



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

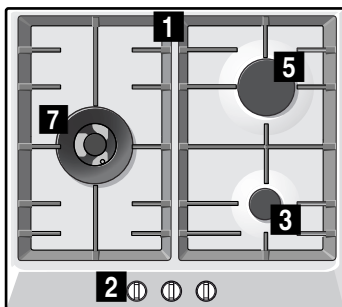


Gas hob

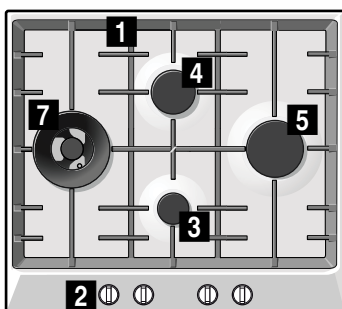
PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

[da]	Brugsanvisning	Gaskogesektion	4
[fi]	Käyttöohje	Kaasukeittotaso	15
[no]	Bruksveilednin	Gasskokesone	26
[sv]	Bruksanvisning	Gashäll	37

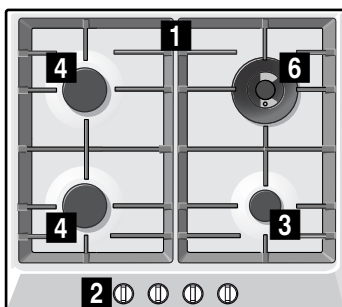
PCC6A.B...



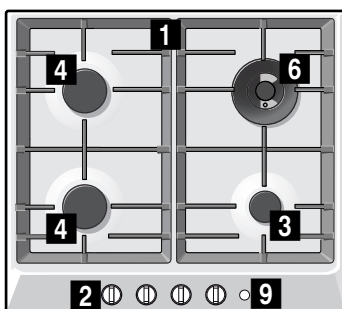
PCI6A.B...



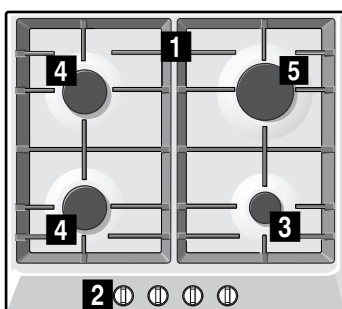
PCH6A.B...
PCH6A.C...



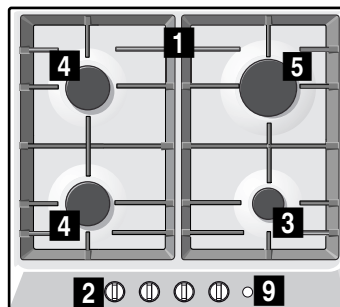
PCH6A.M...



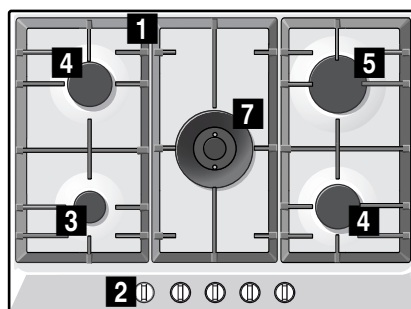
PCP6A.B...
PCP6A.C...



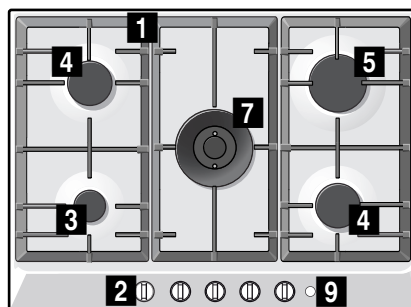
PCP6A.M...



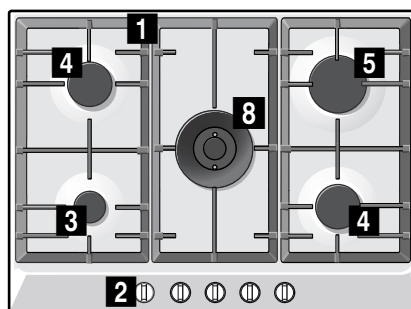
PCQ7A.B...



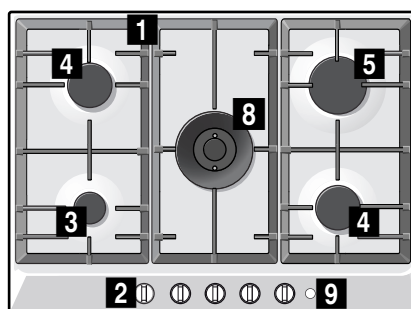
PCQ7A.M...



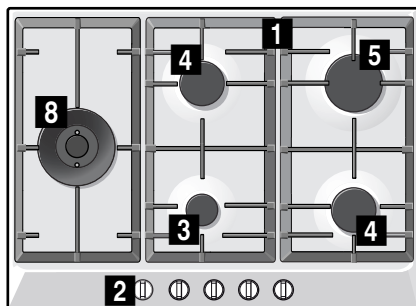
PCR7A.C...



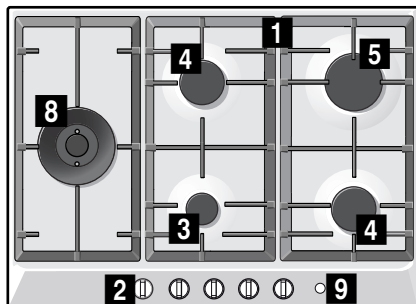
PCR7A.M...



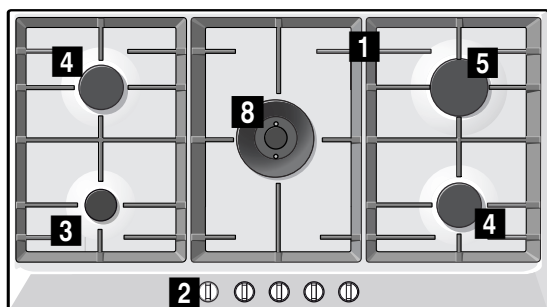
PCS7A.B... PCS7A.L...
PCS7A.C...



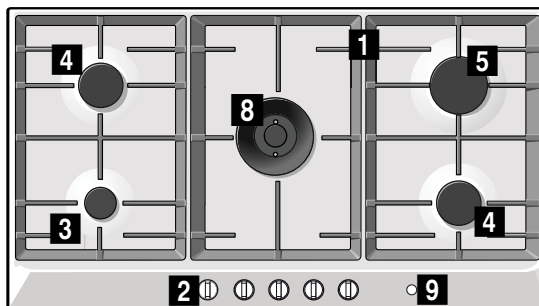
PCS7A.M...



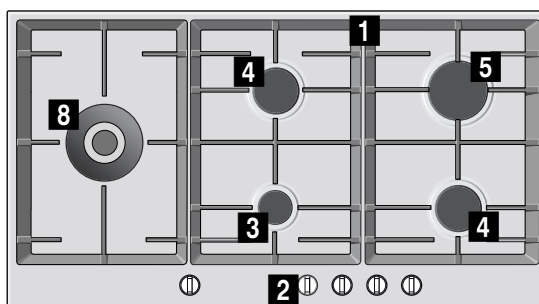
PCR9A.B...
PCR9A.C...



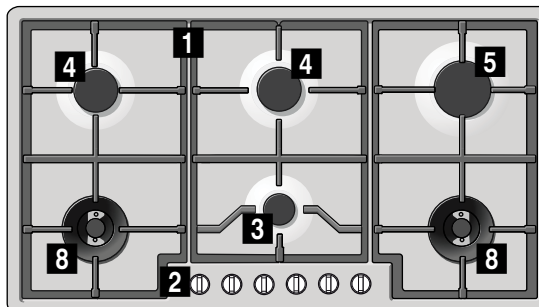
PCR9A.M...



PCS9A.C...



PCT9A.B...
PCT9A.C...



- 1 Rist
- 2 Betjeningsknapper
- 3 Spareblus med op til 1 kW
- 4 Normalt blus med op til 1,75 kW
- 5 Kraftigt blus med op til 3 kW

- 1 Ritilät
- 2 Kytkimet
- 3 Säästöpoltin 1 kW saakka
- 4 Normaali poltin 1,75 kW saakka
- 5 Tehopoltin 3 kW saakka

- 1 Rister
- 2 Brytere
- 3 Sparebluss med inntil 1 kW
- 4 Normalbluss med inntil 1,75 kW
- 5 Kraftig bluss med inntil 3 kW

- 1 Galler
- 2 Reglage
- 3 Sparlåga på upp till 1 kW
- 4 Normalbrännare på upp till 1,75 kW
- 5 Effektbrännare på upp till 3 kW

- 6 Mini wok-brænder op til 3,5 kW
- 7 Wok brænder på op til 4 kW
- 8 Dual wok-brænder på op til 5 kW
- 9 Main Switch

- 6 Mini-wokkipoltin 3,5 kW saakka
- 7 Wokkipoltin 4 kW asti
- 8 Kaksois-wokkipoltin 5 kW asti
- 9 Pääkytkin (Main Switch)

- 6 Miniwokbluss inntil 3,5 kW
- 7 Wokbluss med inntil 4 kW
- 8 Dual-wokbluss med inntil 5 kW
- 9 Main Switch

- 6 Miniwokbrännare upp till 3,5 kW
- 7 Wokbrännare på 4 kW
- 8 Dubbel wokbrännare på 5 kW
- 9 Main Switch

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
	Lær apparatet at kende	6
	Betjeningselementer og blus	6
	Tilbehør	7
	Gasbrændere	8
	Manuel tænding	8
	Automatisk tænding	8
	Sikkerhedssystem	8
	Slukning af brænder	8
	Hovedafbryder/blokering af kogesektion (Main Switch)	8
	Råd	8
	Tabeller og tips	9
	Egnet kogegrej	9
	Anvisninger om brug	9
	Tilberedningstabel	9
	Rengøring og vedligeholdelse	12
	Rengøring	12
	Vedligeholdelse	12
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	13
	Kundeservice	14
	Garantibetingelser	14
	Miljøbeskyttelse	14
	Miljøvenlig bortskaffelse	14

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

Brugsbetingelser

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.

De viste billeder i disse instruktioner skal opfattes som værende 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.

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

Apparatet må ikke installeres i lystbåde eller campingvogne.

Dette apparat må kun anvendes på steder med tilstrækkelig ventilation.

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

Alle installationsarbejder, tilslutningsarbejder, indstillingsarbejder og tilslutningsopgaver til andre typer gas skal udføres af en autoriseret tekniker, der overholder gældende normer og juridiske forskrifter, der gælder i det pågældende land og de virksomheder, som står for forsyningen af elektricitet og gas. Man bør være særligt opmærksom på de gældende forholdsregler vedrørende ventilation.

Apparatet leveres fra fabrikken tilpasset den type gas, der angives på mærkepladen. Hvis det skulle være nødvendigt at udskifte den, bedes du følge monteringsvejledningen. Vi anbefaler, at du ringer til vores tekniske serviceafdeling i forbindelse med tilpasning til en anden type gas.

Apparatet er kun udviklet til brug i hjemmet, og det må ikke bruges kommercielt eller

erhvervsmæssigt. Brug kun apparatet til madlavning, aldrig til opvarmning. Garantien er kun gyldig, hvis man overholder den anvendelse, som det er beregnet til.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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

Brug ikke låg eller børnesikringer, som ikke anbefales af producenten af kogesektionen. De kan forårsage ulykker, herunder f.eks. på grund af overophedning, antænding eller løsning af materialefragmenter.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de 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, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Fare for stikflammer!

Ophobning af uforbrændt gas i et lukket område skaber fare for stikflammer. Udsæt ikke apparatet for luftstrømme. Brænderne kan blive slukket. Læs grundigt instruktioner og råd i forhold gasbrændernes funktion.

Advarsel – Fare for forgiftning!

Anvendelse af gasapparatet producerer varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i lokalet, hvor det er installeret. Sørg for en passende ventilation i køkkenet, specielt imens kogesektionen er i brug: Hold de naturlige ventilationsåbninger åbne eller installér mekanisk ventilation (emhætte). Kraftig og langvarig brug af apparatet kan skabe behov for ekstra eller mere effektiv ventilation: åbn et vindue eller forøg styrken på den mekaniske ventilation.

Advarsel – Fare for forbrændinger!

- Kogezonerne og de tilgrænsende områder bliver meget varme. Berør aldrig de varme overflader. Hold børn under 8 år på behørig afstand.
- Hvis gasflasken ikke er placeret lodret, kan der trænge flydende propan-/butangas ind i apparatet. Dette kan medføre, at der kommer en stikflamme ud af brænderne. Derved kan komponenter blive beskadiget og med tiden blive utætte, så der ukontrolleret siver gas ud. Begge dele kan medføre forbrændinger. Anvend altid gasflasker i lodret position.

Advarsel – Risiko for brand!

- Kogezonerne bliver meget varme. Anbring aldrig antændelige genstande på kogesektionen. Opbevar aldrig genstande på kogesektionen.
- Opbevar, eller brug ikke korrosive, kemiske produkter, damp, brændbare materialer eller fødevarer under apparatet eller i nærheden af det.
- Fedtstoffer eller opvarmet madolie kan let antændes. Forlad ikke komfuret, mens fedtstoffet eller olien er varm. Hvis de antændes, må du ikke slukke ilden med vand. Dæk kogegrejet med et låg for at kvæle ilden, og afbryd kogezonen.

⚠ Advarsel – Fare for kvæstelser!

- 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.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af beskadigede el- og gasledninger. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Hvis et betjeningsgreb ikke kan drejes eller sidder løst, må det ikke benyttes. Kontakt kundeservice med det samme, så betjeningsgrebet kan blive repareret eller udskiftet.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

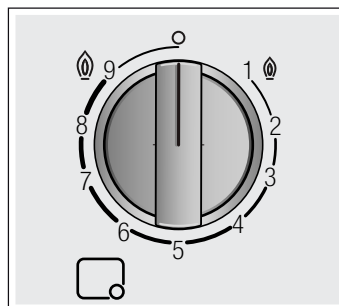
- Hvis apparatet er udstyret med et Schuko-tilslutningsstik, er det nødvendigt at anvende en passende adapter ved tilslutning af apparatet for at sikre beskyttelse med danske stikkontakters jordforbindelse. En sådan adapter (tilladte op til maks. 13 ampere) kan anskaffes igennem Teknisk service (kode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

👁 Lær apparatet at kende

Det aktuelle apparat findes på listen over modeller med angivelse af brændernes effekter. → Side 2

Betjeningselementer og blus

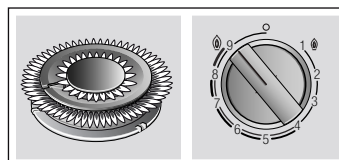
Alle betjeningsgreb er markeret med det tilhørende blus. Med betjeningsgrebene kan den ønskede effekt indstilles mellem maksimum- og minimumværdien for hvert enkelt blus. Drej aldrig betjeningsgrebet fra position 0 direkte til position 1 eller omvendt fra position 1 til position 0.



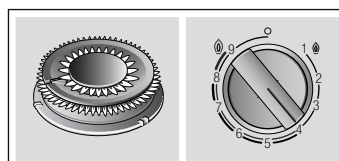
Indikatorer

□	Blus, der reguleres af betjeningsgrebet
○	Slukket blus
⑨	Højeste effektttrin og elektrisk tænding
1	Laveste effektttrin

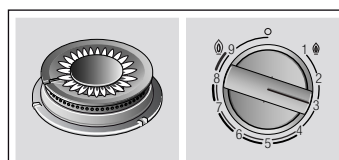
De indvendige og de udvendige flammer i de duale dobbeltblus kan reguleres uafhængigt af hinanden. Følgende effektttrin er mulige:



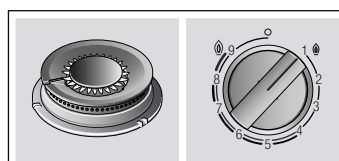
Udvendig og indvendig flamme på maksimal effekt.



Udvendig flamme på minimum, indvendig flamme på maksimal effekt.



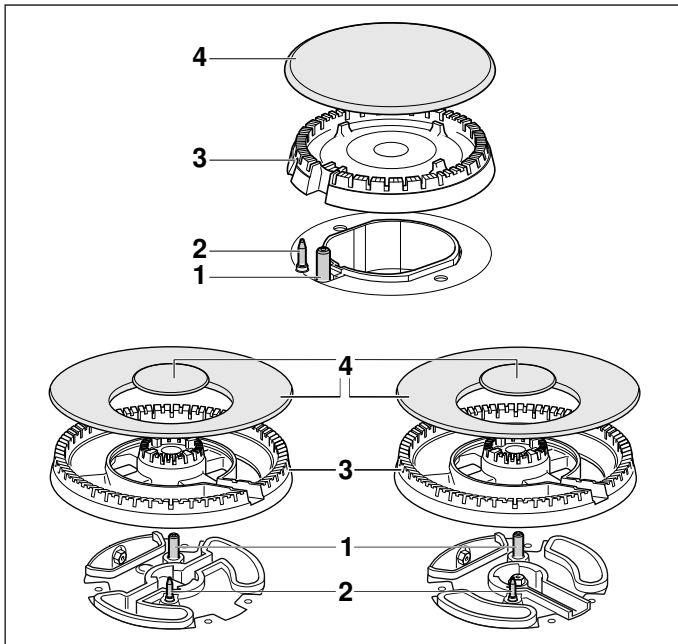
Indvendig flamme på maksimal effekt.



Indvendig flamme på minimum effekt.

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.

Fjern altid ristene med forsigtighed. Hvis en rist forskydes, kan ristene ved siden af også blive flyttet.

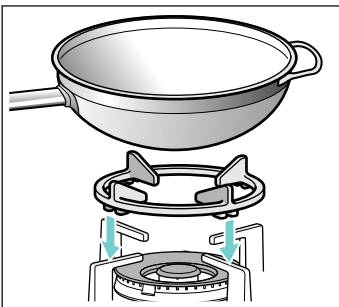


Komponenter

1	Tændrør
2	Termoføler
3	Brænderkrone
4	Brænderdæksel

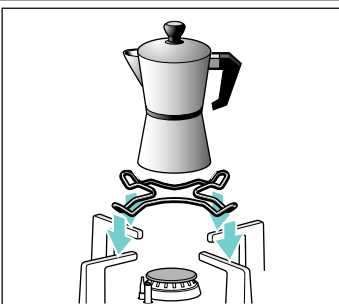
Tilbehør

Afhængigt af model kan kogesektionen være leveret med følgende tilbehør. Dette kan også købes hos teknisk serviceafdeling.



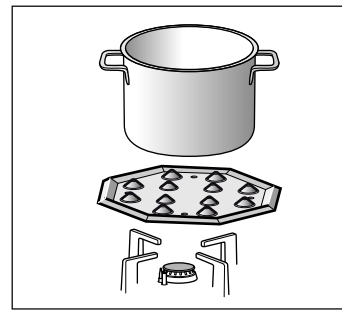
Ekstra wok-rist

Kun til brug på wok-brændere. Anvend gryder / pander med hvælvet bund.



Ekstra rist til espresso-kander

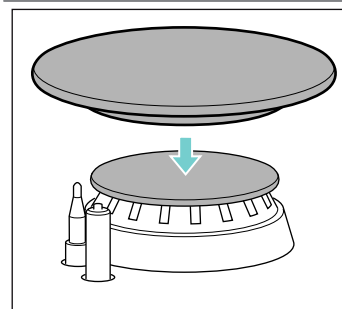
Kun til brug på det mindste blus. Anvend en kande med en diameter under 12 cm.



Simre-plade

Dette tilbehør er kun egnet til tilberedning ved lave temperaturer. Pladen kan anvendes med spareblusset og med normalt blus. Hvis kogesektionen er udstyret med flere normale blus, er det bedst at sætte simre-pladen på det bageste normale blus eller på det forreste højre normale blus.

Læg simrepladen på grydeholderen med udbugtningerne vendende opad, læg den aldrig direkte på blusset.



Simre cap

Blusdæksel, som udelukkende bruges til tilberedning med minimal effekt. Simre cap'en skal placeres på spareblussets dæksel.

Bestillingsnummer

HEZ298107 Ekstra wok-rist: støbejern (4-5 kW)

HEZ298108 Ekstra wok-rist: støbejern (mini wok-brænder)

HEZ298110 Ekstra wok-rist: emaljeret stål

HEZ298115 Ekstra rist til espresso-kander

HEZ298105 Simre-plade

HEZ211310 Simre cap

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

Gasbrændere

Manuel tænding

1. Tryk betjeningsgrebet for det valgte blus ind, og drej det mod venstre hen til det højeste effektrin.
2. Hold en gastænder eller en flamme (lighter, tændstik osv.) hen til blusset.

Automatisk tænding

Hvis kogesektionen er udstyret med automatisk tænding (tændrør):

1. Tryk betjeningsgrebet for det valgte blus ind, og drej det mod venstre hen til det højeste effektrin. Mens betjeningsgrebet er trykket ind, afgives der gnister ved alle blussene. Blusset tændes.
2. Slip betjeningsgrebet igen.
3. Drej betjeningsgrebet til den ønskede position.

Hvis blusset ikke antændes, skal der slukkes for det igen, og de foregående trin gentages. Tryk denne gang betjeningsgrebet ind i længere tid (op til 10 sekunder).

Advarsel – Eksplosionsfare!

Hvis blusset ikke tænder efter 15 sekunder, skal betjeningsgrebet drejes til Fra, og døren eller vinduet i rummet skal åbnes. Vent mindst et minut, inden blusset tændes igen.

Bemærk: Vær meget omhyggelig med renligheden. Hvis tændrørene er tilsmudsede, kan der ske en fejltænding. Rengør med regelmæssige mellemrum tændrørene med en lille børste, som ikke må være af metal. Pas på, at tændrørene ikke udsættes for kraftige stød.

Sikkerhedssystem

Kogesektionen er udstyret med et sikkerhedssystem (termoelement), der forhindrer udstrømning af gas, hvis brænderne slukkes ved et uheld.

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.

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.

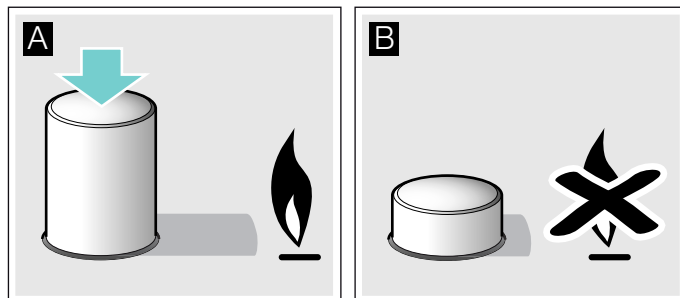
Hovedafbryder/blokering af kogesektion (Main Switch)

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:

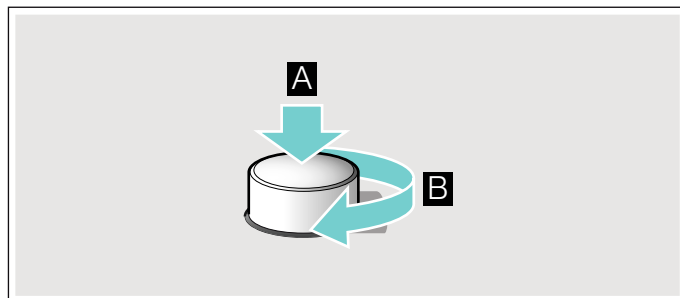
Tryk på hovedafbryderen.

Alle tændte brænder 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

Når brænderen er i 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.

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.

Tabeller og tips

Egnet kogegej

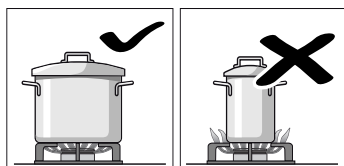
Blus	Minimum diameter af gryde-/pande-bund	Maksimal diameter af gryde-/pande-bund
Wok-brænder	22 cm	- cm
Kraftigt blus	20 cm	26 cm
Normalt blus	14 cm	22 cm
Spareblus	12 cm	16 cm

Gryden/panden må ikke rage ud over kogesektionens kant.

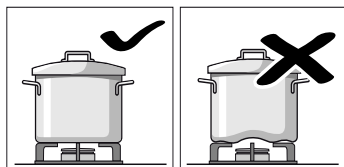
Anvisninger om brug

Bemærk: I forbindelse med brugen af visse pander og gryder kan der opstå en forbigående let deformation af stål-kogezonen. Dette er normalt og har ingen indvirkning på apparatets funktionsdygtighed.

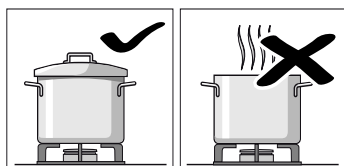
Følgende anbefalinger hjælper til at spare på energien og til at undgå skader på gryder og pander:



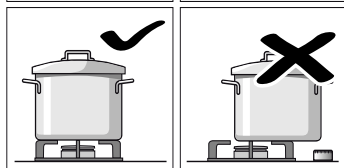
Brug kogegej med korrekt størrelse på hver brænder. Brug ikke småt kogegej på store brændere. Flammen må ikke berøre kogegejets lodrette sider.



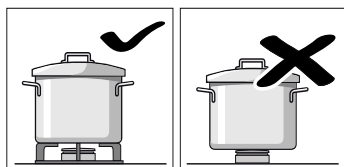
Brug ikke deformeret kogegej, der står ustabil på kogesektionen. Kogegejet kan vælte. Brug kogegej med flad, tyk bund.



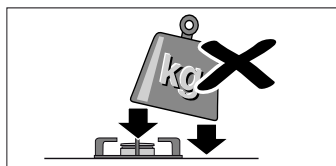
Lav ikke mad uden låg på eller med låget på skrå. Ellers går en del af energien til spille.



Anbring kogegejet centreret oven på brænderen. Ellers kan det vælte. Anbring ikke stort kogegej på de brændere, der er tæt på betjeningsknapperne. Disse kan blive beskadiget af den høje temperatur.



Anbring kogegejet oven på ristene og aldrig direkte oven på brænderen. Kontroller, at brændernes riste og dæksler er placeret korrekt før brug.



Håndter kogegejet med forsigtighed, når det befinder sig på kogesektionen. Udsæt ikke kogesektionen for stød, og anbring heller ikke for stor vægt på den.

Tilberedningstabel

Følgende tabel indeholder de optimale kogetriner og tilberedningstider for forskellige retter. Oplysningerne er retningsgivende værdier til fire portioner.

Tilberedningstider og kogetriner afhænger af retternes art, vægt og kvalitet, den anvendte gastype samt af gryders og panders materiale. Der anvendes i hovedsagen gryder og pander af rustfrit stål til tilberedning af disse retter.

Anvend altid gryder og pander med korrekt størrelse, og placer dem midt på bluset. Der findes oplysninger om gryders og panders diameter i det følgende. → "Egnet kogegej"

Oplysninger om tabellen

Tilberedningen af de enkelte retter omfatter et eller flere trin. Hvert trin indeholder oplysninger om:

- Tilberedningsmetode
- Kogetrin
- Varighed i minutter

Følgende tilberedningsmetoder er angivet i tabellen

- Opkogning
- Fortsat tilberedning
- Opbygning af tryk i trykkoger
- Bibeholdelse af tryk i trykkoger
- Kraftig bruning
- Forsigtig bruning
- Smeltning
- * Uden låg
- ** Konstant omrøring

Bemærk: Symbolerne vises ikke på apparatet. De skal orientere om de forskellige tilberedningsmetoder.

Der vises oplysninger om tilberedning af retter på de forskellige blus. Det først anførte blus er det anbefalede valg. I modeloversigten findes en beskrivelse af alle kogesektionens blus. → Side 2

Eksempel:

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1 		Trin 2 	
Suppe, cremesuppe					
Fiskesuppe					
Kraftigt blus	12-17		8 7-9		1 5-8
Normalt blus	17-22		8 11-13		1 6-9
Wok-brænder	10-15		9 6-8		4 4-7

Dette eksempel viser tilberedning af fiskesuppe med kraftigt blus, normalt blus og wok-brænder.

Med det kraftige blus (anbefalet valg) er den samlede tilberedningstid mellem 12 og 17 minutter.

- Trin 1: opkogning. Indstil kogetrin 8 i 7-9 minutter.
- Trin 2: fortsat tilberedning. Skift til kogetrin 1 i 5-8 minutter.

Disse angivelser gælder også for de andre foreslåede blus.

Ret Brænder	Samlet tid i min.	Trin 1			Trin 2		

Supper, cremesupper

Fiskesuppe

Kraftigt blus	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalt blus	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok-brænder	10-15		9	6-8		4	4-7

Græskarcreme, borsjtj

Kraftigt blus	30-35		9	10-12		5	20-23
Normalt blus	45-50		9	15-17		6	30-33
Wok-brænder	25-30		9	8-10		2	17-20

Minestrone (grøntsagssuppe)

Kraftigt blus	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalt blus	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini wok-brænder	43-48		9	8-10		3	35-38

Pasta og ris

Spaghetti

Kraftigt blus	18-22		*	9	8-10		6	10-12
Normalt blus	20-24		*	9	10-12		7	10-12
Wok-brænder	18-22		*	8	8-10		6	10-12

Ris

Kraftigt blus	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalt blus	18-23		9	7-9		6	11-14
Wok-brænder	15-20		8	4-6		2	11-14

Ravioli

Kraftigt blus	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalt blus	17-22		8	12-14		8	5-8
Wok-brænder	10-15		8	5-7		8	5-8

Grøntsager og bælgrugter

Kogte kartofler (kartoffelmos, kartoffelsalat)

Kraftigt blus	23-28		9	8-10		5	15-18
Normalt blus	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok-brænder	25-30		7	11-13		5	14-17

Hummus (purerede kikærter)

Kraftigt blus	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini wok-brænder	47-52		8	10-12		7	37-40
Wok-brænder	47-52		7	10-12		5	37-40

Ret Brænder	Samlet tid i min.	Trin 1			Trin 2		

Linser

Kraftigt blus	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalt blus	50-55		9	18-20		6	32-35
Wok-brænder	45-50		6	20-22		4	25-28

Friterede grøntsager

Kraftigt blus	12-17		*	7	6-8		*	6	6-9
Mini wok-brænder	12-17		*	7	6-8		*	5	6-9
Dual wok-brænder	10-15		*	7	5-7		*	5	5-8

Sauterede friske grøntsager**

Wok-brænder	6-8		*	9	6-8				
Mini wok-brænder	7-8		*	9	7-8				
Kraftigt blus	6-8		*	9	6-8				

Pommes frites

Wok-brænder	15-20		*	7	15-20				
Kraftigt blus	15-20		*	9	15-20				
Mini wok-brænder	15-20		*	8	15-20				

Æg

Shakshuka

Normalt blus	15-20		9	10-12		4	5-8
Kraftigt blus	13-18		8	7-9		3	6-9
Dual wok-brænder	15-20		6	11-13		4	4-7

Omelet (1 portion)

Normalt blus	3-5		*	8	3-5				
Kraftigt blus	2-4		*	9	2-4				
Mini wok-brænder	2-4		*	9	2-4				

Spansk tortilla

Kraftigt blus	25-30		*	9	25-30				
Mini wok-brænder	20-25		*	9	20-25				
Wok-brænder	18-23		*	9	18-23				

Sauce

Bechamelsauce**

Spareblus	10-15		*	6	2-4		*	6	8-11
Normalt blus	10-15		*	5	2-4		*	5	8-11
Wok-brænder	3-8		*	5	1-2		*	5	2-6

Sauce med blåskimmelost**

Spareblus	4-6		*	7	4-6				
Normalt blus	3-5		*	7	3-5				
Dual wok-brænder	4-6		*	3	4-6				

Ret Brænder	Samlet tid i min.	Trin 1	Trin 2
Napoletana-sauce			
Normalt blus	18-23	6 2-4	4 16-19
Wok-brænder	13-18	7 1-3	5 12-15
Mini wok-brænder	13-18	8 1-3	6 12-15
Carbonara-sauce			
Normalt blus	10-15	6 5-7	3 5-8
Kraftigt blus	8-13	5 4-6	3 4-7
Dual wok-brænder	10-15	3 10-15	
Fisk			
Kulmule på italiensk			
Kraftigt blus	5-10	8 5-10	
Mini wok-brænder	5-10	9 2-4	7 3-6
Dual wok-brænder	5-10	6 5-10	
Stegt laks			
Kraftigt blus	5-10	7 2-4	1 3-6
Mini wok-brænder	7-12	8 2-4	1 5-8
Dual wok-brænder	4-9	6 2-4	1 2-5
Muslinger			
Kraftigt blus	5-7	9 5-7	
Mini wok-brænder	4-6	9 4-6	
Wok-brænder	4-6	9 4-6	
Kød			
Andebryst (1 stk.)			
Normalt blus	6-8	7 6-8	
Kraftigt blus	9-11	7 9-11	
Wok-brænder	6-8	5 6-8	
Bøf stroganoff			
Mini wok-brænder	5-10	9 5-10	
Kraftigt blus	8-13	9 8-13	
Wok-brænder	5-10	8 5-10	
Kyllingeschnitzel (8 kyllingebrystfileter)			
Kraftigt blus	7-12	9 2-4	6 5-8
Wok-brænder	7-12	9 2-4	6 5-8
Normalt blus	7-12	9 7-12	
Hakket kød (farsbrød, frikadeller, sauce bolognese)			
Kraftigt blus	15-20	8 15-20	
Normalt blus	20-25	9 20-25	
Mini wok-brænder	12-17	9 12-17	

Ret Brænder	Samlet tid i min.	Trin 1	Trin 2
Færdigretter			
Frosne kroketter (16 stk.) frosne fiskepinde (12 stk.)			
Mini wok-brænder	4-8	9 4-8	
Kraftigt blus	6-10	8 6-10	
Wok-brænder	5-9	8 5-9	
Stegte pølser (12 stk.)			
Kraftigt blus	5-10	9 1-3	7 4-7
Normalt blus	7-12	9 7-12	
Wok-brænder	5-10	9 1-3	7 4-7
Kogte pølser (12 stk.)			
Normalt blus	8-13	9 8-13	
Wok-brænder	9-14	4 9-14	
Dual wok-brænder	9-14	4 9-14	
Hamburgers (4 stk.)			
Kraftigt blus	4-9	9 1-3	7 3-6
Mini wok-brænder	3-8	9 1-3	7 2-5
Wok-brænder	4-9	9 1-3	7 3-6
Frosne grøntsager**			
Kraftigt blus	7-12	9 7-12	
Mini wok-brænder	7-12	9 7-12	
Wok-brænder	5-10	9 5-10	
Pizza (20 cm diameter)			
Wok-brænder	4-8	1 4-8	
Mini wok-brænder	8-12	1 8-12	
Kraftigt blus	16-20	1 16-20	
Desserter			
Risbudding**			
Normalt blus	30-35	8 9-11	4 21-24
Spareblus	40-45	9 12-14	2 28-31
Wok-brænder	35-40	7 11-13	1 24-27
Flødechokolade			
Spareblus	10-14	1 10-14	
Dual wok-brænder	12-16	1 12-16	
Normalt blus	16-20	1 16-20	
Crepes (4 stk.)			
Mini wok-brænder	8-13	7 1-3	6 7-10
Kraftigt blus	17-22	7 1-3	5 16-19
Wok-brænder	8-13	7 1-3	4 7-10

Ret Brænder	Samlet tid i min.	Trin 1	Trin 2
Brødbudding			
Kraftigt blus	25-30	9	10-12
Wok-brænder	23-28	9	8-10
Dual wok-brænder	22-27	9	7-9
Spansk budding**			
Kraftigt blus	3-8	5	3-8
Normalt blus	8-13	5	8-13
Wok-brænder	3-8	2	3-8
Rørekegler (i vandbad)			
Kraftigt blus	35-40	9	35-40
Wok-brænder	40-45	9	40-45
Mini wok-brænder	35-40	9	35-40

Tips om tilberedning

- Brug en trykkoger til tilberedning af cremede supper og bælgrugter. Tilberedningstiden bliver væsentligt reduceret. Følg producentens anvisninger, hvis der anvendes trykkoger. Tilsæt ingredienserne med det samme.
- Læg altid låg på gryden ved tilberedning af kartofler eller ris. Derved bliver tilberedningstiden væsentligt kortere. Vandet skal koge, før pasta ris eller kartofler lægges i gryden. Tilpas derefter kogetrinnen til den videre tilberedning.
- Opvarm først olien ved panderetter. Hold temperaturen konstant ved eventuelt at regulere kogetrinnen, så snart stegningen er begyndt. Vent, til temperaturen igen er opnået, når der skal tilberedes flere portioner. Vend retterne med jævne mellemrum.
- Ved tilberedning af suppe, creme, linser eller kikærter skal alle ingredienser lægges i gryden samtidigt.



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 for, 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!

- Fjern ikke betjeningselementerne ved rengøring. Indtrængende fugt kan beskadige apparatet.
- Brug ikke damprensemaskine. Kogesektionen kan blive beskadiget.
- Hvis kogesektionen er udstyret med et glas- eller aluminiumspanel, må du ikke bruge en kniv, skraber eller lignende til at rengøre samlingen med metallet.

Vedligeholdelse

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

På grund af de høje temperaturer som de udsættes for, kan wok-brænderen og områderne af rustfrit stål (fedsamler, brændernes kontur osv.) skifte farve. Dette er normalt. Efter hver brug bør disse områder rengøres med et middel, der er egnet til rustfrit stål.

Vi anbefaler jævnlig brug af rengøringsmidlet, som fås fra vores tekniske serviceafdeling med koden 464524.

Pas på!

Rengøringsproduktet til rustfrit stål må ikke benyttes i området omkring betjeningsknapperne. Indikationer (serigrafi) kan viskes ud.

Efterlad IKKE syrlige væsker (citronsaft, vineddike osv.) på kogesektionen.

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Nogle gange kan en fejl let afhjælpes. Følg derfor følgende anvisninger, inden kundeservice kontaktes:

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 betjeningsstavlen, 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.
	Apparatet er ikke forbundet til jord, er forkert tilsluttet eller har et defekt jordstik.	Tag kontakt til elinstallatøren.
Brænderens flamme er ikke ensartet.	Brænderens dele er anbragt forkert.	Anbring delene korrekt på den respektive brænder.
	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.
Gasstrømmen er ikke normal, eller der kommer ikke gas ud.	Gastilførslen er lukket af mellemhaner.	Åbn de potentielle mellemhaner.
	Hvis gassen kommer fra en flaske, skal du kontrollere, at den ikke er tom.	Udskift flasken.
Der lugter af gas i køkkenet.	En hane er åben.	Luk hannerne.
	Flasken er forkert tilkoblet.	Kontrollér, at tilkoblingen er helt korrekt.
	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.
Brænderen slukkes umiddelbart efter at betjeningsknappen slippes.	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.



Kundeservice

Hvis du henvender dig til vores tekniske serviceafdeling, skal du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabrikationsnummer (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 kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Garantibetingelser

Hvis apparatet i modsætning til vores forventninger udviser tegn på skader eller ikke opfylder de forudsete 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.



Miljøbeskyttelse

Hvis symbolet  findes på typeskiltet, skal følgende anvisninger overholdes.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

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 aflevér 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)

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	15
	Tärkeitä turvaohjeita	16
	Tutustuminen laitteeseen	17
	Valitsimet ja polttimet	17
	Lisävarusteet	18
	Kaasupolttimet	19
	Kytkeminen päälle manuaalisesti	19
	Automaattinen sytytys	19
	Turvajärjestelmä	19
	Polttimen sammutus	19
	Pääkytkin / Keittotason katkaisin (Main Switch)	19
	Varoitukset	19
	Taulukot ja vihjeet	20
	Käyttöön soveltuvat keittoastiat	20
	Käyttöohjeita	20
	Keittotaulukko	20
	Puhdistus ja huolto	23
	Puhdistus	23
	Huolto	23
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	24
	Huoltopalvelu	25
	Takuuehdot	25
	Ympäristönsuojelu	25
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	25

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

Määräystenmukainen käyttö

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.

Näiden ohjeiden sisältämät kuvat ovat ainoastaan viitteelliset.

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.

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

Tätä laitetta ei saa asentaa huvijahteihin tai asuntoautoihin.

Tätä laitetta tulee käyttää vain tiloissa, joissa on riittävä tuuletus.

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

Ainoastaan valtuutettu teknikko saa suorittaa kaikki asennus-, liitäntä-, säätö- ja mukautustoimenpiteet soveltuvia määräyksiä ja lainsäädäntöä sekä paikallisten kaasu- ja sähköyhtiöiden ohjeita noudattaen. Erityistä huomiota on kiinnitettävä tuuleutusta koskeviin määräyksiin.

Laite toimitetaan tyyppimerkintöjen kaasuominaisuuksilla. Jos kaasuominaisuuksia tulee muuttaa, lue lisätietoa asennusohjeista. Mikäli laitteen mukautus muunlaiselle kaasutypille on tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluun.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, sitä ei saa käyttää kaupallisiin tai ammatillisiin tarkoituksiin. Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen, älä koskaan käytä sitä asuintilan lämmitykseen.

Takuu edellyttää, että laitetta käytetään sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Älä käytä kansia tai lapsia varten tarkoitettuja suojia, joita keittotason valmistaja ei suosittele. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuksia, esim. ylikuumennuksen vuoksi, syttyä tai niistä voi irrota materiaaalipaloja.

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 valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö 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, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Tulipalovaara!

Palamattoman kaasun kertyminen suljettuun tilaan aiheuttaa tulipalovaaran. Älä altista laitetta ilmapirtauksille. Polttimet voivat tällöin sammua. Lue kaauspolttimien toimintaa koskevat ohjeet ja varoitukset huolellisesti.

Varoitus – Myrkytysvaara!

Kaasutoimisen laitteen käyttö tuottaa lämpöä, kosteutta ja polttotuotteita asennuspaikkaan. Varmista keittiön hyvä tuuletus, erityisesti keittotason ollessa toiminnassa: pidä luonnolliset tuuletusaukot avoimina tai asenna koneellinen tuuletuslaite (liesituuletin). Jos laitetta käytetään suurella teholla ja pitkään, lisätuuletus tai tehokkaampi tuuletus voi olla tarpeen: avaa ikkuna tai lisää mekaanisen tuuletuksen tehoa.

Varoitus – Palovammavaara!

- Keittoalueet ja niiden ympärillä olevat alueet kuumuvat huomattavasti. Älä koskaan koske kuumiin pintoihin. Pidä alle 8-vuotiaat lapset kaukana laitteesta.
- Jos nestekaasupullo ei ole pystyasennossa, nestemäistä propaania/butaania voi päästä laitteeseen. Tällöin polttimista voi tulla voimakkaita palavia suihkuja eli pistoliekejä. Rakennneosat voivat vaurioitua ja niihin voi tulla ajan mittaan vuotoja, joista kaasu pääsee purkautumaan hallitsemattomasti. Molemmista voi olla seurauksena palovammoja. Käytä nestekaasupulloja aina pystyasennossa.

Varoitus – Tulipalovaara!

- Keittoalueet kuumuvat huomattavasti. Älä aseta syttyviä esineitä keittotason päälle. Älä säilytä esineitä 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. Ole aina paikalla rasvojen ja öljyjen kuumennuksen aikana. Jos ne syttyvät, älä sammuta tulta vedellä. Peitä keittoastia kannella, jotta liekki sammuu ja kytke keittoalue pois päältä.

⚠ Varoitus – Henkilövahinkovaara!

- Vaurioituneet keittoastiat, virheellisen kokoiset keittoastiat, keittotason reunat ylittävät tai virheellisesti sijoitetut keittoastiat voivat aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja. Noudata keittoastiohin liittyviä neuvoja ja varoituksia.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita sähkö- ja kaasujohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Jos valitsinta ei saa kierrettyä tai se on löysällä, sitä ei saa enää käyttää. Käänny välittömästi huoltopalvelun puoleen, jotta valitsin korjataan tai vaihdetaan.

⚠ Varoitus – Sähköiskuvaara!

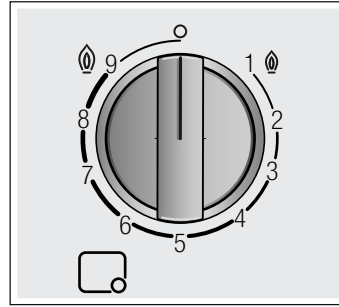
Älä käytä höyryllä toimivia puhdistuslaitteita laitteen puhdistukseen.

Tutustuminen laitteeseen

Malliyhteenvedosta löydät hankkimasi laitteen polttimien tehot. → *Sivu 2*

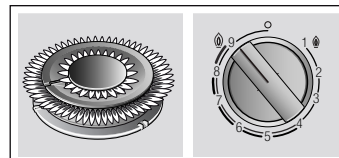
Valitsimet ja polttimet

Jokaiseen valitsimeen on merkitty siihen liittyvä poltin. Valitsimilla voit säätää, valitsimen eri asentojen mukaan, kulloinkin tarvittavan tehon maksimi- ja minimiarvojen välillä. Älä yritä koskaan siirtyä kohdasta 0 suoraan kohtaan 1 tai kohdasta 1 kohtaan 0.

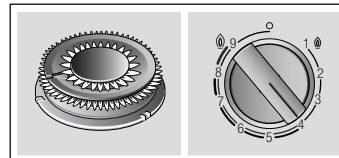
**Näytöt**

	Valitsimella ohjattu poltin
	Pois päältä kytketty poltin
	Suurin teho ja sähkötoiminen sytytys
	Pienin teho

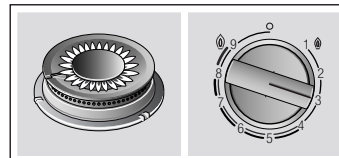
Kaksoispolttimen sisempiä ja ulompia liekkiä voidaan säätää toisistaan riippumatta. Mahdolliset tehotasot ovat:



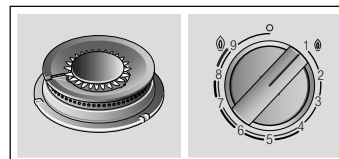
Ulompi ja sisempi liekki täydellä teholla.



Ulompi liekki minimiteholla, sisempi liekki maksimiteholla.



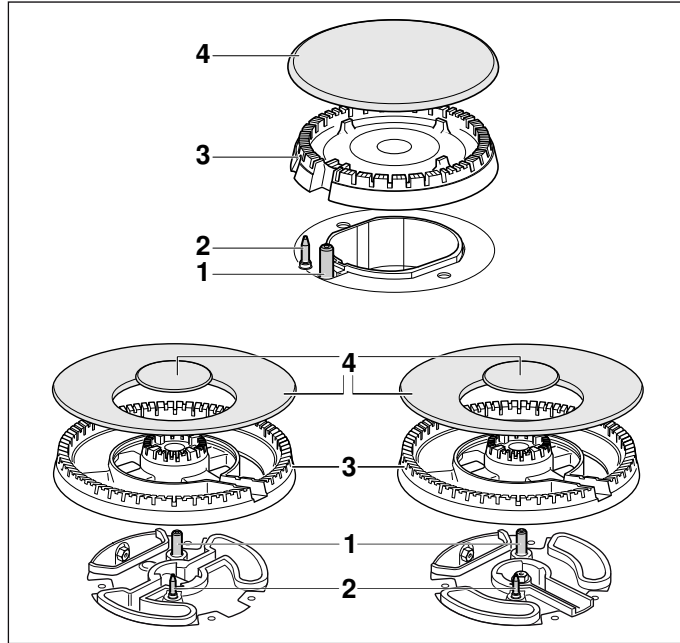
Sisempi liekki maksimiteholla.



Sisempi liekki minimiteholla.

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

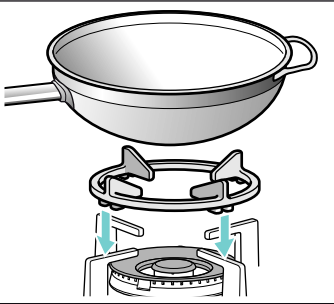
Poista ritalät aina varovasti. Yhden ritalän siirtäminen voi siirtää myös viereisiä ritalöitä.



Osat	
1	Sytytin
2	Lämpöelementti
3	Poltinkruunu
4	Poltinkansi

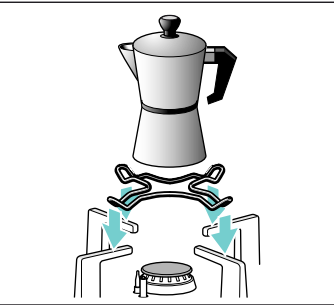
Lisävarusteet

Mallista riippuen keittotasossa voi olla seuraavat lisävarusteet. Lisävarusteita voidaan tilata myös teknisestä palvelusta.



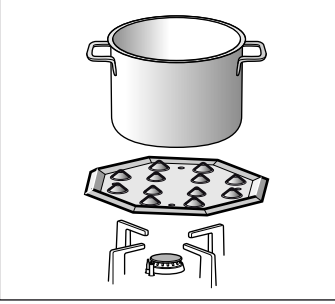
Lisäwokkiritalä

Sopii käytettäväksi vain wokki-polttimilla. Käytä keittoastioita, joissa on kupera pohja.



Espressopannun lisäritilä

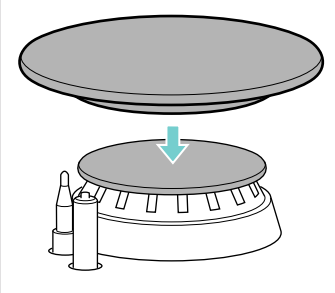
Sopii käytettäväksi vain pienim-mällä polttimella. Käytä keittoas-tiaa, jonka halkaisija on alle 12 cm.



Haudutuslevy

Tämä varuste soveltuu vain matalassa lämpötilassa kypsennämiseen. Sitä voidaan käyttää säästöpolttimella tai normaalilla polttimella. Jos keittotasossa on useampia normaaleja polttimia, on suositeltavaa asettaa haudutuslevy oikealla takana tai edessä olevalle normaalille polttimelle.

Aseta varuste kohoumat ylöspäin kannattimelle, älä aseta sitä suoraan polttimen päälle.



Haudutuskansi

Poltinkansi, jota käytetään ainoastaan keittämiseen minimi-teholla. Haudutuskansi on asettava käyttöä varten säästöpolttimen kannen päälle.

Koodi

HEZ298107 Lisäwokkiritalä: valurauta (4-5 kW)
 HEZ298108 Lisäwokkiritalä: valurauta (mini-wokkipoltin)
 HEZ298110 Lisäwokkiritalä: emaloitu teräs
 HEZ298115 Espressopannun lisäritilä
 HEZ298105 Haudutuslevy
 HEZ211310 Haudutuskansi

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

Kaasupolttimet

Kytkeminen päälle manuaalisesti

1. Paina valitun polttimen valitsinta ja kierrä sitä vasemmalle suurimman tehon kohdalle saakka.
2. Pidä sytytintä tai liekkiä (savukkeensytytin, tulitukku jne.) polttimen kohdalla.

Automaattinen sytytys

Jos keittotasossa on automaattinen sytytys (sytyttimet):

1. Paina valitun polttimen valitsinta ja kierrä sitä vasemmalle suurimman tehon kohdalle saakka. Kun pidät valitsimen painettuna, kaikissa polttimissa syttyy kipinä. Poltin syttyy.
2. Vapauta valitsin.
3. Kierrä valitsin haluamaasi asentoon.

Jos sytytystä ei tapahdu, kytke poltin pois päältä ja toista edellä kuvatut vaiheet. Pidä tällä kertaa valitsin painettuna pidempään (10 sekuntiin saakka).

⚠ Varoitus – Räjähdyshumahuusvaara!

Jos poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, kytke valitsin pois päältä ja avaa huoneen ovi tai ikkuna. Odota vähintään yksi minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.

Huomautus: Pidä erityisesti huolta puhtaudesta. Jos sytyttimet ovat likaantuneet, seurauksena voi olla virheellinen sytytys. Puhdista sytyttimet säännöllisesti pienellä harjalla, joka ei ole metallia. Varmista, että sytyttimiin ei kohdistu voimakkaita kolhuja.

Turvajärjestelmä

Keittotasossasi on turvajärjestelmä (termoelementti), joka estää kaasun virtauksen, jos polttimet sammuvat vahingossa.

Varmista laitteen toimivuus seuraavasti:

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

Polttimen sammutus

Käännä kytöntä oikealle asentoon 0 saakka.

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

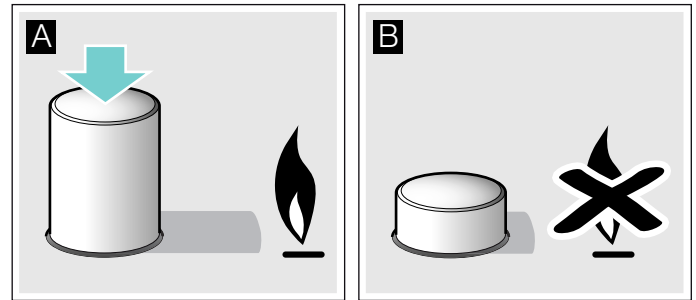
Pääkytkin / Keittotason katkaisin (Main Switch)

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:

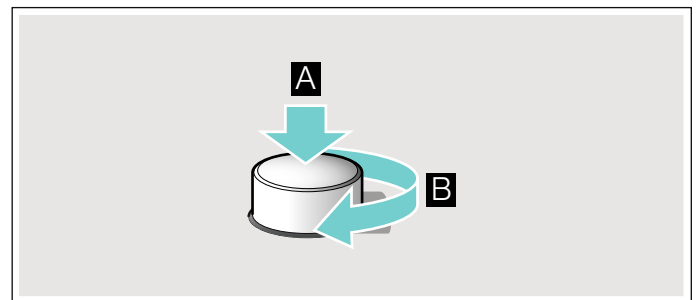
Paina pääkytkintä.

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 hajua. Tämä ei ole vaaran tai toimintahäiriön merkki. Hajut häviävät ajan kanssa.

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

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

Taulukot ja vihjeet

Käyttöön soveltuvat keittoastiat

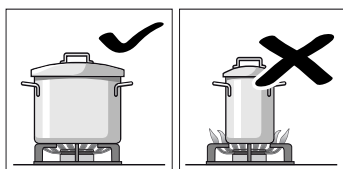
Poltin	Keittoastian pohjan minimihalkaisija	Keittoastian pohjan maksimihalkaisija
Wokkipoltin	22 cm	- cm
Tehopoltin	20 cm	26 cm
Normaali poltin	14 cm	22 cm
Säästöpolttin	12 cm	16 cm

Astia ei saa ulottua keittotason reunan yli.

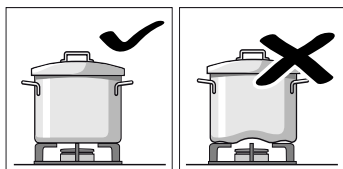
Käyttöohjeita

Huomautus: Tiettyjä pannoja ja kattiloita käytettäessä teräksinen keittoalue voi väliaikaisesti muuttua vähän muotoaan. Tämä on normaalia eikä vaikuta laitteen toimintaan.

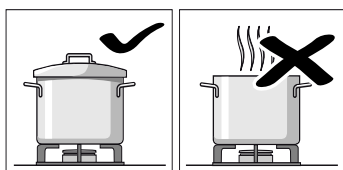
Seuraavat suositukset auttavat sinua säästämään energiaa ja välttämään keittoastian vauriot:



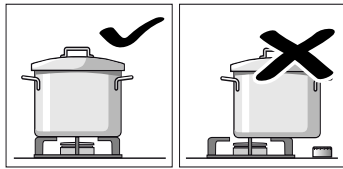
Käytä suuruudeltaan jokaiseen polttiin sopivia keittoastioita. Älä käytä pieniä keittoastioita suurissa polttimissa. Liekki ei saa koskettaa keittoastian reunoja.



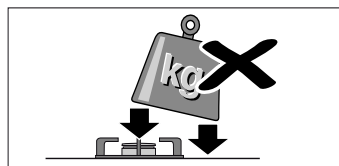
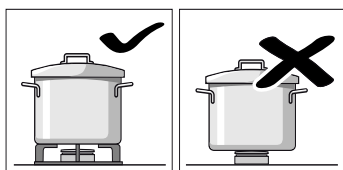
Älä käytä vääntyneitä keittoastioita, jotka ovat epävakaista keittoalueiden päällä. Keittoastiat voivat kaatua.



Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu. Älä valmista ruokaa ilman kanta tai kansi huonosti paikoillaan. Osa energiasta menee hukkaan.



Aseta keittoastia keskitetysti polttimen päälle. Muutoin se voi kaatua. Älä aseta suuria keittoastioita polttiin, 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.

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa luetellaan optimaaliset tehoalueet ja kypsennysajat eri ruoille. Tiedot ovat viitteelliset neljälle annokselle.

Kypsennysajat ja tehoalueet riippuvat elintarvikkeiden tyypistä, painosta ja laadusta, käytetyn kaasun tyypistä sekä keittoastian materiaalista. Näiden ruokien valmistukseen käytetään pääasiassa ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita.

Käytä aina sopivan kokoista keittoastiaa ja aseta se polttimen keskelle. Keittoastian halkaisijaa koskevia tietoja löydät kohdasta → "Käyttöön soveltuvat keittoastiat"

Taulukkoa koskevia ohjeita

Kunkin ruoan valmistus käsittää yhden tai kaksi vaihetta. Jokaisen vaiheen kohdalla on seuraavat tiedot:

- Kypsennysmenetelmä
- Tehoalue
- Kesto minuutteina

Taulukossa mainitut kypsennysmenetelmät

- Kuumentaminen kiehuvaan
- Keittämisen jatkaminen
- Paineen muodostaminen painekattilassa
- Paineen pitäminen painekattilassa
- Voimakas ruskistaminen
- Kevyt ruskistaminen
- Sulattaminen
- * Ilman kanta
- ** Sekoita jatkuvasti

Huomautus: Symbolit eivät ilmesty laitteeseen. Ne toimivat viitteinä eri kypsennysmenetelmiä varten.

Näyttöön ilmestyvät tiedot ruokien valmistamisesta eri polttimilla. Suositeltava valinta on ensimmäinen mainittu poltin. Tuoteyhteenvedossa kuvataan keittotason kaikki polttimet. → Sivu 2

Esimerkki:

Ruokalaji								
Poltin	Koko-naisai-ka min	Vaihe 1			Vaihe 2			
Keitot, sosekeitot								
Kalakeitto								
Tehopoltin	12-17		8	7-9		1	5-8	
Normaali poltin	17-22		8	11-13		1	6-9	
Wokkipoltin	10-15		9	6-8		4	4-7	

Tässä on esimerkki kalakeiton valmistuksesta tehopolttimella, normaalilla polttimella ja wokkipolttimella.

Tehopolttimella (suositusvalinta)
kokonaiskypsennysaika on 12 - 17 minuuttia.

- Vaihe 1: kuumentaminen kiehuvaaksi. Aseta 7-9 minuutiksi tehoalue 8.
- Vaihe 2: keittämisen jatkaminen. Vaihda 5-8 minuutin ajaksi tehoalue 1.

Tiedot koskevat myös muita ehdotettuja polttimia.

Ruoka Poltin	Koko- naisai- ka min	Vaihe 1	Vaihe 2

Keitot, sosekeitot

Kalakeitto

Tehopoltin	12-17		8	7-9		1	5-8
Normaali poltin	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokkipoltin	10-15		9	6-8		4	4-7

Kurpitsasose, borssikeitto

Tehopoltin	30-35		9	10-12		5	20-23
Normaali poltin	45-50		9	15-17		6	30-33
Wokkipoltin	25-30		9	8-10		2	17-20

Minestronekeitto (vihanneskeitto)

Tehopoltin	47-52		9	10-12		5	37-40
Normaali poltin	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini-wokkipol- tin	43-48		9	8-10		3	35-38

Nuudelit ja riisi

Spagetti

Tehopoltin	18-22		9	8-10		6	10-12
Normaali poltin	20-24		9	10-12		7	10-12
Wokkipoltin	18-22		8	8-10		6	10-12

Riisi

Tehopoltin	17-22		9	5-7		2	12-15
Normaali poltin	18-23		9	7-9		6	11-14
Wokkipoltin	15-20		8	4-6		2	11-14

Ravioli

Tehopoltin	9-14		9	4-6		6	5-8
Normaali poltin	17-22		8	12-14		8	5-8
Wokkipoltin	10-15		8	5-7		8	5-8

Vihannekset ja palkovihannekset

Keitetyt perunat (sose, perunasalaatti)

Tehopoltin	23-28		9	8-10		5	15-18
Normaali poltin	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokkipoltin	25-30		7	11-13		5	14-17

Hummus (soseutetut kikherneet)

Tehopoltin	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini-wokkipol- tin	47-52		8	10-12		7	37-40
Wokkipoltin	47-52		7	10-12		5	37-40

Ruoka Poltin	Koko- naisai- ka min	Vaihe 1	Vaihe 2

Linssit

Tehopoltin	40-45		9	8-10		8	32-35
Normaali poltin	50-55		9	18-20		6	32-35
Wokkipoltin	45-50		6	20-22		4	25-28

Friteeratut vihannekset

Tehopoltin	12-17		7	6-8		6	6-9
Mini-wokkipol- tin	12-17		7	6-8		5	6-9
Kaksois-wokki- poltin	10-15		7	5-7		5	5-8

Pikaisesti paistettuja tuoreita vihanneksia**

Wokkipoltin	6-8		9	6-8			
Mini-wokkipol- tin	7-8		9	7-8			
Tehopoltin	6-8		9	6-8			

Ranskalaiset perunat

Wokkipoltin	15-20		7	15-20			
Tehopoltin	15-20		9	15-20			
Mini-wokkipol- tin	15-20		8	15-20			

Kananmunat

Shakshuka

Normaali poltin	15-20		9	10-12		4	5-8
Tehopoltin	13-18		8	7-9		3	6-9
Kaksois-wokki- poltin	15-20		6	11-13		4	4-7

Munakas (1 annos)

Normaali poltin	3-5		8	3-5			
Tehopoltin	2-4		9	2-4			
Mini-wokkipol- tin	2-4		9	2-4			

Espanjalainen tortilla

Tehopoltin	25-30		9	25-30			
Mini-wokkipol- tin	20-25		9	20-25			
Wokkipoltin	18-23		9	18-23			

Kastikkeet

Béchamelkastike**

Säästöpol- tin	10-15		6	2-4		6	8-11
Normaali poltin	10-15		5	2-4		5	8-11
Wokkipoltin	3-8		5	1-2		5	2-6

Kastike sinihomejuuston kera**

Säästöpol- tin	4-6		7	4-6			
Normaali poltin	3-5		7	3-5			
Kaksois-wokki- poltin	4-6		3	4-6			

Ruoka Poltin	Koko- naisai- ka min	Vaihe 1			Vaihe 2		
							
Napoletana-kastike							
Normaali poltin	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Wokkipoltin	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
Mini-wokkipol- tin	13-18	 *	8	1-3	 *	6	12-15
Carbonara-kastike							
Normaali poltin	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Tehopoltin	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Kaksois-wokki- poltin	10-15	 *	3	10-15			
Kala							
Kummeliturska roomalaiseen tapaan							
Tehopoltin	5-10	 *	8	5-10			
Mini-wokkipol- tin	5-10	 *	9	2-4	 *	7	3-6
Kaksois-wokki- poltin	5-10	 *	6	5-10			
Leivitetty lohi							
Tehopoltin	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Mini-wokkipol- tin	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Kaksois-wokki- poltin	4-9	 *	6	2-4		1	2-5
Simpukat							
Tehopoltin	5-7		9	5-7			
Mini-wokkipol- tin	4-6		9	4-6			
Wokkipoltin	4-6		9	4-6			
Liha							
Ankanrinta (1 kpl)							
Normaali poltin	6-8	 *	7	6-8			
Tehopoltin	9-11	 *	7	9-11			
Wokkipoltin	6-8	 *	5	6-8			
Naudanfilee-stroganoff							
Mini-wokkipol- tin	5-10	 *	9	5-10			
Tehopoltin	8-13	 *	9	8-13			
Wokkipoltin	5-10	 *	8	5-10			
Broilerileike (8 broilerin rintafileestä)							
Tehopoltin	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Wokkipoltin	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Normaali poltin	7-12	 *	9	7-12			
Jauheliha (lihapatee, frikadellit, bolognesekastike)							
Tehopoltin	15-20	 *	8	15-20			
Normaali poltin	20-25	 *	9	20-25			

Ruoka Poltin	Koko- naisai- ka min	Vaihe 1			Vaihe 2		
							
Mini-wokkipol- tin	12-17	 *	9	12-17			
Valmistuotteet							
Pakastetut kroketit (16 kpl)				Pakastetut kalapuikot (12 kpl)			
Mini-wokkipol- tin	4-8		9	4-8			
Tehopoltin	6-10		8	6-10			
Wokkipoltin	5-9		8	5-9			
Bratwurst-makkarat (12 kpl)							
Tehopoltin	5-10		9	1-3		7	4-7
Normaali poltin	7-12		9	7-12			
Wokkipoltin	5-10		9	1-3		7	4-7
Ruokamakkarat (12 kpl)							
Normaali poltin	8-13		9	8-13			
Wokkipoltin	9-14		4	9-14			
Kaksois-wokki- poltin	9-14		4	9-14			
Hampurilaispihvit (4 kpl)							
Tehopoltin	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Mini-wokkipol- tin	3-8	 *	9	1-3	 *	7	2-5
Wokkipoltin	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Pakastetut vihannekset**							
Tehopoltin	7-12	 *	9	7-12			
Mini-wokkipol- tin	7-12	 *	9	7-12			
Wokkipoltin	5-10	 *	9	5-10			
Pizza (halkaisija 20 cm)							
Wokkipoltin	4-8		1	4-8			
Mini-wokkipol- tin	8-12		1	8-12			
Tehopoltin	16-20		1	16-20			
Jälkiruoat							
Riisivanukas**							
Normaali poltin	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Säästöpol- tin	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
Wokkipoltin	35-40	 *	7	11-13	 *	1	24-27
Maitosuklaa							
Säästöpol- tin	10-14	 *	1	10-14			
Kaksois-wokki- poltin	12-16	 *	1	12-16			
Normaali poltin	16-20	 *	1	16-20			
Crêpet (4 kpl)							
Mini-wokkipol- tin	8-13	 *	7	1-3	 *	6	7-10
Tehopoltin	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19

Ruoka Poltin	Kokonaisaika min	Vaihe 1	Vaihe 2
Wokkipoltin	8-13	* 7 1-3	* 4 7-10
Leipävanukas			
Tehopoltin	25-30	9 10-12	6 15-18
Wokkipoltin	23-28	9 8-10	7 15-18
Kaksois-wokkipoltin	22-27	9 7-9	7 15-18
Espanjalainen vanukas**			
Tehopoltin	3-8	* 5 3-8	
Normaali poltin	8-13	* 5 8-13	
Wokkipoltin	3-8	* 2 3-8	
Sokerikakku (vesihauteessa)			
Tehopoltin	35-40	9 35-40	
Wokkipoltin	40-45	9 40-45	
Mini-wokkipoltin	35-40	9 35-40	

Ruoanlaittovihjeitä

- Käytä sosekeittojen ja palkovihannesten kypsennykseen painekattilaa. Kypsennysaika lyhenee merkittävästi. Noudata painekattilaa käyttäessäsi valmistajan ohjeita. Laita kaikki ainekset heti aluksi kattilaan.
- Käytä aina kantta, kun keität perunoita ja riisiä. Kypsennysaika lyhenee siten merkittävästi. Veden pitää kiehua ennen kuin lisäät nuudelit, riisit tai perunat. Sovita sen jälkeen tehoalue sopivaksi jatkokypsennystä varten.
- Kuumenna pannuruokien kohdalla ensin öljy. Kun olet aloittanut paistamisen, pidä lämpötila tasaisena muuttamalla tarvittaessa tehoaluetta. Valmistaessasi useampia annoksia odota, kunnes lämpötila on taas saavutettu. Käänä ruokia säännöllisesti.
- Kun kypsennät keittoja, vanukasta, linssejä tai kikherneitä, laita kaikki ainekset samanaikaisesti keittoastiaan.

Puhdistus ja huolto

Puhdistus

Kun laite on jäähtynyt, puhdista 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. Vesipisarot tai kosteat alueet voivat vaurioittaa emalipintaa keittotason käyttöönoton yhteydessä.

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

Huomio!

- Älä irrota valitsimia laitteen puhdistusta varten. Sisään pääsevä kosteus voi vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä höyrytoimisia puhdistuslaitteita. Se voi vaurioittaa keittotasoa.
- Jos keittotasossa on lasi- tai alumiinipaneeli, älä käytä veitsiä, kaapimia tai vastaavia välineitä paneelin ja metallin yhdyskohdan puhdistamiseen..

Huolto

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

Korkeista lämpötiloista johtuen wokkipolttimessa ja ruostumattomissa teräsalueissa (öljynkeräin, polttimien ympärys, jne.) voi esiintyä värimuutoksia. Se on normaalia. Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen kyseiset alueet tuotteella, joka on tarkoitettu ruostumattoman teräksen käsittelyyn.

Suosittelemme teknisestä huoltopalvelustamme saatavilla olevan puhdistusaineen (tuotenumero 464524) säännöllistä käyttöä.

Huomio!

Ruostumattoman teräksen puhdistusaineita ei tule käyttää ohjausosia ympäröivällä alueella. Laitteen säätömerkit (painomerkinnät) saattavat hävitä.

Älä jätä happamia nesteitä (sitruunamehua, viinietikkaa, jne.) keittotason päälle.

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Ilmenneet häiriöt voidaan eräissä tapauksissa poistaa helposti. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon:

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.
	Laitetta ei ole kytketty maadoitettuun pistorasiaan, se on kytketty huonosti tai maadoitus on viallinen.	Ota yhteyttä tekniseen sähköasentajaan.
Polttimen liekki ei ole tasainen.	Polttimen osat on väärin paikoillaan.	Aseta osat oikein vastaavan polttimen päälle.
	Polttimen uurteet ovat likaiset.	Puhdista polttimen uurteet.
Kaasuvirta ei ole normaali tai kaasua ei tule.	Kaasukanava on suljettu välikytkimin.	Avaa mahdolliset välikytkimet.
	Jos kaasua tulee kaasusäiliöstä, tarkista ettei se ole tyhjä.	Vaihda kaasusäiliö.
Keittiössä on kaasun hajua.	Jokin hana on auki.	Sulje hanat.
	Kaasupullon virheellinen liitäntä.	Tarkista, että liitoskohdat ovat täydelliset.
	Mahdollinen kaasuvuoto.	Sulje yleinen kaasuhanan, 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.
Poltin sammuu välittömästi kytkimen vapauttamisen jälkeen.	Kytkintä ei ole pidetty riittävän kauan alhaalla.	Kun poltin on sytytetty, pidä kytkintä alhaalla joitakin sekunteja.
	Polttimen uurteet ovat likaiset.	Puhdista polttimen uurteet.

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

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja 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.

Ympäristönsuojelu

Jos laitteen tyyppikilvessä on symboli , ota huomioon seuraavat neuvot.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

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 välttyään).

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	26
	Viktige sikkerhetsanvisninger	27
	Bli kjent med apparatet	28
	Betjeningselementer og bluss	28
	Tilleggsutstyr	29
	Gassbluss	30
	Manuell innkobling	30
	Automatisk tenning	30
	Sikkerhetssystem	30
	Slå av en brenner	30
	Hovedbryter/ Blokkering av koketoppen (Main Switch) .	30
	Veiledning	30
	Tabeller og tips	31
	Egnede kokekar	31
	Bruksanvisning	31
	Tilberedningstabell	31
	Rengjøring og vedlikehold	34
	Rengjøring	34
	Vedlikehold	34
	Hva kan du gjøre ved feil?	35
	Kundeservice	36
	Garantivilkår	36
	Miljøvern	36
	Miljøvennlig håndtering	36

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

Forskriftsmessig bruk

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.

Bildene i bruksanvisningen er bare til orientering.

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.

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

Dette apparatet må ikke installeres i yachter eller campingvogner.

Dette apparatet skal bare brukes på steder med tilstrekkelig ventilasjon.

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

All installering, tilkobling, 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. Legg spesielt merke til bestemmelsene som gjelder for ventilasjon.

Koketoppen er fabrikkinnstilt for den gasstypen som er angitt på typeskiltet. Hvis den må skiftes ut, må du følge monteringsanvisningene. 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. Bruk koketoppen kun til tilberedning av mat, aldri som varmekilde. Garantien er kun gyldig hvis man respekterer den tiltenkte bruken til apparatet.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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

Bruk ikke lokk eller barnesikringer som ikke anbefales av koketoppens produsent. De kan forårsake ulykker, f.eks. på grunn av overoppheting, antennelse eller løsning av materialfragmenter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.



Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Fare for store flammer!

Ubrent gass som samler seg opp i et lukket område, fører til fare for store flammer. Ikke utsett apparatet for trekk. Det kan føre til at brennerne vil slukke. Les bruksanvisningen og veiledningen nøye vedrørende bruken av gassbluss.

Advarsel – Fare for forgiftning!

Bruk av gassapparat produserer varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i det rommet hvor det er installert. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert, særlig mens koketoppen brukes: hold alle naturlige lufteåpninger åpne, eller installer mekanisk ventilasjon (avtrekksvifte) Hvis apparatet brukes mye og over lang tid, kan det være nødvendig med en tilleggsventilasjon eller en mer effektiv ventilasjon: åpne vinduer eller øk effekten til avtrekksviften.

Advarsel – Fare for brannskade!

- Kokesonene og tilgrensede områder blir svært varme. Du må aldri ta på varme overflater. Hold barn yngre enn 8 år unna.
- Dersom flasken med flytende gass ikke står loddrett, kan flytende propan/butan trenge inn i apparatet. Da kan det oppstå voldsomme stikkflammer ved blussene. Komponenter kan skades og etter hvert bli utette slik at gass siver ukontrollert ut. Begge deler kan føre til forbrenningsskader. Ha alltid flasker med flytende gass i loddrett stilling.

Advarsel – Brannfare!

- Kokesonene blir svært varme. Plasser ikke brennbare gjenstander på koketoppen. Oppbevar ikke brennbare gjenstander på koketoppen.
- Ikke oppbevar eller bruk korrosive kjemiske produkter, damp, brennbare materialer eller annet enn næringsprodukter under dette husholdningsapparatet eller i nærheten av det.
- Overoppheting fett og olje kan lett ta fyr. Du må ikke gå fra når du varmer fett eller olje. Dersom det tar fyr, må du ikke bruke vann for å slukke ilden. Dekk til kokekaret med et lokk for å kvele ilden, og slå av kokesonen.

⚠ Advarsel – Fare for skader!

- Kokekar som er skadd, har uegnet størrelse, går ut over kantene til koketoppen eller er feil plassert, kan forårsake alvorlige skader. Følg rådene og advarslene relatert til kokekarene.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Bare våre opplærte kundeservice-teknikere skal utføre reparasjoner og bytte ut skadde strøm- og gassledninger. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen, lukk gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Dersom det ikke går an å vri på en betjeningsknapp, eller hvis den er løs, må den ikke brukes. Henvend deg straks til kundeservice slik at betjeningsknappen kan repareres eller byttes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

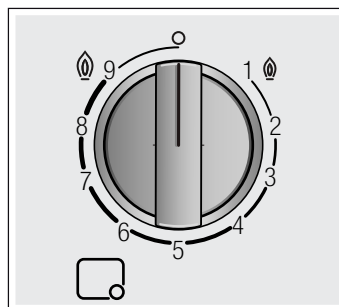
Bruk ikke damprengjøringsmaskin for å rengjøre apparatet.

Bli kjent med apparatet

I modelloversikten finner du ditt apparat med brennereffekt. → Side 2

Betjeningselementer og bluss

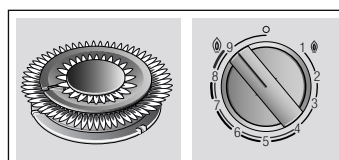
Hver dreiebryter er merket med tilhørende bluss. Med posisjonen til dreiebryteren stiller du inn ønsket effekt mellom maks. og min. effekt. Bytt aldri rett fra posisjon 0 til posisjon 1 eller fra posisjon 1 til posisjon 0.



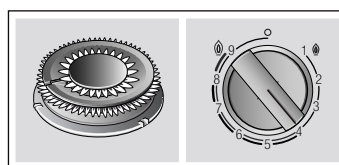
Visninger

	Bluss styrt med dreiebryteren
	Utkoblet bluss
	Høyeste effekttrinn og elektrisk tenning
	Laveste effekttrinn

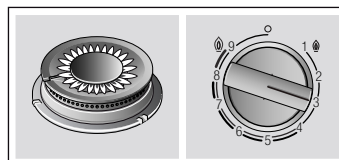
Den indre og ytre flammen i brenneren med dobbeltflamme kan reguleres uavhengig av hverandre. Mulige effekttrinn er:



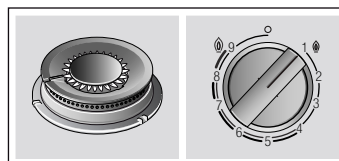
Ytre og indre flamme på maks. effekt.



Ytre flamme på min. effekt, indre flamme på maks. effekt.



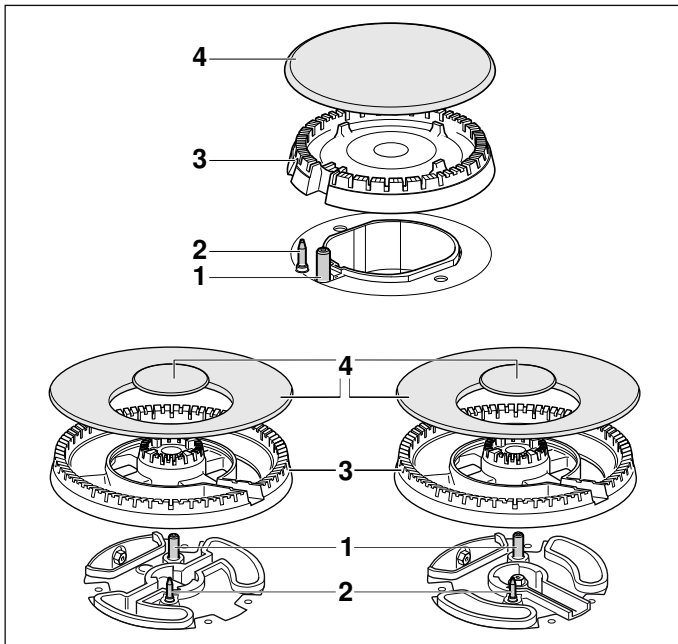
Indre flamme på maks. effekt.



Indre flamme på min. effekt.

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.

Ringene må alltid fjernes forsiktig. Dersom du skyver på en rist, kan du forskyve risten ved siden av også.

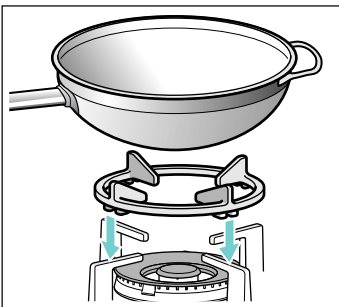


Elementer

1	Tennstifter
2	Termoelementer
3	Gassring
4	Brennerlokk

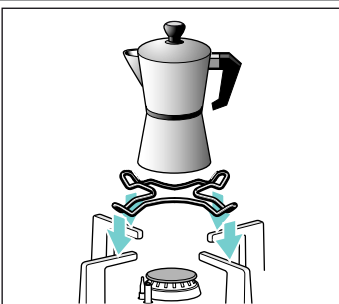
Tilleggsutstyr

Noen modeller har følgende tilleggsutstyr for koketoppen. De kan også bestilles hos teknisk service.



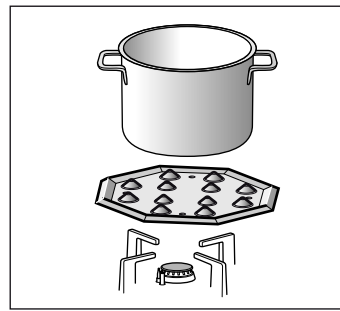
Wokring

Kun egnet for bruk på wokbluss. Bruk kokekar med hvelvet bunn.



Rist til espressokoker

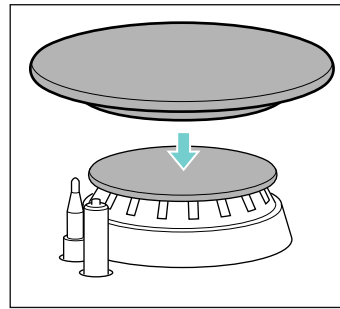
Kun egnet for bruk på de minste blussene. Bruk kokekar som er mindre enn 12 cm i diameter.



Simmer Plate

Denne tilbehørsdelen er kun egnet til lavtemperaturtilberedning. Den kan brukes med spareblusset eller normalblusset. Dersom koketoppen har flere normalbluss, anbefales det å sette Simmer Plate på bakre eller fremre normalbuss på høyre side.

Sett tilbehørsdelen med utbuktningene oppover på holderen, ikke rett på blusset.



Simmer Cap

Blussdeksel som utelukkende brukes til tilberedning på minimal effekt. Simmer Cap må plasseres på dekkelet til spareblusset.

Kode

HEZ298107 Wokring: støpejern (4–5 kW)
 HEZ298108 Wokring: støpejern (miniwokbluss)
 HEZ298110 Wokring: emaljert stål
 HEZ298115 Rist til espressokoker
 HEZ298105 Simmer Plate
 HEZ211310 Simmer Cap

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

Gassbluss

Manuell innkobling

1. Trykk inn dreiebryteren til valgt bluss og vri den mot venstre til høyeste effekttrinn.
2. Hold en tenner eller flamme (fyrstikk, lighter osv.) mot blusset.

Automatisk tenning

Hvis kokesonen er utstyrt med automatisk tenning (tennstifter):

1. Trykk inn dreiebryteren til valgt bluss og vri den mot venstre til høyeste effekttrinn. Mens du holder inne dreiebryteren, gnistrer det i alle bluss. Blusset tenner.
2. Slipp dreiebryteren.
3. Vri dreiebryteren til ønsket posisjon.

Hvis den ikke tenner, må du slå av blusset og gjenta trinnene over. Hold dreiebryteren lenger inne (inntil 10 sekunder).

Advarsel – Eksplosjonsfare!

Dersom blusset ikke er tent etter 15 sekunder, må du slå av dreiebryteren og åpne døren eller vinduet i rommet. Vent minst et minutt før du tenner blusset på nytt.

Merk: Vær svært nøye med renhold. Dersom tennstiftene er skitne, kan tenningen bli feil. Rengjør tennstiftene regelmessig med en liten børste som ikke inneholder metall. Pass på at tennstiftene ikke utsettes for kraftige støt.

Sikkerhetssystem

Koketoppen har 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.

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.

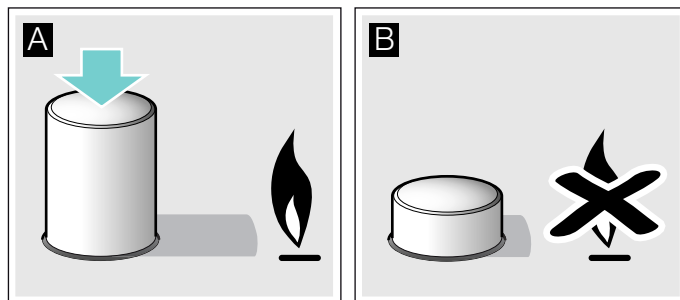
Hovedbryter/ Blokkering av koketoppen (Main Switch)

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:

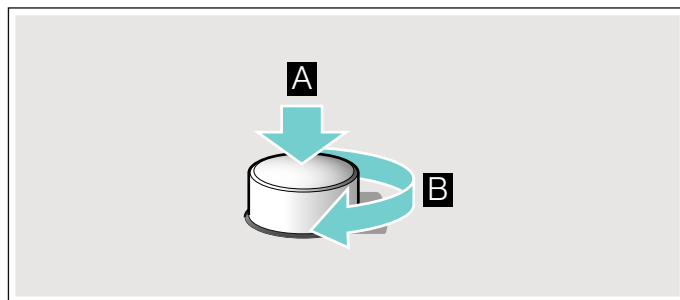
Trykk på hovedbryteren.

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 bruke 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.

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

Tabeller og tips

Egnede kokekar

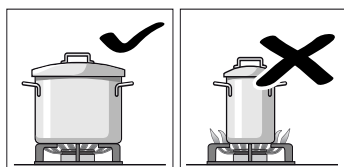
Bluss	Min. diameter på bunnen av kokekaret	Maks. diameter på bunnen av kokekaret
Wokbluss	22 cm	- cm
Kraftig bluss	20 cm	26 cm
Normalbluss	14 cm	22 cm
Sparebluss	12 cm	16 cm

Kokekaret må ikke stikke utover kanten på koketoppen.

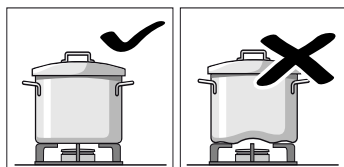
Bruksanvisning

Merk: Ved bruk av visse panner eller kjeler kan det forekomme midlertidig, lett deformering av stålflaten. Dette er normalt og virker ikke inn på apparatets funksjon.

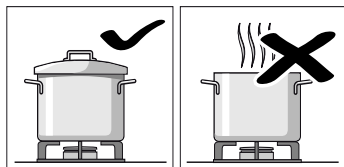
Følgende anbefalinger hjelper deg med å spare strøm og unngå skader på kokekar:



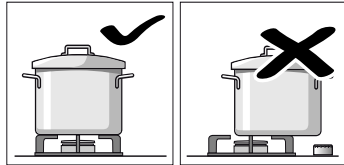
Bruk kokekar av korrekt størrelse til hver brenner. Bruk ikke små kokekar til store brennere. Flammen må ikke berøre sidene på beholderen.



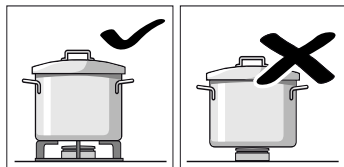
Bruk ikke deformerte kokekar som kan stå ustøtt på koketoppen. Beholder kan velte. Bruk kun kokekar med plan og tykk bunn.



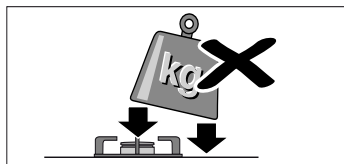
Ikke tilbered maten uten lokk eller med lokket flyttet. Da sløser du energi.



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 for 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.



Tilberedningstabell

Tabellen nedenfor viser optimale koketrinn og tilberedningstider for ulike typer retter. De angitte verdiene er veiledende for fire porsjoner.

Tilberedningstider og koketrinn avhenger av matvaretype, vekt og kvalitet og gasstypen som brukes, samt kokekarets materiale. Til tilberedning av disse rettene har det hovedsakelig blitt brukt kokekar av rustfritt stål.

Bruk alltid kokekar av tilsvarende størrelse og still det midt på blusset. Informasjon om diameter på kokekar finner du under. → "Egnede kokekar"

Informasjon om tabellen

Tilberedningen av hver rett består av ett eller to trinn. Hvert trinn omfatter informasjon om:

- Tilberedningsmetode
- Koketrinn
- Varighet i minutter

Tilberedningsmetoder angitt i tabellen

- Oppkoking
- Videre koking
- Bygge opp trykk i trykkokeren
- Holde trykket i trykkokeren
- Kraftig brunng
- Lett brunng
- Smelting
- * Uten lokk
- ** Rør om konstant

Merk: Symbolene vises ikke på apparatet. De brukes som veiledning for forskjellige tilberedningsmetoder.

Det vises angivelser for tilberedning av retter på forskjellige bluss. Det anbefalte alternativet er det første blusset som nevnes. I modelloversikten beskrives alle blussene på koketoppen. → Side 2

Eksempel:

Rett	Bluss	Totaltid i min.	Trinn 1	Trinn 2
------	-------	-----------------	---------	---------

Supper, kremete supper

Fiskesuppe

Kraftig bluss	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalbluss	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbluss	10-15		9	6-8		4	4-7

Dette eksempelet viser tilberedning av fiskesuppe med det kraftige blusset, normalblusset og wokblusset.

Med det kraftige blusset (anbefales) er den totale tilberedningstiden mellom 12 og 17 minutter.

- Trinn 1: Oppkoking Still inn koketrinn 8 i 7–9 minutter.
- Trinn 2: Videre koking Skift til koketrinn 1 i 5–8 minutter.

Angivelsene gjelder også for de andre blussene som foreslås.

Rett Bluss	Total- tid i min	Trinn 1			Trinn 2		

Supper, kremete supper

Fiskesuppe

Kraftig bluss	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalbluss	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbluss	10-15		9	6-8		4	4-7

Kremet gresskarsuppe, rødbetsuppe

Kraftig bluss	30-35		9	10-12		5	20-23
Normalbluss	45-50		9	15-17		6	30-33
Wokbluss	25-30		9	8-10		2	17-20

Minestrone (grønnsaksuppe)

Kraftig bluss	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalbluss	57-62		9	10-12		6	47-50
Miniwokbluss	43-48		9	8-10		3	35-38

Nudler og ris

Spagetti

Kraftig bluss	18-22		9	8-10		6	10-12
Normalbluss	20-24		9	10-12		7	10-12
Wokbluss	18-22		8	8-10		6	10-12

Ris

Kraftig bluss	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalbluss	18-23		9	7-9		6	11-14
Wokbluss	15-20		8	4-6		2	11-14

Ravioli (pasta)

Kraftig bluss	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalbluss	17-22		8	12-14		8	5-8
Wokbluss	10-15		8	5-7		8	5-8

Grønnsaker og belgfrukter

Kokte poteter (mos, potetsalat)

Kraftig bluss	23-28		9	8-10		5	15-18
Normalbluss	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbluss	25-30		7	11-13		5	14-17

Hummus (kikertpuré)

Kraftig bluss	50-55		9	10-12		4	40-43
Miniwokbluss	47-52		8	10-12		7	37-40
Wokbluss	47-52		7	10-12		5	37-40

Linser

Kraftig bluss	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalbluss	50-55		9	18-20		6	32-35
Wokbluss	45-50		6	20-22		4	25-28

Friterte grønnsaker

Kraftig bluss	12-17		7	6-8		6	6-9
Miniwokbluss	12-17		7	6-8		5	6-9
Dual-wokbluss	10-15		7	5-7		5	5-8

Rett Bluss	Total- tid i min	Trinn 1			Trinn 2		

Sauterte, friske grønnsaker**

Wokbluss	6-8		9	6-8			
Miniwokbluss	7-8		9	7-8			
Kraftig bluss	6-8		9	6-8			

Pommes frites

Wokbluss	15-20		7	15-20			
Kraftig bluss	15-20		9	15-20			
Miniwokbluss	15-20		8	15-20			

Egg

Shakshuka

Normalbluss	15-20		9	10-12		4	5-8
Kraftig bluss	13-18		8	7-9		3	6-9
Dual-wokbluss	15-20		6	11-13		4	4-7

Omelett (1 porsj.)

Normalbluss	3-5		8	3-5			
Kraftig bluss	2-4		9	2-4			
Miniwokbluss	2-4		9	2-4			

Spansk tortilla

Kraftig bluss	25-30		9	25-30			
Miniwokbluss	20-25		9	20-25			
Wokbluss	18-23		9	18-23			

Sauser

Béchamelsaus**

Sparebluss	10-15		6	2-4		6	8-11
Normalbluss	10-15		5	2-4		5	8-11
Wokbluss	3-8		5	1-2		5	2-6

Saus med blåmuggost**

Sparebluss	4-6		7	4-6			
Normalbluss	3-5		7	3-5			
Dual-wokbluss	4-6		3	4-6			

Napoli-saus

Normalbluss	18-23		6	2-4		4	16-19
Wokbluss	13-18		7	1-3		5	12-15
Miniwokbluss	13-18		8	1-3		6	12-15

Carbonara-saus

Normalbluss	10-15		6	5-7		3	5-8
Kraftig bluss	8-13		5	4-6		3	4-7
Dual-wokbluss	10-15		3	10-15			

Fisk

Lysing på romersk vis

Kraftig bluss	5-10		8	5-10			
Miniwokbluss	5-10		9	2-4		7	3-6
Dual-wokbluss	5-10		6	5-10			

Rett Bluss	Total- tid i min	Trinn 1			Trinn 2		
							

Bakt laks

Kraftig bluss	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Miniwokbluss	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Dual-wokbluss	4-9	 *	6	2-4		1	2-5

Blåskjell

Kraftig bluss	5-7	 *	9	5-7			
Miniwokbluss	4-6	 *	9	4-6			
Wokbluss	4-6	 *	9	4-6			

Kjøtt**Andebryst (1 stk.)**

Normalbluss	6-8	 *	7	6-8			
Kraftig bluss	9-11	 *	7	9-11			
Wokbluss	6-8	 *	5	6-8			

Stroganoff med oksefilet

Miniwokbluss	5-10	 *	9	5-10			
Kraftig bluss	8-13	 *	9	8-13			
Wokbluss	5-10	 *	8	5-10			

Kyllingschnitzel (8 kyllingfileter)

Kraftig bluss	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Wokbluss	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Normalbluss	7-12	 *	9	7-12			

Kjøttdeig (kjøttpudding, kjøttkaker, spagettisau)

Kraftig bluss	15-20	 *	8	15-20			
Normalbluss	20-25	 *	9	20-25			
Miniwokbluss	12-17	 *	9	12-17			

Ferdigretter**Frosne kroketter (16 stk.) Frosne fiskepinner (12 stk.)**

Miniwokbluss	4-8	 *	9	4-8			
Kraftig bluss	6-10	 *	8	6-10			
Wokbluss	5-9	 *	8	5-9			

Grillpølser (12 stk.)

Kraftig bluss	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7
Normalbluss	7-12	 *	9	7-12			
Wokbluss	5-10	 *	9	1-3	 *	7	4-7

Wienerpølser (12 stk.)

Normalbluss	8-13	 *	9	8-13			
Wokbluss	9-14	 *	4	9-14			
Dual-wokbluss	9-14	 *	4	9-14			

Hamburger (4 stk.)

Kraftig bluss	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Miniwokbluss	3-8	 *	9	1-3	 *	7	2-5
Wokbluss	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6

Rett Bluss	Total- tid i min	Trinn 1			Trinn 2		
							

Frosne grønnsaker**

Kraftig bluss	7-12	 *	9	7-12			
Miniwokbluss	7-12	 *	9	7-12			
Wokbluss	5-10	 *	9	5-10			

Pizza (20 cm diameter)

Wokbluss	4-8		1	4-8			
Miniwokbluss	8-12		1	8-12			
Kraftig bluss	16-20		1	16-20			

Desserter**Rispudding****

Normalbluss	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Sparebluss	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
Wokbluss	35-40	 *	7	11-13	 *	1	24-27

Melkesjokolade

Sparebluss	10-14	 *	1	10-14			
Dual-wokbluss	12-16	 *	1	12-16			
Normalbluss	16-20	 *	1	16-20			

Crêpes (4 stk.)

Miniwokbluss	8-13	 *	7	1-3	 *	6	7-10
Kraftig bluss	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
Wokbluss	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10

Brødpudding

Kraftig bluss	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbluss	23-28		9	8-10		7	15-18
Dual-wokbluss	22-27		9	7-9		7	15-18

Spansk vaniljepudding**

Kraftig bluss	3-8	 *	5	3-8			
Normalbluss	8-13	 *	5	8-13			
Wokbluss	3-8	 *	2	3-8			

Formkake (i vannbad)

Kraftig bluss	35-40	 *	9	35-40			
Wokbluss	40-45	 *	9	40-45			
Miniwokbluss	35-40	 *	9	35-40			

Tilberedningstips

- Bruk en trykkoker til tilberedning av kremete supper og belgfrukter. På den måten reduseres koketiden betraktelig. Ved bruk av trykkoker er det viktig å følge produsentens anvisninger. Tilsett alle ingrediensene med en gang.
- Legg alltid på lokk når du skal koke poteter og ris. På den måten reduseres koketiden betraktelig. Vann må koke før du tilsetter pasta, ris eller poteter. Deretter tilpasser du koketrinnet for å fortsette tilberedningen.

- Varm først opp oljen når du skal steke retter i panne. Så snart du begynner å steke, holder du temperaturen konstant ved å justere koketrinnet etter behov. Hvis du skal tilberede flere porsjoner, må du hele tiden vente til temperaturen er nådd igjen. Snu maten regelmessig.
- Når du koker suppe, kremete retter, linser eller kikerter, legger du alle ingrediensene samtidig i kokekaret.



Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring

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

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 skrub 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 fjern betjeningselementene når apparatet skal rengjøres. Apparatet kan skades dersom det kommer fuktighet inn i det.
- Ikke bruk damprengjøringsmaskin. Det kan skade koketoppen.
- Dersom koketoppen har en glass- eller aluminiumsplate, må du ikke bruke en kniv, skrape eller lignende til å rengjøre overgangen til metalledene.

Vedlikehold

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

Grunnet de høye temperaturene de blir utsatt for, kan wokbrenneren og områdene av rustfritt stål (lokk, ytterkantene av brennerne) skifte farge. Dette er normalt. Du bør rengjøre disse områdene med et produkt for rustfritt stål etter hvert bruk.

Vi anbefaler jevnlig bruk av rengjøringsmidlet som kan fås fra vår teknisk service med kode 464524.

Obs!

Rengjøringsmiddel for rustfritt stål bør ikke brukes i området rundt bryterne. Inskripsjonene kan viskes ut.

Ikkela sure væsker (sitronsaft, eddik, osv...) forbli på koketoppen.

? Hva kan du gjøre ved feil?

I noen tilfeller er det enkelt å utbedre feil som oppstår. Se gjennom følgende anvisninger før du ringer til kundeservice:

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 tennstiften 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 tilførselsslangen (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.



Kundeservice

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

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

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 fremvise kjøpsbevis for at garantien skal gjelde.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer.



Miljøvern

Les informasjonen under dersom symbolet  står på apparatets typeskilt.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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).

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	37
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	38
	Lär dig enheten	39
	Kontroller och brännare	39
	Tillbehör	40
	Gasbrännare	41
	Slå på manuellt	41
	Autotändning	41
	Säkerhetssystem	41
	Att stänga av en brännare	41
	Huvudströmbrytare / Knapplås spishällen (Main Switch)	41
	Obs!	41
	Tabeller och tips	42
	Lämpliga kokkärl	42
	Bruksanvisning	42
	Matlagningstabell	42
	Rengöring och skötsel	45
	Rengöring	45
	Underhåll	45
	Hur åtgärda fel?	46
	Service	47
	Garantivillkor	47
	Återvinning	47
	Återvinning	47

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

Bestämmelser för användningen

Läs dessa anvisningar noggrant. Det är nödvändigt för att du ska kunna använda denna apparat på ett effektivt och säkert sätt. 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 dessa anvisningar är endast vägledande.

Packa inte upp apparaten ur det skyddande emballaget förrän den skall monteras. Om du upptäcker någon skada på apparaten bör du inte koppla in den. Kontakta Teknisk Service.

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

Tillse att installationen utförs i enlighet med monteringsanvisningen.

Apparaten får inte installeras på båt eller i husvagn.

Den här apparaten får endast användas i välventilerade lokaler.

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

Allt arbete som gäller installation, anslutning, reglering och anpassning till andra gastyper måste utföras av en auktoriserad tekniker i enlighet med tillämpliga normer och lagstiftning samt i enlighet med de lokala gas- och elbolagens bestämmelser. Detta gäller i synnerhet ventilationen.

Denna apparat levereras från fabriken anpassad till den gastyp som anges på märkplåten. Om det blir nödvändigt att byta ut den ska monteringsanvisningarna följas. Vi rekommenderar att du kontaktar Teknisk Service för anpassning till andra gastyper.

Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk och får inte användas kommersiellt eller professionellt. Apparaten bör endast användas till matlagning, och aldrig för uppvärmning av lokalen. Garantin gäller endast om apparaten används för de ändamål som den är avsedd för.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Använd inte luckor eller avspärrningar avsedda för barnskydd om dessa inte är godkända av spishållens tillverkare. Annars kan det leda till olyckor, t.ex. pga. att delar överhettas, antänds eller lossnar.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Fara för förbränning!

Om gas som inte har förbränts samlas i ett stängt kärl föreligger fara för förbränning. Utsätt inte apparaten för drag. Det kan hända att brännarna slocknar. Läs anvisningarna och varningarna gällande gasbrännarnas funktion noggrant.

Varning – Risk för förgiftning!

Användning av gasspis alstrar värme, fukt och avgaser i lokalen där den har installerats. Försäkra dig om att köket är väl ventilerat, särskilt medan spishållen används: låt dörrar och fönster vara öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (köksfläkt). Vid intensiv och långvarig användning av apparaten kan utökad eller mer effektiv ventilation behövas: öppna ett fönster eller höj effekten på den mekaniska ventilationen.

Varning – Risk för brännskador!

- Kokzonerna och kringliggande ytor blir väldigt heta. Vidrör aldrig de heta ytorna. Håll barn under 8 år på avstånd.
- Om gasolflaskan inte står lodrätt kan det komma in propan/butan i apparaten. Det gör att häftiga lågor kan komma uppstå i brännarna. Komponenter kan skadas och med tiden bli otäta, så att gas läcker ut okontrollerat. Båda situationer kan leda till brännskador. Gasolflaskor ska alltid användas då de står lodrätt.

Varning – Brandfara!

- Kokzonerna blir väldigt heta. Placera inte brandfarliga föremål på spishållen. Förvara inte föremål på spishållen.
- Du bör inte förvara eller använda frätande kemikalier, ångor, brandfarliga material eller andra varor än livsmedel under eller i närheten av denna hushållsapparat.
- Upphettat fett och olja börjar lätt brinna. Gå aldrig ifrån spisen vid uppvärmning av fett eller olja. Om det börjar brinna bör du inte försöka släcka elden med vatten. Täck kärlet med ett lock för att kväva elden och stäng av kokzonen.

⚠ Varning – Risk för personskador!

- Kärn 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.
- Reparationer som inte är fackmässigt utgör en risk. Endast våra utbildade kundtjänsttekniker får utföra reparationer och byta skadade el- och gasledning. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i säkringsskåpet, och stäng av gastillförseln. Kontakta kundservice.
- Använd inte vredet om det inte går att vrida på eller sitter löst. Kontakta service direkt och få vredet reparerat eller bytt.

⚠ Varning – Risk för elstöt!

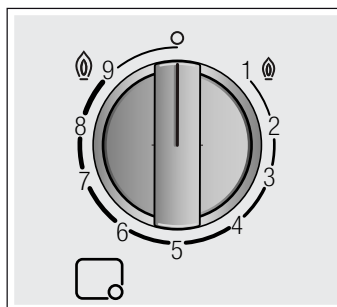
Använd inte ångrengöringsmaskiner för att rengöra apparaten.

👁 Lär dig enheten

Du hittar din enhets brännareffekter i modellöversikten.
→ *Sidan 2*

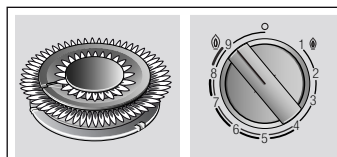
Kontroller och brännare

Vreden är märkta med resp. brännare. Vredlägena matchar den effekt du vill ha mellan minimi- och maxvärdena. Försök aldrig slå om från läge 0 direkt till läge 1 eller från läge 1 till läge 0.

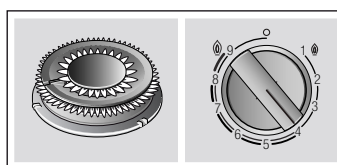
**Indikeringar**

	Vredreglerad brännare
	Brännare av
	Maxeffekt och eltändning
	Minimieffekt

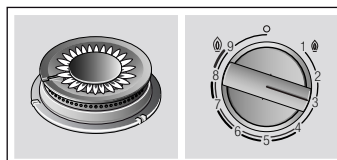
De inre och yttre brännarringarna på effektbrännaren går att reglera oberoende av varandra. Möjliga effektlägen:



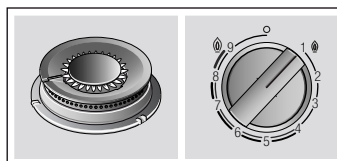
yttre och inre brännarring på maxeffekt.



yttre brännarring på minimieffekt, inre på maxeffekt.



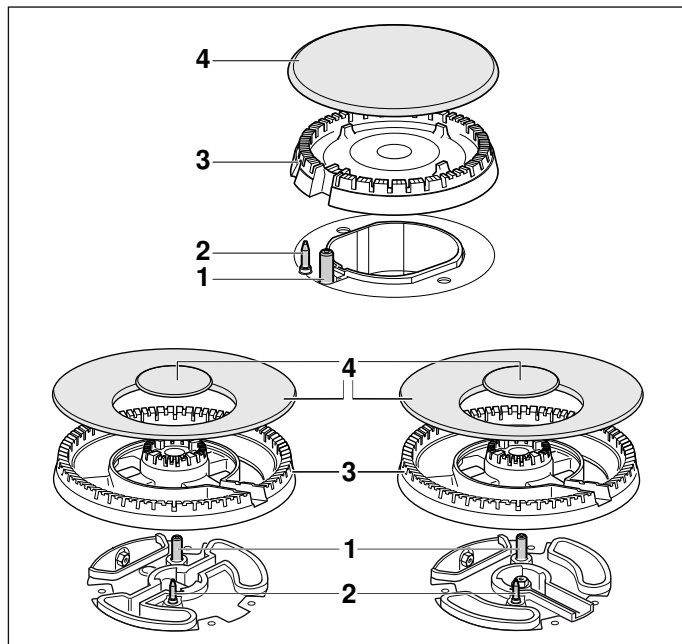
inre brännarring på maxeffekt.



inre brännarring på minimieffekt.

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

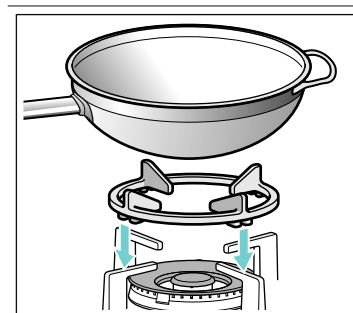
Ta alltid bort gallret försiktigt. Ruckar du på gallret, så kan intilliggande galler också ruckas.



Element	
1	Tändning
2	Termoelement
3	Spridare
4	Brännarlock

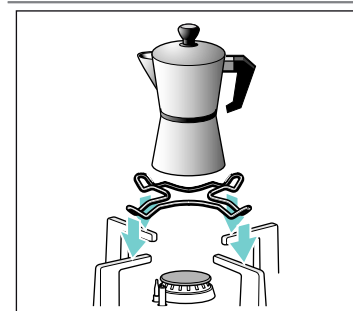
Tillbehör

Följande tillbehör kan medfölja spishällen, beroende på modell. De kan även beställas av Teknisk Service.



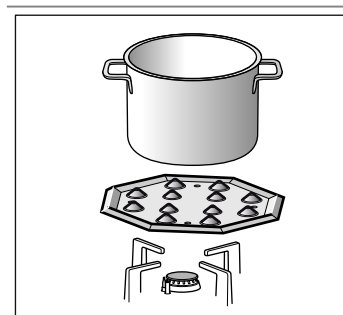
Wokgaller

Bara avsett för användning på wokbrännare. Använd wokpanna.



Galler för mockabryggare

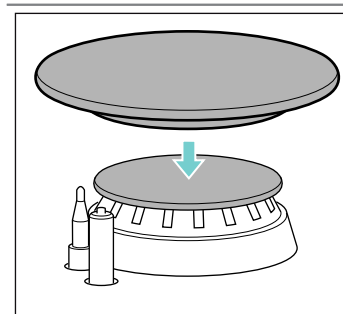
Bara avsett för användning på minsta brännaren. Använd bryggare med botten-Ø < 12 cm.



Sjudplatta

Tillbehöret är bara avsett för lågtemperaturlagning. Går att använda på sparlåga eller normalbrännare. Har du flera normalbrännare, så rekommenderar vi att du sätter sjudplattan på den bakre eller främre, högra normalbrännaren.

Sätt alltid tillbehöret med utbuktningen uppåt på kärlstödet, aldrig direkt på brännaren.



Sjudlock

Brännarlock som bara används för tillagning på minimieffekt. Du måste sätta sjudlocket på sparlågans lock.

Kod

HEZ298107 Wokgaller: gjutjärn (4-5 kW)

HEZ298108 Wokgaller: gjutjärn (miniwokbrännare)

HEZ298110 Wokgaller: stålmalj

HEZ298115 Galler för mockabryggare

HEZ298105 Sjudplatta

HEZ211310 Sjudlock

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

Gasbrännare

Slå på manuellt

1. Tryck på brännarvredet och vrid åt vänster till maxläget.
2. Håll en tändare eller låga (cigarettändare, tändsticka osv.) vid brännaren.

Autotändning

Om gashällen har autotändning:

1. Tryck på brännarvredet och vrid åt vänster till maxläget.
Alla brännare gnisttänder när du håller vredet intryckt. Brännaren tänder.
2. Släpp upp vredet.
3. Vrid vredet till det läge du vill ha.

Tänder inte brännaren, slå av den och gör om föregående moment. Håll vredet intryckt längre (upp till 10 sekunder).

Varning – Risk för snedtändning!!

Tänder brännaren inte inom 15 sekunder, vrid av vredet och öppna dörren eller fönstret i rummet. Vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.

Anvisning: Håll så ren som möjligt. Är tändningen smutsig, så kan den ge feltändning. Rengör tändningen då och då med en liten borste som inte är av metall. Se till så att tändningen inte får kraftiga stötar.

Säkerhetssystem

Din spishäll är utrustad med ett säkerhetssystem (termopar) för att förhindra gasutsläpp om en brännaren slocknar oavsiktligt.

För att garantera att denna anordning är aktiverad:

1. Tänd brännaren på normalt vis.
2. Utan att släppa manövratten, 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.

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.

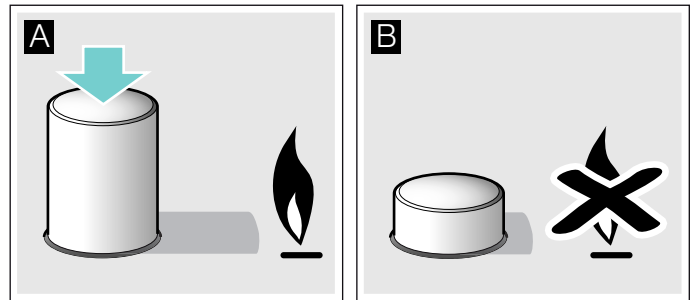
Huvudströmbrytare / Knapplås spishällen (Main Switch)

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:

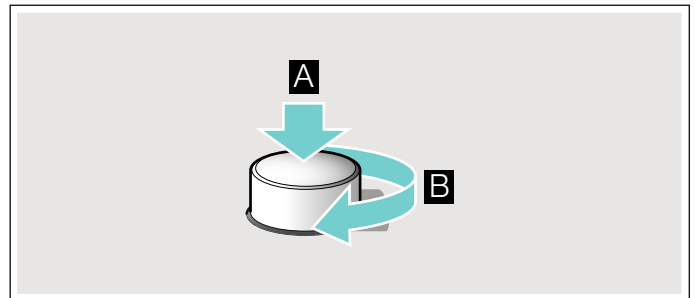
Tryck på huvudströmbrytaren.

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 pipljud hörs.

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

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

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

Tabeller och tips

Lämpliga kokkärl

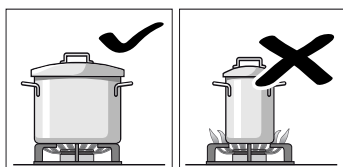
Brännare	Minimibotten-Ø på kastrull, gryta eller panna	Maxbotten-Ø på kastrull, gryta eller panna
Wokbrännare	22 cm	- cm
Effektbrännare	20 cm	26 cm
Normalbrännare	14 cm	22 cm
Sparlåga	12 cm	16 cm

Kastrullen, grytan eller panna får inte sticka ut över hällkanten.

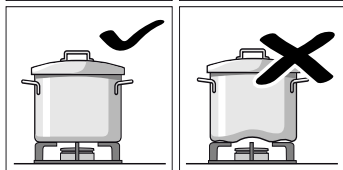
Bruksanvisning

Anvisning: Användning av vissa pannor och grytor kan temporärt deformera stålhällen något. Det är helt normalt och påverkar inte enhetens funktion.

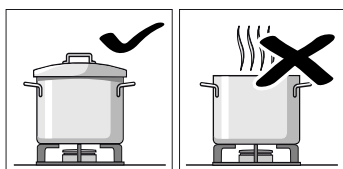
Följande rekommendationer hjälper dig att spara effekt och undvika skador på kastruller, grytor och pannor:



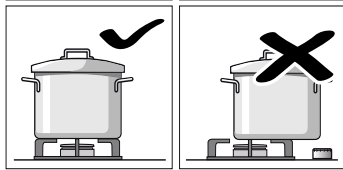
Använd kokkärl av lämplig storlek för varje brännare. Använd inte små kokkärl till stora brännare. Lågan ska inte nå kastrullens sidor.



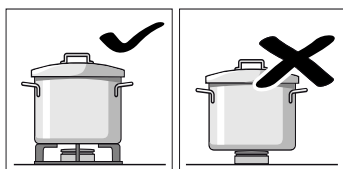
Använd aldrig deformerade kokkärl som kan stå ostadigt på spishällen. Kokkärl kan välta. Använd enbart kärl med plan och tjock botten.



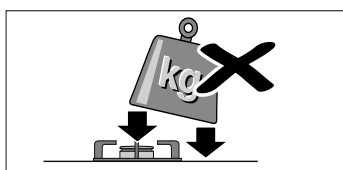
Tillaga inte utan lock eller med locket förskjutet. Annars förlorar man en del av energin.



Placera kokkärlet 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 kokkärlet 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.

Matlagningstabell

Följande tabeller innehåller optimala effektlägen och tillagningstider för olika maträtter. Uppgifterna är riktvärden för 4 portioner.

Tillagningstider och effektlägen beror på livsmedlens typ, vikt och kvalitet, använd gas samt materialen i kastrullen, grytan eller pannan. Tillagningen av maträtterna skedde huvudsakligen med rostfria pannor.

Använd alltid panna som matchar brännaren och ställ mitt på. Information om storlek på kastruller, grytor och pannor hittar du under. → "Lämpliga kokkärl"

Information om tabellen

Tillagningen av rätterna består av 1 eller 2 moment. Varje moment innehåller information om:

- tillagningsmetod
- Effektläge
- Tillagningstid i minuter

Du hittar följande tillagningsmetoder i tabellen

- Koka upp
- Fortsätta tillagningen
- trycksättning av tryckkokaren
- tryckkokning
- kraftig påbryning
- anpassad påbryning
- smältning, skirning
- * Utan lock
- ** Rör om hela tiden

Anvisning: Du får inte upp symbolerna på enheten. De är bara till för att illustrera de olika tillagningsmetoderna.

Du får upp tillagningsanvisningar för maträtter på de olika brännarna. Första, vanliga brännaren är rekommenderat alternativ. Modellöversikten beskriver hällens alla brännare. → Sidan 2

Exempel:

Maträtt	Totaltid i min.	Steg 1	Steg 2
Brännare			

Soppor, redda soppor

Fisksoppa

Effektbrännare	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalbrännare	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbrännare	10-15		9	6-8		4	4-7

Exemplet visar tillagning av fisksoppa på effekt-, normal- och wokbrännarna.

På effektbrännaren (rekommenderat alternativ) är totaltiden 12 - 17 minuter.

- Steg 1: uppkok. Ställ in effektläge 8 i 7-9 minuter.
- Steg 2: fortsatt tillagning. Vrid ned till effektläge 1 i 5-8 minuter.

Uppgifterna gäller även för övriga föreslagna brännare.

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1			Steg 2		

Soppor, redde soppor

Fisksoppa

Effektbrännare	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalbrännare	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbrännare	10-15		9	6-8		4	4-7

Pump-, rödbetsoppa (borsjtj)

Effektbrännare	30-35		9	10-12		5	20-23
Normalbrännare	45-50		9	15-17		6	30-33
Wokbrännare	25-30		9	8-10		2	17-20

Minestrone (grönsakssoppa)

Effektbrännare	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalbrännare	57-62		9	10-12		6	47-50
Miniwokbrännare	43-48		9	8-10		3	35-38

Pasta och ris

Spaghetti

Effektbrännare	18-22		9	8-10		6	10-12
Normalbrännare	20-24		9	10-12		7	10-12
Wokbrännare	18-22		8	8-10		6	10-12

Ris

Effektbrännare	17-22		9	5-7		2	12-15
Normalbrännare	18-23		9	7-9		6	11-14
Wokbrännare	15-20		8	4-6		2	11-14

Ravioli

Effektbrännare	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalbrännare	17-22		8	12-14		8	5-8
Wokbrännare	10-15		8	5-7		8	5-8

Grönsaker och baljväxter

Kokt potatis (mos, potatissallad)

Effektbrännare	23-28		9	8-10		5	15-18
Normalbrännare	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbrännare	25-30		7	11-13		5	14-17

Hummus (kikärtspuré)

Effektbrännare	50-55		9	10-12		4	40-43
Miniwokbrännare	47-52		8	10-12		7	37-40
Wokbrännare	47-52		7	10-12		5	37-40

Linser

Effektbrännare	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalbrännare	50-55		9	18-20		6	32-35
Wokbrännare	45-50		6	20-22		4	25-28

Friterade grönsaker

Effektbrännare	12-17		7	6-8		6	6-9
----------------	-------	--	---	-----	--	---	-----

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1			Steg 2		

Miniwokbrännare	12-17		7	6-8		5	6-9
Dubbel wokbrännare	10-15		7	5-7		5	5-8

Sauterade färska grönsaker**

Wokbrännare	6-8		9	6-8			
Miniwokbrännare	7-8		9	7-8			
Effektbrännare	6-8		9	6-8			

Pommes frites

Wokbrännare	15-20		7	15-20			
Effektbrännare	15-20		9	15-20			
Miniwokbrännare	15-20		8	15-20			

Ägg

Shakshuka

Normalbrännare	15-20		9	10-12		4	5-8
Effektbrännare	13-18		8	7-9		3	6-9
Dubbel wokbrännare	15-20		6	11-13		4	4-7

Omelett (1 port.)

Normalbrännare	3-5		8	3-5			
Effektbrännare	2-4		9	2-4			
Miniwokbrännare	2-4		9	2-4			

Spansk tortilla

Effektbrännare	25-30		9	25-30			
Miniwokbrännare	20-25		9	20-25			
Wokbrännare	18-23		9	18-23			

Såser

Béchamelsås**

Sparlåga	10-15		6	2-4		6	8-11
Normalbrännare	10-15		5	2-4		5	8-11
Wokbrännare	3-8		5	1-2		5	2-6

Sås med blåmögelost**

Sparlåga	4-6		7	4-6			
Normalbrännare	3-5		7	3-5			
Dubbel wokbrännare	4-6		3	4-6			

Napolitana-sås

Normalbrännare	18-23		6	2-4		4	16-19
Wokbrännare	13-18		7	1-3		5	12-15
Miniwokbrännare	13-18		8	1-3		6	12-15

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1 			Steg 2 		
Carbonara-sås							
Normalbrännare	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Effektbrännare	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Dubbel wok- brännare	10-15	 *	3	10-15			
Fisk							
Kummel på romerskt sätt							
Effektbrännare	5-10	 *	8	5-10			
Miniwokbrän- nare	5-10	 *	9	2-4	 *	7	3-6
Dubbel wok- brännare	5-10	 *	6	5-10			
Inbakt lax							
Effektbrännare	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Miniwokbrän- nare	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Dubbel wok- brännare	4-9	 *	6	2-4		1	2-5
Musslor							
Effektbrännare	5-7		9	5-7			
Miniwokbrän- nare	4-6		9	4-6			
Wokbrännare	4-6		9	4-6			
Kött							
Ankbröst (1 st.)							
Normalbrännare	6-8	 *	7	6-8			
Effektbrännare	9-11	 *	7	9-11			
Wokbrännare	6-8	 *	5	6-8			
Biff Stroganoff							
Miniwokbrän- nare	5-10	 *	9	5-10			
Effektbrännare	8-13	 *	9	8-13			
Wokbrännare	5-10	 *	8	5-10			
Kycklingschnitzel (8 kycklingbröstfiléer)							
Effektbrännare	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Wokbrännare	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Normalbrännare	7-12	 *	9	7-12			
Köttfärs (köttpaj, pannbiff, köttfärssås)							
Effektbrännare	15-20	 *	8	15-20			
Normalbrännare	20-25	 *	9	20-25			
Miniwokbrän- nare	12-17	 *	9	12-17			
Färdigmat							
Frusna kroketter (16 st.) Frusna fiskpinnar (12 st.)							
Miniwokbrän- nare	4-8		9	4-8			

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1 			Steg 2 		
Effektbrännare	6-10		8	6-10			
Wokbrännare	5-9		8	5-9			
Bratwurst (12 st.)							
Effektbrännare	5-10		9	1-3		7	4-7
Normalbrännare	7-12		9	7-12			
Wokbrännare	5-10		9	1-3		7	4-7
Varmkorv (12 st.)							
Normalbrännare	8-13		9	8-13			
Wokbrännare	9-14		4	9-14			
Dubbel wok- brännare	9-14		4	9-14			
Hamburgare (4 st.)							
Effektbrännare	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Miniwokbrän- nare	3-8	 *	9	1-3	 *	7	2-5
Wokbrännare	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Frusna grönsaker**							
Effektbrännare	7-12	 *	9	7-12			
Miniwokbrän- nare	7-12	 *	9	7-12			
Wokbrännare	5-10	 *	9	5-10			
Pizza (Ø 20 cm)							
Wokbrännare	4-8		1	4-8			
Miniwokbrän- nare	8-12		1	8-12			
Effektbrännare	16-20		1	16-20			
Dessiter							
Risgrynspudding**							
Normalbrännare	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Sparlåga	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
Wokbrännare	35-40	 *	7	11-13	 *	1	24-27
Mjölchoklad							
Sparlåga	10-14	 *	1	10-14			
Dubbel wok- brännare	12-16	 *	1	12-16			
Normalbrännare	16-20	 *	1	16-20			
Crêpes (4 st.)							
Miniwokbrän- nare	8-13	 *	7	1-3	 *	6	7-10
Effektbrännare	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
Wokbrännare	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10
Brödpudding							
Effektbrännare	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbrännare	23-28		9	8-10		7	15-18
Dubbel wok- brännare	22-27		9	7-9		7	15-18

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1		Steg 2	
					
Spansk pudding**					
Effektbrännare	3-8	 *	5	3-8	
Normalbrännare	8-13	 *	5	8-13	
Wokbrännare	3-8	 *	2	3-8	
Sockerkaka (i vattenbad)					
Effektbrännare	35-40		9	35-40	
Wokbrännare	40-45		9	40-45	
Miniwokbrännare	35-40		9	35-40	

Matlagningstips

- Använd tryckkokare till redda soppor och baljväxter. Det kortar tillagningstiden avsevärt. Följ tillverkarens anvisningar när du använder tryckkokare. Tillsätt alla ingredienserna från början.
- Lägg alltid lock på kastrullen eller grytan när du kokar potatis och ris. Det kortar tillagningstiden avsevärt. Vattnet ska koka innan du lägger i pasta, ris eller potatis. Anpassa sedan effektläget för fortsatt tillagning.
- Hetta först upp oljan när du woker och steker mat. Håll temperaturen konstant när du steker och anpassa effektläget, om det behövs. Ska du steka flera portioner, vänta tills du fått upp temperaturen igen. Vänd maten då och då.
- Tillsätt alla ingredienser samtidigt i grytan när du tillagar soppor, linser eller kikärter.

Rengöring och skötsel

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. Håll 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!

- Ta inte av vreden vid rengöring av enheten. Inträngande fukt kan skada enheten.
- Använd inte ångrengöringsapparater. De kan skada spishällen.
- Om spishällen har en glas- eller aluminiumpanel får inte knivar, skrapor eller liknande användas för att rengöra skarven mot metallen.

Underhåll

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

På grund av de höga temperaturer de utsätts för, kan wokbrännaren och områdena av rostfritt stål (galler, brännarnas konturer osv.) missfärgas. Detta är normalt. Efter varje användning, ska du rengöra dessa områden med en produkt som lämpar sig till rostfritt stål.

Vi rekommenderar att du regelbundet använder den rengöringsprodukt som finns tillgänglig vid vår serviceavdelning med koden 464524.

Obs!

Rengöringsmedlet för rostfritt stål bör inte användas för området runt reglagen. De tryckta indikationerna kan försvinna.

Akta så inga frätande vätskor kommer i kontakt med spishällen (citronjuice, vinäger etc.).

? Hur åtgärda fel?

Ibland går felen lätt att åtgärda. Följ anvisningarna nedan innan du ringer service:

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 tändelektroden 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.
	Apparaten är inte jordad, den är dåligt ansluten eller jorduttaget är defekt.	Kontakta elinstallatören.
Brännarens låga är inte jämn.	Brännarens delar sitter fel.	Placera delarna korrekt på motsvarande brännare.
	Brännarens spår är smutsiga.	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 ventilererna.
	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.

Service

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 kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

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.

Återvinning

Ser du symbolen  på enhetens typskylt, följ anvisningarna nedan.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

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.
- Håll 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).



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001124048

980123(E)