktisk om man har barn hemma eller om man av andra skäl måste släcka samtliga brännare snabbt.

För att låsa spishällen:

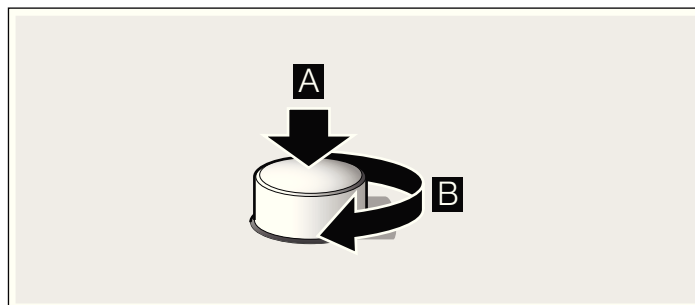
Tryck på huvudströmbrytaren.

Samtliga tända brännare släcks. Spishällen spärras.



För att öppna spishällen:

1. Ställ alla reglage i läge 0 (av).
2. Tryck på huvudströmbrytare och vrid den medsols till stopp.



Gastillförseln öppnas. Nu kan du använda spishällen som vanligt igen.

Obs!

När brännaren brinner är det normalt att ett pip ljud hörs.

De första gångerna man använder enheten är det normalt att man känner lukter. Det innebär ingen risk eller fel. Lukterna försvinner gradvis.

En orangefärgad låga är normal. Detta beror på damm i luften, spillda vätskor etc.

Användning av gasspis alstrar värme och fukt i lokalen där den installerats. Försäkra dig om att det finns god ventilation i köket: låt dörrar och fönster vara öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (utdragningsklocka).

Om apparaten används intensivt och länge kan extra ventilation behövas, till exempel genom att öppna ett fönster eller högre effekt på spisfläkt.

Om brännaren släcks oavsiktligt, stäng reglaget och försök inte tända på nytt under minst 1 minut.

Några sekund efter att brännaren har slocknat, hörs ett ljud (kort slag). Detta är inte tecken på fel utan betyd bara att säkerhetsmekanismen har avaktiverats.

Håll rent. Om tändelektrodena är smutsiga, kommer tändningssystemet att fungera dåligt. Rengör dem regelbundet med en liten borste som inte består av metall och tänk på att tändstiften inte bör utsättas för häftiga stötar.

Tillagningsråd

Brännare	Mycket kraftigt - Kraftigt	Medel	Långsamt
Wokbrännare	Sjuda, koka, grilla, bryna, paellor, asiatisk mat (Wok)	Värma mat och hålla maten varm: färdigrätter, kokta rätter	
Snabbrännare	Schnitzel, biff, omelett, friterad mat	Ris, bechamel-Ångkoka: fisk, sås, stuvning grönsaker	
Halvsnabb brännare	Ångkokad potatis, färsk grönsaker, drycker, pastarätter	Värm och håll tillagade rätter varma och laga härliga maträtter	
Extra brännare	Koka: grytor, gröt, karamell	Tina och koka långsamt: bönor och linser, frukt, frysta matvaror	Smälta: smör, choklad, gelatin

Kokkärl

Lämpliga kokkärl

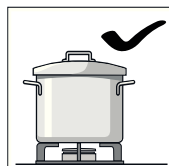
Brännare	Minsta diameter för kokkärl	Största diameter för kokkärl
Wokbrännare	22 cm	30 cm
Snabbrännare	22 cm	26 cm
Halvsnabb brännare	14 cm	20 cm
Extrabrännare	12 cm	16 cm

Varning

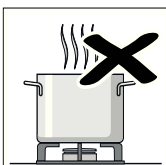
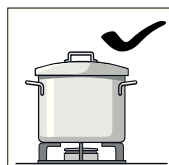
Följande råd bör följas för att spara energi och undvika skador på kokkärlen:



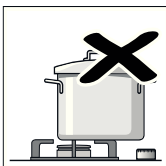
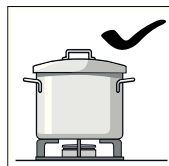
Använd kokkärl av lämplig storlek för varje brännare. Använd inte små kokkärl till stora brännare. Lågan ska inte nå kastrullens sidor.



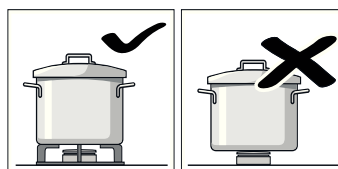
Använd aldrig deformerade kokkärl som kan stå ostadigt på spishällen. Kokkärl kan välta. Använd enbart kärl med plan och tjock botten.



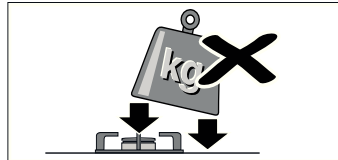
Tillaga inte utan lock eller med locket förskjutet. Annars förlorar man en del av energin.



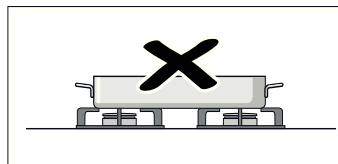
Placera kokkäret mitt på brännaren. I annat fall kan det välta. Använd inte stora kokkärl på brännarna nära reglagen. De kan skadas av alltför hög värme.



Placera kokkäret på gallret, aldrig direkt på brännaren. Försäkra dig om att galler och brännarnas lock sitter i rätt läge innan du använder dem.



Handskas försiktigt med kokkärlen på spishällen. Utsätt inte spishällen för slag. Placera inte heller tunga föremål på den.



Använd inte två brännare eller värmekällor till en enda kastrull. Undvik att använda grillpannor, lergods, etc. under en lång tid med maximal effekt.

Rengöring och underhåll

Rengöring

När spisen har svalnat kan den rengöras med svamp, vatten och diskmedel.

Efter varje användning ska du rengöra brännarens delar när den har kallnat. Om det finns rester kvar (mat som kokat över, fett droppar o.s.v.) fastnar de lätt på ytan och blir svåra att ta bort vid ett senare tillfälle. Hål och spår måste vara rena för att lågan skall brinna på rätt sätt.

Vissa kärles rörelser kan efterlämna metallrester på gallren.

Rengör brännarna och gallren med en lösning av tvål och vatten och gnugga dem med en borste som inte består av metall.

Om gallerna är försedda med gummifötter, var försiktig vid rengöring. Fötterna kan lossna och gallret repa spishällen.

Torka alltid brännare och galler. Vattendroppar och fuktiga ytor vid början av matlagningen kan skada emaljen.

När brännarna har rengjorts och torkats försäkras du dig om att locken sitter ordentligt på brännarnas spridare.

Obs!

- Använd inte ångrengöringsapparater. De kan skada spishällen.
- Använd aldrig slipmedel, stålull, eggverktyg eller kniv för att avlägsna fasta matrester från spishällen.
- Använd aldrig kniv, skrapor eller liknande föremål för att rengöra skarven mellan glas och brännarnas bussningar, metallister eller eventuella glas- och aluminiumpaneler.

Underhåll

Rengör omedelbart vätskor som kokar över. Detta för att undvika att matrester fastnar, dessutom bespar man sig en massa onödiga ansträngningar.

Dra inte kokkärnen över ytan då den kan repas. Undvik att hårda eller vassa föremål faller ner på glaset. Stöt inte till spishällen vid något av dess hörn.

Sandkorn som t.ex. kan komma från baljväxter och grönsaker repar glasytan.

Smält socker eller andra matrester med högt sockernehåll som kokat över måste omedelbart avlägsnas från kokzonen med en glasskrapa.

Felsökning

Ibland kan fel lösas lätt. Innan du kontaktar Teknisk Service, kontrollera följande:

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Allmänt elektriskt fel.	Defekt säkring.	Kontrollera i elskåpet om säkringen är trasig och byt den.
	En automatsäkring eller differentialsäkring har löst ut.	Kontrollera i elskåpet om automatsäkringen eller en differentialsäkring har löst ut.
Automatisk tändning fungerar inte.	Det kan finnas matrester eller rester av rengöringsmedel mellan tändelektrodena och brännarna.	Utrymmet mellan tändelektrod och brännare ska vara rent.
	Brännarna är fuktiga.	Torka brännarens lock ordentligt.
	Brännarens lock sitter fel.	Kontrollera att locken sitter rätt.
Brännarens låga är inte jämn.	Apparaten är inte jordad, den är dåligt ansluten eller jorduttaget är defekt.	Kontakta elinstallatören.
	Brännarens delar sitter fel. Brännarens spår är smutsiga.	Placera delarna korrekt på motsvarande brännare. Rengör brännarens spår.
Gasflödet verkar onormalt, eller också kommer ingen gas alls.	Gastillförseln är stängd med föravstängningsventiler (mellannyckel).	Öppna eventuella föravstängningsventiler (mellannyckel).
	Om gasen kommer från en gasflaska, kontrollera att denna inte är tom.	Byt gasflaska.
Det luktar gas i köket.	Ett ventil är öppen.	Stäng ventilerna.
	Felaktig anslutning av gasflaskan.	Kontrollera att anslutningen inte läcker.
	Möjligt gasläckage.	Stäng gasventilen, ventiler utrymmet och kontakta omedelbart en tekniker med behörighet för kontroll och certifiering av installationen. Använd inte apparaten förrän du är säker på att det inte förekommer något gasläckage i installationen eller i apparaten.
Brännaren släcks omedelbart efter det att man har släppt reglaget.	Reglaget hölls inte intryckt under tillräcklig lång tid.	När du har tänt brännaren, håll reglaget intryckt några sekunder längre.
	Brännarens spår är smutsiga.	Rengör brännarens spår.

Kundtjänst

Om du kontaktar Teknisk Service, se till att du har produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) till hands. Denna information finns på produktens märkplåt som sitter under spishällen samt på en etikett i instruktionsboken.

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 kunskaper. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.


Garantivillkor

Om, trots våra förväntningar, apparaten skulle vara skadad eller om den inte motsvarar dina kvalitetskrav ber vi dig att meddela oss snarast möjligt. För att garantin skall gälla får apparaten inte utsättas för ingrepp eller felaktig användning.

Garantivillkoren är de som gäller hos vår representant i det land där köpet av produkten genomförts. Du kan få mer information av din lokala återförsäljare. För att garantin ska gälla måste kvitto uppvisas.

Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

Förpackning och begagnade produkter

Om symbolen  visas på apparatens märkplåt, följ nedanstående anvisningar:

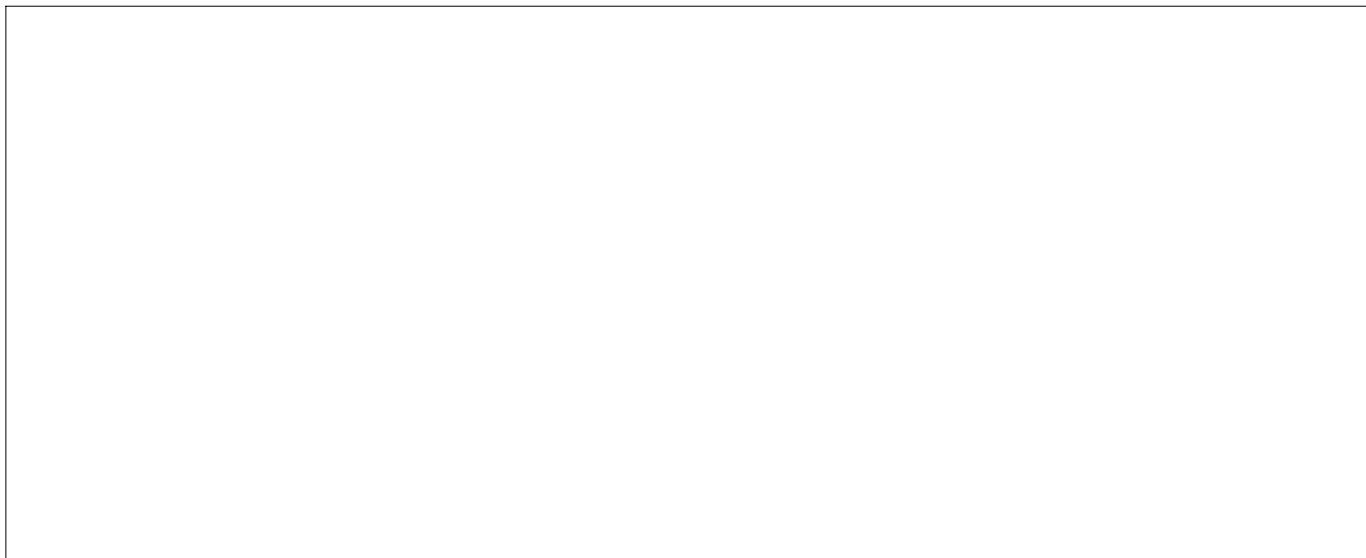
Miljövänlig avfallshantering

Lämna tillbaka apparaten och lämna emballagen till en återvinningsstation.

Emballagen till din apparat är tillverkad av material som säkerställer effektivt skydd under transporten. Dessa material är helt återvinningsbara, vilket minskar miljöpåverkan. Vi föreslår att du hjälper till med att bevara miljön genom att följa följande råd:

- Kasta emballagen i rätt återvinningskärl.
- Innan du gör dig av med apparaten ska du se till att den är obrukbar. Fråga hos lokala myndigheter om närmaste uppsamlingscenter för återvinningsmaterial och lämna apparaten där.
- Häll inte ut använd olja i avloppet. Spara den i slutet kärl och lämna in den på miljöanläggning eller, avsaknad av sådan, i sopkärl (för vidare transport till kontrollerad soptipp; detta är förmodligen inte den bästa lösningen men på detta sätt smutsas i varje fall inte vattnet ner).

Denna apparat uppfyller kraven i det europeiska direktivet 2002/96/CE för elektriska och elektroniska apparater som betecknas som WEEE (waste electrical and electronic equipment).



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000567214