



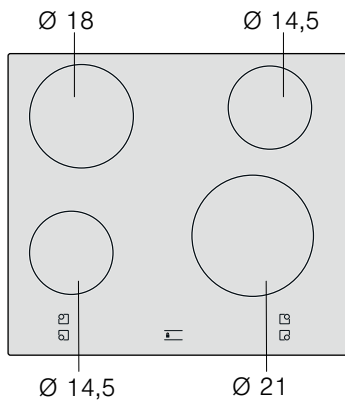
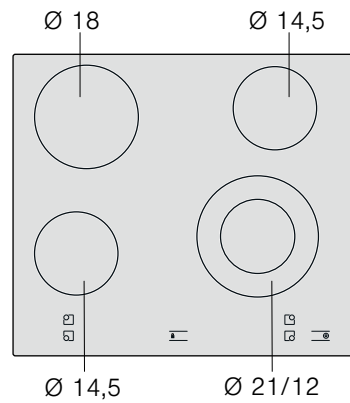
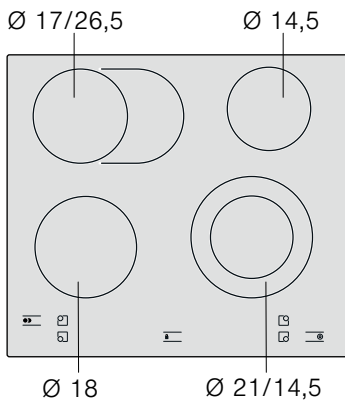
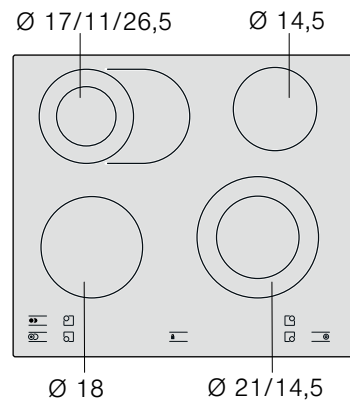
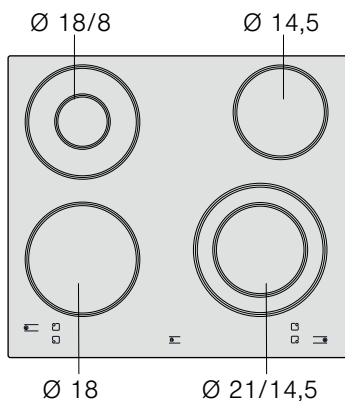
**NKC6..., NKE6..., NKF6..., NKG6..., NKN6...**  
**Kokesone**  
**Häll**  
**Keittotaso**  
**Kogesektion**



**BOSCH**

[no] Bruksveiledning .....	2
[sv] Bruksanvisning .....	10

[fi] Käyttöohje .....	17
[da] Brugsanvisning .....	25

**NKE6....****NKF6....****NKN6....****NKC6....****NKG6....**

## no Innholdsfortegnelse

<b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>3</b>	Tips for oppkokingselektronikk.....	<b>8</b>
Årsaker til skader.....	4	<b>Barnesikring og pausefunksjon</b> .....	<b>8</b>
<b>Miljøvern</b> .....	<b>4</b>	Barnesikring.....	8
Miljøvennlig deponering.....	4	Pausefunksjon.....	8
Energisparetips.....	4	<b>Automatisk tidsbegrensning</b> .....	<b>8</b>
<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>5</b>	<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>9</b>
Betjeningsfeltet.....	5	Glasskeramikk.....	9
Kokeplatene.....	5	Kokesoneramme.....	9
Restvarmeindikator.....	5	<b>Utbedre feil</b> .....	<b>9</b>
<b>Innstilling av kokesone</b> .....	<b>5</b>	<b>Kundeservice</b> .....	<b>9</b>
Inn- og utkobling av kokesonen.....	5		
Innstilling av kokeplate.....	5		
Tilberedningstabell.....	6		
<b>Oppkokingselektronikk</b> .....	<b>7</b>		
Stille inn oppkokingselektronikken.....	7		
Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk.....	7		

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 nøye gjennom denne bruksanvisningen. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

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

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.

### **Brannfare!**

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.

- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

### **Fare for forbrenning!!**

- Kokeplatene og områdene rundt blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

### **Fare for elektrisk støt!**

- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring. Hvis apparatet er defekt, slår du av sikringen i sikringsskapet.

### **Fare for personskader!**

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

## 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 glasskeramikk.
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 glasskeramikk.
	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.

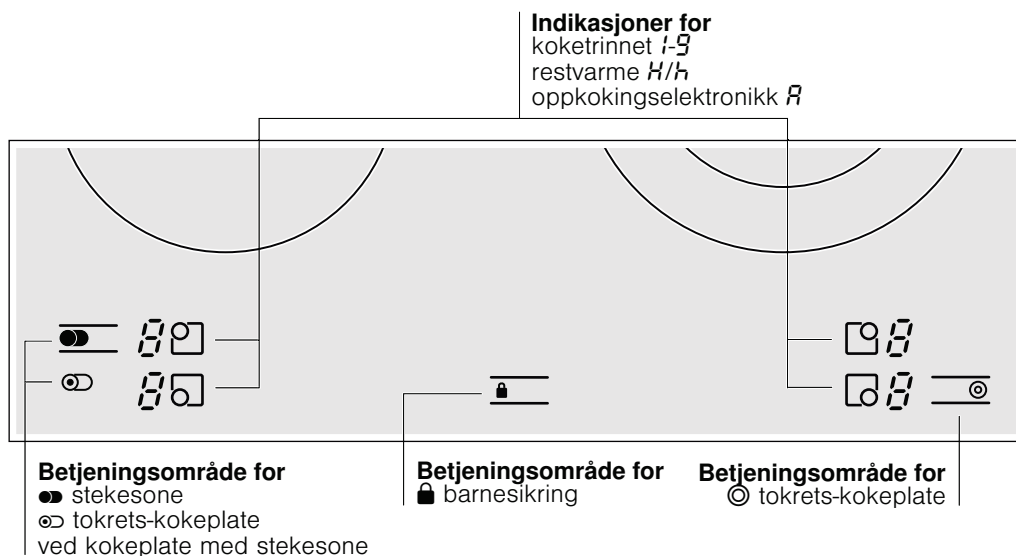
### Energisparetips

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi. Med et glasslokk kan du se maten uten at du trenger å ta av lokket.
- 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 i grønnsakene.
- 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.

### Merknader

- Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere felter samtidig. På den måten kan du tørke opp overkok i innstillingsområdet.
- Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.

## Kokeplatene

Kokeplate	Innkobling og utkobling
○ Enkrets-kokeplate	
⦿ Tokrets-kokeplate	Berør symbolet ⦿.
⦿ Stekesone	Berør symbolet ●●.
⦿ Tokrets-kokeplate med stekesone	Berør symbolet ⦿, 2. varmesirkel kobles inn Berør symbolet ●●, stekesonen kobles inn

Innkobling av ekstra kokeplate: Den tilhørende indikasjonen lyser.

Innkobling av kokeplaten: Størrelsen som sist ble innstilt, velges automatisk

## Restvarmeindikator

Kokesonen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.

Hvis H vises i indikasjonen, er kokeplaten fremdeles varm. Du kan for eksempel holde en smårett varm eller smelte sjokolade. Når kokeplaten avkjøles ytterligere, bytter indikasjonen til h. Indikatoren slukkes når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

## Strømbrudd

Etter et strømbrudd slås restvarmeindikatoren automatisk på igjen. Indikasjonen blinker i ca. 30 minutter. Blinkingen stanser hvis du slår kokeplaten på igjen et kort øyeblikk.

# 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 slår av og på kokesonen ved hjelp av kokeplatebryterne.

Når kokesonen er slått på, lyser koketrinnindikasjonen.

## Innstilling av kokeplate

Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til kokeplatene.

0 = kokeplate av

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

**Merk:** Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.

## 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 tykflytende 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>Optining 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
Risengrynsgrøt	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 viderekoking	Varighet for viderekoking 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

## Oppkokingselektronikk

Oppkokingselektronikken varmer opp kokeplaten med høyest mulig effekt og kobler tilbake til det valgte trinnet for viderekoking.

Hvor lenge kokeplaten varmes opp, er avhengig av det innstilte trinnet for viderekoking.

### Stille inn oppkokingselektronikken

Oppkokingselektronikken kan kun aktiveres i de første 10 sekundene etter at kokeplaten er slått på:

1. Med kokeplatebryteren stiller du inn ønsket trinn for viderekoking.

2. Trykk på kokeplatebryteren.

Oppkokingselektronikken er aktivert. I indikasjonen blinker **A** og viderekokingstrinnet vekselvis.

Etter oppkokingen lyser kun viderekokingstrinnet i indikasjonen.

### Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk

Hvilke retter oppkokingselektronikken er egnet for, fremgår av tabellen nedenfor.

De minste mengdene gjelder for de minste kokeplatene, de største mengdene for de største kokeplatene. De angitte verdiene er veiledende.

Rett med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Samlet koketid i minutter
<b>Oppvarming</b>			
Buljong	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min
Jevnede supper	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min
Melk**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
<b>Oppvarming og varmholding</b>			
Gryterett (f.eks. linsegryte)	400-800 g	A 1-2	-
<b>Optiming og oppvarming</b>			
Dypfrossen spinat	300-600 g	A 2-3	10-20 min
Dypfrossen gulasj	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 min
<b>Trekking</b>			
Fisk	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
<b>Koking</b>			
Ris (med dobbel vannmengde)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Poteter med skall med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Skrelte poteter med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Grønnsaker med 1-3 kopper vann	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min
Frosne grønnsaker med 1-3 kopper vann	500 g-1 kg	A 4-5	15-20 min
<b>Surring</b>			
Rulader	4 stk.	A 4-5	50-60 min
Grytestek	1 kg	A 4-5	80-100 min

\* Kok videre uten lokk

\*\* Uten lokk

Rett med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Samlet koketid i minutter
<b>Steking**</b>			
Snitsel, naturell eller panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	1-2	A 7-8	8-12 min
Fisk og fiskefilet, panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Pannekaker		A 6-7	Stekes etter hverandre

\* Kok videre uten lokk  
\*\* Uten lokk

## Tips for oppkokingselektronikk


Oppkokingselektronikken er beregnet for koking med lite vann og tar vare på næringsstoffene i maten.

- Tilsett kun ca. 3 kopper vann ved koking på de store kokeplatene, for de små kokeplatene tilsettes ca. 2 kopper vann.
- Sett lokk på kasserollen.
- For retter som skal kokes i rikelig med vann (f.eks. pasta), er oppkokingselektronikken ikke egnet.

## Barnesikring og pausefunksjon


- Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.
- Med pausefunksjonen kan du avbryte oppvarmingen.

### Obs!


Barnesikringen/pausefunksjonen kan utilsiktet aktiveres eller deaktiveres hvis det kommer rengjøringsvann, overkok eller settes gjenstander på symbolet .

## Barnesikring

### Sperre en kokesone




Slå av alle kokeplatene. Berør symbolet  innen 60 sekunder inntil kontrollampen over symbolet lyser. Det tar ca. 4 sekunder. Kontrollampen slukker etter ca. 10 sekunder.

### Oppheve sperren

Slå på en kokeplate. Berør symbolet  inntil kontrollampen slukkes. Dette tar ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

### Sperret kokesone

Når du stiller inn en kokeplate på en sperret kokesone, skjer følgende:

- I kokeplateindikasjonen blinker , eller restvarmeindikasjonen vekselvis med .
- Kontrollampen ved siden av symbolet  lyser.

Slå av kokeplaten. Opphev sperren.

**Merk:** Restvarmen vises også hvis kokesonen er sperret.

### Gjøre innkoblingstiden kortere

Du kan forkorte innkoblingstiden for barnesikringen fra 4 til 1 sekund:

Alle kokeplater må være slått av.

1. Still alle 4 kokeplatene på koketrinn 2.
2. Skru av alle kokeplatene etter hverandre fra høyre til venstre.
3. Velg et koketrinn på en av kokeplatene og trykk på kokeplatebryteren.
4. Slå av kokeplatebryteren

Alle indikasjonene lyser et kort øyeblikk. Innkoblingstiden er forkortet.


Du kan utvide innkoblingstiden til 4 sekunder igjen. Gjør akkurat det samme som ved forkorting.

## Pausefunksjon

### Aktivere pausefunksjonen

Berør symbolet  kort. I kokesoneindikasjonen blinker det innstilte koketrinnet. Oppvarmingen er avbrutt.

### Fortsette tilberedningen


Berør symbolet  igjen innen 3 minutter. Kokeplatene gir varme igjen.

### Hvis pausetiden overskrides

Etter 3 minutter blinker . Slå av kokeplaten og still inn på nytt.

## 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 .

Slå av kokeplaten.

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

**Merk:** Du kan når som helst slå kokeplaten på igjen.



# 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:

- uforynnnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel

- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklet 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 glasskrape.

# 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 strøbrudd.
 blinker	Automatisk tidsbegrensning er aktivert.	Slå av kokeplaten. Foreta en ny innstilling.
 blinker	Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsområdet eller fjern gjenstanden.
	Indikasjonen er defekt.	Koble apparatet ut med apparatsikringen eller sikringsbryter i sikringskapet, og koble det deretter inn igjen etter 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen.
 <b>F4</b> , alle kokeplaten er slått av.	Barnesikringen er defekt.	Koble apparatet ut med apparatsikringen eller sikringsbryter i sikringskapet, og koble det deretter inn igjen etter 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen. Du kan også bruke komfyren uten barnesikring.

# 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 garantiiden.

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>10</b>	Tips om uppkokningselektroniken .....	15
Skadeorsaker .....	11	<b>Barnspärr och pausfunktion</b> .....	<b>15</b>
<b>Återvinning</b> .....	<b>11</b>	Barnspärr.....	15
Miljövänlig avfallshantering .....	11	Pausfunktion .....	15
Energispartips.....	11	<b>Automatisk tidsbegränsning</b> .....	<b>16</b>
<b>Lär känna din spis</b> .....	<b>12</b>	<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>16</b>
Kontroller .....	12	Glaskeramik.....	16
Kokzonerna.....	12	Hällinfattningen.....	16
Restvärmeindikering.....	12	<b>Felsökning</b> .....	<b>16</b>
<b>Ställa in hällen</b> .....	<b>13</b>	<b>Service</b> .....	<b>16</b>
Slå på och av hällen.....	13		
Ställa in kokzon.....	13		
Tillagningstider .....	13		
<b>Uppkokningselektronik</b> .....	<b>14</b>		
Ställa in uppkokningselektroniken.....	14		
Tillagningstider för uppkokningselektroniken.....	14		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) och onlineshop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs anvisningen noggrant! Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

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

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.

### **Brandrisk!!**

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

### **Risk för brännskador!!**

- Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.

- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

## Risk för stötar!!

- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

## Skadeorsaker

### Obs!

- 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.

### 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 glaskeramiken.	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.
Urgropning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer. Om enheten är trasig, slå av säkringen i proppskåpet.

## Risk för personskador!!

Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

- 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.

## 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. Glaslock gör att du kan se innehållet utan att ta av locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojämna bottnar 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.

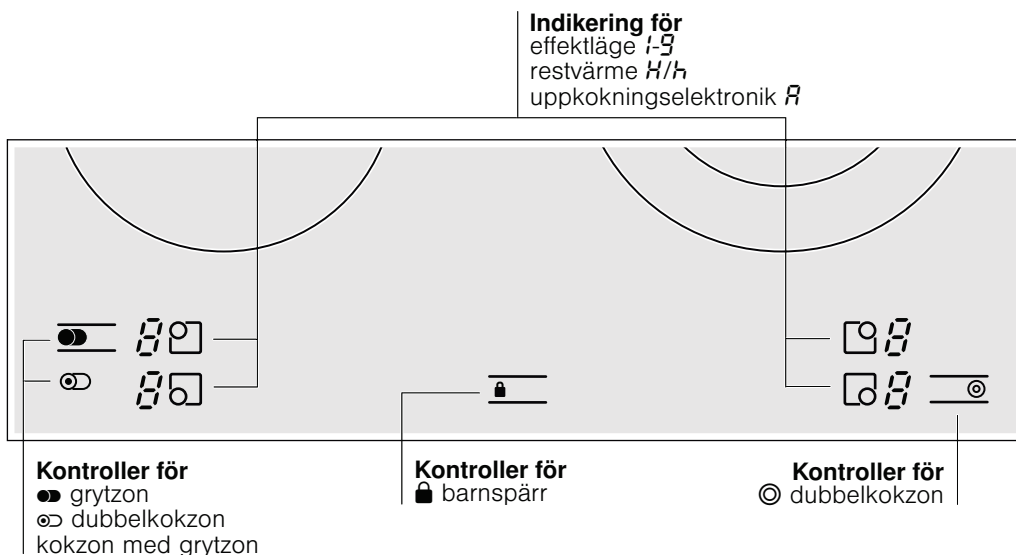
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.

- 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 hällar. På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

### Kontroller



### Kontroller

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

### Anvisningar

- Om du trycker på flera ikoner samtidigt förblir inställningarna oförändrade. På så sätt kan du torka upp något som kokat över på kontrollerna.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen.

### Kokzonerna

Kokzon	Slå på och av
○ Enkelkokzon	
◎ Dubbelkokzon	Tryck på ◎-symbolen
○ Grytzon	Tryck på ●-symbolen
○ Dubbelkokzon, grytzon	Tryck på ○, det 2:a kokzonselementet slår på Tryck på ○ igen, grytzonelementet slår på.

Slå på kokzonen: Respektive indikering lyser.

Slå på kokzonen: hällen väljer automatiskt senast inställda zonstorlek

### Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

Visar displayen **H** är kokzonen fortfarande het. Du kan t.ex. hålla en rätt varm eller smälta glasyr. När kokzonen svalnar, slår displayen om till **h**. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

### Strömavbrott

Restvärmeindikeringen går på automatiskt efter strömavbrott. Indikeringen blinkar i ca 30 minuter. Indikeringen slutar blinka om du slår på kokzonen ett slag igen.

# 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 kokzonsvreden. Kokzonzindikeringen lyser när en kokzon är på.

## Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider. Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

## Ställa in kokzon

Kokzonsvreden ställer in effekten på kokzonerna.

0 = kokzon av

Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

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

**Anvisning:** Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Den kan slå på och av uppvärmningen även vid högsta effekt.

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.
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min.
Risgrynsgrot	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.

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<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.
Frysrätter	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		

## Uppkokningselektronik

Uppkokningselektroniken värmer upp kokzonen med maxeffekt och slår sedan automatiskt om till det effektläge du valt.

Hur länge kokzonen värmer på beror på inställt effektläge för fortsatt tillagning.

### Ställa in uppkokningselektroniken

Uppkokningselektroniken går bara att aktivera de första 10 sekunderna efter att du slagit på kokzonen:

### Tillagningstider för uppkokningselektroniken

Tabellen nedan anger vilka rätter som passar för uppkokningselektroniken.

Rätt med uppkokningselektronik	Volym	Effektläge	Total tillagningstid i minuter
<b>Uppvärmning</b>			
Buljong	5 dl - 1 l	A 7-8	4-7 min.
Redda soppor	5 dl - 1 l	A 2-3	3-6 min.
Mjök**	2-4 dl	A 1-2	4-7 min.
<b>Värma upp och varmhålla</b>			
Gryta (t.ex. linsgryta)	400-800 g	A 1-2	-
<b>Tina och värma på</b>			
Djupfryst spenat	300-600 g	A 2-3	10-20 min.
Gulasch, djupfryst	500 g - 1 kg	A 2-3	20-30 min.

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

1. Ställ in det effektläge du vill ha för fortsatt tillagning med kokzonsvredet.

2. Tryck på kokzonsvredet.

Uppkokningselektroniken slår på. På displayen blinkar växelvis **A** och effektläget du valt.

Efter uppkokningen lyser bara effektläget för fortsatt tillagning på displayen.

De mindre mängderna gäller de små kokzonerna, de större mängderna de stora. De angivna värdena är riktvärden.

Rätt med uppkokningselektronik	Volym	Effektläge	Total tillagningstid i minuter
<b>Sjuda</b>			
Fisk	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
<b>Matlagning på hällen</b>			
Ris (med dubbel vattenmängd)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Skalpotatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Kokt potatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	A 2-3	15-20 min.
Djupfrysta grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	A 4-5	15-20 min.
<b>Bräsera</b>			
Rullader	4 st.	A 4-5	50-60 min.
Grytstek	1 kg	A 4-5	80-100 min.
<b>Steka**</b>			
Schnitzel, opanerad eller panerad	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	1-2	A 6-7	8-12 min.
Biff (ca 3 cm tjock)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Panerad fisk och fiskfilé	1-2	A 6-7	8-12 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Pannkakor		A 6-7	fortsatt stekning

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

## Tips om uppkokningselektroniken


Uppkokningselektroniken är gjord för kokning med lite vatten som bevarar näringen i maten.

- Tillsätt bara ca 3 koppar vatten till livsmedlet vid tillagning med de stora kokzonerna och bara ca 2 koppar vatten med de små.
- Använd alltid lock.
- Uppkokningselektroniken är inte avsedd för att koka livsmedel som kräver mycket vätska (t.ex. pasta).

## Barnspärr och pausfunktion


- Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.
- Pausfunktionen slår av uppvärmningen.

### Obs!

Om du spiller vatten vid rengöring, kokar över vätska eller ställer föremål på -symbolen, kan det slå på eller av barnspärren/pausfunktionen.

## Barnspärr

### Spärra hällen




Slå av alla kokzoner. Tryck på -symbolen tills indikeringen ovanför symbolen lyser. Det tar ca 4 sekunder. Indikeringen slocknar efter ca 10 sekunder.

### Ta bort spärren

Slå på en kokzon. Tryck på -symbolen tills indikeringen slocknar. Det tar ca 4 sekunder. Spärren är borttagen.

### Spärrad håll

När du försöker ställa in en kokzon på en spärrad håll, så händer följande:

-  blinkar på kokzonsindikeringen eller restvärmeindikeringen och  växlarvis.
- Indikeringen vid -symbolen l lyser.

Slå av kokzonen. Ta bort spärren.

**Anvisning:** Restvärmeindikeringen går på även om hällen är spärrad.

### Snabbare spärr

Du kan korta aktiveringstiden för barnspärren från 4 sekunder till 1 sekund:

Kokzonerna ska vara av.

1. Ställ in alla 4 kokzonerna på effektläge 2.
2. Slå av kokzonerna en i taget från höger till vänster.
3. Välj ett effektläge för en valfri kokzon och tryck på kokzonsvredet.
4. Slå av med kokzonsvredet.

Alla indikeringar tänds en kort stund. Aktiveringstiden är kortad.


Du kan även öka på aktiveringstiden till 4 sekunder igen. Gör likadant som när du kortade tiden.

## Pausfunktion


### Slå på pausfunktionen

Tryck till på -symbolen. Det inställda effektläget blinkar i kokzonsindikeringen. Uppvärmningen slår av.


### Fortsätta tillagningen

Tryck en gång till på -symbolen inom tre minuter. Kokzonerna slår på igen.

### Överskrida paustiden

Efter tre minuter blinkar  på displayen. Slå av kokzonen och gör om inställningen.

## Automatisk tidsbegränsning

Om du använder en kokzon under lång tid utan att ändra inställningarna, så slår den automatiska tidsbegränsningen på. Uppvärmningen slår av.  blinkar på kokzonsindikeringen. Slå av kokzonen.

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

**Anvisning:** Du kan närsomhelst slå på kokzonen 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
- Högtryckstvätt 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
Inga	Ingen spänningmatning.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera andra elapparater för att se om det har blivit strömavbrott.
 blinkar	Automatisk tidsbegränsning på.	Slå av kokzonen. Ställ in igen.
 blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller det ligger något på dem.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
	Displayen är trasig.	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.
 , alla kokzoner är av.	Barnspärren är trasig.	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. Du kan laga mat även med trasig barnspärr.

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



<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>17</b>
Vaurioiden syyt .....	18
<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>18</b>
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto .....	18
Energiansäästövihteitä .....	18
<b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....	<b>19</b>
Ohjauspaneeli.....	19
Keittoalueet .....	19
Jälkilämmön näyttö.....	19
<b>Keittotason säätäminen</b> .....	<b>20</b>
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.....	20
Keittoalueen säätäminen .....	20
Keittotaulukko .....	20
<b>Kiehautuselektronikka</b> .....	<b>21</b>
Kiehautuselektronikan säätäminen.....	21
Keittotaulukko kiehautuselektronikalle.....	21

Vihjeitä kiehautuselektronikasta.....	22
<b>Lapsilukko ja taukotoiminto</b> .....	<b>22</b>
Lapsilukko .....	22
Taukotoiminto .....	23
<b>Automaattinen aikarajoitus</b> .....	<b>23</b>
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>23</b>
Keraaminen lasi .....	23
Keittotason kehys .....	23
<b>Häiriön poistaminen</b> .....	<b>23</b>
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>24</b>

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 tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

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

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.

### **Palovaara!**

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

## Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

## Sähköiskun vaara!

- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

## 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.

### 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.
Simpukanmuo- toinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

## Loukkaantumisvaara!

Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiast sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

## 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-aluetta koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

### Energiansäästövihjeitä

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä. Lasikansi mahdollistaa tarkkailun ilman, että kantta tarvitsee nostaa.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat sähkönkulutusta.

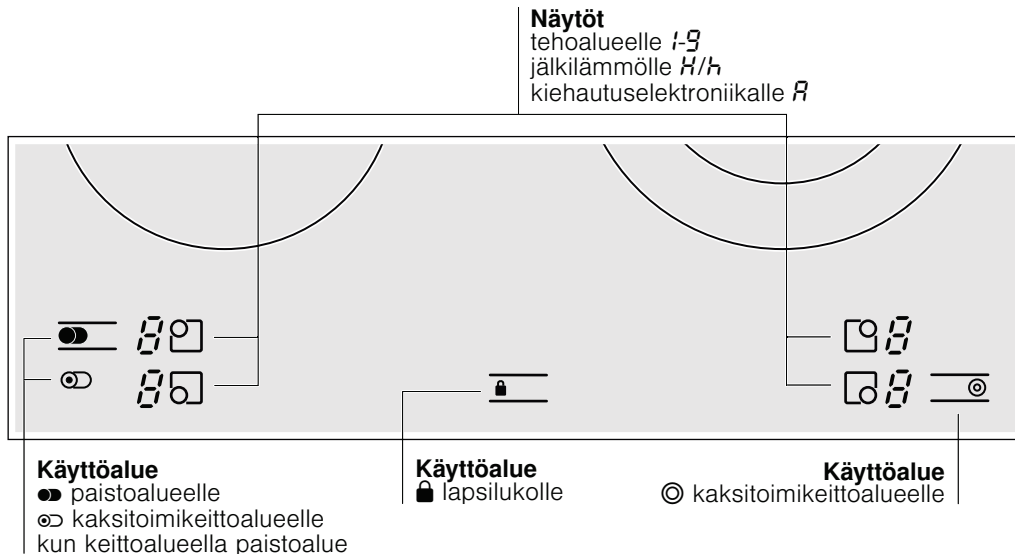
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Ota huomioon, että astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.

- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsyamisajan päättymistä, jos kypsyamisaika on pitkä.

## Tutustuminen laitteeseen

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

### Ohjauspaneeli



#### Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

#### Huomautuksia

- Asetukset eivät muutu, jos kosketat useampaa valitsinta yhtä aikaa. Voit siis pyyhkiä ylikiehuneen ruoan pois säätöalueelta.
- Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

### Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○ Yksitoimikeittoalue	
⦿ Kaksitoimikeittoalue	Kosketa symbolia ●
⦿ Paistoalue	Kosketa symbolia ●
⦿ Kaksitoimikeittoalue jossa paistoalue	Kosketa symbolia ⦿, 2. lämpöpiiri kytkeytyy käyttöön Kosketa symbolia ●, paistoalue kytkeytyy käyttöön

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa.

Keittoalueen kytkeminen päälle: viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti

### Jätkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jätkilämmön näyttö.

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

#### Sähkökatkos

Jätkilämmön näyttö kytkeytyy sähkökatkon jälkeen automaattisesti uudelleen päälle. Näyttö vilkkuu noin 30 minuutin ajan. Vilkkuminen päättyy, kun kytket keittoalueen hetkeksi uudelleen päälle.

# Keittotason säätäminen

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

## Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä keittoalueen tehovalitsimilla.

Kun keittotaso on kytketty päälle, tehoalueen näyttö palaa.

## Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

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

## Keittoalueen säätäminen

Keittoalueen lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehovalitsimilla.

0 = keittoalue pois päältä

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

**Huomautus:** Keittoalue säätelee kuumenemistä päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumeneminen voi suurimmallakin tehoalueella kytkeytyä päälle ja pois päältä.

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

\* kypsennys ilman kantta

\*\* ilman kantta

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
<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
<b>Friteeraus</b> (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 litrassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	-
Kroketit	7-8	-
Jauhelihapyörykät	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		

## Kiehautuselektroniikka

Kiehautuselektroniikka kuumentaa keittoalueen suurimmalla teholla ja kytkeytyy sitten valitsemallesi kypsennysteholle.

Keittoalueen kuumenemisaika riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

### Keittotaulukko kiehautuselektroniikalle

Seuraavassa taulukossa näet kiehautuselektroniikalle soveltuvat ruoat.

Kiehautuselektroniikalla valmistettava ruoka	Määrä	Tehoalue	Kokonaiskypsytysaika minuutteina
<b>Lämmittäminen</b>			
Lihaliemi	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7 min
Suurustetut keitot	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6 min
Maito**	200 - 400 ml	A 1-2	4-7 min
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>			
Pata (esim. linssipata)	400-800 g	A 1-2	-

\* kypsennys ilman kantta


\*\* ilman kantta

### Kiehautuselektroniikan säätäminen

Kiehautuselektroniikka voidaan aktivoida vain ensimmäisten 10 sekunnin kuluessa keittoalueen päälle kytkemisen jälkeen:

1. Säädä haluamasi kypsennysteho keittoalueen tehovalitsimella.

2. Paina keittoalueen tehovalitsinta.

Kiehautuselektroniikka on aktivoitu. Näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja kypsennysteho.

Kiehautuksen jälkeen näytössä palaa vielä kypsennysteho.

Pienempi mainittu määrä viittaa pienempiin keittoalueisiin, suuremmat määrät suurempiin keittoalueisiin. Mainitut arvot ovat ohjearvoja.

Kiehautuselektroniikalla valmistettava ruoka	Määrä	Tehoalue	Kokonaiskypsytysaika minuutteina
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>			
Pakastepinaatti	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min
Pakastettu gulassi	500 g - 1 kg	A 2.-3.	20-30 min
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>			
Kala	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
<b>Keittäminen</b>			
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Kuoriperunat 1-3 kupillisessa vettä	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Kuoritut perunat 1-3 kupillisessa vettä	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Vihannekset 1-3 kupillisessa vettä	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20 min
Vihannekset, pakastetut, 1-3 kupillisessa vettä	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20 min
<b>Haudutus</b>			
Kääryleet	4 kpl	A 4-5	50-60 min
Patapaisti	1 kg	A 4-5	80-100 min
<b>Paistaminen**</b>			
Leike, paneroimaton tai paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	1-2	A 7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Ohukaiset		A 6-7	paista kypsäksi
* kypsennys ilman kantta			
** ilman kantta			

## Vihjeitä kiehautuselektroniikasta


Kiehautuselektroniikka on suunniteltu ravintoaineita säästävään ja vähävetiseen kypsennykseen.

- Laita isoilla keittoalueilla vain noin 3 kupillista vettä ja pienillä keittoalueilla noin 2 kupillista vettä ruoan joukkoon.
- Laita kansi kattilan päälle.
- Kiehautuselektroniikka ei sovellu ruoalle, joka kypsennetään runsaassa vedessä (esim. pasta).

## Lapsilukko ja taukotoiminto


- Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.
- Taukotoiminnolla voit keskeyttää kuumennuksen.

### Huomio!


Puhdistusvesi, ylikiehunut ruoka tai symbolille  asetetut esineet voivat aktivoida lapsilukon/taukotoiminnon tai kytkeä ne tahattomasti pois päältä.

## Lapsilukko

### Keittotason lukitseminen




Kytke kaikki keittoalueet pois päältä. Kosketa seuraavan minuutin aikana symbolia , kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Tämä kestää noin 4 sekuntia. Merkkivalo sammuu noin 10 sekunnin kuluttua.

### Lukituksen poistaminen

Kytke keittoalue päälle. Kosketa symbolia , kunnes merkkivalo sammuu. Tämä kestää noin 4 sekuntia. Lukitus on poistettu.

### Lukittu keittotaso

Jos kytket lukitun keittotason jonkin keittoalueen päälle, tapahtuu seuraavaa:

- Keittoalueen näytössä vilkkuu , tai jälkilämmön näyttö vuorotellen merkin  kanssa.
- Merkkivalo symbolin  vieressä palaa.

Kytke keittoalue pois päältä. Poista lukitus.

**Huomautus:** Jälkilämpö näytetään, vaikka keittotaso on lukittu.

### Kytkeytymisajan lyhentäminen

Voit lyhentää lapsilukon kytkeytymisajan 4 sekunnista 1 sekunniksi:

Keittoalueiden pitää olla pois päältä.

1. Aseta kaikki 4 keittoaluetta tehoalueelle 2.
2. Kytke keittoalueet vuoronperään oikealta vasemmalle pois päältä.
3. Valitse millä tahansa keittoalueella joku tehoalue ja paina keittoalueen tehovalitsinta.
4. Kytke keittoalueen tehonvalitsin pois päältä.

Kaikki näytöt syttyvät hetkeksi. Kytkeytymisaika on lyhennetty.

Voit myös pidentää kytkeytymisajan taas 4 sekunniksi. Toimi samoin kuin lyhentämisen yhteydessä.

## Taukotoiminto

### Taukotoiminnon aktivoiminen

Näppää lyhyesti symbolia . Keittoaluenäytössä vilkkuu säädetty tehoalue. Kuumeneminen on keskeytynyt.

### Keittämisen jatkaminen

Näppää 3 minuutin kuluessa uudelleen symbolia an. Keittoalueet kuumenevat taas.

### Tauko aika ylittynyt

Kolmen minuutin kuluttua näytössä vilkkuu . Kytke keittoalue pois päältä ja säädä uudelleen.

## Automaattinen aikarajoitus

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

Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuu .

Kytke keittoalue pois päältä.

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

**Huomautus:** Voit kytkeä keittoalueen koska tahansa uudelleen päälle.

## Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet.

Sopivia puhdistus- ja hoitoaineita 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 tahranpoistoainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Runsaan 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 kehysten 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.
vilkkuu	Automaattinen aikarajoitus aktivoitu.	Kytke keittoalue pois päältä. Säädä uudelleen.
vilkkuu	Käyttöalue on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
	Näyttö rikki.	Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä ja noin 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin.
, kaikki keittoalueet on kytetty pois päältä.	Lapsilukko rikki.	Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä ja noin 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin. Voit käyttää keittotasoa, vaikka lapsilukko on rikki.

---

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

## **Mallinnumero ja sarjanumero:**

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinnumero (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 8,27 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.



<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>25</b>
Årsager til skader.....	26
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	<b>27</b>
Miljøvenlig bortskaffelse .....	27
Energispartips .....	27
<b>Lære apparatet at kende</b> .....	<b>27</b>
Betjeningsfeltet.....	27
Kogezonerne .....	27
Restvarme-indikator.....	28
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	<b>28</b>
Tænde og slukke kogesektionen .....	28
Indstille kogezone.....	28
Tilberedningstabel .....	28
<b>Opkogningselektronik</b> .....	<b>29</b>
Indstille opkogningselektronik.....	29
Tilberedningstabel til opkogningselektronikken.....	30

Tips om opkogningselektronikken .....	30
<b>Børnesikring og pausefunktion</b> .....	<b>30</b>
Børnesikring.....	30
Pausefunktion .....	31
<b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....	<b>31</b>
<b>Rengøring og pleje</b> .....	<b>31</b>
Glaskeramik.....	31
Kogesektionens ramme .....	31
<b>Afhjælp en fejl</b> .....	<b>32</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>32</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 vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og montagevejledningen samt apparatpasset til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

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 opsigt 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 opsigt.

### **Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.

- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.

### Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og deres omgivelser bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

### Fare for elektrisk stød!

- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun uddannede serviceteknikere må udføre reparationer. Hvis apparatet er defekt, skal sikringen i sikringsskabet slås fra.

### Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

### 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 kogezoner. 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

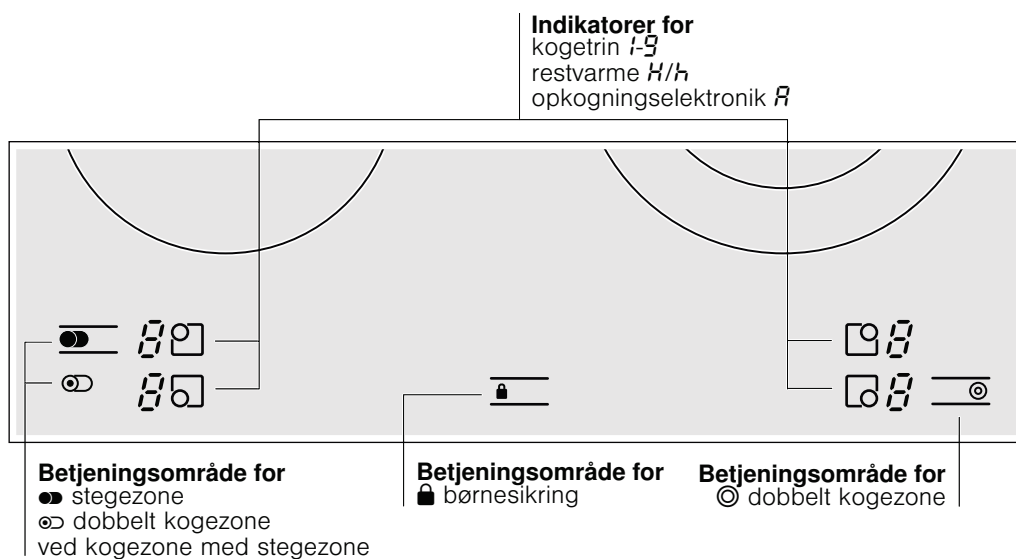
- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruges der meget mere energi. Med et glaslåg er det muligt at se indholdet i gryden uden at tage låget af.

- Brug gryder og pander med plan bund. Hvis bunden ikke er plan, forøges energiforbruget.
- Bundens diameter på gryder og pander skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne 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. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil i god tid kogezone til et lavere kogetrin.
- Udnyt restvarmen i kogezone. Ved længere tilberedningstid kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, inden 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.

## Anvisninger

- Indstillingerne bliver ikke ændret, hvis De berører flere felter samtidig. På den måde kan De tørre indstillingsområdet af, f.eks. hvis noget er kogt over.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.

## Kogezonerne

Kogezone	Aktivere og deaktivere
○ Enkelt kogezone	
⦿ Dobbelt kogezone	Berør symbolet ⦿.
⦿ Stegezone	Berør symbolet ●.
⦿ Dobbelt kogezone med stegezone	Berør symbolet ⦿, og den 2. varmekreds bliver aktiveret. Berør symbolet ●, og stegezone bliver aktiveret.

Aktivering af kogezone: Den respektive indikator lyser.

Når der tændes for kogezone: Den sidst indstillede størrelse bliver automatisk valgt

## Restvarme-indikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator med to trin 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 køler yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når kogezone er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.

## Strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse bliver restvarmeindikatoren automatisk tændt igen. Indikatoren blinker i så fald ca. 30 minutter. Den holder op med at blinke, hvis De tænder for kogezone og slukker den igen.

# Indstille kogesektionen

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

## Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med kogezonebetjeningsknapperne.

Når der er tændt kogesektionen, lyser kogetrins-indikatoren.

## Indstille kogezone

Kogezonernes varmeeffekt indstilles med kogezonebetjeningsknapperne.

0 = kogezone slukket

Kogetrin 1 = laveste effekt

Kogetrin 9 = højeste effekt

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

**Bemærk:** Kogezone styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.

## Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne og kogetrinnene afhænger af madvarens 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	-

\* Videretilberedning uden låg

\*\* Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<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.
<b>Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**)</b>		
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

## Opkogningselektronik

Opkogningselektronikken varmer kogezone op med den største effekt og skrues derefter selv ned til det kogetrin, som De har valgt.


Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

### Indstille opkogningselektronik

Opkogningselektronikken kan kun aktiveres i de første 10 sekunder, efter at der er blevet tændt for kogezone.

**1.** Indstil det ønskede kogetrin for den videre tilberedning med kogezone-betjeningsknappen.

**2.** Tryk på kogezone-betjeningsknappen.

Opkogningselektronikken er aktiveret. I indikatoren blinker  og viderekogningstrinnet skiftevis.

Efter opkogningen er det kun kogetrinnet for den videre tilberedning, der vises i indikatoren.

## Tilberedningstabel til opkogningselektronikken

I den følgende tabel kan De se, hvilke retter der er velegnede til opkogningselektronikken.

Den mindste angivne mængde er beregnet til de mindste kogezone, den største mængde til de største kogezone. De angivne værdier er retningsgivende værdier.

Ret med opkogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Samlet tilberedningstid i minutter
<b>Opvarmning</b>			
Bouillon	500ml-1liter	A 7-8	4-7 min.
Legeret suppe	500ml-1liter	A 2-3	3-6 min.
Mælk**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
<b>Opvarmning og varmholdning</b>			
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	400-800g	A 1-2	-
<b>Optøning og opvarmning</b>			
Dybfrossen spinat	300-600g	A 2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min.
<b>Dampkogning</b>			
Fisk	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
<b>Tilberedning</b>			
Ris (med dobbelt mængde vand)	125-250g	A 2-3	20-25 min.
Pillekartofler med 1-3 kopper vand	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Hvide kartofler med 1-3 kopper vand	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Grøntsager med 1-3 kopper vand	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min.
Dybfrosne grøntsager med 1-3 kopper vand	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min.
<b>Grydestegning</b>			
Benløse fugle	4 stk.	A 4-5	50-60 min.
Grydesteg	1kg	A 4-5	80-100 min.
<b>Stegning**</b>			
Schnitzel, naturel eller paneret	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steak (3cm tyk)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	1-2	A 6-7	8-12 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Pandekager		A 6-7	steges fortløbende

\* Videretilberedning uden låg

\*\* Uden låg

## Tips om opkogningselektronikken


Opkogningselektronikken er beregnet til skånsom tilberedning med anvendelse af meget lidt vand.

- Tilsæt kun ca. 3 kopper vand til maden ved store kogezone og kun ca. 2 kopper vand ved små kogezone.
- Læg låg på gryderne.
- Opkogningselektronikken egner sig ikke til madvarer, som tilberedes i meget vand (f.eks. pasta).

## Børnesikring og pausefunktion


- Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezoneerne.
- Med pausefunktionen kan opvarmningen afbrydes.

### Pas på!


Børnesikringen/pausefunktionen kan uforvarende blive hhv. aktiveret eller deaktiveret, hvis der stilles genstande på symbolet , eller hvis det bliver vådt af rengøringsvand eller overkogt væske.

## Børnesikring

### Låse kogesektionen




Sluk for alle kogezone. Berør symbolet  indenfor det næste minut, indtil indikatorlampen over symbolet lyser. Det varer ca. 4 sekunder. Indikatorlampen slukker efter ca. 10 sekunder.

### Deaktivere låsning

Tænd for en kogezone. Berør symbolet , til indikatoren slukker. Det varer ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

## Låst kogesektion

Hvis De indstiller en kogezone på den låste kogesektion, sker følgende:

- I kogezone-indikatoren blinker , eller restvarme-indikatoren blinker skiftevis med .
- Indikatorlampen ved siden af symbolet  lyser.

Sluk for kogezone. Deaktiver låsningen.

**Bemærk:** Restvarmen vises også, når kogesektionen er låst.

## Reducere aktiveringstiden

De kan reducere aktiveringstiden for børnesikringen fra 4 til 1 sekund:

Kogezonerne skal være slukket.

1. Indstil alle 4 kogezone til kogetrin 2.
2. Sluk en efter en for kogezoneerne fra højre mod venstre.
3. Vælg et kogetrin for en vilkårlig kogezone, og tryk på kogezone-betjeningsknappen.


4. Sluk for kogezone-betjeningsknappen.

Alle indikatorer lyser kortvarigt. Aktiveringstiden er blevet reduceret.


De kan forøge aktiveringstiden til 4 sekunder igen. Fremgangsmåden er den samme som ved reduktionen.

## Pausefunktion


### Aktivere pausefunktion

Tryk kort på symbolet . I kogezone-indikatoren blinker det indstillede kogetrin. Opvarmningen er afbrudt.

### Fortsætte tilberedning


Tryk inden for 3 minutter igen på symbolet . Kogezonerne varmer igen.

### Pausetid overskredet

Efter 3 minutter blinker der et  i indikatoren. Sluk for kogezoneerne, og indstil dem igen.

## 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-displayet blinker .

Sluk for kogezone.

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

**Bemærk:** De kan altid tænde for kogezone igen.

## 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. ovnrens og pletfjerner
- ridsende rengøringssvampe
- 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 sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
 blinker	Automatisk tidsbegrænsning er aktiveret.	Sluk for kogezone. Indstil igen.
 blinker	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
	Indikator er defekt.	Sluk og tænd igen for apparatet efter 30 sekunder med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises igen.
 Alle kogezone er slukket.	Børnesikring defekt.	Sluk og tænd igen for apparatet efter 30 sekunder med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises igen. De kan stadig bruge apparatet, selv om børnesikringen er defekt.

## 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

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000702278

910829