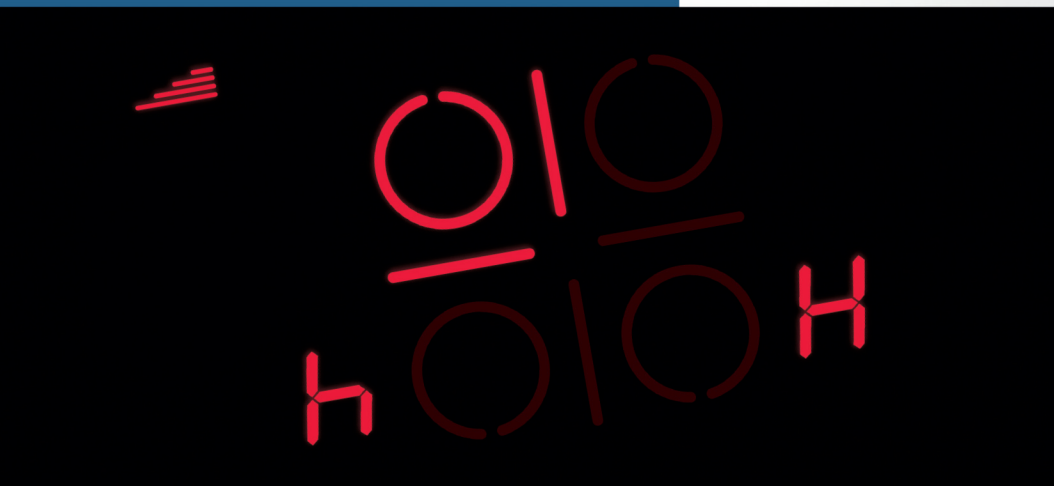




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



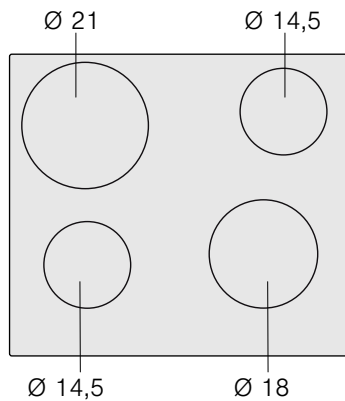
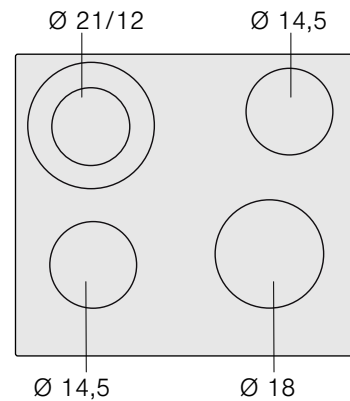
**Kokesone  
Häll  
Keittotaso  
Kogesektion  
PKE6..C17., PKF6..C17.**



**BOSCH**

[no] Bruksveiledning ..... 2  
[sv] Bruksanvisning ..... 7

[fi] Käyttöohje ..... 12  
[da] Brugsanvisning ..... 17

**PKE6..C17.****PKF6..C17.**

## Innholdsfortegnelse

<b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>2</b>	Tilberedningstabell.....	<b>5</b>
Årsaker til skader.....	3	<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>6</b>
<b>Miljøvern</b> .....	<b>3</b>	Glasskeramikk.....	6
Miljøvennlig håndtering.....	3	Kokesoneramme.....	6
Tips til energisparing.....	3	<b>Kundeservice</b> .....	<b>6</b>
<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>4</b>		
Bryterpanelet.....	4		
Kokeplatene.....	4		
Kokeplate- og restvarmeindikator.....	4		
<b>Innstilling av kokesone</b> .....	<b>5</b>		
Inn- og utkobling av kokesonen.....	5		
Innstilling av kokeplate.....	5		

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

## ⚠ Sikkerhetsanvisninger

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

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

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

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

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

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

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 åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

## Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

## Fare for forbrenning!!

Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.

## Årsaker til skader

### Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.

### Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramik.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramik.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

## Miljøvern

### 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.

## Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

## Fare for personskader!

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

- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

### Tips til energisparing

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du betraktelig mer energi. Glasset i lokket sørger for at du kan se oppi gryten uten å måtte heve lokket.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.

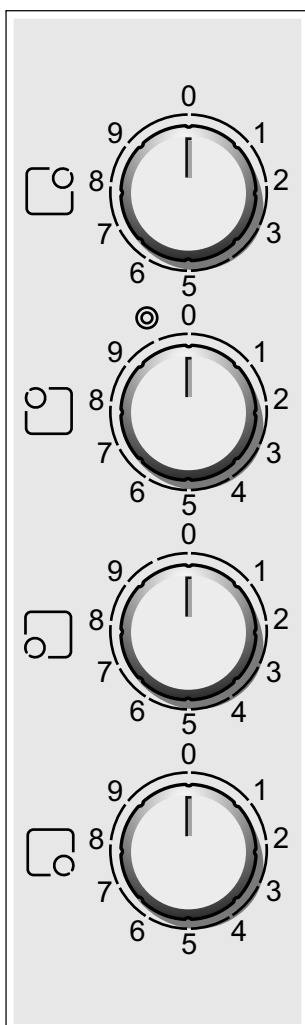
- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Husk: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.

- Bruk lite vann til koking. Dermed sparer du energi. Grønnsakene beholder vitaminene og mineralene.
- Dekk alltid så mye som mulig av kokeplaten med gryten.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Velg et passende viderekokingstrinn. Med et for høyt viderekokingstrinn sløser du med strømforbruket.
- Utnytt restvarmen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5–10 minutter før endt koketid.

## Bli kjent med apparatet

Bruksanvisningen gjelder for ulike kokesoner. På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

### Bryterpanelet




### Kokesonebrytere

Kokesonebryterne er fast montert. De må ikke fjernes. Hardhendt fjerning av kokesonebryterne vil ødelegge dem.

### Kokeplatene

Kokeplate	Innkobling og utkobling
○ Enkrets-kokeplate	
⊙ Tokrets-kokeplate	Innkobling: Drei kokeplatebryteren mot høyre til ⊙. Still inn koketrinn. Utkobling: Drei kokeplatebryteren til 0, og still inn på nytt. Drei aldri kokeplatebryteren over symbolet ⊙ til 0.

### Kokeplate- og restvarmeindikator

Kokeplate- og restvarmeindikatoren  lyser når en kokeplate er varm:

- Kokeplateindikator - under drift, kort tid etter at en kokeplate er slått på.
- Restvarmeindikator - etter tilberedning, når kokeplaten fremdeles er varm.

Du kan bruke restvarmen til å spare energi, f.eks. ved å holde en liten rett varm eller smelte sjokolade.

# Innstilling av kokesone

I dette kapitlet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

## Inn- og utkobling av kokesonen

Du slår av og på kokesonen ved hjelp av kokeplatebryterne.

## Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.


Koketider og koketrinn kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt og kvalitet. Den faktiske koketiden kan derfor avvike fra dette.

## Innstilling av kokeplate

Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til kokeplatene.

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

Symbolet i indikasjonfeltet viser hvilken kokeplate betjeningsfeltet gjelder for: f.eks.  gjelder for den bakre, høyre kokeplaten.

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

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
<b>Smelting</b>		
Smør, gelatin	1	-
<b>Oppvarming og varmholding</b>		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1	-
Melk**	1-2	-
<b>Trekking, småkoking</b>		
Melboller, potetballer	3-4*	20-30 min
Fisk	3*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1	3-6 min
<b>Koking, damping, dampkoking</b>		
Ris (med dobbel vannmengde)	3	15-30 min
Poteter med skall	3-4	25-30 min
Skrelte poteter	3-4	15-25 min
Deigvarer, pasta	5*	6-10 min
Gryterett, supper	3-4	15-60 min
Grønnsaker og frosne grønnsaker	3-4	10-20 min
Koking i trykkoker	3-4	-
<b>Surring</b>		
Rulader	3-4	50-60 min
Grytestek	3-4	60-100 min
Gulasj	3-4	50-60 min
<b>Steking**</b>		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Kotelett, naturell eller panert	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Fisk og fiskefilet, naturell eller panert	4-5	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	5-6	fortløpende

\* Kok videre uten lokk

\*\* Uten lokk

---

# Rengjøring og vedlikehold

I dette kapitlet kan du lese om hvordan kokesonen skal vedlikeholdes.

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

## Glasskeramikk

Rengjør kokesonen etter hver bruk. På den måten brenner ikke matrestene seg fast.

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen.

Bruk aldri:

- uforynnnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner

- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg produsentens anvisninger.

Du kan også kjøpe en egnet glasskrape hos kundeservice eller i nettbutikken vår.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikk.

## Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

- Benytt kun varmt såpevann.
- Vask nye svampkluter grundig før bruk.
- Bruk ingen aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape.

---

# Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

## E-nummer og FD-nummer:

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet. Typeskiltet med numrene finner du på apparatpasset.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantitiden.

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.

# Innehållsförteckning

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	7
Skadeorsaker .....	8
<b>Återvinning</b> .....	8
Återvinning .....	8
Energispartips.....	8
<b>Lär känna din spis</b> .....	9
Kontrollpanelen .....	9
Kokzonerna .....	9
Kokzons- och restvärmeindikering .....	9
<b>Ställa in hällen</b> .....	10
Slå på och av hällen.....	10
Ställa in kokzon .....	10

Tillagningstider .....	10
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	11
Glaskeramik .....	11
Hällinfattningen.....	11
<b>Service</b> .....	11

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

## **Säkerhetsanvisningar**

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

Kontrollera enheten efter uppäckning. 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 enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

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

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.

### **Brandrisk!**

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

### **Risk för brännskador!!**

Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.

### **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.

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

## Återvinning

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med der 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.

- 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.

### Energispartips

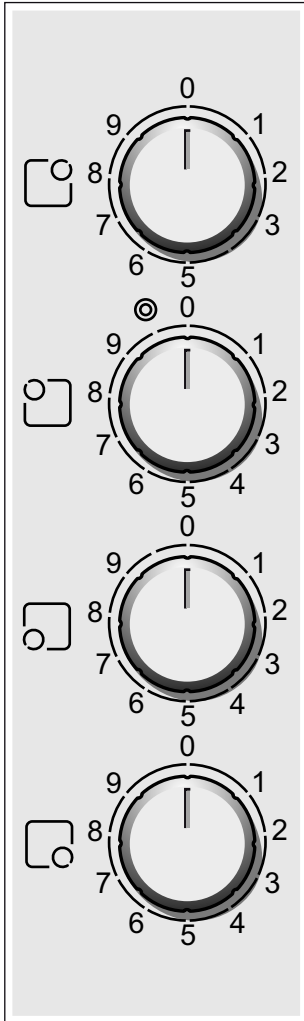
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna bottnar. Ojämna bottnar ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller 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.



# Lär känna din spis

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

## Kontrollpanelen




### Kokzonsvreden

Kokzonsvreden är fastmonterade. Du får inte ta av dem. Tar du i för att ta av dem, så går de sönder.

## Kokzonerna

Kokzon	Slå på och av
<input type="radio"/> Enkelkokzon	
<input checked="" type="radio"/> Dubbelkokzon	Slå på: vrid kokzonsvredet åt höger till ☉. Ställ in effektläget. Slå av: vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in igen. Vrid aldrig kokzonsvredet förbi ☉-symbolen mot 0.

## Kokzons- och restvärmeindikering

Kokzons- och restvärmeindikeringen  lyser när kokzonen är het:

- Kokzonsindikering - vid användning, strax efter att du slagit på kokzonen.
- Restvärmeindikering - efter tillagning, när kokzonen fortfarande är het.

Du sparar energi om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt eller smälta glasyr.

# Ställa in hällen

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

## Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med kokzonsvreden.

## Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.


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

## Ställa in kokzon

Kokzonsvreden ställer in effekten på kokzonerna.

Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

Displaysymbolen anger vilken kokzon indikeringen gäller: t.ex.  för den högra, bakre kokzonen.

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

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Smälta</b>		
Smör, gelatin	1	-
<b>Värma upp och varmhålla</b>		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1	-
Mjölk**	1-2	-
<b>Sjuda</b>		
Kroppkakor, palt	3-4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	3	15-30 min.
Skalpotatis	3-4	25-30 min.
Kokt potatis	3-4	15-25 min.
Pasta, nudlar	5*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker och djupfrysta grönsaker	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	3-4	-
<b>Bräsera</b>		
Rullader	3-4	50-60 min.
Grytstek	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
<b>Steka**</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Fisk och fiskfilé, opanerad eller panerad	4-5	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex.fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Frysrätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	5-6	kont.

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

---

# Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.  
Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

## Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensrengöring 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.

---

# Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

## E- och FD-nummer:

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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

# Sisällysluettelo

<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>12</b>	Keittotaulukko .....	15
Vaurioiden syyt .....	13	<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>16</b>
<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>13</b>	Keraaminen lasi .....	16
Ympäristöystävällinen hävittäminen .....	13	Keittotason kehys .....	16
Energiansäästövihteitä .....	13	<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>16</b>
<b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....	<b>14</b>		
Ohjauspaneeli .....	14		
Keittoalueet .....	14		
Keittoalueen ja jälkilämmön näyttö .....	14		
<b>Keittotason säätäminen</b> .....	<b>15</b>		
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä .....	15		
Keittoalueen säätäminen .....	15		

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

## Turvallisuusohjeet

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

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

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

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

Älä käytä keittotason suojuksia. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan, tai materiaali voi särkyä.

Älä käytä sopimattomia suojavarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

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 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

### **Palovaara!**

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

### **Palovamman vaara!**

Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

### **Sähköiskun vaara!**

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

- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

## Loukkaantumisvaara!

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

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.

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

### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
	Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuo- toinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

## Ympäristönsuojelu

### 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.

- Peitä kattilalla aina mahdollisimman suuri alue keittoalueesta.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Valitse sopiva kypsennysteho. Liian suurella kypsennysteholla tuhlaat energiaa.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisaajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

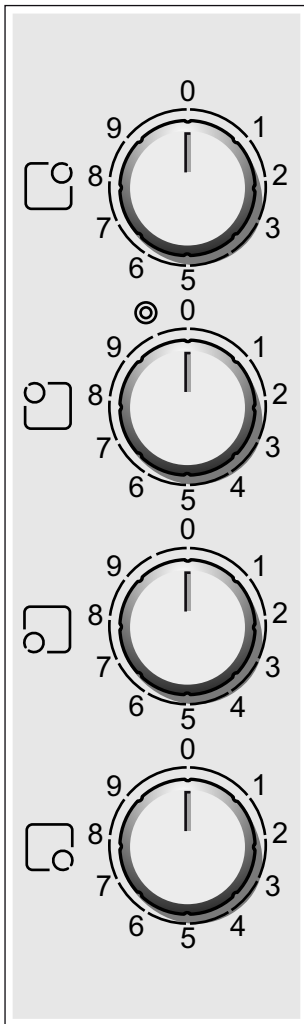
### Energiansäästövihteitä

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa selvästi enemmän energiaa. Lasikansi mahdollistaa tarkkailun ilman, että kantta tarvitsee nostaa.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Huomaa, että astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.

# Tutustuminen laitteeseen

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

## Ohjauspaneeli




### Keittoalueiden tehonvalitsimet

Keittoalueiden tehonvalitsimet ovat kiinteät. Niitä ei saa ottaa pois paikoiltaan. Jos keittoalueiden tehonvalitsimet irrotetaan väkivalloin, ne särkyvät.

## Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○ Yksitoimikeittoalue	
◎ Kaksitoimikeittoalue	Kytkeminen käyttöön: käännä keittoalueen tehonvalitsinta oikealle kohtaan ◎. Säädä tehoalue. Kytkeminen pois käytöstä: käännä keittoalueen tehonvalitsin kohtaan 0 ja säädä uudelleen. Älä käännä keittoalueen tehonvalitsinta symbolin ◎ yli kohtaan 0.

### Keittoalueen ja jälkilämmön näyttö

Keittoalueen ja jälkilämmön näyttö  palaa, kun keittoalue on lämmin:

- Keittoalueen näyttö - käytön aikana, hetken kuluttua sen jälkeen, kun olet kytkenyt keittoalueen päälle.
- Jälkilämmön näyttö - keittämisen jälkeen, kun keittoalue on vielä lämmin.

Voit käyttää jälkilämmön hyväksesi ja säästää energiaa; voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutteen.

# Keittotason säätäminen

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

## Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä


Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä keittoalueen tehovalitsimilla.

## Keittoalueen säätäminen

Keittoalueen lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehonvalitsimilla.

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho

Symboli näyttöruudulla näyttää, mitä keittoaluetta näyttö koskee: esim.  keittoalue takana oikealla.

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

## Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

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

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
<b>Sulatus</b>		
Voi, liivate	1	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata (esim. linssipata)	1	-
Maito**	1-2	-
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Knödelit, mykyt	3-4*	20-30 min
Kala	3*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1	3-6 min
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	3	15-30 min
Kuoriperunat	3-4	25-30 min
Kuoritut perunat	3-4	15-25 min
Pastatuotteet	5*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3-4	15-60 min
Vihannekset ja pakastevihannekset	3-4	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	3-4	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	3-4	50-60 min
Patapaisti	3-4	60-100 min
Gulassi	3-4	50-60 min
<b>Paistaminen**</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee paneroimaton tai paneroitu	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	5-6	paista kypsäksi

\* kypsennys ilman kantta

\*\* ilman kantta

---

# Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet.

Sopivia puhdistus- ja hoitoaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

## Keraaminen lasi

Puhdista keittotaso aina ruoanlaiton jälkeen. Tällöin ruoanjätteet eivät pala kiinni.

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrainpoistoainetta

- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Runsaan lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen lasin puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

## Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä lasinpuhdistuslastaa.

---

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

## Mallinnumero ja sarjanumero:

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinnumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät laitepassista.

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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



# Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	17
Årsager til skader.....	18
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	18
Miljøvenlig bortskaffelse .....	18
Energisparetips .....	18
<b>Lære apparatet at kende</b> .....	19
Betjenings panel .....	19
Kogezonerne.....	19
Kogezone- og restvarme-indikator.....	19
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	20
Tænde og slukke kogesektionen .....	20
Indstille kogezone.....	20

Tilberedningstabel .....	20
<b>Rengøring og pleje</b> .....	21
Glaskeramik .....	21
Kogesektionens ramme.....	21
<b>Kundeservice</b> .....	21

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

## Sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og montagevejledningen samt apparatpasset til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

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

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

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitter. De kan forårsage tilskadekomst.

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 8 år gamle og er under opsyn.

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

### Brandfare!

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

### Fare for forbrænding!

Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.

## Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

## Fare for tilskadekomst!

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

- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

## Årsager til skader

### Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.

### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

## Miljøbeskyttelse

### 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.

### Energisparetips

- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruges der betydeligt mere energi. Med et glaslåg er det muligt at se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde-/pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezone spild

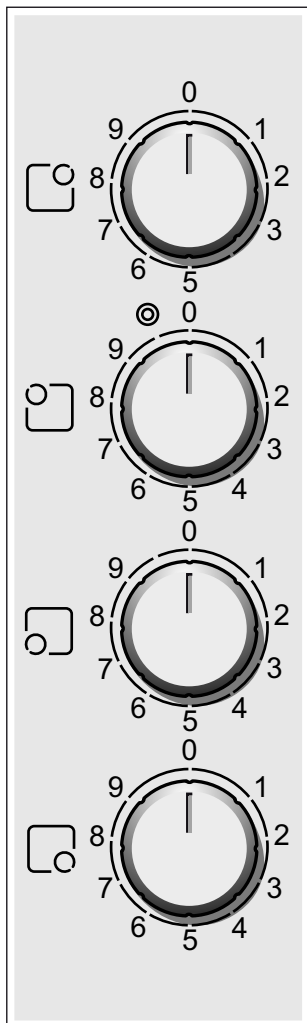
af energi. Vigtigt: Producenter af gryder/pander angiver ofte diameteren ved overkanten. Den er ofte større end bundens diameter.

- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Sørg altid for, at gryden dækker så meget som muligt af kogezone.
- Indstil kogezone til et lavere kogetrin i god tid.
- Vælg et passende viderekogningstrin. Ved et for højt viderekogningstrin spildes der energi.
- Udnyt kogesektionens restvarme. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

# Lære apparatet at kende

Brugsanvisningen gælder for forskellige kogesektioner. På side 2 er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

## Betjenings panel



### Kogezone-betjeningsknapper

Kogezone-betjeningsknapperne er fast monteret. De må ikke tages af. Kogezone-betjeningsknapperne bliver ødelagt, hvis de bliver taget af med magt.

## Kogezonerne

Kogezone	Aktivere og deaktivere
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	
<input checked="" type="radio"/> Dobbelt kogezone	Aktivere: Drej kogezone-betjeningsknappen mod højre til . Indstil kogetrinnet. Deaktivere: Drej kogezone-betjeningsknappen hen på 0, og indstil igen. Drej aldrig kogezone-betjeningsknappen forbi symbolet  til 0.

## Kogezone- og restvarme-indikator

Kogezone- og restvarme-indikatoren lyser, når en kogezone er varm:

- Kogezone-indikator - lyser under brugen og kort tid efter at De har tændt for en kogezone.
- Restvarme-indikator - lyser efter madlavning, når kogezonen stadig er varm.

De kan udnytte restvarmen og spare på energien, f.eks. ved at holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade.

# Indstille kogesektionen

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

## Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med kogezonebetjeningsknapperne.

## Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.


Tilberedningstiderne og kogetrinnene afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

## Indstille kogezone

Kogezonernes varmeeffekt indstilles med kogezonebetjeningsknapperne.

Kogetrin 1 = laveste effekt

Kogetrin 9 = højeste effekt

Symbolet i indikatorfeltet viser, for hvilken kogezone indikatoren gælder: F.eks.  for den bageste kogezone til højre.

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

Brug kogetrin 9 til opkogning.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Smeltning</b>		
Smør, gelatine	1	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1	-
Mælk**	1-2	-
<b>Trække, simre</b>		
Melboller, kødboller	3-4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1	3-6 min.
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	3	15-30 min.
Pillekartofler	3-4	25-30 min.
Hvide kartofler	3-4	15-25 min.
Dejretter, pasta	5*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3-4	15-60 min.
Grøntsager og dybfrosne grønnsager:	3-4	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	3-4	-
<b>Grydestegning</b>		
Benløse fugle	3-4	50-60 min.
Grydesteg	3-4	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
<b>Stegning**</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Kotelet, naturel eller paneret	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel eller paneret	4-5	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	5-6	fortløbende

\* Videretilberedning uden låg

\*\* Uden låg

---

# Rengøring og pleje

I dette kapitel findes anvisninger til, hvordan kogesektionen skal plejes.

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

## Glaskeramik

Rengør altid kogesektionen, hver gang den har været i brug. På den måde brænder madrester ikke fast.

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne til rengøring på emballagen.

Brug aldrig:

- ufortyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler
- aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner

- ridsende rengøringssvampe
- højtryksrensere eller dampstråler

Stærk tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan også købes en egnet glasskraber via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik er særligt effektivt.

## Kogesektionens ramme

For at undgå beskadigelse af kogesektionens ramme skal følgende anvisninger overholdes:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Der må ikke bruges aggressive eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraberen på kogesektionens ramme.

---

# Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed.

## E-nummer og FD-nummer:

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

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.







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000733726

931212