



**BOSCH**



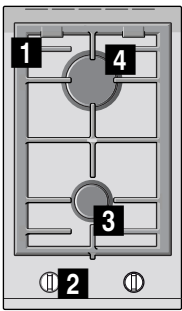
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Gas hob

**PRA3A....., PRB3A.....**

|             |                |                 |    |
|-------------|----------------|-----------------|----|
| <b>[da]</b> | Brugsanvisning | Gaskogesektion  | 3  |
| <b>[fi]</b> | Käyttöohje     | Kaasukeittotaso | 13 |
| <b>[no]</b> | Bruksveilednin | Gasskokesone    | 23 |
| <b>[sv]</b> | Bruksanvisning | Gashäll         | 33 |

**PRB3A.D7..**



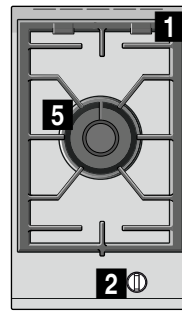
- 1** Rist
- 2** Betjeningsknapper
- 3** Normalt blus med op til 1,9 kW

- 1** Ritolät
- 2** Kytkimet
- 3** Normaali poltin 1,9 kW saakka

- 1** Rister
- 2** Brytere
- 3** Normalbluss med inntil 1,9 kW

- 1** Galler
- 2** Reglage
- 3** Normalbrännare på upp till 1,9 kW

**PRA3A.D7..**



- 4** Kraftigt blus med op til 2,8 kW
- 5** Dual wok-brænder på op til 6,1 kW

- 4** Tehopoltin 2,8 kW saakka
- 5** Kaksois-wokkipoltin 6,1 kW asti

- 4** Kraftig bluss med inntil 2,8 kW
- 5** Dual-wokbluss med inntil 6,1 kW

- 4** Effektbrännare på upp till 2,8 kW
- 5** Dubbel wokbrännare på 6,1 kW

# Indholdsfortegnelse

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | <b>Brugsbetingelser</b> .....                          | 3  |
|    | <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....             | 4  |
|    | <b>Lær apparatet at kende</b> .....                    | 5  |
|  | Betjeningselementer og blus .....                      | 5  |
|  | Restvarmeindikator .....                               | 6  |
|  | Tilbehør .....   | 6  |
|    | <b>Gasbrændere</b> .....                               | 7  |
|  | Manuel tænding .....                                   | 7  |
|  | Automatisk tænding .....                               | 7  |
|  | Sikkerhedssystem .....                                 | 7  |
|  | Slukke for et blus .....                               | 7  |
|  | Råd .....  | 7  |
|    | <b>Tabeller og tips</b> .....                          | 7  |
|  | Egnet kogegrej .....                                   | 7  |
|  | Brugsvejledning .....                                  | 7  |
|  | Tilberedningstabel .....                               | 8  |
|    | <b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....              | 10 |
|  | Rengøring .....  | 10 |
|  | Vedligeholdelse .....                                  | 11 |
|  | <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> .. | 11 |
|  | <b>Kundeservice</b> .....                              | 12 |
|  | Garantibetingelser .....                               | 12 |
|  | <b>Miljøbeskyttelse</b> .....                          | 12 |
|  | Miljøvenlig bortskaffelse .....                        | 12 |

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

## 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.

- Der opstår meget høje temperaturer, når et blus er i drift ved for høj effekt. Brændbare materialer kan blive antændt. Det viste effekttrin i displayet kan variere fra det effekttrin, der er indstillet med betjeningsgrebet. Det viste effekttrin i displayet er kun en ekstra oplysning. Effekttrinnet skal altid indstilles i henhold til påtrykte trin ved betjeningsgrebet.

### **⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

- Revner eller knæk i glaspladen er farlige. Sluk øjeblikkeligt alle blus og elektriske varmeelementer. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Luk for gastilførslen. Rør ikke ved apparatets overflade. Tænd aldrig et defekt apparat. Kontakt kundeservice.
- 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!!**

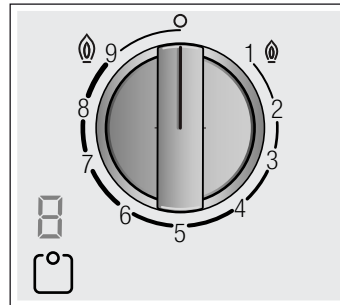
- Brug ikke damprensningmaskiner til rengøring af apparatet.
- Knæk eller brud i glaspladen kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

## 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.



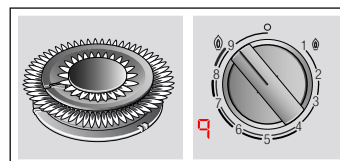
#### Indikatorer

|   |   |
|---|---|
|    | Blus, der reguleres af betjeningsgrebet |
|  | Slukket blus                            |
|  | Højeste effekttrin og elektrisk tænding |
|  | Laveste effekttrin                      |

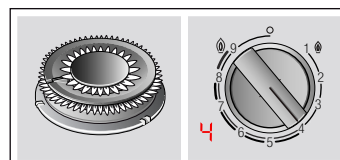
#### Displayvisning

|   |                   |
|---|-------------------|
|  | Elektrisk tænding |
|  | Kogetrin          |
|  | Slukket blus      |
|  | Restvarme         |

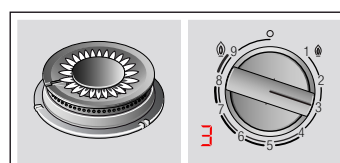
De indvendige og de udvendige flammer i de duale dobbeltblus kan reguleres uafhængigt af hinanden. Følgende effekttrin er mulige:



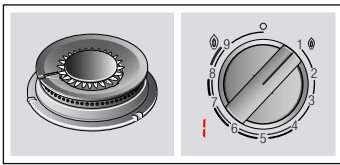
Udvendig og indvendig flamme på maksimal effekt.



Udvendig flamme på minimum, indvendig flamme på maksimal effekt.



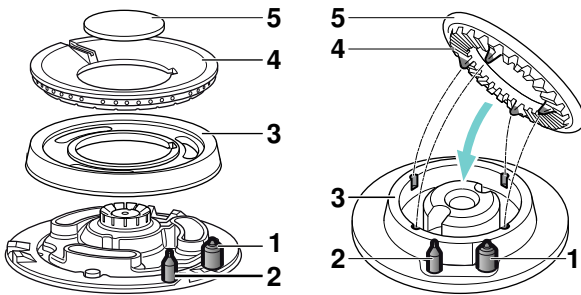
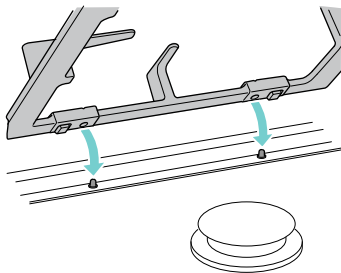
Indvendig flamme på maksimal effekt.



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 | Blusring      |
| 4 | Brænderkrone  |
| 5 | Brænderdæksel |

#### Restvarmeindikator

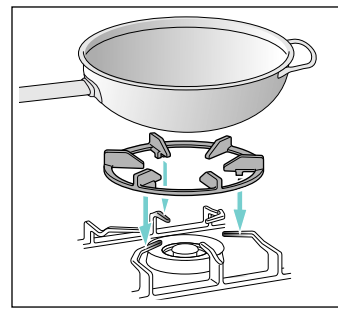
Kogesektionen har en restvarme-indikator for hver kogezone, som viser, om kogezone er varm.

Hvis der vises et **H** i indikatoren, er kogezone stadig meget varm. Når kogezone køler yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når kogezone er tilstrækkeligt afkølet, slukkes indikatoren. Rør ikke ved en kogezone, når indikatoren vises.

#### Tilbehør

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

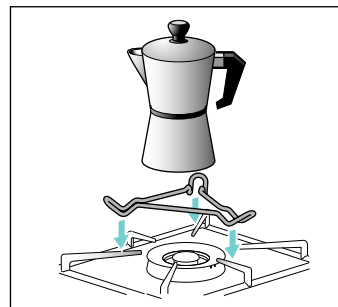
Disse apparater kan kombineres indbyrdes og/eller med almindelige kogesektioner af samme mærke ved hjælp af en skrueforbindelse. Se i kataloget.



#### Ekstra wok-rist

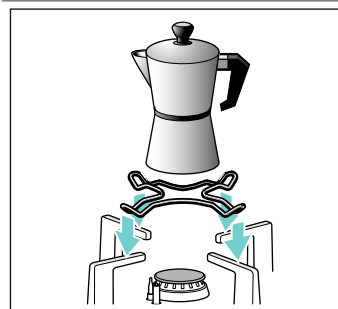
Kun til brug på wok-brændere med to eller tre flammer. Anvend kun gryder og pander med en diameter over 26 cm, stegeplader, lerkasseroller, paella-pander, gryder/pander med hvælvet bund osv.

For at forlænge apparatets levetid, anbefales det at anvende den ekstra wok-rist.



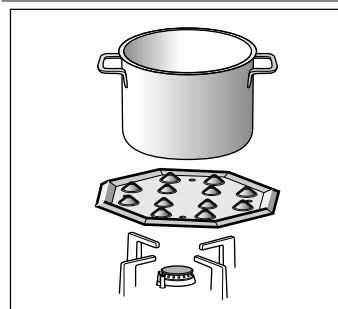
#### Ekstra rist til espresso-kander

Må kun bruges på wok-brænders inderste flamme. Anvend en kande med en diameter under 22 cm.



#### 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.

#### Bestillingsnummer

HEZ233720 Ekstra wok-rist

HEZ298113 Ekstra rist til espresso-kander til wok-brænder

HEZ298114 Ekstra rist til espresso-kander til det mindste blus

HEZ298105 Simre-plade

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, og i displayet vises symbolet . 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 10 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 tændingen blive fejlbehæftet. 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.

## Slukke for et blus

Drej betjeningsgrebet mod højre til position 0. I displayet vises symbolet , og efter få sekunder vises restvarmeindikatoren.

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.

## 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

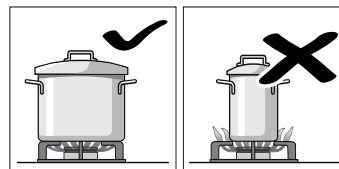
### Egnet kogegrej

| 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                                  |

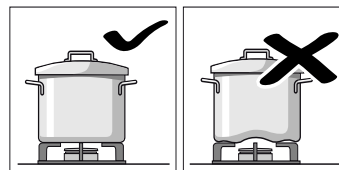
Gryden/panden må ikke rage ud over kogesektionens kant.

## Brugsvejledning

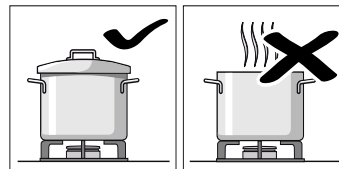
De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogegrejet:



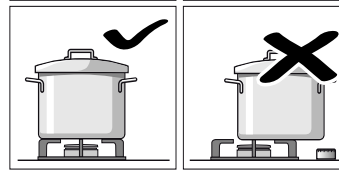
Brug kogegrej med korrekt størrelse på hver brænder. Brug ikke småt kogegrej på store brændere. Flammen må ikke berøre kogegrejets lodrette sider.



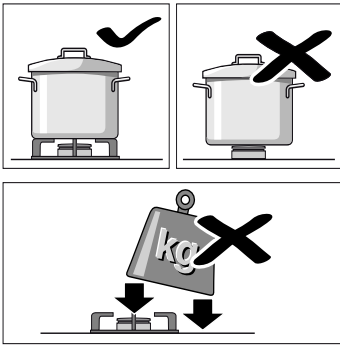
Brug ikke deformeret kogegrej, der står ustabil på kogesektionen. Kogegrejet kan vælte. Brug kogegrej med flad, tyk bund.



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



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



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

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

## Tilberedningstabel

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

Tilberedningstider og kogetrin 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 blusset. Der findes oplysninger om gryders og panders diameter i det følgende. → "Egnet kogegrej"

### 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  | Samlet tid i min. | Trin 1 | Trin 2 |
|------|-------------------|--------|--------|
| Blus |                   |        |        |

### 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  | Samlet tid i min. | Trin 1 | Trin 2 |
|------|-------------------|--------|--------|
| Blus |                   |        |        |

### 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 | 4-6   |  | 4 | 6-9 |

| Græskarcreme, borsjtj-suppe |       |  |   |       |  |   |       |
|-----------------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| 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 | 7-9   |  | 4 | 18-21 |

| Minestrone (grøntsagssuppe) |       |  |   |       |  |   |       |
|-----------------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Kraftigt blus               | 47-52 |  | 9 | 10-12 |  | 5 | 37-40 |
| Normalt blus                | 57-62 |  | 9 | 10-12 |  | 6 | 47-50 |
| Wok-brænder                 | 45-50 |  | 7 | 8-10  |  | 4 | 37-40 |

### 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   | 13-18 |  | 8 | 4-6 |  | 4 | 9-12  |

| 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 | 4-6   |  | 8 | 6-9 |



| Ret<br>Blus | Samlet<br>tid i<br>min. | Trin 1 |  | Trin 2 |  |
|-------------|-------------------------|--------|--|--------|--|
|             |                         |        |  |        |  |

**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 (pureerede kikærter) |       |  |   |       |  |         |
|-----------------------------|-------|--|---|-------|--|---------|
| Kraftigt blus               | 50-55 |  | 9 | 10-12 |  | 4 40-43 |
| Normalt blus                | 52-57 |  | 9 | 12-14 |  | 5 40-43 |
| Wok-brænder                 | 47-52 |  | 7 | 10-12 |  | 5 37-40 |

| Bjerglinser   |       |  |   |       |  |         |
|---------------|-------|--|---|-------|--|---------|
| Kraftigt blus | 40-45 |  | 9 | 8-10  |  | 8 32-35 |
| Normalt blus  | 50-55 |  | 9 | 18-20 |  | 6 32-35 |
| Wok-brænder   | 45-50 |  | 9 | 7-9   |  | 4 38-41 |

| Grøntsager i tempuradej |       |  |   |      |  |        |
|-------------------------|-------|--|---|------|--|--------|
| Kraftigt blus           | 12-17 |  | 7 | 6-8  |  | 6 6-9  |
| Normalt blus            | 15-20 |  | 8 | 8-10 |  | 7 7-10 |
| Wok-brænder             | 10-15 |  | 7 | 5-7  |  | 5 5-8  |

| Sauterede friske grøntsager** |     |  |   |     |  |  |
|-------------------------------|-----|--|---|-----|--|--|
| Wok-brænder                   | 5-7 |  | 9 | 5-7 |  |  |
| Kraftigt blus                 | 6-8 |  | 9 | 6-8 |  |  |

| Pommes frites |       |  |   |       |  |  |
|---------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Wok-brænder   | 12-17 |  | 7 | 12-17 |  |  |
| Kraftigt blus | 15-20 |  | 9 | 15-20 |  |  |
| Normalt blus  | 25-30 |  | 9 | 25-30 |  |  |

**Æg**

| Shakshuka, menemen |       |  |   |       |  |       |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|-------|
| Normalt blus       | 15-20 |  | 9 | 10-12 |  | 4 5-8 |
| Kraftigt blus      | 13-18 |  | 8 | 7-9   |  | 3 6-9 |
| Wok-brænder        | 15-20 |  | 6 | 11-13 |  | 4 4-7 |

| Omelet (1 stk.) |     |  |   |     |  |  |
|-----------------|-----|--|---|-----|--|--|
| Normalt blus    | 3-5 |  | 8 | 3-5 |  |  |
| Kraftigt blus   | 2-4 |  | 9 | 2-4 |  |  |
| Wok-brænder     | 2-4 |  | 5 | 2-4 |  |  |

| Spansk tortilla |       |  |   |       |  |  |
|-----------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Kraftigt blus   | 25-30 |  | 9 | 25-30 |  |  |
| Wok-brænder     | 18-23 |  | 7 | 18-23 |  |  |

**Saucer**

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

| Sauce med blåskimmelost** |     |  |   |     |  |  |
|---------------------------|-----|--|---|-----|--|--|
| Normalt blus              | 3-5 |  | 7 | 3-5 |  |  |
| Kraftigt blus             | 3-5 |  | 5 | 3-5 |  |  |
| Wok-brænder               | 4-6 |  | 3 | 4-6 |  |  |

| Ret<br>Blus | Samlet<br>tid i<br>min. | Trin 1 |  | Trin 2 |  |
|-------------|-------------------------|--------|--|--------|--|
|             |                         |        |  |        |  |

| Sauce Napoli  |       |  |   |     |  |         |
|---------------|-------|--|---|-----|--|---------|
| Normalt blus  | 18-23 |  | 6 | 2-4 |  | 4 16-19 |
| Kraftigt blus | 15-20 |  | 8 | 1-3 |  | 6 14-17 |
| Wok-brænder   | 12-17 |  | 7 | 2-4 |  | 5 10-13 |

| Carbonara-sauce |       |  |   |       |  |       |
|-----------------|-------|--|---|-------|--|-------|
| Normalt blus    | 10-15 |  | 6 | 5-7   |  | 3 5-8 |
| Kraftigt blus   | 8-13  |  | 5 | 4-6   |  | 3 4-7 |
| Wok-brænder     | 10-15 |  | 3 | 10-15 |  |       |

**Fisk**

| Kulmule, paneret |      |  |   |      |  |       |
|------------------|------|--|---|------|--|-------|
| Kraftigt blus    | 5-10 |  | 8 | 5-10 |  |       |
| Normalt blus     | 8-13 |  | 9 | 8-13 |  |       |
| Wok-brænder      | 4-9  |  | 9 | 1-3  |  | 4 3-6 |

| Stegt laks    |      |  |   |     |  |       |
|---------------|------|--|---|-----|--|-------|
| Kraftigt blus | 5-10 |  | 7 | 2-4 |  | 1 3-6 |
| Normalt blus  | 5-10 |  | 8 | 2-4 |  | 1 3-6 |
| Wok-brænder   | 7-12 |  | 6 | 2-4 |  | 1 5-8 |

| Muslinger     |       |  |   |       |  |  |
|---------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Kraftigt blus | 5-7   |  | 9 | 5-7   |  |  |
| Wok-brænder   | 4-6   |  | 9 | 4-6   |  |  |
| Normalt blus  | 10-12 |  | 9 | 10-12 |  |  |

**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 |       |  |   |       |  |  |
|----------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Kraftigt blus  | 8-13  |  | 9 | 8-13  |  |  |
| Wok-brænder    | 5-10  |  | 7 | 5-10  |  |  |
| Normalt blus   | 12-17 |  | 9 | 12-17 |  |  |

| Kyllingeschnitzel (8 kyllingebrystfileter) |      |  |   |      |  |       |
|--|------|--|---|------|--|-------|
| Kraftigt blus                              | 7-12 |  | 9 | 2-4  |  | 6 5-8 |
| Wok-brænder                                | 7-12 |  | 9 | 2-4  |  | 5 5-8 |
| Normalt blus                               | 7-12 |  | 9 | 7-12 |  |       |

| Hakket kød    |       |  |   |       |  |  |
|---------------|-------|--|---|-------|--|--|
| Kraftigt blus | 15-20 |  | 8 | 15-20 |  |  |
| Normalt blus  | 20-25 |  | 9 | 20-25 |  |  |
| Wok-brænder   | 15-20 |  | 6 | 15-20 |  |  |

**Færdigretter**

| Dybfr. kroketter (16 stk.) dybfr. fiskepinde (12 stk.) |      |  |   |      |  |       |
|--|------|--|---|------|--|-------|
| Kraftigt blus  | 6-10 |  | 8 | 6-10 |  |       |
| Normalt blus   | 8-12 |  | 8 | 8-12 |  |       |
| Wok-brænder  | 6-10 |  | 9 | 3-5  |  | 4 3-5 |

| Stegte pølser (12 stk.) |      |  |   |     |  |       |
|-------------------------|------|--|---|-----|--|-------|
| Kraftigt blus           | 5-10 |  | 9 | 1-3 |  | 7 4-7 |

| Ret<br>Blus   | Samlet<br>tid i<br>min. | Trin 1 |   |       | Trin 2 |   |                  |
|---|-------------------------|--------|---|-------|--------|---|------------------|
|   |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Normalt blus  | 7-12                    |        | 9 | 7-12  |        |   |                  |
| Wok-brænder   | 5-10                    |        | 9 | 1-3   |        | 5 | 4-7              |
| Kogte pølser (12. stk.)   |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Normalt blus  | 8-13                    |        | 9 | 8-13  |        |   |                  |
| Wok-brænder   | 9-14                    |        | 4 | 9-14  |        |   |                  |
| Kraftigt blus   | 7-12                    |        | 7 | 7-12  |        |   |                  |
| Hamburgers af oksekød (4 stk. 1 cm tykke, 110 g)                        |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Kraftigt blus   | 4-9                     | *      | 9 | 1-3   | *      | 7 | 3-6              |
| Wok-brænder   | 4-9                     | *      | 7 | 1-3   | *      | 6 | 3-6              |
| Normalt blus  | 5-10                    | *      | 9 | 1-3   | *      | 8 | 4-7              |
| Opvarmning og varmholdning af bønner i tomatsoauce (anvend simre-plade) |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Normalt blus  | 20-22                   |        | 6 | 5-7   |        | 1 | 15               |
| Pizza (20 cm diameter)  |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Wok-brænder   | 4-8                     |        | 4 | 4-8   |        |   |                  |
| Kraftigt blus   | 16-20                   |        | 1 | 16-20 |        |   |                  |
| Normalt blus  | 20-25                   |        | 1 | 20-25 |        |   |                  |
| <b>Desserter</b>  |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Mælkeris iht. DIN 3360-12* (anvend simre-plade)                         |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Normalt blus  | 62-67                   | **     | 8 | 27-32 |        | 2 | 35               |
| Mælkeris**  |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Normalt blus  | 30-35                   | *      | 8 | 9-11  | *      | 4 | 21-24            |
| Wok-brænder   | 23-28                   | *      | 6 | 8-10  | *      | 4 | 15-18            |
| Smeltning af chokolade iht. EN 60350-2 (anvend simre-plade)             |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Normalt blus  | 20-24                   | *      | 1 | 20-24 |        |   |                  |
| Pandekager (8 stk.)   |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Normalt blus  | 17-22                   | *      | 8 | 3-5   | *      | 5 | 50 sek. pr. side |
| Kraftigt blus   | 20-25                   | *      | 6 | 4-6   | *      | 4 | 60 sek. pr. side |
| Brødbudding (i vandbad)   |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Kraftigt blus   | 25-30                   |        | 9 | 10-12 |        | 6 | 15-18            |
| Wok-brænder   | 23-28                   |        | 9 | 8-10  |        | 7 | 15-18            |
| Normalt blus  | 27-32                   |        | 9 | 10-12 |        | 7 | 17-20            |
| Spansk budding**  |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Kraftigt blus   | 3-8                     | *      | 5 | 3-8   |        |   |                  |
| Normalt blus  | 8-13                    | *      | 5 | 8-13  |        |   |                  |
| Wok-brænder   | 3-8                     | *      | 3 | 3-8   |        |   |                  |
| Biskuit (i vandbad)   |                         |        |   |       |        |   |                  |
| Kraftigt blus   | 35-40                   |        | 9 | 35-40 |        |   |                  |
| Wok-brænder   | 40-45                   |        | 9 | 40-45 |        |   |                  |
| Normalt blus  | 45-50                   |        | 9 | 45-50 |        |   |                  |

## Tips om tilberedning

- Brug en trykkoger til tilberedning af cremede supper og bælgfrugter. 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 kogetrinnet til den videre tilberedning.
- Opvarm først olien ved panderetter. Hold temperaturen konstant ved eventuelt at regulere kogetrinnet, 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.

Alternativt kan riste sættes i opvaskemaskinen. Anvend det rengøringsmiddel, der anbefales af producenten af opvaskemaskinen. Hvis ristene er yderst snavsede, anbefaler man en forudgående rengøring af disse.

Sæt ikke brændernes dæksler i opvaskemaskinen.

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

### Vedligeholdelse

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

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

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

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

## ? 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  | Afhjælpning   |
|---|--|---|
| Den generelle elektriske funktion er defekt.  | Sikring defekt.  | Kontroller om sikringen i sikringskabet er defekt, og skift den i givet fald ud.  |
|   | Den automatiske sikring eller fejlstrømsrelæet er blevet udløst.                                 | Kontroller på betjeningsfeltet, om den automatiske sikring eller fejlstrømsrelæet er udløst.  |
| Den automatiske tænding fungerer ikke.  | Der kan have ansamlet sig rester af levnedsmidler eller rengøringsmidler mellem tændrør og blus. | Mellemrummet mellem tændrør og blus skal altid være rent.   |
|   | Blussene er fugtige.   | Tør blusdækslerne omhyggeligt.  |
|   | Blusdækslerne er ikke lagt korrekt på.   | Kontroller, at dækslerne er placeret korrekt.   |
|   | Apparatet er ikke forbundet med jord, er ukorrekt tilsluttet, eller jordkablet er defekt.        | Kontakt en el-installatør.  |
| Den automatiske tænding fungerer ikke, og på displayet vises symbolet <b>F 1</b> eller <b>F 2</b> .                   | Elektronikken er overophedet.  | Sluk for blussene, eller benyt kun det laveste effektrin, indtil elektronikken er kølet tilstrækkeligt af.  |
| Blussets flamme brænder ujævnt.   | Blusdelene er ikke lagt korrekt på.  | Placer blusdelene korrekt på det pågældende blus.   |
|   | Blussets spalter er snavsede.  | Rens blussets spalter.  |
| Gasstrømmen er tilsyneladende ikke korrekt, eller der kommer ingen gas ud.  | Der er lukket for gastilførslen med en mellemkoblet ventil.                                      | Luk de mellemkoblede ventiler op.   |
|   | Ved forsyning fra gasflaske: Kontroller, om gasflasken er tom.                                   | Udskift i givet fald gasflasken.  |
| Der lugter af gas i køkkenet.   | Der er åbnet for en gashane.   | Luk gashanerne.   |
|   | Gasflasken er ikke tilsluttet korrekt.   | Kontroller, at gasflasken er tilsluttet korrekt.  |
|   | Muligt gasudslip.  | Luk hovedgashanen i gasinstallationen, udluft rummet, og kontakt straks en autoriseret installatør, som kan kontrollere anlægget og udstede en installationsattest. Benyt ikke apparatet, før det er sikret, at der ikke lækker gas ud af apparatet eller af gasinstallationen. |
| Blusset slukkes, så snart betjeningsgrebet slippes.   | Der blev ikke trykket på betjeningsgrebet længe nok.   | Efter at blusset er tændt, skal betjeningsgrebet fortsat trykkes ind i nogle sekunder.  |
|   | Blussets spalter er snavsede.  | Rens blussets spalter.  |
| I displayet vises <b>F 3, F 4, F 5, F 6, F 7, F 8, F 9</b> .  | Fejl i elektronikken.  | Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent nogle sekunder, og tilslut strømforsyningen til igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren stadig lyser.  |
| Kogetrins-indikatoren på displayet viser altid et andet kogetrin, end det kogetrin, der er valgt med betjeningsrebet. | Elektronikken er forkert kalibreret.   | Udfør en kalibrering iht. montagevejledningen.  |

## Kundeservice

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte 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

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .     | 13 |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .         | 14 |
|    | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .      | 15 |
|  | Valitsimet ja polttimet . . . . .              | 15 |
|  | Jälkilämmön näyttö . . . . .                   | 16 |
|  | Lisävarusteet . . . . .                        | 16 |
|    | <b>Kaasupolttimet</b> . . . . .                | 17 |
|  | Kytkeminen päälle manuaalisesti . . . . .      | 17 |
|  | Automaattinen sytytys . . . . .                | 17 |
|  | Turvajärjestelmä . . . . .                     | 17 |
|  | Polttimen kytkeminen pois päältä . . . . .     | 17 |
|  | Varoitukset . . . . .                          | 17 |
|    | <b>Taulukot ja vihjeet</b> . . . . .           | 17 |
|  | Käyttöön soveltuvat keittoastiat . . . . .     | 17 |
|  | Käyttöön liittyvät varoitukset . . . . .       | 17 |
|  | Keittotaulukko . . . . .                       | 18 |
|    | <b>Puhdistus ja huolto</b> . . . . .           | 20 |
|  | Puhdistus . . . . .                            | 20 |
|  | Huolto . . . . .                               | 21 |
|  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . . | 21 |
|  | <b>Huoltopalvelu</b> . . . . .                 | 22 |
|  | Takuuehdot . . . . .                           | 22 |
|  | <b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .             | 22 |
|  | Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .   | 22 |

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

## 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-, liitännä-, säätö- ja mukautustoimenpiteet soveltuvia määräyksiä ja lainsäädäntöä sekä paikallisten kaasu- ja sähköyhtiöiden ohjeita noudattaen. Erityistä huomiota on kiinnitettävä tuulettamiseen koskeviin määräyksiin.**

Laite toimitetaan tyyppimerkintöjen kaasuominaisuuksilla. Jos kaasuominaisuuksia tulee muuttaa, lue lisätietoja asennusohjeista. Mikäli laitteen mukautus muunlaiselle kaasutyypille 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 suoja, joita keittotason valmistaja ei suosittele. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuksia, esim. ylikuumennuksen vuoksi, syttyä tai niistä voi irrota materiaalipaloja.

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 liitäntäjohdon 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 pistoliekkejä. 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.

- Jos poltinta käytetään liian suurella teholla, lämpötila nousee hyvin korkeaksi. Palavat materiaalit voivat syttyä palamaan. Näytössä näkyvä tehon näyttö voi poiketa valitsimella asetetusta tehosta. Näytössä oleva tehon näyttö palvelee vain lisäinformaationa. Aseta teho aina valitsimessa olevan merkinnän mukaan.

### **⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

- Lasilevyn halkeamat tai murtumat ovat vaarallisia. Kytke kaikki polttimet ja sähkötoiminen lämmityselementti välittömästi pois päältä. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo. Älä kosketa laitteen pintaa. Älä kytke viallista laitetta päälle. Soita huoltopalveluun.
- Vaurioituneet keittoastiat, virheellisen kokoiset keittoastiat, keittotason reunat ylittävät tai virheellisesti sijoitetut keittoastiat voivat aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja. Noudata keittoastioihin 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!**

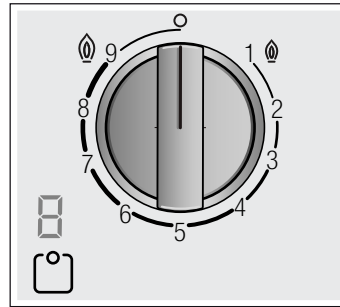
- Älä käytä höyryllä toimivia puhdistuslaitteita laitteen puhdistukseen.
- Säröt tai murtumat lasilevyssä voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

## 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.



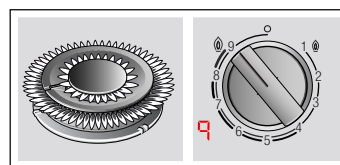
#### Näytöt

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

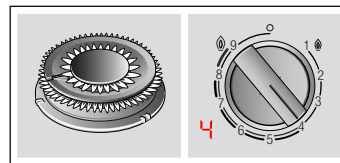
#### Näytöt

|   |                             |
|---|-----------------------------|
|  | Sähkötoiminen sytytys       |
|  | Tehoalueet                  |
|  | Pois päältä kytketty poltin |
|  | Jälkilämpö                  |

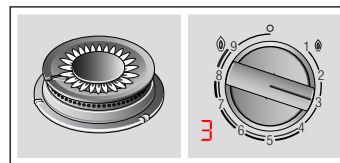
Kaksoispolttimen sisempiä ja ulompia liekkiä voidaan säätää toisistaan riippumatta. Mahdolliset tehotasot ovat:



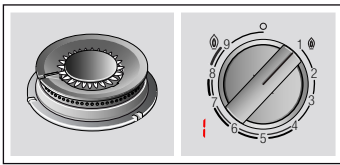
Ulompi ja sisempi liekki täydellä teholla.



Ulompi liekki minimiteholla, sisempi liekki maksimiteholla.



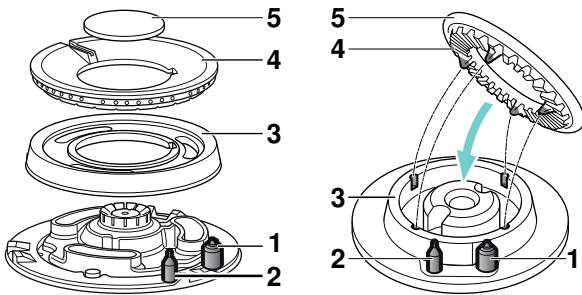
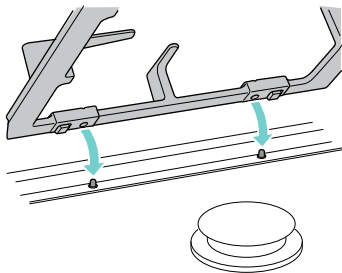
Sisempi liekki maksimiteholla.



Sisempi liekki minimiteholla.

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

Poista ritilät aina varovasti. Yhden ritilän siirtäminen voi siirtää myös viereisiä ritilöitä.



#### Osat

|   |                |
|---|----------------|
| 1 | Sytytin        |
| 2 | Lämpöelementti |
| 3 | Poltinrenkas   |
| 4 | Poltinkruunu   |
| 5 | Poltinkansi    |

### Jälkilämmön näyttö

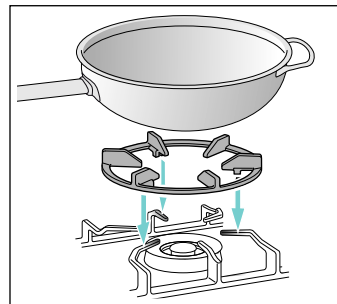
Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö, joka huomauttaa kuumista tai lämpimistä keittoalueista.

Jos näytössä näkyy **H**, keittoalue on vielä kuuma. Kun keittoalue jäähtyy edelleen, näyttöön vaihtuu **h**. Näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt riittävästi. Älä kosketa keittoalueita, jossa on tämä näyttö.

### Lisävarusteet

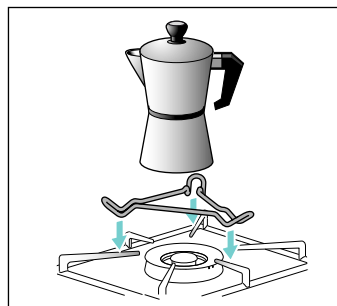
Mallista riippuen keittotasossa voi olla seuraavat lisävarusteet. Lisävarusteita voidaan tilata myös teknisestä palvelusta.

Kyseiset laitteet voidaan yhdistää toisiinsa ja/tai samanmerkkisiin normaaleihin keittotasoihin käyttämällä liitoksen lisävarustetta. Katso lisätietoja katalogista.



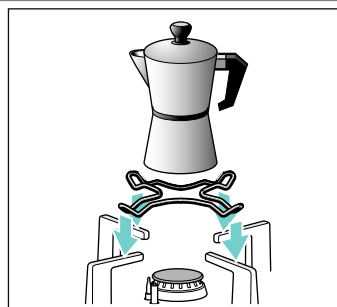
#### Lisäwokkiritilä

Sopii käytettäväksi vain wokkipolttimilla, joissa on kaksi tai kolme liekkiä. Käytä vain keittoastioita, joiden halkaisija on yli 26 cm, paistolevyjä, savipatoja, paellapannuja, keittoastioita, joissa on kupera pohja jne. Laitteen käyttöänsä pidentämiseksi suositellaan käyttämään lisäwokkiritilää.



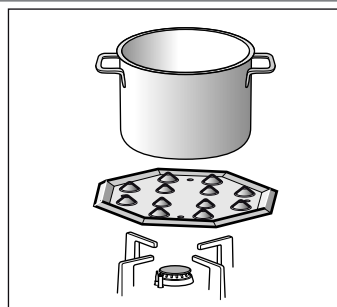
#### Espressopannun lisäritilä

Sopii käytettäväksi vain wokkipolttimen sisemmällä liekillä. Käytä keittoastiaa, jonka halkaisija on alle 22 cm.



#### Espressopannun lisäritilä

Sopii käytettäväksi vain pienimmällä polttimella. Käytä keittoastiaa, jonka halkaisija on alle 12 cm.



#### Haudutuslevy

Tämä varuste soveltuu vain matalassa lämpötilassa kypsentämiseen. 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.

#### Koodi

HEZ233720 Lisäwokkiritilä

HEZ298113 Espressopannun lisäritilä wokkipolttimelle

HEZ298114 Espressopannun lisäritilä pienimmälle polttimelle

HEZ298105 Haudutuslevy

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 ja näyttöön ilmestyy symboli . 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 10 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 kytkintä alhaalla 4 sekunnin ajan liekin sytyttämisen jälkeen.

## Polttimen kytkeminen pois päältä

Kierrä valitsinta oikealle kohtaan 0. Näyttöön ilmestyy symboli ja muutaman sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

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

## 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

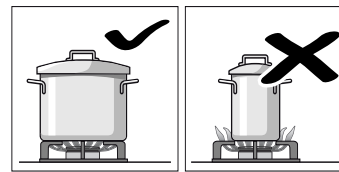
### Käyttöön soveltuvat keittoastiat

| Poltin          | Keittoastian pohjan minimihalkaisija | Keittoastian pohjan maksimihalkaisija |
|-----------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Wokkipoltin     | 22 cm                                | - cm                                  |
| Tehopoltin      | 20 cm                                | 26 cm                                 |
| Normaali poltin | 14 cm                                | 22 cm                                 |

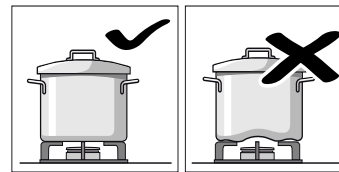
Astia ei saa ulottua keittotason reunan yli.

### Käyttöön liittyvät varoitukset

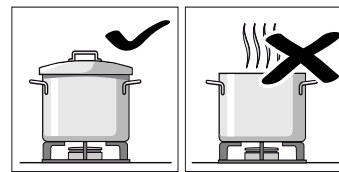
Seuraavat neuvot auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vaurioitumisen:



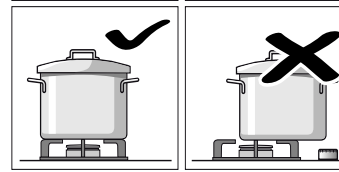
Käytä suuruudeltaan jokaiseen polttimeen sopivia keittoastioita. Älä käytä pieniä keittoastioita suurissa polttimissa. Liekki ei saa koskettaa keittoastian reunoja.



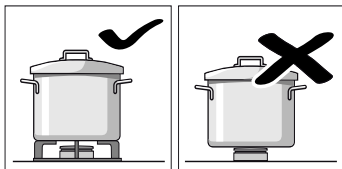
Älä käytä vääntyneitä keittoastioita, jotka ovat epävakaita keittoalueiden päällä. Keittoastiat voivat kaatua.



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



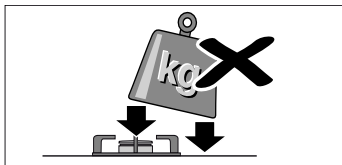
Aseta keittoastia keskitetysti polttimen päälle. Muutoin se voi kaatua. Älä aseta suuria keittoastioita polttimiin, jotka sijaitsevat kytkimien lähellä. Kytkimet voivat vaurioitua liiallisen kuumumisen seurauksena.



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

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

Käsittele keittoastioita varoen keittotason päällä. Älä kohdista 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 minuuhteina

### Taulukossa mainitut kypsennysmenetelmät

- Kuumentaminen kiehuvaaksi
- Keittämisen jatkaminen
- Paineen muodostaminen painekattilassa
- Paineen pitäminen painekattilassa
- Voimakas ruskistaminen
- Kevyt ruskistaminen
- Sulattaminen
- \* Ilman kantta
- \*\* 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 polttin. Tuoteyhteenvedossa kuvataan keittotason kaikki polttimet. → *Sivu 2*

Esimerkki:

| Ruokalaji | Kokonaisaika min | Vaihe 1 |  | Vaihe 2 |  |
|-----------|------------------|---------|--|---------|--|
| Poltin    |                  |         |  |         |  |

### Keitot, sosekeitot

Kalakeitto

|                  |       |  |   |       |  |   |     |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Tehopoltin       | 12-17 |  | 8 | 7-9   |  | 1 | 5-8 |
| Normaali polttin | 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.

| Ruokalaji | Kokonaisaika min | Vaihe 1 |  | Vaihe 2 |  |
|-----------|------------------|---------|--|---------|--|
| Poltin    |                  |         |  |         |  |

### Keitot, sosekeitot

Kalakeitto

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

Kurpitsasose, borsseikeitto

|                  |       |  |   |       |  |   |       |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Tehopoltin       | 30-35 |  | 9 | 10-12 |  | 5 | 20-23 |
| Normaali polttin | 45-50 |  | 9 | 15-17 |  | 6 | 30-33 |
| Wokkipoltin      | 25-30 |  | 9 | 7-9   |  | 4 | 18-21 |

Minestronekeitto (vihanneskeitto)

|                  |       |  |   |       |  |   |       |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Tehopoltin       | 47-52 |  | 9 | 10-12 |  | 5 | 37-40 |
| Normaali polttin | 57-62 |  | 9 | 10-12 |  | 6 | 47-50 |
| Wokkipoltin      | 45-50 |  | 7 | 8-10  |  | 4 | 37-40 |

### Nuudelit ja riisi

Spagetti

|                  |       |  |   |   |       |  |   |       |
|------------------|-------|--|---|---|-------|--|---|-------|
| Tehopoltin       | 18-22 |  | * | 9 | 8-10  |  | 6 | 10-12 |
| Normaali polttin | 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 polttin | 18-23 |  | 9 | 7-9 |  | 6 | 11-14 |
| Wokkipoltin      | 13-18 |  | 8 | 4-6 |  | 4 | 9-12  |

Ravioli

|                  |       |  |   |       |  |   |     |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Tehopoltin       | 9-14  |  | 9 | 4-6   |  | 6 | 5-8 |
| Normaali polttin | 17-22 |  | 8 | 12-14 |  | 8 | 5-8 |
| Wokkipoltin      | 10-15 |  | 8 | 4-6   |  | 8 | 6-9 |

| Ruokalaji<br>Poltin | Koko-<br>naisai-<br>ka min | Vaihe 1 | Vaihe 2 |
|---------------------|----------------------------|---------|---------|
|---------------------|----------------------------|---------|---------|

**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 |
| Normaali poltin | 52-57 |  | 9 12-14 | 5 40-43 |
| Wokkipoltin     | 47-52 |  | 7 10-12 | 5 37-40 |

Vuorilinssit

|                 |       |  |         |         |
|-----------------|-------|--|---------|---------|
| Tehopoltin      | 40-45 |  | 9 8-10  | 8 32-35 |
| Normaali poltin | 50-55 |  | 9 18-20 | 6 32-35 |
| Wokkipoltin     | 45-50 |  | 9 7-9   | 4 38-41 |

Vihannekset tempurataikinassa

|                 |       |  |        |        |
|-----------------|-------|--|--------|--------|
| Tehopoltin      | 12-17 |  | 7 6-8  | 6 6-9  |
| Normaali poltin | 15-20 |  | 8 8-10 | 7 7-10 |
| Wokkipoltin     | 10-15 |  | 7 5-7  | 5 5-8  |

Pikaisesti paistetut tuoret vihannekset\*\*

|             |     |  |       |  |
|-------------|-----|--|-------|--|
| Wokkipoltin | 5-7 |  | 9 5-7 |  |
| Tehopoltin  | 6-8 |  | 9 6-8 |  |

Ranskalaiset perunat

|                 |       |  |         |  |
|-----------------|-------|--|---------|--|
| Wokkipoltin     | 12-17 |  | 7 12-17 |  |
| Tehopoltin      | 15-20 |  | 9 15-20 |  |
| Normaali poltin | 25-30 |  | 9 25-30 |  |

**Kananmunat**

Shakshuka, Menemen

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

Munakas (1 kpl)

|                 |     |  |       |  |
|-----------------|-----|--|-------|--|
| Normaali poltin | 3-5 |  | 8 3-5 |  |
| Tehopoltin      | 2-4 |  | 9 2-4 |  |
| Wokkipoltin     | 2-4 |  | 5 2-4 |  |

Espanjalainen tortilla

|             |       |  |         |  |
|-------------|-------|--|---------|--|
| Tehopoltin  | 25-30 |  | 9 25-30 |  |
| Wokkipoltin | 18-23 |  | 7 18-23 |  |

**Kastikkeet**

Béchamelkastike\*\*

|                 |       |  |       |        |
|-----------------|-------|--|-------|--------|
| Normaali poltin | 10-15 |  | 5 2-4 | 5 8-11 |
| Wokkipoltin     | 3-8   |  | 5 1-2 | 5 2-6  |
| Tehopoltin      | 3-8   |  | 5 1-2 | 5 2-6  |

Kastike sinihomejuuston kera\*\*

|                 |     |  |       |  |
|-----------------|-----|--|-------|--|
| Normaali poltin | 3-5 |  | 7 3-5 |  |
| Tehopoltin      | 3-5 |  | 5 3-5 |  |
| Wokkipoltin     | 4-6 |  | 3 4-6 |  |

| Ruokalaji<br>Poltin | Koko-<br>naisai-<br>ka min | Vaihe 1 | Vaihe 2 |
|---------------------|----------------------------|---------|---------|
|---------------------|----------------------------|---------|---------|

Sauce Napoli

|                 |       |  |       |         |
|-----------------|-------|--|-------|---------|
| Normaali poltin | 18-23 |  | 6 2-4 | 4 16-19 |
| Tehopoltin      | 15-20 |  | 8 1-3 | 6 14-17 |
| Wokkipoltin     | 12-17 |  | 7 2-4 | 5 10-13 |

Carbonara-kastike

|                 |       |  |         |       |
|-----------------|-------|--|---------|-------|
| Normaali poltin | 10-15 |  | 6 5-7   | 3 5-8 |
| Tehopoltin      | 8-13  |  | 5 4-6   | 3 4-7 |
| Wokkipoltin     | 10-15 |  | 3 10-15 |       |

**Kala**

Kummeliturska paneroitu

|                 |      |  |        |       |
|-----------------|------|--|--------|-------|
| Tehopoltin      | 5-10 |  | 8 5-10 |       |
| Normaali poltin | 8-13 |  | 9 8-13 |       |
| Wokkipoltin     | 4-9  |  | 9 1-3  | 4 3-6 |

Leivitetty lohi

|                 |      |  |       |       |
|-----------------|------|--|-------|-------|
| Tehopoltin      | 5-10 |  | 7 2-4 | 1 3-6 |
| Normaali poltin | 5-10 |  | 8 2-4 | 1 3-6 |
| Wokkipoltin     | 7-12 |  | 6 2-4 | 1 5-8 |

Simpukat

|                 |       |  |         |  |
|-----------------|-------|--|---------|--|
| Tehopoltin      | 5-7   |  | 9 5-7   |  |
| Wokkipoltin     | 4-6   |  | 9 4-6   |  |
| Normaali poltin | 10-12 |  | 9 10-12 |  |

**Liha**

Ankanrinta (1 kpl)

|                 |      |  |        |  |
|-----------------|------|--|--------|--|
| Normaali poltin | 6-8  |  | 7 6-8  |  |
| Tehopoltin      | 9-11 |  | 7 9-11 |  |
| Wokkipoltin     | 6-8  |  | 5 6-8  |  |

Stroganoff naudanfileestä

|                 |       |  |         |  |
|-----------------|-------|--|---------|--|
| Tehopoltin      | 8-13  |  | 9 8-13  |  |
| Wokkipoltin     | 5-10  |  | 7 5-10  |  |
| Normaali poltin | 12-17 |  | 9 12-17 |  |

Broilerinleike (8 broilerin rintafileestä)

|                 |      |  |        |       |
|-----------------|------|--|--------|-------|
| Tehopoltin      | 7-12 |  | 9 2-4  | 6 5-8 |
| Wokkipoltin     | 7-12 |  | 9 2-4  | 5 5-8 |
| Normaali poltin | 7-12 |  | 9 7-12 |       |

Jauheliha

|                 |       |  |         |  |
|-----------------|-------|--|---------|--|
| Tehopoltin      | 15-20 |  | 8 15-20 |  |
| Normaali poltin | 20-25 |  | 9 20-25 |  |
| Wokkipoltin     | 15-20 |  | 6 15-20 |  |

**Valmistuotteet**

Pakastetut kroketit (16 kpl) pakastetut kalapuikot (12 kpl)

|                 |      |  |        |       |
|-----------------|------|--|--------|-------|
| Tehopoltin      | 6-10 |  | 8 6-10 |       |
| Normaali poltin | 8-12 |  | 8 8-12 |       |
| Wokkipoltin     | 6-10 |  | 9 3-5  | 4 3-5 |

Bratwurstit (12 kpl)

|            |      |  |       |       |
|------------|------|--|-------|-------|
| Tehopoltin | 5-10 |  | 9 1-3 | 7 4-7 |
|------------|------|--|-------|-------|

| Ruokalaji<br>Poltin  | Koko-<br>naisai-<br>ka min | Vaihe 1 |   | Vaihe 2 |  |                  |
|--|----------------------------|---------|---|---------|--|------------------|
| Normaali poltin  | 7-12                       |         | 9 | 7-12    |  |                  |
| Wokkipoltin  | 5-10                       |         | 9 | 1-3     |  | 5 4-7            |
| Ruokamakkarat (12 kpl)   |                            |         |   |         |  |                  |
| Normaali poltin  | 8-13                       |         | 9 | 8-13    |  |                  |
| Wokkipoltin  | 9-14                       |         | 4 | 9-14    |  |                  |
| Tehopoltin   | 7-12                       |         | 7 | 7-12    |  |                  |
| Hampurilaispihvit naudanlihasta (4 kpl, 1 cm paksut, 110 g)                |                            |         |   |         |  |                  |
| Tehopoltin   | 4-9                        |         | 9 | 1-3     |  | 7 3-6            |
| Wokkipoltin  | 4-9                        |         | 7 | 1-3     |  | 6 3-6            |
| Normaali poltin  | 5-10                       |         | 9 | 1-3     |  | 8 4-7            |
| Lämmitä pavut tomaattikastikkeessa ja pidä lämpiminä (käytä haudutuslevyä) |                            |         |   |         |  |                  |
| Normaali poltin  | 20-22                      |         | 6 | 5-7     |  | 1 15             |
| Pizza (halkaisija 20 cm)   |                            |         |   |         |  |                  |
| Wokkipoltin  | 4-8                        |         | 4 | 4-8     |  |                  |
| Tehopoltin   | 16-20                      |         | 1 | 16-20   |  |                  |
| Normaali poltin  | 20-25                      |         | 1 | 20-25   |  |                  |
| <b>Jälkiruoat</b>  |                            |         |   |         |  |                  |
| Riisipuuro normin Din 3360-12* mukaan (käytä haudutuslevyä)                |                            |         |   |         |  |                  |
| Normaali poltin  | 62-67                      |         | 8 | 27-32   |  | 2 35             |
| Riisipuuro**   |                            |         |   |         |  |                  |
| Normaali poltin  | 30-35                      |         | 8 | 9-11    |  | 4 21-24          |
| Wokkipoltin  | 23-28                      |         | 6 | 8-10    |  | 4 15-18          |
| Suklaan sulatus normin EN 60350-2 (käytä haudutuslevyä)                    |                            |         |   |         |  |                  |
| Normaali poltin  | 20-24                      |         | 1 | 20-24   |  |                  |
| Ohukaiset (8 kpl)  |                            |         |   |         |  |                  |
| Normaali poltin  | 17-22                      |         | 8 | 3-5     |  | 5 50 s/<br>puoli |
| Tehopoltin   | 20-25                      |         | 6 | 4-6     |  | 4 60 s/<br>puoli |
| Leipävanukas (vesihauteessa)   |                            |         |   |         |  |                  |
| Tehopoltin   | 25-30                      |         | 9 | 10-12   |  | 6 15-18          |
| Wokkipoltin  | 23-28                      |         | 9 | 8-10    |  | 7 15-18          |
| Normaali poltin  | 27-32                      |         | 9 | 10-12   |  | 7 17-20          |
| Espanjalainen vanukas**  |                            |         |   |         |  |                  |
| Tehopoltin   | 3-8                        |         | 5 | 3-8     |  |                  |
| Normaali poltin  | 8-13                       |         | 5 | 8-13    |  |                  |
| Wokkipoltin  | 3-8                        |         | 3 | 3-8     |  |                  |
| Kakkupohjat (vesihauteessa)  |                            |         |   |         |  |                  |
| Tehopoltin   | 35-40                      |         | 9 | 35-40   |  |                  |
| Wokkipoltin  | 40-45                      |         | 9 | 40-45   |  |                  |
| Normaali poltin  | 45-50                      |         | 9 | 45-50   |  |                  |

## 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 lisää 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. Valmistuessa useampia annoksia odota, kunnes lämpötila on taas saavutettu. Käännä 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.

Vaihtoehtoisesti ritilät voidaan pestä astianpesukoneessa. Käytä astianpesukoneen valmistajan suosittelemaa konetiskiainetta. Jos osat ovat erittäin likaisia, ritilät on suositeltavaa esipuhdistaa.

Älä pese polttimien kansia astianpesukoneessa.

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 kannat on asetettu oikein diffuusorin päälle.

### Huomio!

- Älä irrota valitsimia laitteen puhdistusta varten. Sisään pääsevä kosteus voi vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä höyrytoimisia puhdistuslaitteita. Se voi vaurioittaa keittotasoa.
- Älä koskaan poista ruokajäämiä keittotasosta kuluttavia tuotteita, teräsriepuja, leikkausvälineitä, veitsiä, jne. käyttäen.

- Älä käytä veitsiä, kaapimia tai vastaavia välineitä lasin ja polttimien liitoskohdan, metalliosien tai mahdollisten lasi- tai alumiinipaneelien puhdistamiseen.

## Huolto

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

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

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

Keittotasoon sulanut sokeri tai sokeripitoiset ruoka-aineet tulee poistaa välittömästi lasiin tarkoitetulla kaapimella.

## ? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

| Häiriö  | Mahdollinen syy   | Toimenpide  |
|---|---|---|
| Yleisessä sähkökäytössä on häiriö.  | Sulake palanut.   | Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake palanut, ja vaihda sulake.   |
|   | Automaattisulake tai vikavirtasuojakatkaisin on lauennut.                                       | Tarkasta ohjauspaneelista, onko automaattisulake tai vikavirtakatkaisin kytkeytynyt pois.   |
| Automaattinen sytytys ei toimi.   | Sytyttimien ja polttimien väliin voi olla kertynyt ruoantähteitä tai puhdistusainejäämiä.       | Sytyttimen ja polttimen välin pitää olla puhdas.  |
|   | Polttimet ovat kosteita.  | Kuivaa poltinkannet huolellisesti.  |
|   | Poltinkannet eivät ole oikein paikoillaan.  | Varmista, että kannet ovat kunnolla paikoillaan.  |
|   | Laite ei ole maadoitettu, se on liitetty epäasianmukaisesti tai maadoitusjohto on vaurioitunut. | Ota yhteys sähköasentajaan.   |
| Automaattinen sytytys ei toimi ja näyttöön ilmestyy symboli <b>F1</b> tai <b>F2</b> . | Elektroniikka on ylikuumentunut.  | Kytke poltin pois päältä tai käytä vain pienintä poltintehoa, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi.  |
| Polttimen liekki palaa epätasaisesti.   | Polttinosat eivät ole oikein paikoillaan.   | Aseta polttinosat kunnolla polttimen päälle.  |
|   | Polttinaukot ovat likaantuneet.   | Puhdista polttinaukot.  |
| Kaasun virtaus ei näytä toimivan asianmukaisesti tai kaasua ei tule lainkaan.         | Kaasuntulo on suljettu väliin kytketyillä venttiileillä.  | Avaa väliin kytketyt venttiilit.  |
|   | Jos kaasua tulee kaasupullosta varmista, että pullo ei ole tyhjä.                               | Vaihda kaasupullo.  |
| Keittiössä haisee kaasu.  | Kaasuhana on auki.  | Sulje kaasuhanat.   |
|   | Kaasupullo on liitetty epäasianmukaisesti.  | Varmista, että kaasupullo on liitetty asianmukaisesti.  |
|   | Mahdollinen kaasuvuoto.   | Sulje kaasuputken päähana, tuuleta huone ja soita viipymättä valtuutetulle asentajalle, joka tarkastaa kaasulaitteen ja kirjoittaa asennustodistuksen. Älä käytä laitetta ennen kuin olet varma, että järjestelmästä ja laitteesta ei vuoda kaasua. |
| Poltin kytkeytyy heti pois päältä, kun vapautat valitsimen.                           | Et pitänyt valitsinta tarpeeksi kauan painettuna.   | Pidä valitsin painettuna muutaman sekunnin pidempään, kun poltin on syttynyt.   |
|   | Polttinaukot ovat likaantuneet.   | Puhdista polttinaukot.  |
| Näyttöön ilmestyy <b>F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9</b> .                                 | Vika elektroniikassa.   | Irrota keittotas sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen. Jos näyttö palaa edelleen, ota yhteys huoltopalveluun.  |
| Näytössä näkyvä tehoalueen näyttö poikkeaa aina valitsimella valitusta tehoalueesta.  | Elektroniikan virheellinen kalibrointi.   | Suorita kalibrointi asennusohjeen mukaan.   |

## 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 huoltoilikeluettelosta.

### 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

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | <b>Forskriftsmessig bruk</b> .....         | 23 |
|    | <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> ..... | 24 |
|    | <b>Bli kjent med apparatet</b> .....       | 25 |
|  | Betjeningslementer og bluss .....          | 25 |
|  | Restvarmeindikator .....                   | 26 |
|  | Tilleggsutstyr .....                       | 26 |
|    | <b>Gassbluss</b> .....                     | 27 |
|  | Manuell innkobling .....                   | 27 |
|  | Automatisk tenning .....                   | 27 |
|  | Sikkerhetssystem .....                     | 27 |
|  | Slå av et bluss .....                      | 27 |
|  | Veiledning .....                           | 27 |
|    | <b>Tabeller og tips</b> .....              | 27 |
|  | Egnede kokekar .....                       | 27 |
|  | Bruksadvarsler .....                       | 27 |
|  | Tilberedningstabell .....                  | 28 |
|    | <b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....     | 30 |
|  | Rengjøring .....                           | 30 |
|  | Vedlikehold .....                          | 30 |
|  | <b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> .....    | 31 |
|  | <b>Kundeservice</b> .....                  | 32 |
|  | Garantivilkår .....                        | 32 |
|  | <b>Miljøvern</b> .....                     | 32 |
|  | Miljøvennlig håndtering .....              | 32 |

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

## 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 brannår!

- 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.
- Overopphetet 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.



- Dersom et bluss brukes med veldig høy effekt, oppstår det svært høye temperaturer. Brennbare materialer kan ta fyr. Effektrinnet som vises i displayet kan avvike fra effektrinnet som er stilt inn med dreiebryteren. Effektrinnet som vises i displayet er bare ment som ekstrainformasjon. Still alltid inn effektrinnet i henhold til merkingen på dreiebryteren.

### ⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Sprekker eller brudd i glassplaten medfører fare. Samtlige bluss og elektriske varmeelementer må slås av. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Steng gasstilførselen. Ikke berør apparatets overflate. Et defekt apparat må aldri slås på. Ta kontakt med kundeservice.
- 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!

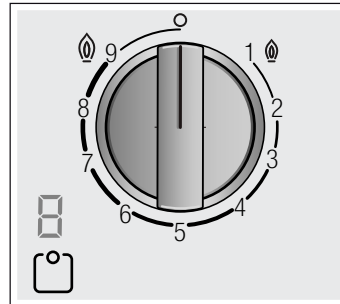
- Bruk ikke damprengjøringsmaskin for å rengjøre apparatet.
- Sprekker eller brudd i glassplaten kan forårsake elektrisk støt. Slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

## 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.



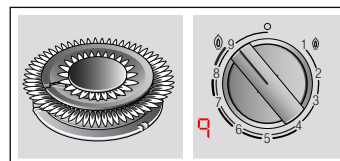
#### Visninger

|   |  |
|---|--|
|    | Bluss styrt med dreiebryteren            |
|    | Utkoblet bluss                           |
|   | Høyeste effektrinns og elektrisk tenning |
|  | Laveste effektrinns                      |

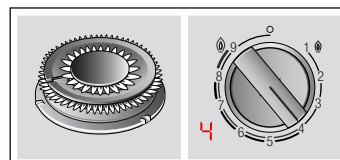
#### Displayvisninger

|   |                   |
|---|-------------------|
|  | Elektrisk tenning |
|  | Koketrinn         |
|  | Utkoblet bluss    |
|  | Restvarme         |

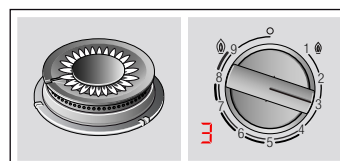
Den indre og ytre flammen i brenneren med dobbeltflamme kan reguleres uavhengig av hverandre. Mulige effektrinns er:



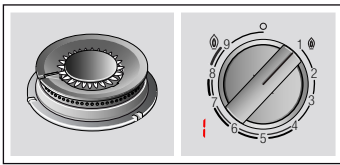
Ytre og indre flamme på maks. effekt.



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



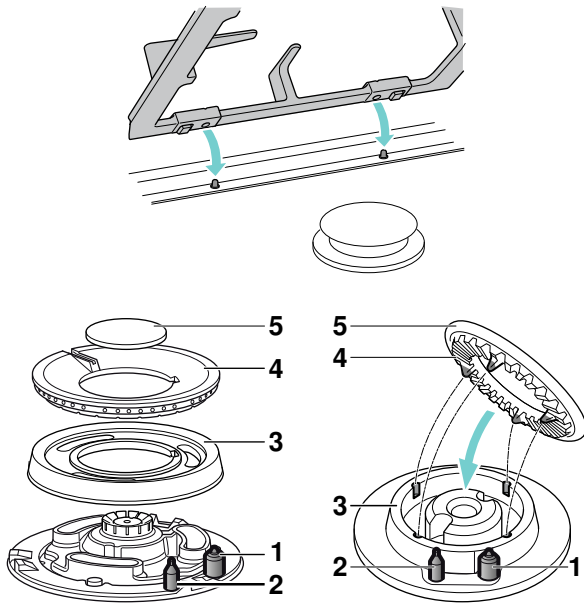
Indre flamme på maks. effekt.



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         | Brennerring    |
| 4         | Gassring       |
| 5         | Brennerlokk    |

### Restvarmeindikator

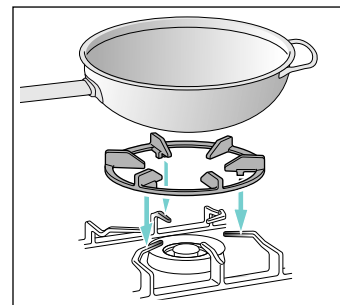
Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone som viser om kokesonen er kald eller varm.

Hvis **H** vises i displayet, er kokeplaten fremdeles varm. Når kokeplaten avkjøles ytterligere, bytter displayet til **h**. Indikatoren slukker når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt. Ikke ta på kokesonen som har slik visning.

### Tilleggsutstyr

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

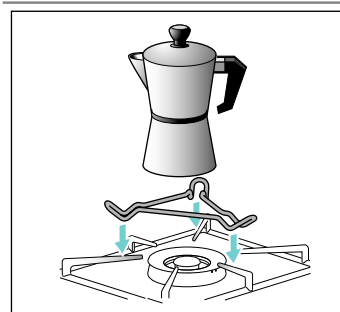
Disse produktene kan kombineres mellom seg og/eller med konvensjonelle koketopper av samme merke, ved å bruke et festeverktøy. Se katalogen.



#### Wokring

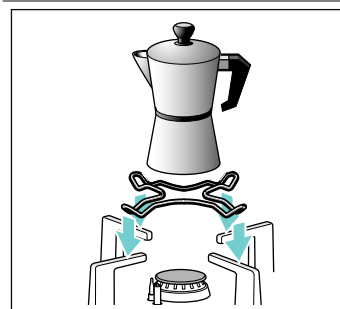
Kun egnet for bruk på wokbluss med to eller tre flammer. Bruk kun kokekar med en diameter på over 26 cm, stekeplater, leirgryter, paellapanner, kokekar med hvelvet bunn osv.

For å forlenge apparatets levetid anbefales det å bruke wokringen.



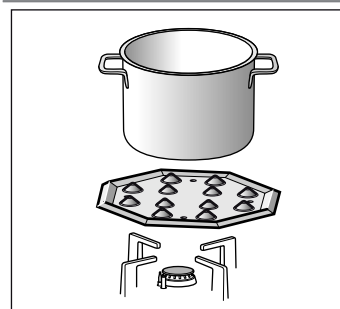
#### Rist til espressokoker

Kun egnet for bruk på indre flamme i wokblusset. Bruk kokekar som er mindre enn 22 cm i diameter.



#### 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 lavtemperaturlagring. Den kan brukes med spareblusset eller normalblusset. Dersom koketoppen har flere normalbluss, anbefales det å sette Simmer Plate på bakre eller fremre normalbluss på høyre side.

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

#### Kode

- HEZ233720 Wokring
- HEZ298113 Rist til espressokoker for wokbluss
- HEZ298114 Rist til espressokoker for de minste blussene
- HEZ298105 Simmer Plate

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 effektrinns.
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 effektrinns.  
Mens du holder dreiebryteren inne, gnistrer det i alle bluss og i displayet vises symbolet . 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 10 sekunder, må du slå av dreiebryteren og åpne døren eller vinduet i rommet. Vent minst et minutt før du tenner brenneren 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 et bluss

Vri dreiebryteren mot høyre til posisjon 0. I displayet vises symbolet  og etter få sekunder vises restvarmeindikatoren.

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.

## 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

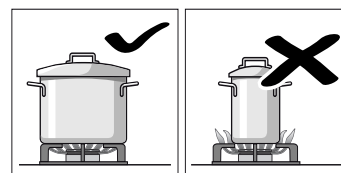
### Egnede kokekar

| Bluss         | Min. diameter på bunnen av kokekarret | Maks. diameter på bunnen av kokekarret |
|---------------|---------------------------------------|--|
| Wokbluss      | 22 cm                                 | - cm                                   |
| Kraftig bluss | 20 cm                                 | 26 cm                                  |
| Normalbluss   | 14 cm                                 | 22 cm                                  |

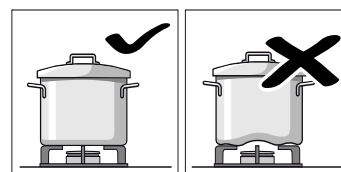
Kokekarret må ikke stikke utover kanten på koketoppen.

### Bruksadvarsler

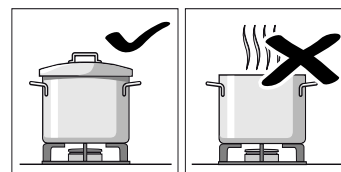
Følgende råd vil hjelpe deg til å spare energi og å unngå skader på kokekarene:



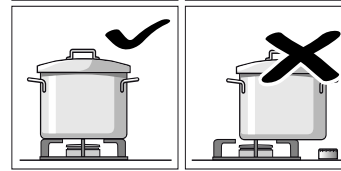
Bruk kokekar av korrekt størrelse til hver brenner. Bruk ikke små kokekar til store brennere. Flammen må ikke berøre sidene på beholderen.



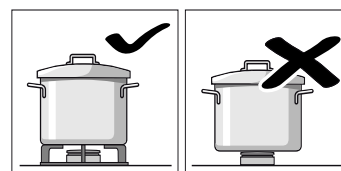
Bruk ikke deformerte kokekar som kan stå ustøtt på koketoppen. Beholder kan velte. Bruk kun kokekar med plan og tykk bunn.



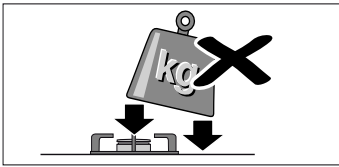
Ikke tilbered maten uten lokk eller med lokket flyttet. Da sløser du energi.



Sett kokekarret 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 bruning
-  Lett bruning
-  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<br>Bluss                 | Totaltid<br>i min. | Trinn 1   |         | Trinn 2   |       |
|-------------------------------|--------------------|---|---------|---|-------|
| <b>Supper, kremete supper</b> |                    |   |         |   |       |
| 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<br>Bluss                     | Totaltid<br>i min. | Trinn 1   |         | Trinn 2   |         |
|-----------------------------------|--------------------|---|---------|---|---------|
| <b>Supper, kremete supper</b>     |                    |   |         |   |         |
| Fiskesuppe                        |                    |   |         |   |         |
| Kraftig bluss                     | 12-17              |      | 8 7-9   |    | 1 5-8   |
| Normalbluss                       | 17-22              |      | 8 11-13 |    | 1 6-9   |
| Wokbluss                          | 10-15              |      | 9 4-6   |    | 4 6-9   |
| 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 7-9   |    | 4 18-21 |
| Minestrone (grønnsaksuppe)        |                    |   |         |   |         |
| Kraftig bluss                     | 47-52              |      | 9 10-12 |    | 5 37-40 |
| Normalbluss                       | 57-62              |      | 9 10-12 |    | 6 47-50 |
| Wokbluss                          | 45-50              |      | 7 8-10  |    | 4 37-40 |
| <b>Pasta og ris</b>               |                    |   |         |   |         |
| 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                          | 13-18              |    | 8 4-6   |  | 4 9-12  |
| Ravioli                           |                    |   |         |   |         |
| Kraftig bluss                     | 9-14               |    | 9 4-6   |  | 6 5-8   |
| Normalbluss                       | 17-22              |    | 8 12-14 |  | 8 5-8   |
| Wokbluss                          | 10-15              |    | 8 4-6   |  | 8 6-9   |
| <b>Grønnsaker og belgfrukter</b>  |                    |   |         |   |         |
| 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 |
| Normalbluss                       | 52-57              |    | 9 12-14 |  | 5 40-43 |
| 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              |    | 9 7-9   |  | 4 38-41 |

| Rett<br>Bluss                        | Totaltid<br>i min. | Trinn 1 | Trinn 2         |
|--------------------------------------|--------------------|---------|-----------------|
| <b>Grønnsaker i tempuradeig</b>      |                    |         |                 |
| Kraftig bluss                        | 12-17              | *       | 7 6-8 * 6 6-9   |
| Normalbluss                          | 15-20              | *       | 8 8-10 * 7 7-10 |
| Wokbluss                             | 10-15              | *       | 7 5-7 * 5 5-8   |
| <b>Sauterte, ferske grønnsaker**</b> |                    |         |                 |
| Wokbluss                             | 5-7                | *       | 9 5-7           |
| Kraftig bluss                        | 6-8                | *       | 9 6-8           |
| <b>Pommes frites</b>                 |                    |         |                 |
| Wokbluss                             | 12-17              | *       | 7 12-17         |
| Kraftig bluss                        | 15-20              | *       | 9 15-20         |
| Normalbluss                          | 25-30              | *       | 9 25-30         |
| <b>Egg</b>                           |                    |         |                 |
| <b>Shakshuka, menemen</b>            |                    |         |                 |
| Normalbluss                          | 15-20              |         | 9 10-12  4 5-8  |
| Kraftig bluss                        | 13-18              |         | 8 7-9  3 6-9    |
| Wokbluss                             | 15-20              |         | 6 11-13  4 4-7  |
| <b>Omelett (1 stk.)</b>              |                    |         |                 |
| Normalbluss                          | 3-5                | *       | 8 3-5           |
| Kraftig bluss                        | 2-4                | *       | 9 2-4           |
| Wokbluss                             | 2-4                | *       | 5 2-4           |
| <b>Spansk tortilla</b>               |                    |         |                 |
| Kraftig bluss                        | 25-30              | *       | 9 25-30         |
| Wokbluss                             | 18-23              | *       | 7 18-23         |
| <b>Sauser</b>                        |                    |         |                 |
| <b>Béchamelsaus**</b>                |                    |         |                 |
| Normalbluss                          | 10-15              | *       | 5 2-4 * 5 8-11  |
| Wokbluss                             | 3-8                | *       | 5 1-2 * 5 2-6   |
| Kraftig bluss                        | 3-8                | *       | 5 1-2 * 5 2-6   |
| <b>Saus med blåmuggost**</b>         |                    |         |                 |
| Normalbluss                          | 3-5                | *       | 7 3-5           |
| Kraftig bluss                        | 3-5                | *       | 5 3-5           |
| Wokbluss                             | 4-6                | *       | 3 4-6           |
| <b>Napoli-saus</b>                   |                    |         |                 |
| Normalbluss                          | 18-23              | *       | 6 2-4 * 4 16-19 |
| Kraftig bluss                        | 15-20              | *       | 8 1-3 * 6 14-17 |
| Wokbluss                             | 12-17              | *       | 7 2-4 * 5 10-13 |
| <b>Carbonara-saus</b>                |                    |         |                 |
| Normalbluss                          | 10-15              | *       | 6 5-7 * 3 5-8   |
| Kraftig bluss                        | 8-13               | *       | 5 4-6 * 3 4-7   |
| Wokbluss                             | 10-15              | *       | 3 10-15         |
| <b>Fisk</b>                          |                    |         |                 |
| <b>Panert lysing</b>                 |                    |         |                 |
| Kraftig bluss                        | 5-10               | *       | 8 5-10          |
| Normalbluss                          | 8-13               | *       | 9 8-13          |
| Wokbluss                             | 4-9                | *       | 9 1-3  4 3-6    |

| Rett<br>Bluss  | Totaltid<br>i min. | Trinn 1 | Trinn 2       |
|--|--------------------|---------|---------------|
| <b>Bakt laks</b>   |                    |         |               |
| Kraftig bluss  | 5-10               | *       | 7 2-4  1 3-6  |
| Normalbluss  | 5-10               | *       | 8 2-4  1 3-6  |
| Wokbluss   | 7-12               | *       | 6 2-4  1 5-8  |
| <b>Blåskjell</b>   |                    |         |               |
| Kraftig bluss  | 5-7                |         | 9 5-7         |
| Wokbluss   | 4-6                |         | 9 4-6         |
| Normalbluss  | 10-12              |         | 9 10-12       |
| <b>Kjøtt</b>   |                    |         |               |
| <b>Andebryst (1 stk.)</b>  |                    |         |               |
| Normalbluss  | 6-8                | *       | 7 6-8         |
| Kraftig bluss  | 9-11               | *       | 7 9-11        |
| Wokbluss   | 6-8                | *       | 5 6-8         |
| <b>Biff Stroganoff med oksefilet</b>                                       |                    |         |               |
| Kraftig bluss  | 8-13               | *       | 9 8-13        |
| Wokbluss   | 5-10               | *       | 7 5-10        |
| Normalbluss  | 12-17              | *       | 9 12-17       |
| <b>Kyllingsnitset (8 kyllingfileter)</b>                                   |                    |         |               |
| Kraftig bluss  | 7-12               | *       | 9 2-4 * 6 5-8 |
| Wokbluss   | 7-12               | *       | 9 2-4 * 5 5-8 |
| Normalbluss  | 7-12               | *       | 9 7-12        |
| <b>Kjøttdeig</b>   |                    |         |               |
| Kraftig bluss  | 15-20              | *       | 8 15-20       |
| Normalbluss  | 20-25              | *       | 9 20-25       |
| Wokbluss   | 15-20              | *       | 6 15-20       |
| <b>Ferdigretter</b>  |                    |         |               |
| <b>Fryste kroketter (16 stk.) fryste fiskepinner (12 stk.)</b>             |                    |         |               |
| Kraftig bluss  | 6-10               |         | 8 6-10        |
| Normalbluss  | 8-12               |         | 8 8-12        |
| Wokbluss   | 6-10               |         | 9 3-5  4 3-5  |
| <b>Små bratwurst (12 stk.)</b>   |                    |         |               |
| Kraftig bluss  | 5-10               |         | 9 1-3  7 4-7  |
| Normalbluss  | 7-12               |         | 9 7-12        |
| Wokbluss   | 5-10               |         | 9 1-3  5 4-7  |
| <b>Pølser (12 stk.)</b>  |                    |         |               |
| Normalbluss  | 8-13               |         | 9 8-13        |
| Wokbluss   | 9-14               |         | 4 9-14        |
| Kraftig bluss  | 7-12               |         | 7 7-12        |
| <b>Hamburger av storfe kjøtt (4 stk., 1 cm tykk, 110 g)</b>                |                    |         |               |
| Kraftig bluss  | 4-9                | *       | 9 1-3 * 7 3-6 |
| Wokbluss   | 4-9                | *       | 7 1-3 * 6 3-6 |
| Normalbluss  | 5-10               | *       | 9 1-3 * 8 4-7 |
| <b>Varme opp bønner i tomatsaus og holde dem varme (bruk Simmer Plate)</b> |                    |         |               |
| Normalbluss  | 20-22              |         | 6 5-7  1 15   |

| Retten   | Totaltid i min. | Trinn 1   | Trinn 2  |
|--|-----------------|---|--|
| <b>Bluss</b>   |                 |   |  |
| Pizza (20 cm diameter)                               |                 |   |  |
| Wokbluss   | 4-8             |  4     | 4-8  |
| Kraftig bluss  | 16-20           |  1     | 16-20  |
| Normalbluss  | 20-25           |  1     | 20-25  |
| <b>Dessert</b>                                       |                 |   |  |
| Risengrynsgrøt iht. Din 3360-12* (bruk Simmer Plate) |                 |   |  |
| Normalbluss  | 62-67           |  ** 8  | 27-32  2 35         |
| Risengrynsgrøt**                                     |                 |   |  |
| Normalbluss  | 30-35           |  * 8   | 9-11  * 4 21-24     |
| Wokbluss   | 23-28           |  * 6   | 8-10  * 4 15-18     |
| Smelt sjokolade iht. EN 60350-2 (bruk Simmer Plate)  |                 |   |  |
| Normalbluss  | 20-24           |  * 1   | 20-24  |
| Pannekaker (8 stk.)                                  |                 |   |  |
| Normalbluss  | 17-22           |  * 8   | 3-5  * 5 50 s/ side |
| Kraftig bluss  | 20-25           |  * 6   | 4-6  * 4 60 s/ side |
| Brødpudding (i vannbad)                              |                 |   |  |
| Kraftig bluss  | 25-30           |  9     | 10-12  6 15-18      |
| Wokbluss   | 23-28           |  9    | 8-10  7 15-18      |
| Normalbluss  | 27-32           |  9   | 10-12  7 17-20    |
| Spansk pudding**                                     |                 |   |  |
| Kraftig bluss  | 3-8             |  * 5 | 3-8  |
| Normalbluss  | 8-13            |  * 5 | 8-13   |
| Wokbluss   | 3-8             |  * 3 | 3-8  |
| Sukkerbrød (i vannbad)                               |                 |   |  |
| Kraftig bluss  | 35-40           |  9   | 35-40  |
| Wokbluss   | 40-45           |  9   | 40-45  |
| Normalbluss  | 45-50           |  9   | 45-50  |

### 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 skubb dem med en ikke-metallisk børste.

Alternativt kan ringene settes i oppvaskmaskinen. Bruk oppvaskmidlet som anbefales av oppvaskmaskinprodusenten. Hvis de er meget skitne, anbefaler vi en grovrengjøring av ringene.

Du må ikke sette inn loddene til brennerne i oppvaskmaskinen.

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

### Vedlikehold

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

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

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

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

## 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   | Mulig årsak   | Utbedring  |
|--|---|--|
| Feil på den generelle elektriske driften.  | Sikringen er defekt.  | Kontroller om en av sikringene i sikringsskapet er skadet, og bytt den i så fall ut.   |
|  | Automatisk sikring eller jordfeilbryter er utløst.  | Kontroller på betjeningsfeltet om den automatiske sikringen eller en jordfeilbryter har falt ut.   |
| Den elektriske tenningen fungerer ikke.  | Det kan være matrester eller rester av rengjøringsmidler mellom tennstiften og brenneren. | Området mellom tennstift og brenner må være rent.  |
|  | Brennerne er fuktige.   | Tørk brennerne nøye.   |
|  | Brennerlokkene er ikke satt på riktig.  | Forsikre deg om at lokket ligger ordentlig på.   |
|  | Apparatet er ikke jordet, det er feil tilkoblet eller jordkabelen er skadet.              | Ta kontakt med en elektriker.  |
| Den automatiske tenningen fungerer ikke, og i displayet vises symbolet <b>F1</b> eller <b>F2</b> . | Elektronikken er overopphetet.  | Slå av brenneren, eller bruk bare det laveste effekttrinnet inntil elektronikken er tilstrekkelig avkjølt.   |
| Flammen i blusset brenner ujevnt.  | Brennerlokkene er ikke satt på riktig.  | Legg brennerdelene riktig på tilsvarende bluss.  |
|  | Brennerspaltene er tilsmusset.  | Rengjør brennerspaltene.   |
| Gasstrømmen ser ikke ut til å fungere som den skal, eller det kommer ikke noe gass ut.             | Gasstilførselen er stengt av en mellomventil.   | Åpne mellomventilen.   |
|  | Ved bruk av gassflaske må du kontrollere at den ikke er tom.                              | Bytt gassflasken.  |
| Det lukter gass på kjøkkenet.  | En gasskran er åpen.  | Lukk gasskranen.   |
|  | Gassflasken er feil tilkoblet.  | Forsikre deg om at gassflasken er riktig tilkoblet.  |
|  | Mulig gasslekkasje.   | Steng hovedkranen på gassledningen, luft rommet og ring omgående til en autorisert installatør som kan kontrollere gassanlegget og utstede installasjonssertifikat. Ikke bruk apparatet før du er sikker på at det ikke lekker gass fra verken apparat eller anlegg. |
| Brenneren slår seg av så snart dreiebryteren slippes.  | Dreiebryteren er ikke holdt inne lenge nok.   | Hold dreiebryteren inne noen sekunder til mens brenneren er innkoblet.   |
|  | Brennerspaltene er tilsmusset.  | Rengjør brennerspaltene.   |
| I displayet vises <b>F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9</b> .  | Feil på elektronikken.  | Koble koketoppen fra strømmettet. Vent i noen sekunder og koble til på nytt. Ta kontakt med kundeservice dersom indikasjonen fortsetter å lyse.  |
| Displayets visning av koketrinn avviker alltid fra koketrinnet som er valgt med dreiebryteren.     | Feil kalibrering av elektronikken.  | Utfør kalibrering i henhold til monteringsanvisningen.   |

## 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 . . . . . | 33 |
|    | Viktiga säkerhetsanvisningar! . . . . . | 34 |
|    | Lär dig enheten . . . . .               | 35 |
|  | Kontroller och brännare . . . . .       | 35 |
|  | Restvärmeindikering . . . . .           | 36 |
|  | Tillbehör . . . . .                     | 36 |
|    | Gasbrännare . . . . .                   | 37 |
|  | Slå på manuellt . . . . .               | 37 |
|  | Autotändning . . . . .                  | 37 |
|  | Säkerhetssystem . . . . .               | 37 |
|  | Slå av brännare . . . . .               | 37 |
|  | Obs! . . . . .                          | 37 |
|    | Tabeller och tips . . . . .             | 37 |
|  | Lämpliga kokkärl . . . . .              | 37 |
|  | Varning . . . . .                       | 37 |
|  | Matlagningstabell . . . . .             | 38 |
|    | Rengöring och skötsel . . . . .         | 40 |
|  | Rengöring . . . . .                     | 40 |
|  | Underhåll . . . . .                     | 40 |
|  | Hur åtgärda fel? . . . . .              | 41 |
|  | Service . . . . .                       | 42 |
|  | Garantivillkor . . . . .                | 42 |
|  | Återvinning . . . . .                   | 42 |
|  | Återvinning . . . . .                   | 42 |

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

## 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.

Enhetsen 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 spishällens 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 spishällen 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 spishällen. Förvara inte föremål på spishällen.
- 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.

- Kör du brännaren på för hög effekt, så blir temperaturen mycket hög. Brännbara material kan börja brinna. Effektlägesindikeringen på displayen kan avvika från inställt vredläge. Effektlägesindikeringen på displayen är bara till för att ge extrainfo. Ställ alltid in effektläge efter vredmarkeringarna.

### **⚠ Varning – Risk för personskador!!**

- Sprickor och brott på glasskivan är farliga. Slå genast av alla brännare och elvärmare. Dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Stäng av gastillförseln. Rör inte enhetens ovansida. Slå aldrig på en trasig enhet. Kontakta service.
- Käril 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!**

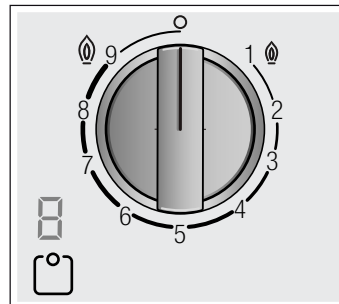
- Använd inte ångrengöringsmaskiner för att rengöra apparaten.
- Sprickor och hack i glasskivan innebär risk för stötar. Ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

## 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.



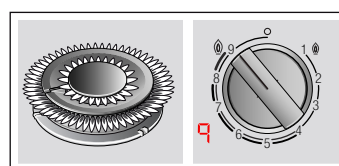
#### Indikeringar

|   |                          |
|---|--------------------------|
|    | Vredreglerad brännare    |
|    | Brännare av              |
|   | Maxeffekt och eltändning |
|  | Minimieffekt             |

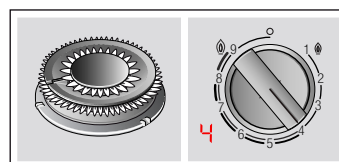
#### Displayvisningar

|   |             |
|---|-------------|
|  | Eltändning  |
|  | Effektlägen |
|  | Brännare av |
|  | Restvärme   |

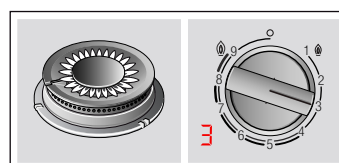
De inre och yttre brännarringarna på effektbrännaren går att reglera oberoende av varandra. Möjliga effektlägen:



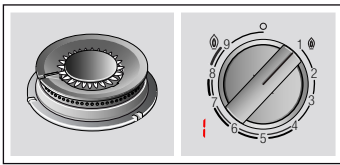
yttre och inre brännarring på maxeffekt.



yttre brännarring på minimieffekt, inre på maxeffekt.



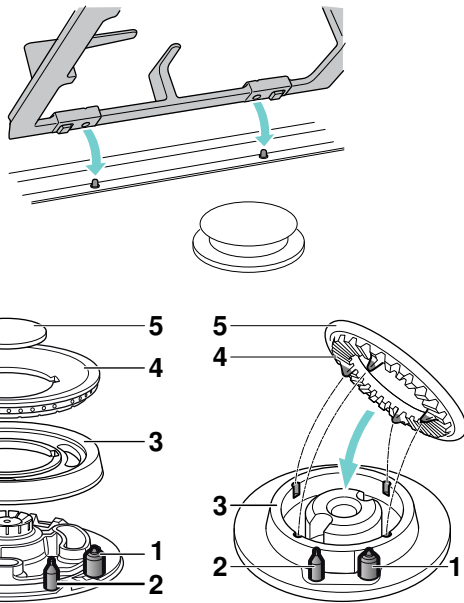
inre brännarring på maxeffekt.



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       | Brännarring  |
| 4       | Spridare     |
| 5       | Brännarlock  |

## Restvärmeindikering

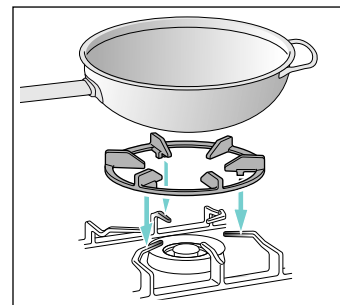
Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon som varnar för heta eller varma kokzoner.

Får du upp **H** på displayen är kokzonen fortfarande het. Displayen om till **h** när kokzonen svalnat. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt. Rör inte kokzoner med den indikeringen.

## Tillbehör

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

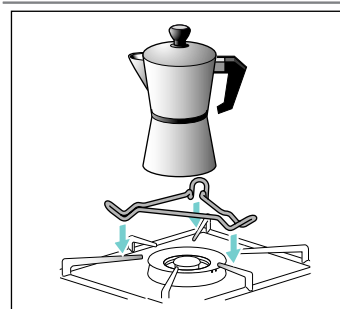
Apparaterna kan kombineras med varandra eller med konventionella spishällar av samma märke med hjälp av tillbehören för hopfogning. Se katalog.



### Wokgaller

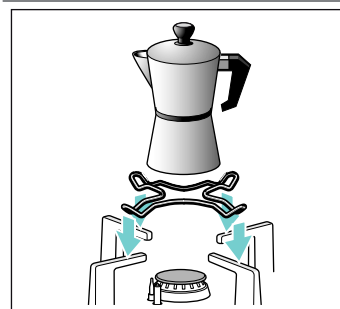
Bara avsett för användning på wokbrännare med två eller tre lågor. Använd bara pannor med botten- $\varnothing > 26$  cm, stekplattor, lergrytor, paellapannor, wokpannor osv.

Vi rekommenderar att du använder wokgaller eftersom det ger enheten längre livslängd.



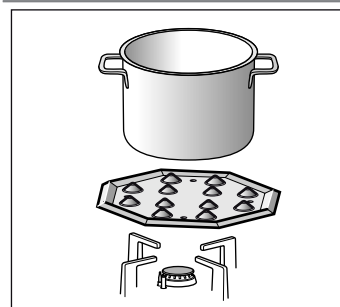
### Galler för mockabryggare

Bara avsett för användning på inre wokbrännaringen. Använd bryggare med botten- $\varnothing < 22$  cm.



### Galler för mockabryggare

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



### Sjudplatta

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

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

## Kod

HEZ233720 Wokgaller

HEZ298113 Galler för mockabryggare på wokbrännaren

HEZ298114 Galler för mockabryggare på minsta brännaren

HEZ298105 Sjudplatta

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 (cigarettdändare, tändsticka osv.) vid brännaren.

### Autotändning

Om gashälen har autotändning:

1. Tryck på brännarvredet och vrid åt vänster till maxläget.  
Alla brännare gnisttänder när du håller vredet intryckt och du får upp  på displayen. 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 10 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.

### Slå av brännare

Vrid vredet åt höger till läge 0. Du får upp  på displayen och några sekunder senare även restvärmeindikeringen.

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.

### 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

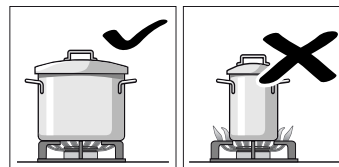
### Lämpliga kokkärl

| 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                                      |

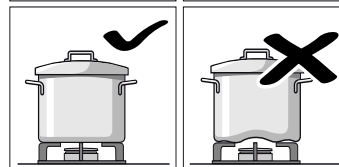
Kastrullen, grytan eller panna får inte sticka ut över hällkanten.

### Varning

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

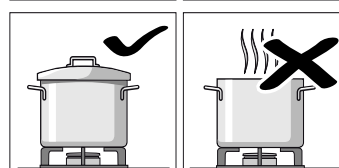


Använd kokkärl av lämplig storlek för varje brännare. Använd inte små kokkärl till stora brännare. Lågan ska inte nå kastrullens sidor.



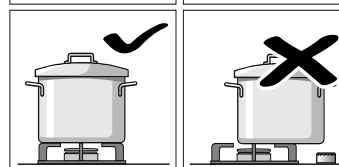
Använd aldrig deformerade kokkärl som kan stå ostadigt på spishällen. Kokkärl kan välta.

Använd enbart kärl med plan och tjock botten. Tillaga inte utan lock eller med locket förskjutet. Annars förlorar man en del av energin.

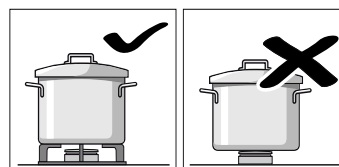


Placera kokkärlet mitt på brännaren. I annat fall kan det välta.

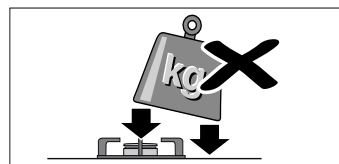
Använd inte stora kokkärl på brännarna nära reglagen. De kan skadas av alltför hög värme.



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                    |                 |  |  |  |  |  |  |
| <b>Soppor, redda soppor</b> |                 |   |   |   |   |   |   |
| 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                           | Totaltid i min. | Steg 1  |   |   | Steg 2  |   |   |
|-----------------------------------|-----------------|---|---|---|---|---|---|
| Brännare                          |                 |    |  |  |    |  |  |
| <b>Soppor, redda soppor</b>       |                 |   |   |   |   |   |   |
| Fisksoppa                         |                 |   |   |   |   |   |   |
| Effektbrännare                    | 12-17           |    | 8   | 7-9   |    | 1   | 5-8   |
| Normalbrännare                    | 17-22           |    | 8   | 11-13   |    | 1   | 6-9   |
| Wokbrännare                       | 10-15           |    | 9   | 4-6   |    | 4   | 6-9   |
| 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   | 7-9   |    | 4   | 18-21   |
| Minestrone (grönsaksoppa)         |                 |   |   |   |   |   |   |
| Effektbrännare                    | 47-52           |    | 9   | 10-12   |    | 5   | 37-40   |
| Normalbrännare                    | 57-62           |    | 9   | 10-12   |    | 6   | 47-50   |
| Wokbrännare                       | 45-50           |    | 7   | 8-10  |    | 4   | 37-40   |
| <b>Pasta och ris</b>              |                 |   |   |   |   |   |   |
| 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                       | 13-18           |  | 8   | 4-6   |  | 4   | 9-12  |
| Ravioli                           |                 |   |   |   |   |   |   |
| Effektbrännare                    | 9-14            |  | 9   | 4-6   |  | 6   | 5-8   |
| Normalbrännare                    | 17-22           |  | 8   | 12-14   |  | 8   | 5-8   |
| Wokbrännare                       | 10-15           |  | 8   | 4-6   |  | 8   | 6-9   |
| <b>Grönsaker och baljväxter</b>   |                 |   |   |   |   |   |   |
| 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   |
| Normalbrännare                    | 52-57           |  | 9   | 12-14   |  | 5   | 40-43   |
| Wokbrännare                       | 47-52           |  | 7   | 10-12   |  | 5   | 37-40   |
| Berglinser                        |                 |   |   |   |   |   |   |
| Effektbrännare                    | 40-45           |  | 9   | 8-10  |  | 8   | 32-35   |
| Normalbrännare                    | 50-55           |  | 9   | 18-20   |  | 6   | 32-35   |
| Wokbrännare                       | 45-50           |  | 9   | 7-9   |  | 4   | 38-41   |
| Grönsaker i tempurismet           |                 |   |   |   |   |   |   |
| Effektbrännare                    | 12-17           |  | 7   | 6-8   |  | 6   | 6-9   |
| Normalbrännare                    | 15-20           |  | 8   | 8-10  |  | 7   | 7-10  |
| Wokbrännare                       | 10-15           |  | 7   | 5-7   |  | 5   | 5-8   |
| Sauterade, färska grönsaker**     |                 |   |   |   |   |   |   |
| Wokbrännare                       | 5-7             |  | 9   | 5-7   |   |   |   |

| Maträtt<br>Brännare | Totaltid<br>i min. | Steg 1 | Steg 2  |
|---------------------|--------------------|--------|---------|
| Effektbrännare      | 6-8                | *      | 9 6-8   |
| Pommes frites       |                    |        |         |
| Wokbrännare         | 12-17              | *      | 7 12-17 |
| Effektbrännare      | 15-20              | *      | 9 15-20 |
| Normalbrännare      | 25-30              | *      | 9 25-30 |

**Ägg**

|                    |       |   |                |
|--------------------|-------|---|----------------|
| Shakshuka, menemen |       |   |                |
| Normalbrännare     | 15-20 | * | 9 10-12  4 5-8 |
| Effektbrännare     | 13-18 | * | 8 7-9  3 6-9   |
| Wokbrännare        | 15-20 | * | 6 11-13  4 4-7 |
| Omelett (1 st.)    |       |   |                |
| Normalbrännare     | 3-5   | * | 8 3-5          |
| Effektbrännare     | 2-4   | * | 9 2-4          |
| Wokbrännare        | 2-4   | * | 5 2-4          |
| Spansk tortilla    |       |   |                |
| Effektbrännare     | 25-30 | * | 9 25-30        |
| Wokbrännare        | 18-23 | * | 7 18-23        |

**Såser**

|                      |       |   |                 |
|----------------------|-------|---|-----------------|
| Béchamelsås**        |       |   |                 |
| Normalbrännare       | 10-15 | * | 5 2-4 * 5 8-11  |
| Wokbrännare          | 3-8   | * | 5 1-2 * 5 2-6   |
| Effektbrännare       | 3-8   | * | 5 1-2 * 5 2-6   |
| Sås med blåmöglost** |       |   |                 |
| Normalbrännare       | 3-5   | * | 7 3-5           |
| Effektbrännare       | 3-5   | * | 5 3-5           |
| Wokbrännare          | 4-6   | * | 3 4-6           |
| Tomatsås             |       |   |                 |
| Normalbrännare       | 18-23 | * | 6 2-4 * 4 16-19 |
| Effektbrännare       | 15-20 | * | 8 1-3 * 6 14-17 |
| Wokbrännare          | 12-17 | * | 7 2-4 * 5 10-13 |
| Carbonara-sås        |       |   |                 |
| Normalbrännare       | 10-15 | * | 6 5-7 * 3 5-8   |
| Effektbrännare       | 8-13  | * | 5 4-6 * 3 4-7   |
| Wokbrännare          | 10-15 | * | 3 10-15         |

**Fisk**

|                 |      |   |              |
|-----------------|------|---|--------------|
| Kummel, panerad |      |   |              |
| Effektbrännare  | 5-10 | * | 8 5-10       |
| Normalbrännare  | 8-13 | * | 9 8-13       |
| Wokbrännare     | 4-9  | * | 9 1-3  4 3-6 |
| Inbakt lax      |      |   |              |
| Effektbrännare  | 5-10 | * | 7 2-4  1 3-6 |
| Normalbrännare  | 5-10 | * | 8 2-4  1 3-6 |
| Wokbrännare     | 7-12 | * | 6 2-4  1 5-8 |
| Musslor         |      |   |              |
| Effektbrännare  | 5-7  | * | 9 5-7        |

| Maträtt<br>Brännare | Totaltid<br>i min. | Steg 1 | Steg 2  |
|---------------------|--------------------|--------|---------|
| Wokbrännare         | 4-6                | *      | 9 4-6   |
| Normalbrännare      | 10-12              | *      | 9 10-12 |

**Kött**

|   |       |   |               |
|---|-------|---|---------------|
| Ankröst (1 st.)                           |       |   |               |
| Normalbrännare                            | 6-8   | * | 7 6-8         |
| Effektbrännare                            | 9-11  | * | 7 9-11        |
| Wokbrännare                               | 6-8   | * | 5 6-8         |
| Biff Stroganoff                           |       |   |               |
| Effektbrännare                            | 8-13  | * | 9 8-13        |
| Wokbrännare                               | 5-10  | * | 7 5-10        |
| Normalbrännare                            | 12-17 | * | 9 12-17       |
| Kycklingschnitzel (8 kycklingbröstfiléer) |       |   |               |
| Effektbrännare                            | 7-12  | * | 9 2-4 * 6 5-8 |
| Wokbrännare                               | 7-12  | * | 9 2-4 * 5 5-8 |
| Normalbrännare                            | 7-12  | * | 9 7-12        |
| Köttfärs                                  |       |   |               |
| Effektbrännare                            | 15-20 | * | 8 15-20       |
| Normalbrännare                            | 20-25 | * | 9 20-25       |
| Wokbrännare                               | 15-20 | * | 6 15-20       |

**Färdigmat**

|  |       |    |               |
|--|-------|----|---------------|
| Frysta kroketter (16 st.) frysta fiskpinnar (12 st.)         |       |    |               |
| Effektbrännare   | 6-10  | *  | 8 6-10        |
| Normalbrännare   | 8-12  | *  | 8 8-12        |
| Wokbrännare  | 6-10  | *  | 9 3-5  4 3-5  |
| Prinskorv (12 st.)   |       |    |               |
| Effektbrännare   | 5-10  | *  | 9 1-3  7 4-7  |
| Normalbrännare   | 7-12  | *  | 9 7-12        |
| Wokbrännare  | 5-10  | *  | 9 1-3  5 4-7  |
| Varmkorv (12 st.)  |       |    |               |
| Normalbrännare   | 8-13  | *  | 9 8-13        |
| Wokbrännare  | 9-14  | *  | 4 9-14        |
| Effektbrännare   | 7-12  | *  | 7 7-12        |
| Hamburgare på nötfärs (4 st., 1 cm tjocka, 110 g)            |       |    |               |
| Effektbrännare   | 4-9   | *  | 9 1-3 * 7 3-6 |
| Wokbrännare  | 4-9   | *  | 7 1-3 * 6 3-6 |
| Normalbrännare   | 5-10  | *  | 9 1-3 * 8 4-7 |
| Värma på och varmhålla bönor i tomatsås (använd sjudplattan) |       |    |               |
| Normalbrännare   | 20-22 | *  | 6 5-7  1 15   |
| Pizza (Ø 20 cm)  |       |    |               |
| Wokbrännare  | 4-8   | *  | 4 4-8         |
| Effektbrännare   | 16-20 | *  | 1 16-20       |
| Normalbrännare   | 20-25 | *  | 1 20-25       |
| <b>Dessurter</b>   |       |    |               |
| Risgrynsgröt enligt DIN 3360-12* (använd sjudplattan)        |       |    |               |
| Normalbrännare   | 62-67 | ** | 8 27-32  2 35 |

| Maträtt<br>Brännare                                   | Totaltid<br>i min. | Steg 1 |   |       | Steg 2 |   |               |
|---|--------------------|--------|---|-------|--------|---|---------------|
|   |                    |        |   |       |        |   |               |
| Risgrönsgröt**  |                    |        |   |       |        |   |               |
| Normalbrännare  | 30-35              | *      | 8 | 9-11  | *      | 4 | 21-24         |
| Wokbrännare   | 23-28              | *      | 6 | 8-10  | *      | 4 | 15-18         |
| Smälta choklad enligt EN 60350-2 (använd sjudplattan) |                    |        |   |       |        |   |               |
| Normalbrännare  | 20-24              | *      | 1 | 20-24 |        |   |               |
| Pannkakor (8 st.)                                     |                    |        |   |       |        |   |               |
| Normalbrännare  | 17-22              | *      | 8 | 3-5   | *      | 5 | 50 s/<br>sida |
| Effektbrännare  | 20-25              | *      | 6 | 4-6   | *      | 4 | 60 s/<br>sida |
| Brödpudding (i vattenbad)                             |                    |        |   |       |        |   |               |
| Effektbrännare  | 25-30              |        | 9 | 10-12 |        | 6 | 15-18         |
| Wokbrännare   | 23-28              |        | 9 | 8-10  |        | 7 | 15-18         |
| Normalbrännare  | 27-32              |        | 9 | 10-12 |        | 7 | 17-20         |
| Spansk pudding**                                      |                    |        |   |       |        |   |               |
| Effektbrännare  | 3-8                | *      | 5 | 3-8   |        |   |               |
| Normalbrännare  | 8-13               | *      | 5 | 8-13  |        |   |               |
| Wokbrännare   | 3-8                | *      | 3 | 3-8   |        |   |               |
| Biskvier (i vattenbad)                                |                    |        |   |       |        |   |               |
| Effektbrännare  | 35-40              |        | 9 | 35-40 |        |   |               |
| Wokbrännare   | 40-45              |        | 9 | 40-45 |        |   |               |
| Normalbrännare  | 45-50              |        | 9 | 45-50 |        |   |               |

### 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 wokar 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.

Annars kan man placera gallren i diskmaskinen. Använd det rengöringsmedel som rekommenderas av diskmaskinstillverkaren. Vid hård smuts bör gallren rengöras i förväg.

Placera inte brännarnas lock i diskmaskinen.

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

### Underhåll

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

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

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

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



## Hur åtgärda fel?

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

| Fel  | Möjlig orsak   | Åtgärd   |
|--|--|--|
| Allmänt elfel.   | Trasig säkring.  | Kontrollera om säkringen gått i proppskåpet, byt om det behövs.  |
|  | Automatsäkringen eller jordfelsbrytaren har löst ut.                             | Kontrollera på elcentralen om automatsäkringen eller jordfelsbrytaren har löst ut.   |
| Autotändningen fungerar inte.  | Det kan finnas rester av mat eller rengöringsmedel mellan tändning och brännare. | Håll rent mellan tändning och brännare.  |
|  | Brännarna är fuktiga.  | Torka av brännarlocken ordentligt.   |
|  | Brännarlocken är inte rätt påsatta.  | Se till så att locken ligger på ordentligt.  |
|  | Enheten är ojordad, felansluten eller har skadad jordkabel.                      | Kontakta behörig elektriker.   |
| Autotändningen fungerar inte och du får upp <b>F1</b> eller <b>F2</b> på displayen.      | Elektroniken är överhettad.  | Slå av brännaren eller kör på sparlåga tills elektroniken svalnat tillräckligt.  |
| Brännarlågan brinner ojämnt.   | Brännardelarna är inte rätt påsatta.   | Sätt på brännardelarna ordentligt på resp. brännare.   |
|  | Spridarslitsarna är smutsiga.  | Rengör spridarslitsarna.   |
| Gasflödet är onormalt eller så kommer det ingen gas alls.                                | Mellanliggande ventiler stänger av gasflödet.                                    | Öppna mellanliggande ventiler.   |
|  | Använder du gasflaska, kontrollera så att den inte är tom.                       | Byt gasflaska.   |
| Det luktar gas i köket.  | Gaskranen är öppen.  | Vrid av gaskranarna.   |
|  | Gasflaskan är felansluten.   | Se till så att gasflaskan blir ansluten ordentligt.  |
|  | Risk för gasläcka.   | Vrid av gaskranen, vädra ur rummet och kontakta genast behörig montör som får gå igenom gasanläggningen och utfärda installationscertifikat. Använd inte enheten förrän du är säker på att varken installation eller enhet läcker. |
| Brännaren slocknar när du släpper vredet.  | Du har inte hållit vredet intryckt tillräckligt länge.                           | Håll vredet intryckt några sekunder längre efter att brännaren tänd.   |
|  | Spridarslitsarna är smutsiga.  | Rengör spridarslitsarna.   |
| Du får upp <b>F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9</b> på displayen.                               | Elektronikfel.   | Gör hällen strömlös. Vänta några sekunder och anslut igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service.   |
| Kokzonsindikeringen på displayen avviker hela tiden från effektläget du valt med vredet. | Felkalibrerad elektronik.  | Kalibrera som monteringsanvisningen anger.   |

## 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.
- Häll inte ut använd olja i avloppet. Spara den i slutet kärl och lämna in den på miljöanläggning eller, avsaknad av sådan, i sopkärl (för vidare transport till kontrollerad soptipp; detta är förmodligen inte den bästa lösningen men på detta sätt smutsas i varje fall inte vattnet ner).





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



9001132858

980115(F)