



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



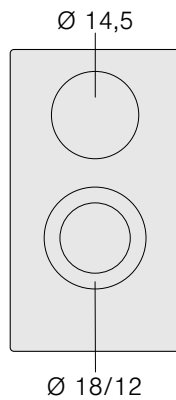
**Häll
PKF375FP1.**



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

PKF375FP1.



Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	3		Automatisk säkerhetsavstängning	9
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	3		Effektförbrukningsdisplay	9
	Skadeorsaker	4		Grundinställningar	9
	Översikt	4		Ändra grundinställningarna	10
	Återvinning	4		Rengöring	10
	Energispartips	4		Glaskeramik	10
	Återvinning	4		Hällinfattningen	10
	Lär dig enheten	5		Hur åtgärda fel?	11
	Kontrollpanelen	5		E-meddelande i displayen	11
	Kok- zonerna	5		Service	12
	Restvärmeindikering	5		E- och FD-nummer	12
	Använda maskinen	6		Provrätter	12
	Slå på och av hällen	6			
	Ställa in kokzon	6			
	Matlagningstabell	6			
	PowerBoost-funktion	7			
	Starta Powerboost- funktionen	7			
	Slå av Powerboost- funktionen	7			
	Barnspärr	7			
	Slå på och av barnspärren	7			
	Automatisk barnspärr	7			
	Tidsfunktioner	8			
	Automatisk avstängning av kokzon	8			
	Automatisk timer	8			
	Kökstimer	8			
	Stoppursfunktion	8			

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

Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

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

Täck aldrig hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

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 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Risk för personskador!!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna botten. Ojämna botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är vanligtvis något större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Kastrullen ska helst täcka en så stor del av kokzonen som möjligt.
- Vrid ner till lägre effekt i god tid.
- Efter uppkok, välj lämpligt effektläge för fortsatt tillagning. Ett för högt effektläge är slöseri med energi.
- Utnyttja kokzonens eftervärme. Vid längre tillagningstider kan du slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



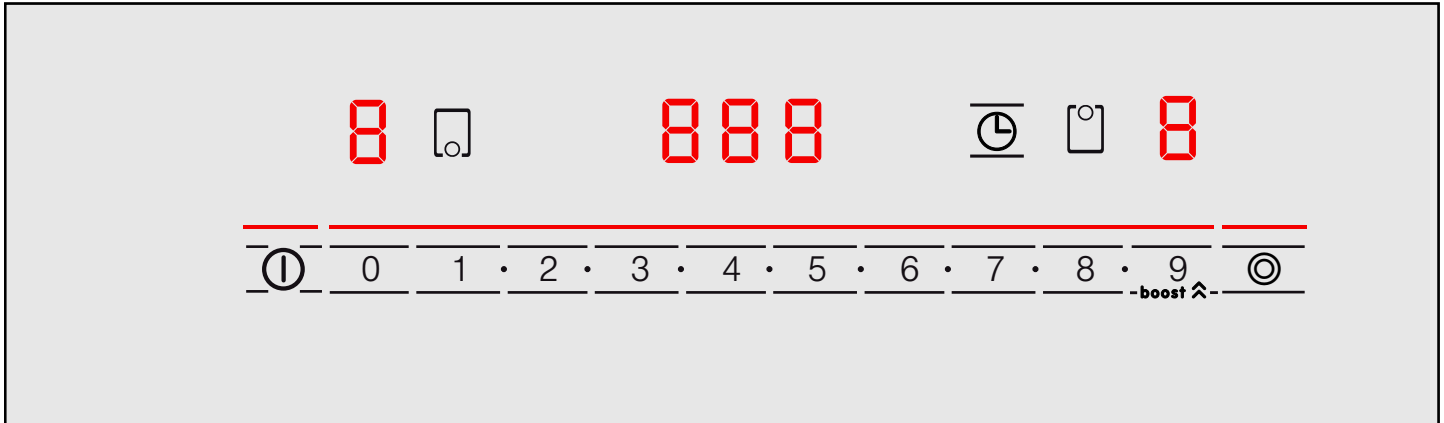
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär dig enheten

Måttangivelserna för hällen hittar du i typöversikten.
→ *Sidan 2*

Kontrollpanelen



Symboler	
I-9	Effektlägen
H/h	Restvärme
b	Powerboost-funktion
88	Timer

Kontroller	
ⓘ	Huvudbrytare
	Val av kokzon
1•2•3•4•	Inställningsdel
⊙	Påslagning av dubbelkokzon
⌚	Tidsfunktioner / Barnspärr
boost 	Powerboost-funktion

Anvisningar

- När du trycker på en symbol med fingret aktiveras motsvarande funktion.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller i närheten av kontrollampor/indikatorer och givare. Elektronik kan bli överhettad.

Kok- zonerna

Kokzon	Starta och stänga av
○ Enkelkokzon	
⊙ Dubbelkokzon	Välj kokzon, tryck på ⊙-symbolen

Slå på kokzonen: respektive indikering lyser

Anvisningar

- Mörka området i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De har ingen inverkan på kokzonens funktion.
- Kokzonen reglerar uppvärmningen genom att slå på och av den. Även vid maxeffekt slås uppvärmningen på och av.
- Vid flerkokzoner kan de inre kokzonselementens uppvärmningar och påslagningarnas uppvärmningar slås på och av vid olika tidpunkter.

Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

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

Använda maskinen

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

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på

Tryck på symbolen ①. Enheten ger signal. Ljusbalken över huvudbrytaren lyser. Indikeringarna på kontrollerna och effektlägesindikeringarna ② lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av

Tryck på symbolen ① tills ljusbalken över huvudbrytaren och indikeringarna slocknar. Alla kokzoner är av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du stänger av. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går hällen igång med tidigare inställningar.

Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.

Effektläge 1 = lägsta effekt

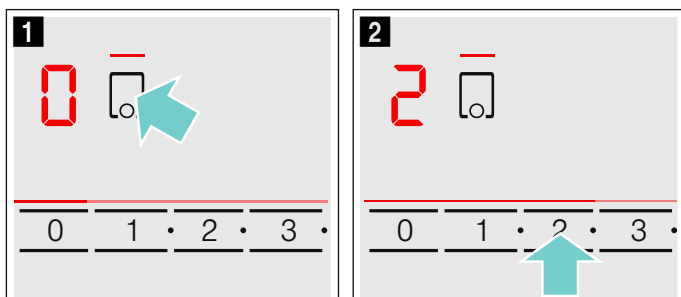
Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektlägen har mellanlägen. Dessa är markerade med punkter.

Ställa in effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på ② och välj kokzon. ③ lyser ljust på effektlägesindikeringen.
2. Ställ in önskat effektläge.



Kokzonen är på.

Ändra effektläge:

Välj kokzon och ställ in önskat effektläge.

Slå av en kokzon:

Välj kokzon. Ställ in på 0. Efter ca. 10 sekunder tänds restvärmeindikeringen.

Anvisning: Den senast använda kokzonen förblir aktiv. Kokzonen kan ställas in utan att du behöver välja den igen.

Matlagningstabell

I tabellen nedan hittar du några exempel.

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

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

Mat som steks hårt eller som avger mycket vätska vid stekningen, ska helst stekas i mindre bitar.

Tips för hur du lagar mat och samtidigt sparar energi hittar du i kapitlet om miljöskydd. → Sidan 4

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
Uppvärmning och varmhållning		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1.-2.	-
Värma korvar i vatten**	3-4	-
Tina och värma		
Djupfrost spenat	2.-3.	10-20 min
Gulasch, djupfrost	2.-3.	20-30 min
Sjuda		
Knödel, klimp	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1-2	3-6 min
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, holländaisesås	3-4	8-12 min
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min
Risgrynsgröt	1.-2.	35-45 min
Skalpotatis	4-5	25-30 min
Kokt potatis	4-5	15-25 min
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min
Grytor, soppor	3.-4.	15-60 min
Grönsaker	2.-3.	10-20 min
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	10-20 min
Tryckkokning	4-5	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Bräsering		
Rullader	4-5	50-60 min
Grytstek	4-5	60-100 min
Gulasch	2.-3.	50-60 min
Steka med lite olja**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min
Schnitzel, djupfrost	6-7	8-12 min
Kotlett, opanerad eller panerad***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.-5.	30-40 min
Fågelbröst (2 cm tjockt)***	5-6	10-20 min
Fågelbröst, djupfrost***	5-6	10-30 min
Fisk och fiskfilé, opanerad	5-6	8-20 min
Fisk och fiskfilé, panerad	6-7	8-20 min
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min
Scampi och räkor	7-8	4-10 min
Sautera grönsaker, färsk svamp	7-8	10-20 min
Grönsaker, kött i strimlor i asiatisk stil	7.-8.	15-20 min
Rätter för stekpanna, djupfrysta	6-7	6-10 min
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3.-4.	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min
Fritering (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Fisk, panerad eller inbakad	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerade eller inbakade, tempura	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta



PowerBoost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan större mängder vatten värmas ännu snabbare än med effektläge 9.

Powerboost-funktionen finns endast för kokzoner som är märkta med symbolerna **boost** och

För dubbelkokzoner måste driften slås på med det 2:a kokzonselementets Powerboost-funktion.

Starta Powerboost-funktionen

1. Välj kokzon.
2. Ställ in effektläge 9, tryck en gång till på 9. Symbolen

Powerboost-funktionen är inkopplad.

Slå av Powerboost-funktionen

1. Välj kokzon.
2. Ställ in valfritt fortsatt effektläge. Indikeringen

Powerboost-funktionen är av.

Anvisningar

- Om du inte stänger av Powerboost-funktionen, stängs den av automatiskt efter en viss tid. Kokzonen återgår till effektläge 9.
- Beakta att olja och fett upphettas snabbt med Powerboost-funktionen. Lämna aldrig matlagningen utan uppsikt. Överhettad olja och överhettat fett antänds snabbt, se kapitlet Viktiga säkerhetsanvisningar. → *Sidan 3*



Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på och av barnspärren

Hällen ska vara av.

Slå på: tryck på

Indikeringen

Slå av: tryck på

Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren. → *Sidan 9*

Tidsfunktioner

Det finns 3 olika tidsfunktioner:



- Automatisk avstängning av kokzon
- Kökstimer
- Stoppur

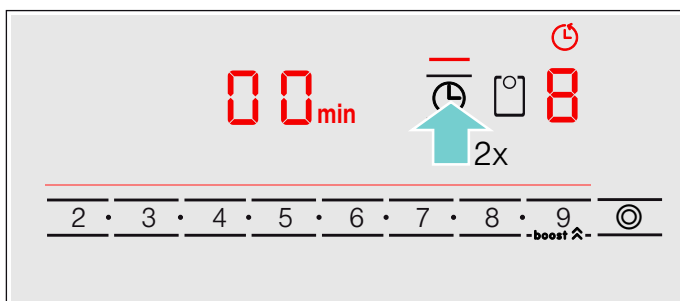
Automatisk avstängning av kokzon

Ställ in tillagningstid för den kokzon du vill ha. Kokzonen slår av automatiskt efter tillagningstidens slut.

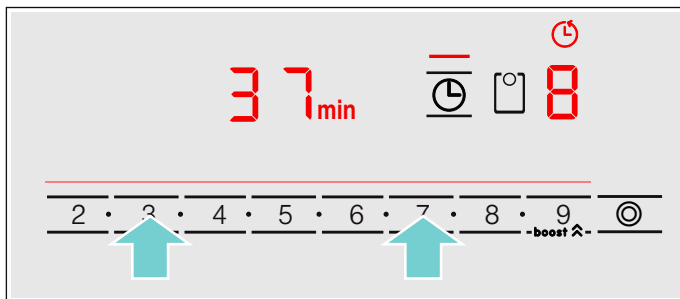
Ställa in tillagningstiden

Kokzonen ska vara påslagen.

1. Ställ in effektläget.
2. Tryck 2 gånger på -symbolen. Indikeringen  lyser. På timerdisplayen lyser **00 min**.




3. Ställ in den tillagningstid du vill på inställningsdelen inom 10 sekunder.




Tillagningstiden går ut. Om du har ställt in tillagningstid för flera kokzoner visas tiden för den aktiva kokzonen.

När tiden har gått ut

Kokzonen slår av när tillagningstiden går ut. En ljudsignal avges och **00** blinkar på displayen i 10 sekunder. -indikeringen blinkar. Tryck på valfri symbol. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Ändra eller återkalla tillagningstid

Välj kokzon och tryck därefter 2 gånger på -symbolen. Ändra tillagningstiden eller sätt den på **00** i inställningsintervallet.


Anvisningar

- Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 99 minuter.
- Om det är mindre än en minut kvar på tiden, byter displayen från minut- till sekundvisning.

Automatisk timer

Funktionen ställer in en tillagningstid för alla kokzoner. När du slår på en kokzon börjar den inställda tillagningstiden räkna ned. Kokzonen stängs av automatiskt när tillagningstiden går ut.



Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska timern. → *Sidan 9*

Anvisning: Du kan ändra tillagningstiden eller stänga av den automatiska timern för en kokzon: Välj kokzon och tryck därefter 2 gånger på -symbolen. Ändra tillagningstiden eller sätt den på **00** i inställningsintervallet.


Kökstimer

Kökstimern kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är helt oberoende av övriga inställningar.



Ställa kökstimern

1. Tryck på -symbolen tills den -indikering du vill ha lyser kraftigt. På timerdisplayen lyser **00 min**.
2. Ställ in önskad tid. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

När tiden har gått ut

När tiden har gått ut avges en ljudsignal och **00** blinkar på displayen i 10 sekunder. -indikeringen blinkar. Tryck på valfri symbol. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.



Justera tiden



Tryck på -symbolen tills den -indikering du vill ha lyser kraftigt. Ställ in på nytt.

Stoppursfunktion

Med stoppursfunktionen visas den tid som har gått sedan uret startades.

Stoppursfunktion arbetar endast när hällen är på. När hällen stängs av stängs även stoppursfunktionen av.

Slå på: Tryck på -symbolen tills den -indikering du vill ha lyser. Du får upp **00** på timerdisplayen. Rör inställningsområdet på valfritt ställe och sedan börjar tidtagningen. Den första minuten visas sekunder, sedan minuter.

Slå av: Tryck på -symbolen tills den -indikering du vill ha lyser. Vidrör på nytt inställningsområdet på valfritt ställe. Timer-indikeringen slocknar.

Automatisk säkerhetsavstängning

Om en kokzon är igång en längre tid utan att inställningen ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.

Värmen i kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar omväxlande **FB** med restvärmeindikeringen **H/h**.

När du trycker på en knapp försvinner indikeringen. Nu kan du göra nya inställningar.

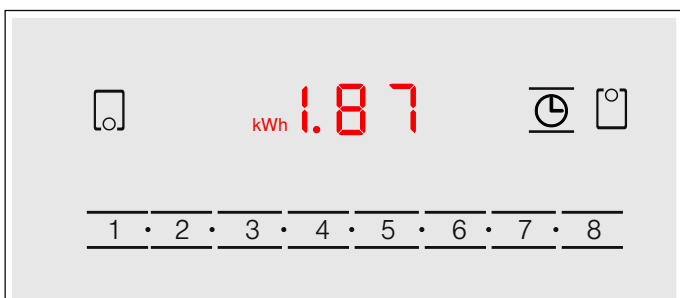
När tidsbegränsningen aktiveras beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

Effektförbrukningsdisplay

Med den här funktionen kan du visa förbrukad energi från det hällen startas tills den stängs av.

Efter avstängning visas förbrukningen i kilowattimmar, t.ex. 1,87 kWh, under 10 sekunder.

Den här angivelsens precision beror framför allt på elnätets spänningskvalitet.



Kontrolllampor/indikatorer aktiveras inte. Hur kontrollampor/indikatorer aktiveras visar vi i kapitlet Grundinställningar. → Sidan 9

Grundinställningar


Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

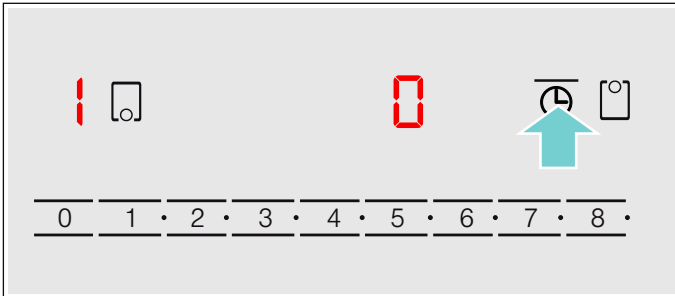
Indikering	Funktion
c 1	Automatisk barnspärr
0	Av.*
1	På.
2	Manuell och automatisk barnspärr av.
c 2	Ljdsignal
0	Kvitterings- och felindikeringssignal av (huvudbrytarsignalen är alltid på).
1	Bara felindikeringssignal på.
2	Bara kvitteringssignal på.
3	Kvitterings- och felindikeringssignal på.*
c 3	Indikering energiförbrukning (Kontrollera nätspänningen med din elleverantör.)
0	Stäng av förbrukningsindikering.*
1	Förbrukningsindikering vid nätspänning 230 V.
3	Förbrukningsindikering vid nätspänning 220 V.
4	Förbrukningsindikering vid nätspänning 240 V.
c 5	Automatisk timer
00	Av.*
0 1:59	Tillagningstid efter vilken kokzonerna stängs av.
c 6	Signaltid när timertiden har gått ut
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder.
3	1 minut.
c 7	Påslagning av värmeelementet
0	Av.
1	På.
2	Senaste inställning innan kokzonen stängdes av.*
c 9	Tid för val av kokzon
0	Obegränsad: Du kan alltid justera den senast valda kokzonen, utan att behöva välja om.
1	Du kan ställa in den senast valda kokzonen inom 10 sekunder efter val, därefter måste du göra ett nytt val före inställningen.
c 0	Återställa grundinställningarna
0	Av.*
1	På.




* Grundinställning


Ändra grundinställningarna

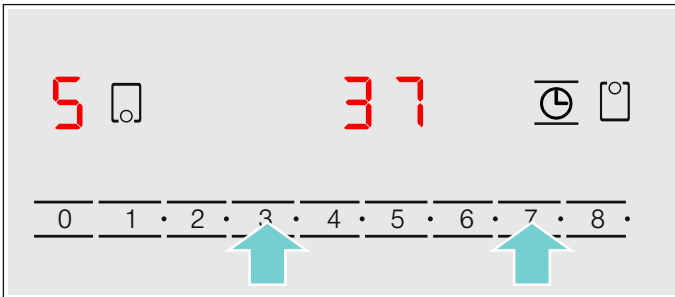
Hällen ska vara av.


1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på  inom 10 sekunder.



 och  blinkar växelvis på vänster display, på höger display lyser .

3. Tryck på -symbolen tills du får upp den indikering du vill ha.
4. Ställ in önskat värde.



5. Tryck 4 sekunder på . Inställningen är nu aktiverad.

Slå av

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

Rengöring

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- Svampar som repar
- Högtryckstvätt eller ångrengöring

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

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

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

- Använd endast varmt vatten med lite diskmedel.
- Skölj nya disktrasor noga innan de används.
- Använd aldrig starka eller slipande medel.
- Använd inte skrapa för glaskeramikhäll.

Hur åtgärda fel?

Ofta beror felet bara på småsaker. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Hällelektroniken sitter under kontrollerna. Temperaturen kan av olika anledningar öka kraftigt i den delen.

Enheten slår av automatiskt av kokzonerna när det behövs, så att elektroniken inte blir överhettad. Du får upp indikering **F2**, **F4** eller **F5** omväxlande med restvärmeindikeringen **H** eller **h**.

Indikering	Fel	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
Alla kontrollampor/indikatorer blinkar	Kontrollerna är blöta eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F2	Du har använt hög effekt länge på flera kokzoner. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar F2 , så har elektroniken svalnat tillräckligt. Du kan fortsätta laga mat.
F4	Elektroniken är fortfarande överhettad trots att den stängts av F2 . Enheten slår därför av samtliga kokzoner.	Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar F4 , så kan du fortsätta laga mat.
F5 och effektläget blinkar omväxlande. Du hör en signal	Varning! En varm kastrull står på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Du kan fortsätta laga mat.
F5 och ljudsignal	En varm kastrull står på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta lite. Tryck på någon av kontrollerna. Slocknar F5 , så kan du fortsätta laga mat.
F8	Kokzonen har varit på för länge och har slagit av sig.	Du kan slå på kokzonen igen.
dE Kokzonerna blir inte varma	Demo-läget är påslaget	Stänga av demoläge: Slå av strömmen till enheten i 30 sekunder och slå sedan på den igen (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Inom 3 minuter berör du sedan någon av kontrollerna. Demoläget stängs av.

E-meddelande i displayen

Om det syns ett felmeddelande med "E" i displayen, t.ex. E0111, ska du stänga av enheten och sedan slå på den igen.

Om det var ett tillfälligt fel, så slocknar displayen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Provrätter

Den här tabellen har tagits fram i vårt provkök för att underlätta när du ska prova våra maträtter.

Uppgifterna i tabellen är baserade på våra tillbehör från Schulte-Ufer (4-delars induktionssats HEZ 390042) med följande mått:

- Rostfri kastrull Ø 16 cm, 1,2 l för Ø 14,5 cm-enkelkokzon
- Gryta Ø 16 cm, 1,7 l för Ø 14,5 cm-enkelkokzon
- Gryta Ø 22 cm, 4,2 l för Ø 18 eller 17 cm-kokzon
- Stekpanna Ø 24 cm, för Ø 18 eller 17 cm-kokzon

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Smälta choklad					
Kärl: kastrull med skaft					
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetker mörk choklad, 150 g) på kokzon 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	nej
Värma och varmhålla linsgryta					
Kärl: gryta					
Linsgryta enligt DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Volym 450 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
Volym: 800 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
Linsgryta som konserv					
T.ex. linsterrin med korv från Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Volym 500 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja
Volym: 1000 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:30 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Sjuda béchamelsås					
Kärl: kastrull med skaft					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 40 g smör 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt, på kokzon 14,5 cm Ø	g ²	ca 5:20	nej	1 ^{1,3}	nej
				¹ Smält smöret, rör ner mjöl och salt och bind redningen i 3 minuter	
		² Tillsätt mjölken i redningen och koka upp under ständig omrörning			
				³ När béchamelsåsen har kokat upp, låt stå i ytterligare 2 minuter på effektläge 1 under ständig omrörning	
Koka risgrynsgrön - fortsatt tillagningen med lock					
Kärl: gryta					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 6:45 Värm mjölken tills den börjar höja sig. Välj en lägre effekt och tillsätt ris, socker och salt Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	nej	2	ja
				Rör om i riset efter 10 minuter	
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 7:20 Värm mjölken tills den börjar höja sig. Välj en lägre effekt och tillsätt ris, socker och salt Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	nej	2	ja
				Rör om i riset efter 10 minuter	
Koka risgrynsgrön - fortsatt tillagningen utan lock					
Kärl: gryta					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 7:30 Tillsätt ris, socker och salt och värm på under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	nej	2	nej
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 8:00 Tillsätt ris, socker och salt och värm på under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	nej	2	nej

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Koka ris					
Kärl: gryta					
Vattentemperatur 20° C					
Recept enligt DIN 44550:					
125 g långkornigt ris 300 g vatten och en nypa salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:48	ja	2	ja
Recept enligt DIN 44550:					
250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 3:15	ja	2.	ja
Steka fläskkotletter					
Kärl: stekpanna					
Starttemperatur fläskkotletter: 7 °C					
Volym: 3 utskurna biffar (totalvikt ca 300 g, ca 1 cm tjocka) 15 g solrosolja på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:40	nej	7	nej
Steka pannkakor					
Kärl: stekpanna					
Recept enligt DIN EN 60350-2					
Volym: 55 ml smet per pannkaka, på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:40	nej	6 eller 6. beroende på bryningsnivå	nej
Friter djupfryst pommes frites					
Kärl: gryta					
Volym: 1,8 kg solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original) på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	Tills oljan når en temperatur på 180 °C	nej	9	nej

Om testerna utfördes på kokzon 18 cm Ø, med en märkeffekt på 1500 W, kan du förlänga uppkokningstiden med ca 20 % och öka effektläget ett steg vid efterföljande sjudning.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001248790
960921