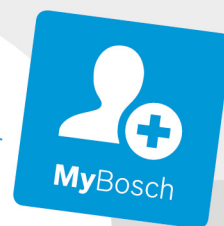




BOSCH

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



Hob

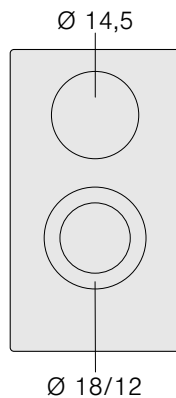
PKF375FP1.

[da] Brugsanvisning
[fi] Käyttöohje
[no] Bruksveilednin

Kogesektion
Keittotaso
Kokesone

2
15
28

PKF375FP1.



Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	3
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
	Årsager til skader	4
	Oversigt	4
	Miljøbeskyttelse	4
	Energisparetips	4
	Miljøvenlig bortskaffelse	4
	Lær apparatet at kende	5
	Betjenings panel	5
	Kogezonerne	5
	Restvarme-indikator	5
	Betjening af maskinen	6
	Tænde og slukke kogetoppen	6
	Indstilling af kogezone	6
	Tilberedningstabel	6
	PowerBoost-funktion	7
	Aktivering af powerboost-funktion	7
	Deaktivering af powerboost-funktion	7
	Børnesikring	7
	Aktivering/deaktivering af børnesikring	7
	Automatisk børnesikring	7
	Tidsfunktioner	8
	En kogezone skal slukke automatisk	8
	Automatisk timer	8
	Minutur	8
	Stop-/æggeur-funktion	8

	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	9
	Visning af energiforbrug	9
	Grundindstillinger	9
	Ændring af Grundindstillinger	10
	Rengøring	10
	Glaskeramik	10
	Kogesektionens ramme	10
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	11
	E-melding på displayerne	11
	Kundeservice	12
	E-nummer og FD-nummer	12
	Prøveretter	12

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

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer 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 kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

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

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 opsigt 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 opsigt.

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Advarsel – 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.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må kun anvendes sikkerhedsanordninger som f.eks. børnebeskyttelsesgitre, som er godkendt af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre tilskadekomst.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. 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 sikringskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.

Advarsel – 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.

Årsager til skader

Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplade.
	Ru gryde- og pandebunde laver ridser i 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 straks overkogt mad med en glasskraber.

Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energisparetips

- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruges der betydeligt mere energi. Med et glaslæg 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.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



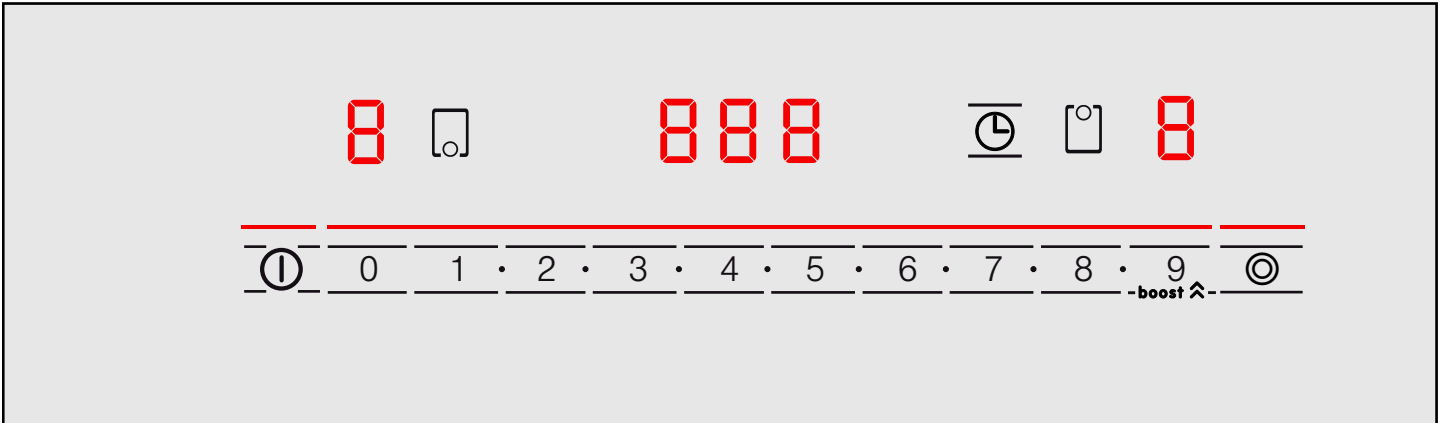
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lær apparatet at kende

Målangivelserne til kogetoppene kan findes i typeoversigten. → Side 2

Betjenings panel




Indikatorer	
<i>1-9</i>	Kogetrin
<i>H/h</i>	Restvarme
<i>b</i>	Powerboost-funktion
<i>88</i>	Timer

Betjeningsfelter	
	Hovedafbryder
	Valg af kogezone
<i>1•2•3•4•</i>	Indstillingsområde
	Aktivering af dobbelt kogezone
	Tidsfunktioner / Børnesikring
boost 	Powerboost-funktion

Anvisninger

- Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.
- Placer ikke gryder i nærheden af indikatorerne og sensorerne. Elektronikken kan blive overophedet.

Kogezonerne

Kogezone	Aktivering og deaktivering
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	
<input checked="" type="radio"/> Dobbelt kogezone	Vælg kogezonen, og berør symbolet  .

Aktivering af dobbelte kogezoner: Den pågældende indikator lyser.

Anvisninger

- Mørke områder i kogezonens glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezonens funktion.
- Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelementet hhv. tænde/slukke. Det betyder f.eks., at:
 - Følsomme dele beskyttes mod overophedning
 - Apparatet beskyttes mod elektrisk overbelastning
 - Der opnås bedre madlavningsresultater
- Ved kogezoner med flere kredse kan varmelementerne i de indre varmekredse og varmelementerne for tilvalgene aktiveres og deaktiveres på forskellige tidspunkter.

Restvarme-indikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator med to trin for hver kogezone.

Hvis der vises *H*, er kogezonen stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade. Når kogezonen køler yderligere af, skifter indikatoren til *h*. Når kogezonen er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.


Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Aktivering

Berør symbolet ①. Der lyder et signal. Lysstregen over hovedafbryderen lyser. Indikatorerne på betjeningsfelterne og kogetrins-indikatorerne  lyser. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke

Berør symbolet ①, indtil lysstregen over hovedafbryderen og indikatorerne slukkes. Alle kogezoneer er slukket. Restvarmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i noget tid (10-60 sekunder).
- Alle indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at der er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstilling af kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.



Kogetrin 1 = laveste effekt

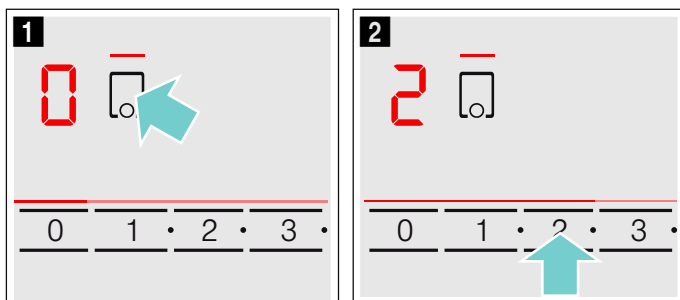
Kogetrin 9 = højeste effekt

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

Indstilling af kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for at vælge kogezoneen. I kogetrinsindikatoren lyser  lyst.
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Kogezoneen er tændt.

Ændring af kogetrin:

Vælg kogezoneen, og indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Slukning af kogezone

Vælg kogezoneen. Indstil på 0 i indstillingsområdet. Efter ca. 10 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Bemærk: Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezoneen kan indstilles, uden at den skal vælges igen.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler.

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

Brug kogetrin 9 til opkogning.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

Fødevarer, der svitses, eller som der løber meget væske ud af under stegningen, skal helst steget i flere mindre portioner.

Tip til energisparende tilberedning kan De finde i i kapitlet Miljøbeskyttelse. → Side 4

	Videreko- gningstrin	Tilberednings- tid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linse-gryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarmning af pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30 min.
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamel-sauce	1-2	3-6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise-sauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	35-45 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60 min.

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vendes ofte

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.-3.	50-60 min.
Stegning med lidt olie**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrosen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret**	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, frikadeller (3 cm tykke)***	4.-5.	30-40 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost***	5-6	10-30 min.
Fisk og fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Rejer og krebsdyr	7-8	4-10 min.
Sautering af grøntsager, friske svampe	7-8	10-20 min.
Grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7.-8.	15-20 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 l olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	5-6	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vendes ofte



PowerBoost-funktion

Med powerboost-funktionen kan større mængder vand opvarmes endnu hurtigere end med kogetrin 9.

Powerboost-funktionen er kun tilgængelig ved kogezone, som er mærket med symbolet **boost** og mærket med

Ved dobbelte kogezone skal den anden varmekreds være aktiveret ved drift med powerboost-funktionen.

Aktivering af powerboost-funktion

1. Vælg kogezone.
2. Indstil til kogetrin 9, og rør ved 9 igen. Indikatoren lyser.

Powerboost-funktionen er aktiveret.

Deaktivering af powerboost-funktion

1. Vælg kogezone.
2. Indstil et vilkårligt viderekogningstrin. Indikatoren slukkes.

Powerboost-funktionen er slukket.

Anvisninger

- Hvis du ikke slukker powerboost-funktionen, slukker den automatisk efter et bestemt stykke tid. Kogezone skifter tilbage til kogetrin 9.
- Bemærk, at olie og fedt opvarmes hurtigere med powerboost-funktionen. Efterlad aldrig kogningen uden opsyn. Opvarmet olie og fedt antændes hurtigt, se kapitlet Vigtige sikkerhedsanvisninger. → Side 3



Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogetoppen.

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivering: Berør symbolet i ca. 4 sekunder.

Indikatoren lyser i 10 sekunder. Kogetoppen er låst.

Deaktivering: Berør symbolet i ca. 4 sekunder.

Låsningen er deaktiveret.

Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen altid automatisk aktiveret, når der slukkes for kogesektionen.

Tænd og sluk

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske børnesikring. → Side 9

Tidsfunktioner

Der findes 3 forskellige tidsfunktioner:



- En kogezone skal slukke automatisk
- Minutur
- Stop-/æggeur

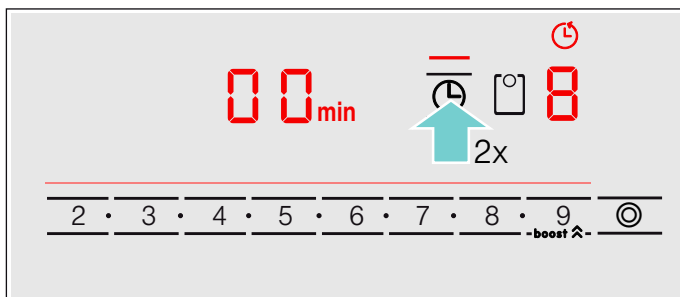
En kogezone skal slukke automatisk

Angiv en tilberedningstid for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

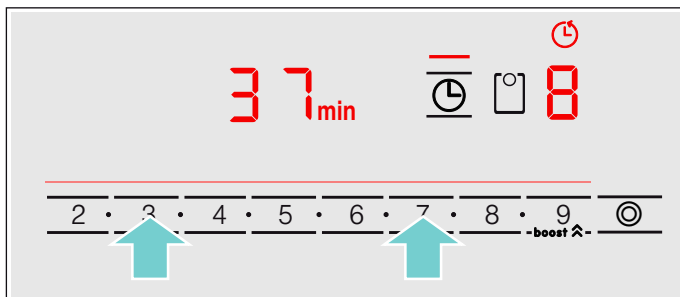
Indstilling af tilberedningstid

Kogezonen skal være tændt.

1. Indstil kogetrinet.
2. Berør symbolet  2 gange. Indikatoren  lyser. I timer-indikatoren lyser **00 min**.




3. Vælg inden for de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.




Tilberedningstiden tæller ned. Hvis der er indstillet en tilberedningstid for flere kogezone, er det altid tilberedningstiden for den valgte kogezone, som vises.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder et signal, og i displayet blinker **00** i 10 sekunder. Displayet  blinker. Berør et vilkårligt symbol. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.

Ændring eller sletning af tilberedningstid

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet  2 gange. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til **00**.

Anvisninger


- Der kan indstilles en varighed på op til 99 minutter.
- Hvis det sidste minut i er gang, skifter timer-visningen fra minutter til sekunder.

Automatisk timer

Med denne funktion kan De forindstille en tilberedningstid for alle kogezone. Hver gang der tændes for en kogezone, anvendes den forindstillede tilberedningstid. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske timer. → Side 9



Bemærk: Den valgte tilberedningstid for en kogezone kan ændres, eller den automatiske timer for kogezonen kan deaktiveres:

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet  2 gange. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til **00**.


Minutur

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

Indstilling af minutur

1. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator  lyser. I timer-indikatoren lyser **00 min**.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet. Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

Når tiden er udløbet

Efter udløb af tiden høres et signal, og i displayet blinker **00** i 10 sekunder. Displayet  blinker. Berør et vilkårligt symbol. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.



Ændring af tid



Berør symbolet , indtil den ønskede indikator  lyser. Indstil på ny i indstillingsområdet.

Stop-/æggeur-funktion

Stop-/æggeur-funktionen viser den tid, som er gået siden aktivering af funktionen.

Stop-/æggeursfunktionen fungerer kun, når kogetoppen er aktiveret. Hvis kogetoppen slukkes, slukker stop-/æggeursfunktionen også.

Aktivering: Berør symbolet , indtil den ønskede indikator  lyser. I timer-indikatoren vises **00**. Berør indstillingsområdet på et vilkårligt sted, og tidstagningen begynder. I det første minut vises sekunder, derefter minutter.

For at slukke: Berør symbolet , indtil indikatoren  lyser. Berør indstillingsområdet igen på et vilkårligt sted. Timer-indikatoren slukker.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone er tændt i lang tid, uden at dens indstilling bliver ændret, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezone-displayet blinker skiftevis **F B** og restvarmeindikatoren **H/h**.

Hvis et vilkårligt betjeningsfelt berøres, slukkes indikatoren. Der kan nu indstilles igen.

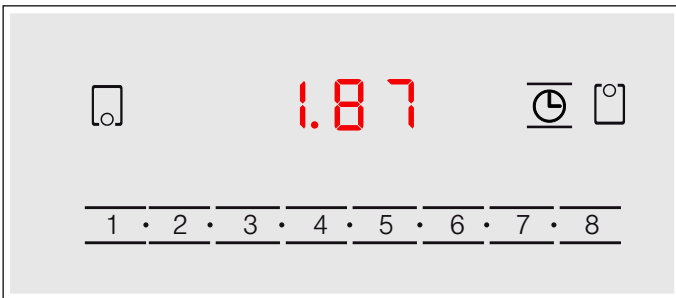
Tidspunktet for tidsbegrænsningens aktivering afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Visning af energiforbrug

Med denne funktion er det muligt at vise det samlede energiforbrug for kogetoppen, fra den blev tændt, til den blev slukket.

Når apparatet er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer, f.eks. 1,87 kWh, i 10 sekunder.

Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.



Displayet er ikke aktiveret. I kapitlet Grundindstillinger beskrives, hvordan displayet aktiveres. → Side 9

Grundindstillinger


Apparatet har forskellige grundindstillinger. Grundindstillingerne kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

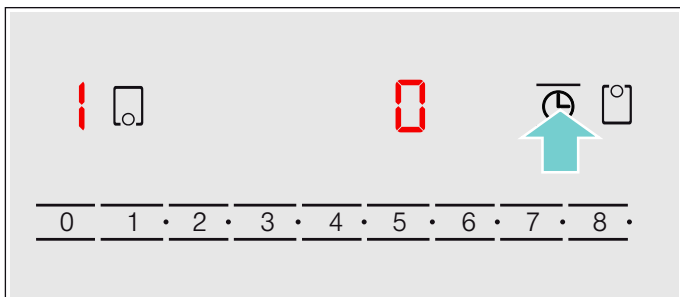
Indikator	Funktion
c 1	Automatisk børnesikring
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.
2	Manuel og automatisk børnesikring deaktiveret.
c 2	Lydsignal
0	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er deaktiveret (signalet for hovedafbryder bibeholdes altid).
1	Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.
2	Kun kvitteringssignal aktiveret.
3	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
c 3	Visning af energiforbrug (elforsyningselskabet kan oplyse den aktuelle netspænding)
0	Visning af energiforbrug deaktiveret.*
1	Visning af energiforbrug ved netspænding 230 V.
3	Visning af energiforbrug ved netspænding 220 V.
4	Visning af energiforbrug ved netspænding 240 V.
c 5	Automatisk timer
00	Deaktiveret.*
0 1-99	Tidsrum, hvorefter kogezonerne slukkes.
c 6	Varighed af slutsignal for timer
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder
3	1 minut.
c 7	Aktivering af varmeelement
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret.
2	Som indstilling ved slukning af kogezonen.*
c 9	Valgbarhed (tid) for kogezoner
0	Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan når som helst indstilles, uden at den skal vælges igen.*
1	Den sidst valgte kogezone kan indstilles op til 10 sekunder efter aktivering. Derefter skal kogezonen vælges igen før indstilling.
c 0	Nulstilling til grundindstilling
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.

*Grundindstilling


Ændring af Grundindstillinger

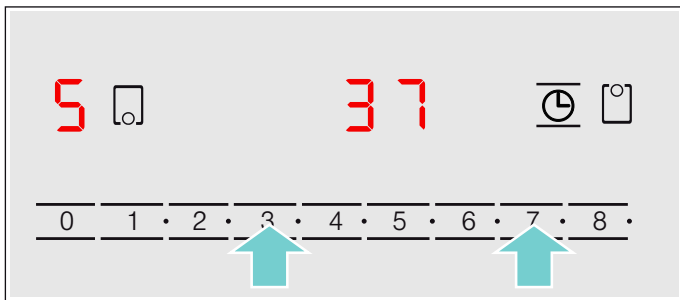
Kogetoppen skal være slukket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet  i 4 sekunder.



I det venstre display blinker  og  skiftevis, i det højre display lyser .

3. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator vises i displayet.
4. Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder. Indstillingen er aktiveret.

Forlade grundindstillinger

Sluk for kogesektionen med hovedafbryderen, og tænd igen, for at forlade grundindstillingerne.

Rengøring

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:

- uforyndet 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.

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

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Elektronikken i kogetoppen befinder sig under betjeningsfeltet. Af forskellige årsager kan temperaturen i dette område stige kraftigt.

For at elektronikken ikke skal blive overophedet, bliver kogezoneerne om nødvendigt slukket automatisk. Indikatorerne **F2**, **F4**, eller **F5** vises skiftesvis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

Visning	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker.	Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
F2	Der har været flere kogezoneer i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F2 er slukket, er elektronikken kølet tilstrækkeligt af. Kogezonen kan tændes igen.
F4	Trods slukningen af F2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezoneer blevet slukket.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F4 er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
F5 og kogetrinnets blinker skiftevis. Der lyder et signal.	Advarsel: Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Kogezonen kan tændes igen.
F5 og lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F5 er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
F8	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.
∂E Kogezoneerne varmer ikke	Demo-modus er aktiveret	Sluk demo-modus: Afbryd apparatet i 30 sekunder fra strømforsyningen (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet). Tryk på et vilkårligt betjeningsfelt inden for de næste 3 minutter. Demo-modus slukkes.

E-melding på displayerne

Hvis der på displayerne vises en fejlmelding med "E", f.eks. E0111, skal apparatet slukkes og derefter tændes igen.

Hvis der kun var tale om en forbigående fejl, forsvinder fejlmeddelelsen. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlmeddelelse, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer angives. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

Vær opmærksom på, at det også inden for 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 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.

Prøveretter

Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette kontrol og afprøvning af vores apparater.

Angivelserne i tabellen relaterer sig til tilbehør fra Schulte-Ufer (induktions-grydesæt i 4 dele HEZ 390042) med følgende størrelser:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 liter til en enkelt kogezone Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 liter til en enkelt kogezone med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 liter til en kogezone med Ø 18 cm eller Ø 17 cm
- Stegepande Ø 24 cm til en kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm

Prøveretter	Opvarmning / opkogning		Viderekogning		
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Smeltning af chokolade					
Tilberedning i: Kasserolle					
Overtræks-chokolade (f.eks. Dr. Oetker letbitter, 150 g) på kogezone Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryde					
Tilberedning i: Gryde					
Linsegryde iht. DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 450 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
Linsegryde på dåse					
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 500 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mængde: 1000 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:30 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja

Prøveretter	Opvarmning / opkogning		Viderekogning		
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Kogning af bechamelsauce ved lav varme					
Tilberedning i: Kasserolle					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm.	g ²	Ca. 5:20	Nej	1 ^{1,3}	Nej
				¹ Smelt smørret, rør mel og salt i, og svits opbagningen i 3 minutter under omrøring.	
		² Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog, mens der røres			
				³ Efter at bechamelsaucen er kogt op, skal den koge i yderligere 2 minutter på trin 1 under stadig omrøring	
Tilberedning af mælkeris - viderekogning med låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 6:45	Nej	2	Ja
		Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekogningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken			
		Tilberedningstid i alt (inkl. opkogning) ca. 45 minutter			
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 7:20	Nej	2	Ja
		Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekogningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken			
		Tilberedningstid i alt (inkl. opkogning) ca. 45 minutter			
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
Tilberedning af mælkeris - viderekogning uden låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 7:30	Nej	2	Nej
		Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinnet.			
		Lad det småkoge ca. 50 minutter			

Prøveretter	Opkogningstrin	Opvarmning / opkogning		Viderekogning	
		Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 8:00 Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinet. Lad det småkoge ca. 50 minutter	Nej	2	Nej
Tilberedning af ris					
Tilberedning i: Gryde					
Vandtemperatur 20° C					
Opskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:48	Ja	2	Ja
Opskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Stegning af steaks af svinemørbrad					
Tilberedning i: Stegepande					
Starttemperatur for mørbradssteaks: 7 °C					
Mængde: 3 steaks af svinemørbrad (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse ca. 1 cm) 15 g solsikkekerneolie til kogezone 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	Ca. 2:40	Nej	7	Nej
Stegning af pandekager					
Tilberedning i: Stegepande					
Opskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:40	Nej	6 eller 6. afhængigt af bruningsgrad	Nej
Fritering af dybfrosne pommes frites					
Tilberedning i: Gryde					
Mængde: 1,8 kg solsikkekerneolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) til kogezone Ø 18 cm Ø eller Ø 17 cm	9	Indtil en olietemperatur på 180 °C er nået	Nej	9	Nej

Hvis forsøgene udføres med en kogezone på Ø 18 cm og en nominel effekt på 1500 W, bliver opkogningstiden forlænget med ca. 20 %, og viderekogningstrinet bliver forøget med et viderekogningstrin.

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	16
	Tärkeitä turvaohjeita	16
	Vaurioiden syyt	17
	Yhteenvedo	17
	Ympäristönsuojelu	17
	Energiansäästövihteitä	17
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	17
	Tutustuminen laitteeseen	18
	Ohjauspaneeli	18
	Keittoalueet	18
	Jälkilämmön näyttö	18
	Koneen käyttö	19
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	19
	Keittoalueen säätäminen	19
	Keittotaulukko	19
	PowerBoost-toiminto	20
	Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle	20
	Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä	20
	Lapsilukko	21
	Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	21
	Automaattinen lapsilukko	21
	Aikatoiminnot	21
	Keittoalueen kytketyminen automaattisesti pois päältä	21
	Automaattinen ajastin	21
	Minuuttikello	21
	Ajanottokellotoiminto	22
	Automaattinen turvakatkaisu	22
	Energiankulutuksen näyttö	22
	Perusasetukset	22
	Perusasetusten muuttaminen	23
	Puhdistus	23
	Keraaminen lasi	23
	Keittotason kehys	23
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	24
	E-ilmoitus näytöissä	24
	Huoltopalvelu	25
	Mallinumero ja sarjanumero	25

	Testiruoat	25
---	-----------------------------	-----------

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

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä ohje 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 liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksittä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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 liitäntäjohtojen läheltä.

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – 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.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Keittotason suojuksia ei saa käyttää. Ne voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Vain valmistajan hyväksymien suojarusteiden kuten esim. lasten turvaristikoiden käyttö on sallittua. Sopimattomat suojarusteet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. 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.

⚠ Varoitus – 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 muoviasiat sulavat kuumen keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehnut ruoka	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai lasikualustana.
	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 siirräät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.

🌿 Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

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.
- 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 kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



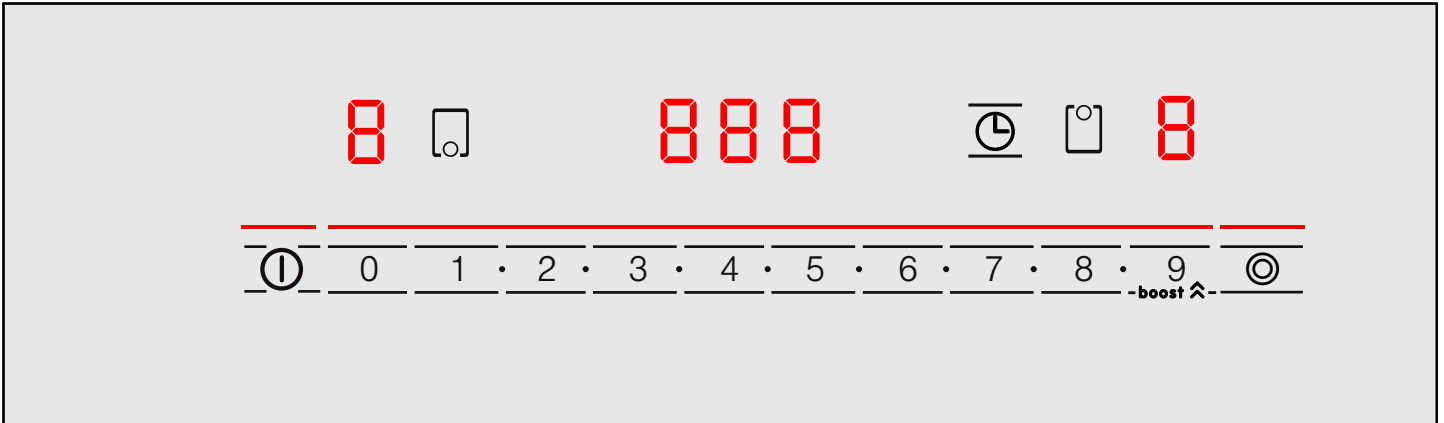
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Tutustuminen laitteeseen

Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppikatsauksesta.
→ Sivu 2

Ohjauspaneeli



Näytöt	
1-9	Tehoalueet
H/h	Jälkilämpö
b	Powerboost-toiminto
88	Ajastin

Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
☐	Keittoalueen valinta
1•2•3•4•	Säätöalue
☉	Kaksitoimikeittoalueen lisäaluekytkentä
⌚	Aikatoiminnot / Lapsilukko
boost ^	Powerboost-toiminto

Huomautuksia

- Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.
- Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä kattiloita näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○ Yksitoimikeittoalue	
☉ Kaksitoimikeittoalue	Valitse keittoalue, kosketa symbolia ☉

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa

Huomautuksia

- Keittoalueen hehkumisen tummemmat alueet ovat teknisesti välttämättömiä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säätelee kuumenemista päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.
Tämän ansiosta esim.:
 - Herkät osat ovat suojattuja ylikuumentumiselta
 - Laite on suojattu sähköiseltä ylikuormitukselta
 - Saavutetaan parempi keittotulos
- Moniosaisilla keittoalueilla sisempien lämmityspiirien vastukset ja lisälämmityspiirien vastukset voivat kytkeytyä päälle ja pois päältä eri aikoina.

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

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


Koneen käyttö

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle

Kosketa symbolia ①. Kuulet merkkiäänä. Pääkytkimen yläpuolella oleva valopalkki palaa. Käyttöalueiden ja tehoalueiden merkkivalot  palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Poiskytkentä

Kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva valopalkki ja näytöt sammuvat. Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat jonkin aikaa (10-60 sekuntia) pois päältä.
- Asetukset pysyvät muistissa 4 sekuntia poiskytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.



Tehoalue 1 = pienin teho

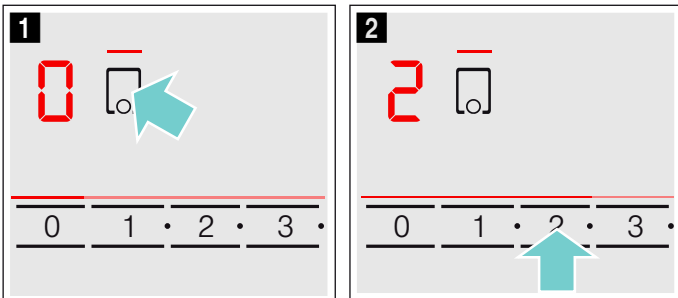
Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Valitse keittoalue koskettamalla symbolia . Tehoalueen näytössä palaa kirkkaana .
- Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.



Keittoalue on kytketty päälle.

Tehoalueen muuttaminen:

Valitse keittoalue ja valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue. Aseta säätöalueella arvo 0. Noin 10 sekunnin kuluttua näyttöön tulee jälkilämmön näyttö.

Huomautus: Viimeksi asetettu keittoalue pysyy aktiivituna. Voit säätää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.

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.

Elintarvikkeet, jotka paistetaan kuumassa pannussa tai joista irtoaa paistamisen aikana runsaasti nestettä, on paras paistaa pieninä annoksina.

Vihjeitä energiaa säästävistä keittotavasta löydät ympäristönsuojelua koskevasta luvusta. → *Sivu 17*

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1-2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3-4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pakastepinaatti	2-3.	10-20 min
Pakastettu gulassi	2-3.	20-30 min
Kypsennys alle kiehumispisteessä		
Knöödelit, mykyt	4-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1-2.	35-45 min
Kuoriperunat	4-5	25-30 min

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

*** käännä useita kertoja

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pastatuotteet	6-7*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3-4.	15-60 min
Vihannekset	2-3.	10-20 min
Vihannekset, pakaste	3-4.	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	4-5	-
Haudutus		
Kääryleet	4-5	50-60 min
Patapaisti	4-5	60-100 min
Gulassi	2-3.	50-60 min
Paistaminen pienessä määräs- sä öljyä**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakaste	6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai pane- roitu***	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Hampurilaispihvit/frikadellit (3 cm paksut)***	4-5.	30-40 min
Linnunrinta (2 cm paksu)***	5-6	10-20 min
Linnunrinta, pakaste***	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Meriravun pyrstöt ja katkaravut	7-8	4-10 min
Vihannesten, tuoreiden sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7-8	10-20 min
Vihannekset, liha, suikaleina aasialaiseen tapaan	7-8.	15-20 min
Pannuruoat, pakaste	6-7	6-10 min
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6 min
Friteeraus (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 lit- rassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalai- set perunat, kananugetit	8-9	-
Kroketit, pakaste	7-8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	5-6	-

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

*** käännä useita kertoja

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	5-6	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomun- kit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-

* kypsennys ilman kantta
** ilman kantta
*** käännä useita kertoja




PowerBoost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voit kuumentaa suuria vesimääriä vielä nopeammin kuin tehoalueella 9.

Powerboost-toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, jotka on merkitty symboleilla **boost** ja .


Kaksiosaisilla keittoalueilla on toisen lämpöpiirin oltava kytkettynä Powerboost-toiminnon käyttöä varten.

Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Säädä tehoalue 9, kosketa uudelleen 9. Merkkivalo  palaa.

Powerboost-toiminto on kytketty päälle.

Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Säädä haluamasi kypsennysteho. Näyttö  sammuu.

Powerboost-toiminto on kytketty pois päältä.

Huomautuksia



- Jos Powerboost-toimintoa ei kytketä pois päältä, se kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois toiminnasta. Keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle 9.
- Ota huomioon, että öljy ja rasva kuumenevat Powerboost-toiminnolla nopeasti. Älä jätä kattilaa tai pannua koskaan ilman valvontaa. Liiksi kuumentunut öljy ja rasva syttyvät nopeasti, katso luku Tärkeitä turvallisuusohjeita. → *Sivu 16*


Lapsilukko

Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Merkkivalo  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: Kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun kytket keittotason pois päältä.

Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 22*

Aikatoiminnot

Laitteessa on 3 erilaista aikatoimintoa.



- Keittoalueen kytkeytyminen automaattisesti pois päältä
- Minuuttikello
- Ajanottokello

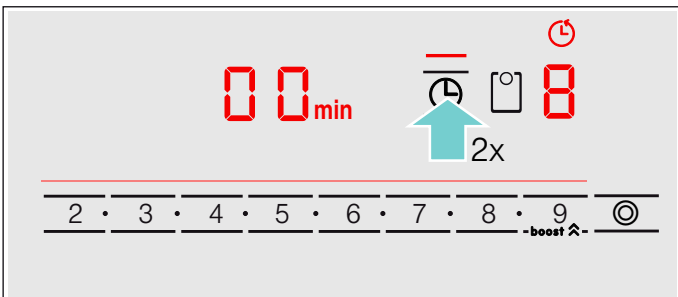
Keittoalueen kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

Aseta haluamallasi keittoalueelle toiminta-aika. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut.

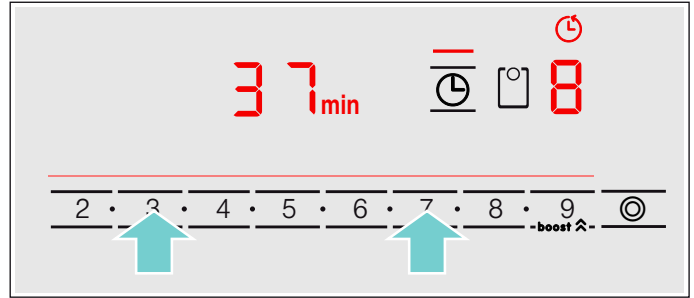
Toiminta-ajan asettaminen

Keittoalueen pitää olla päällä.

- Säädä tehoalue.
- Kosketa symbolia  2 kertaa. Näyttö  palaa. Ajastimen näytössä palaa **00 min.**




- Aseta seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi toiminta-aika.




Toiminta-aika kuluu. Jos olet asettanut toiminta-ajan useammalle keittoalueelle, näytössä näkyy valitun keittoalueen toiminta-aika.

Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin ja näytössä palaa **00** 10 sekunnin ajan. Näyttö  vilkkuu. Kosketa jotain symbolia. Näytöt sammuvat ja äänimerkki loppuu.

Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia  2 kertaa. Muuta säätöalueella toiminta-aikaa tai aseta se arvoon **00**.

Huomautuksia


- Voit asettaa toiminta-ajan 99 minuuttiin asti.
- Kun toiminta-ajan viimeinen minuutti on käynnissä, ajastimen näyttöön tulevat minuuttien tilalle sekunnit.

Automaattinen ajastin

Tällä toiminnolla voit esivalita toiminta-ajan kaikille keittoalueille. Aina kun keittoalue kytketään päälle, esivalittu toiminta-aika alkaa kulua. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut.

Ohjeet automaattisen ajastimen päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 22*



Huomautus: Voit muuttaa keittoalueelle asetettua toiminta-aikaa tai kytkeä keittoalueen automaattisen ajastimen pois päältä:

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia  2 kertaa. Muuta säätöalueella toiminta-aikaa tai aseta se arvoon **00**.


Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Se on kaikista muista säädöistä riippumaton.

Minuuttikellon säätäminen

- Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttö  syttyy. Ajastimen näytössä palaa **00 min.**
- Aseta säätöalueella haluamasi aika. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Ajan päättymisen jälkeen

Ajan päättymisen jälkeen kuulet äänimerkin ja näytössä vilkkuu **00** 10 sekunnin ajan. Näyttö  vilkkuu. Kosketa jotain symbolia. Näytöt sammuvat ja äänimerkki loppuu.

Aika-asetuksen korjaaminen

Kosketa symbolia ☹ niin monta kertaa, että näyttö ☹ syttyy. Aseta arvo säätöalueella uudelleen.

Ajanottokellotoiminto

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut toiminnon aktivoimisen jälkeen.

Ajanottokellotoiminto on toiminnassa vain, kun keittotaso on kytketty päälle. Kun keittotaso kytkeytyy pois päältä, myös ajanottokellotoiminto kytkeytyy pois.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ☹ niin monta kertaa, että näyttö ☹ syttyy. Ajastimen näyttöön ilmestyy 00. Kun kosketat jotain säätöalueen kohtaa, ajanotto alkaa. Ensimmäisen minuutin aikana näytetään sekunnit; sen jälkeen minuutit.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ☹ niin monta kertaa, että näyttö ☹ syttyy. Kosketa uudelleen jotain säätöalueen kohtaa. Ajastimen näyttö sammuu.

Automaattinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pitkän aikaa päällä ilman, että asetuksia muutetaan, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen F B ja jälkilämmön näyttö H/h.

Kun kosketat jotain käyttöaluetta, näyttö sammuu. Voit tehdä uudet asetukset.

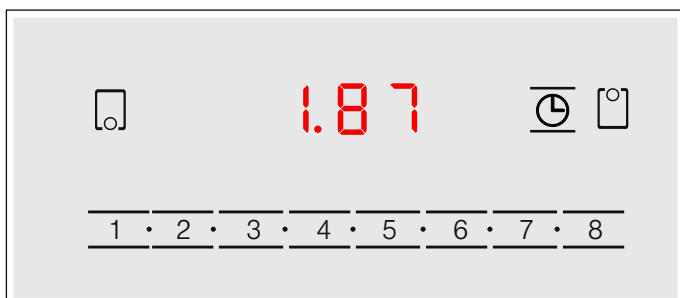
Aikarajoituksen aktivoituminen riippuu säädetyistä tehoalueesta (1-10 tuntia).

Energiankulutuksen näyttö

Tällä toiminnolla voit hakea näyttöön energian kokonaiskulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kytkemisen välillä.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, esimerkiksi 1,87 kWh.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.



Näyttö ei ole aktivoitu. Ohjeet näytön aktivoimiseksi löydät luvusta Perusasetukset. → Sivu 22

Perusasetukset


Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia omien tarpeittesi mukaan.

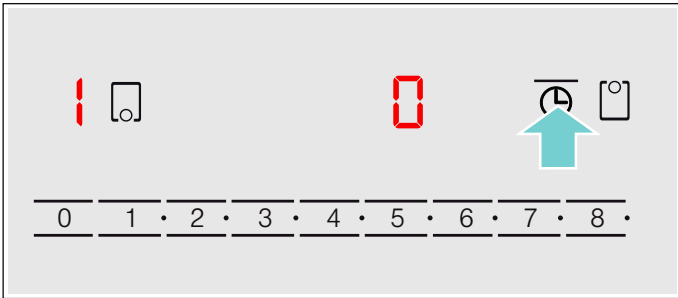
Näyttö	Toiminto
c 1	Automaattinen lapsilukko
0	Kytetty pois päältä.*
1	Kytetty päälle.
2	Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko on kytketty pois päältä.
c 2	Merkkiääni
0	Vahvistuksen ja virhetoiminnon merkkiääni pois päältä (pääkytkimen merkkiääni on aina päällä).
1	Vain virhetoiminnon merkkiääni päällä.
2	Vain vahvistuksen merkkiääni päällä.
3	Vahvistuksen ja virhetoiminnon merkkiääni päällä.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö (kysy verkkojännitettä sähkölaitokselta)
0	Kulutusnäyttö kytketty pois päältä.*
1	Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 230 V.
3	Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 220 V.
4	Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 240 V.
c 5	Automaattinen ajastin
00	Kytetty pois päältä.*
0 1:59	Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkeytyvät pois päältä
c 6	Ajastimen käyntiajan päättymissignaalin kesto
1	10 sekuntia.*
2	30 sekuntia
3	1 minuutti.
c 7	Lämmitysvastusten kytkeminen päälle
0	Kytetty pois päältä.
1	Kytetty päälle.
2	Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
c 9	Keittoalueen valinta-aika
0	Rajoittamaton: voit aina säätää viimeksi valitun keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.*
1	Voit säätää viimeksi valitun keittoalueen 10 sekunnin kuluessa valinnasta; sen jälkeen sinun on valittava keittoalue uudelleen ennen säätämistä.
c 0	Palautus perusasetuksiin
0	Kytetty pois päältä.*
1	Kytetty päälle.




* Perusasetus


Perusasetusten muuttaminen

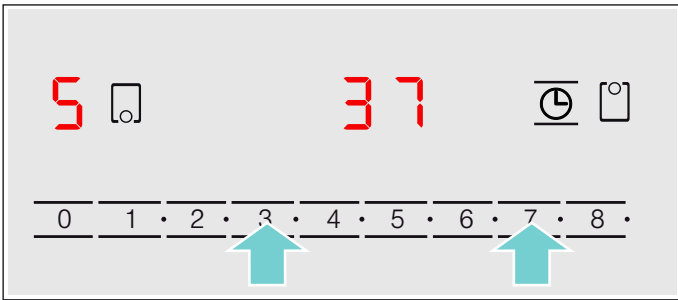
Keittotason pitää olla pois päältä.


1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  4 sekunnin ajan.



Vasemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja , oikeassa näytössä palaa .

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että haluamasi näyttö ilmestyy näkyviin.
4. Säädä haluamasi arvo säätöalueella.



5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Asetus on aktivoitu.

Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

Puhdistus

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 tahrannoistoaainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Runsas 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 kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota taulukossa olevat ohjeet huomioon ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Keittotason elektroniikka sijaitsee ohjauspaneelin alla. Lämpötila voi eri syistä nousta tällä alueella korkeaksi. Jotta elektroniikka ei ylikuumene, keittoalueet kytkeytyvät tarvittaessa automaattisesti pois päältä. Näyttöön ilmestyy **F2**, **F4**, tai **F5** vuorotellen jälkilämmön näytön **H** tai **h** kanssa.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Käyttöalue on märkä tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
F2	Useammalla keittoalueella on keitetty pidemmän aikaa suurella teholla. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F2 sammuu, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F4	Vaikka keittoalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla F2 , elektroniikka on kuumentunut edelleen. Kaikki keittoalueet kytkeytyivät tämän vuoksi pois päältä.	Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F4 sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F5 ja tehoalue vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu äänimerkki	Varoitus: ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumeneta.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F5 sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F8	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
DE Keittoalueet eivät lämpene	Esittelytila on kytketty päälle	Esittelytilan kytkeminen pois päältä: Kytke laite 30 sekunnin ajaksi irti sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Kosketa jotain käyttöaluetta 3 minuutin kuluessa. Esittelytila kytkeytyy pois päältä.

E-ilmoitus näytöissä

Jos näyttöihin ilmestyy virheilmoitus, jolla alkaa kirjaimella "E", esim. E0111, kytke laite pois päältä ja uudelleen päälle.

Jos kyseessä oli tilapäinen häiriö, näyttö sammuu. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita heille tarkka virheilmoitus.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

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

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuaikana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukon tiedot koskevat lisävarusteena saatavana olevia Schulte-Ufer-astioita (4-osainen induktiokattilasarja HEZ 390042), joiden mitat ovat seuraavat:

- Kasari Ø 16 cm, 1,2 l, yksitoimikeittoalue Ø 14,5 cm
- Kattila Ø 16 cm, 1,7 l, yksitoimikeittoalue Ø 14,5 cm
- Kattila Ø 22 cm, 4,2 l, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm
- Paistinpannu Ø 24 cm, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehauttaminen			Kypsennys	
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Suklaan sulatus					
Astia: kasari					
Suklaakuorrute (esimerkiksi Dr. Oetker tumma suklaa, 150 g) keittoalueella Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito					
Astia: kattila					
Linssipata standardin DIN 44550 mukaan					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä 450 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
Linssipata säilykkeenä esimerkiksi Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco:					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä 500 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 1000 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehauttaminen			Kypsennys	
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Béchamelkastikkeen kypsentaminen					
Astia: kasari					
Maidon lämpötilä: 7 °C					
Resepti: 40 g voita 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	g ²	n. 5:20	Ei	1 ^{1,3}	Ei
				¹ Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja hauduta jauhoseosta 3 minuuttia	
		² Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen			
				³ Kun Béchamelkastike on kiehahtanut, hauduta sitä vielä 2 minuuttia teholla 1 koko ajan sekoittaen	
Riisipuuron keittäminen - kypsennys kansi päällä					
Astia: kattila					
Maidon lämpötilä: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 6:45 Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kuohua. Kytke kypsennysteholle ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola Kokonaisaika (kiehuttaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	Ei	2	Kyllä
				Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua	
Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 7:20 Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kuohua. Kytke kypsennysteholle ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola Kokonaisaika (kiehuttaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	Ei	2	Kyllä
				Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua	
Riisipuuron keittäminen - kypsennys ilman kantta					
Astia: kattila					
Maidon lämpötilä: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 7:30 Lisää riisi, sokeri ja suola maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Kytke kypsennysteholle, kun maidon lämpötilä on noin 90 °C. Anna kiehua hiljalleen noin 50 minuutin ajan	Ei	2	Ei

Testiruoat	Kuumentaminen/keuhauttaminen			Kypsennys	
	Kiehausteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 8:00 Lisää riisi, sokeri ja suola maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Kytke kypsennysteholle, kun maidon lämpötila on noin 90 °C. Anna kiehua hiljalleen noin 50 minuutin ajan	Ei	2	Ei
Riisin keittäminen					
Astia: kattila					
Veden lämpötila 20 °C					
Resepti standardin DIN 44550 mukaan:					
125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:48	Kyllä	2	Kyllä
Resepti standardin DIN 44550 mukaan:					
250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 3:15	Kyllä	2.	Kyllä
Porsaanfileepihvien paistaminen					
Astia: paistinpannu					
Fileepihvien lähtölämpötila: 7 °C					
Määrä: 3 fileepihviä (kokonaispaino noin 300 g, paksuus noin 1 cm), 15 g auringonkukkaöljyä, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	7	Ei
Ohukaisten paistaminen					
Astia: paistinpannu					
Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan					
Määrä: 0,55 dl taikinaa ohukaista kohden, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	6 tai 6. ruskistusasteen mukaan	Ei
Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus					
Astia: kattila					
Määrä: 1,8 kg auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original), keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu	Ei	9	Ei

Jos testit tehdään Ø 18 cm:n keittoalueella, jonka teho on 1500 W, kiehausaika pitenee noin 20 % ja kypsennystehoa nostetaan yhden kypsennystehon verran.

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	29
	Viktige sikkerhetsanvisninger	29
	Årsaker til skader	30
	Oversikt	30
	Miljøvern	30
	Tips til energisparing	30
	Miljøvennlig håndtering	30
	Bli kjent med apparatet	31
	Bryterpanelet	31
	Kokesonene	31
	Restvarmeindikator	31
	Betjening av apparatet	32
	Slå koketoppen på og av	32
	Innstilling av kokesone	32
	Tilberedningstabell	32
	PowerBoost-funksjon	33
	Slå på powerboost- funksjonen	33
	Slå av Powerboost- funksjonen	33
	Barnesikring	34
	Inn- og utkobling av barnesikringen	34
	Automatisk barnesikring	34
	Tidsfunksjoner	34
	En kokeplate skal slå seg av automatisk	34
	Automatisk tidsur	34
	Varselur	34
	Stoppeklokkefunksjon	35
	Automatisk sikkerhetsutkobling	35
	Energibruksindikasjon	35
	Grunninnstillinger	35
	Endre grunninnstillinger	36
	Rengjøring	36
	Glasskeramikk	36
	Kokesoneramme	36
	Hva kan du gjøre ved feil?	37
	E-melding i indikatorene	37
	Kundeservice	38
	E-nummer og FD-nummer	38

	Testretter	38
---	-------------------------	-----------

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

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. 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 bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

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

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 – 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.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Advarsel – 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.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Det er kun tillatt å bruke beskyttelsesanretninger, f.eks. barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. 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.

Advarsel – Fare for personskader!

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

Årsaker til skader

Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.
- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnete 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	Uegnete 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

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

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.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

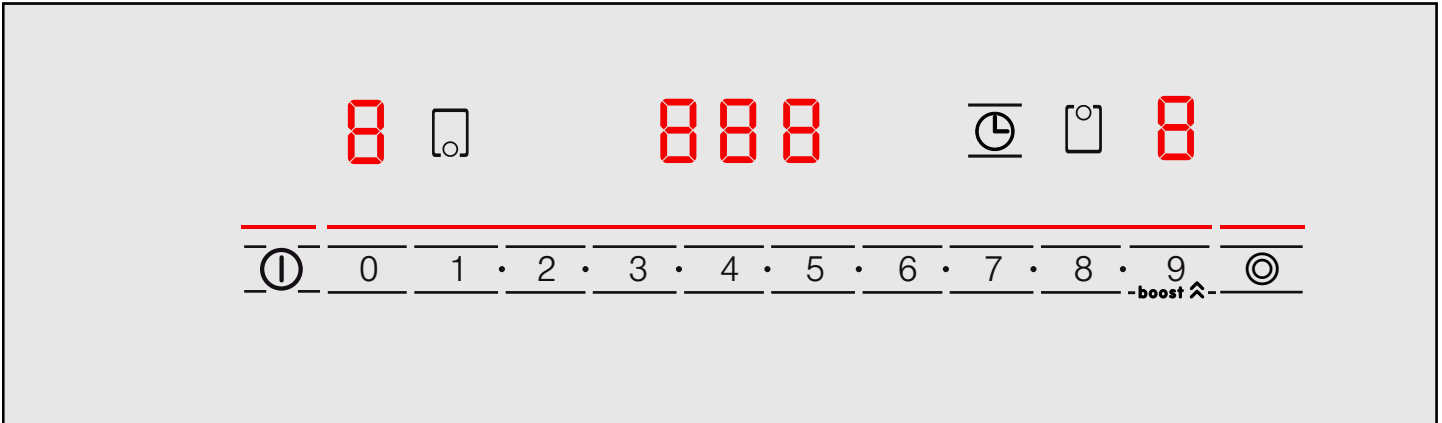


Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.
→ Side 2

Bryterpanelet




Visninger	
1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon
88	Tidsur

Betjeningsfelt	
①	Hovedbryter
	Valg av kokesone
1•2•3•4•	Innstillingsområde
⊙	Innkobling tokrets-kokesone
⌚	Tidsfunksjoner / Barnesikring
boost 	Powerboost-funksjon

Merknader

- Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.
- Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Trekk ingen kokekar i nærheten av indikasjoner og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

Kokesone	Innkobling og utkobling
<input type="radio"/> Enkretskokesone	
<input checked="" type="radio"/> Tokretskokesone	Velg kokesone ved å berøre symbolet 

Innkobling av ekstra kokesone: Den tilhørende indikasjonen lyser

Merknader

- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjon.
- Kokesonen reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektrinnet kan varmen kobles ut og inn. Dermed beskyttes f.eks.:
 - ømfintlige komponenter mot overopphetning
 - apparatet mot elektrisk overbelastning
 - oppnås det bedre resultater av matlagingen
- Ved flerkrets-kokeplater kan oppvarmingen av de indre varmesirkelene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.

Restvarmeindikator

Kokesonen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.

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


Betjening av apparatet

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

Slå koketoppen på og av

Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

Innkobling

Trykk på symbolet ①. Du hører et lydssignal. Lyslisten over hovedbryteren lyser. Indikatorene i knappene og koketrinnindikatorene  lyser. Koketoppen er klar til bruk.

Slå av

Berør symbolet ① til lyslisten over hovedbryteren og indikatorene slukkes. Alle kokesonene er slått av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Plaketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i en viss tid (10-60 sekunder).
- Innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter utkobling. Hvis du slår på plaketoppen innenfor dette tidsrommet, tas plaketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Koketrinn 1 = laveste effekt

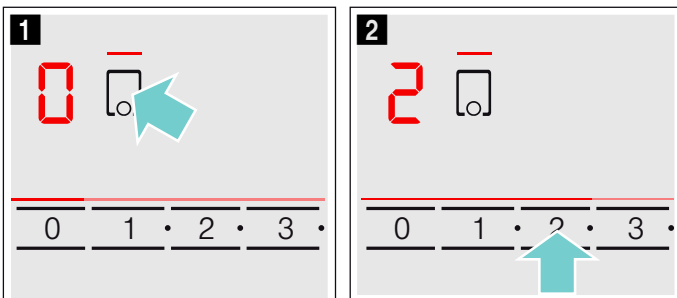
Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Innstilling av koketrinn

Koketoppen må være slått på.

1. Berør symbolet  for å velge kokesone. I koketrinnsindikatoren lyser  sterkt.
2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Kokesonen er slått på.

Endre koketrinn:

Velg kokesone, og still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Skru av kokesonen

Velg kokesone. Still inn 0 i innstillingsområdet. Etter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Merk: Kokeplaten som sist ble innstilt, forblir aktivert. Du kan stille inn kokesonen eller velge på nytt.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.

Ved mat som skal brunes på høy varme, eller som først avgir mye væske under steking, må helst brunes i flere små porsjoner.

Du finner råd om hvordan du sparer strøm under matlagingen i kapitlet Miljøvern. → Side 30

	Videreko-kingstrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1-1.	-
Smør, honning, gelatin	1-2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Varme pølser i vann**	3-4	-
Opptining og oppvarming		
Dypfrossen spinat	2.-3.	10-20 min
Dypfrossen gulasj	2.-3.	20-30 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetballer	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2-3	15-30 min
Risengrynsgrot	1.-2.	35-45 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skerlte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10 min
Gryterett, supper	3.-4.	15-60 min
Grønnsaker	2.-3.	10-20 min

* Koke videre uten lokk

** Uten lokk

*** Snus ofte

	Videreko- kingstrinn	Varighet for vi- derekoking i minutter
Grønnsaker, dypfryste	3-4.	10-20 min
Koking i trykkoker	4-5	-
Stekte langsamt etter bruning		
Rulader	4-5	50-60 min
Grytestek	4-5	60-100 min
Gulasj	2-3.	50-60 min
Steking med lite olje**		
Schnitzel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Snitsel, dypfryst	6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Hamburgere, frikadeller (3 cm tykke)***	4-5.	30-40 min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min
Fjærkrebryst, dypfryst***	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Scampi og reker	7-8	4-10 min
Sautering av ferske grønnsaker, sopp	7-8	10-20 min
Strimlede grønnsaker, strimlet kjøtt på asiatisk vis	7-8.	15-20 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	fortløpende
Omelett	3-4.	fortløpende
Speilegg	5-6	3-6 min
Fritering (friter 150-200 g per porsjon fortløpende i 1-2 l olje**)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfryst	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	5-6	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	5-6	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-

* Koke videre uten lokk


** Uten lokk

*** Snus ofte



PowerBoost-funksjon

Med powerboost-funksjonen kan du varme opp større mengder vann enda raskere enn med koketrinn 9.

Powerboost-funksjonen er bare tilgjengelig for kokesoner som er merket med symbolene **boost** og .


Ved tokrets-kokesoner må den andre varme- kretsen være slått på for drift med powerboost- funksjonen.

Slå på powerboost- funksjonen

1. Velg kokesone.
2. Still inn koketrinn 9, berør 9 en gang til. Indikatoren  lyser.

Powerboost-funksjonen er slått på.

Slå av Powerboost- funksjonen

1. Velg kokesone.
2. Still inn ønsket koketrinn. Indikatoren  slukkes. Powerboost-funksjonen er slått av.

Merknader



- Hvis du ikke slår av powerboost-funksjonen, slås den av automatisk etter en viss tid. Kokesonen går tilbake til koketrinn 9.
- Husk at olje og fett varmes opp raskt med Powerboost- funksjonen. Ikke gå fra den kokende maten uten oppsyn. Overopphetet olje og fett antennes raskt, se kapitlet Viktige sikkerhetshenvisninger. → Side 29


Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på koketoppen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Innkobling: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i ca. 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Utkobling: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen alltid automatisk når kokesonen slås av.

Inn- og utkobling

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på den automatiske barnesikringen. → Side 35

Tidsfunksjoner

Det finnes 3 forskjellige tidsfunksjoner:

- En kokesone skal slå seg automatisk av
- Varselur
- Stoppeklokke

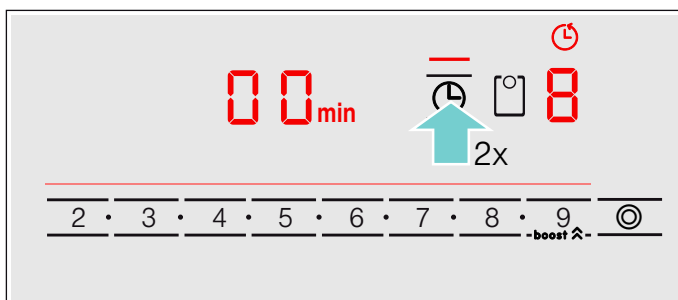
En kokeplate skal slå seg av automatisk

Angi en tid for den ønskede kokeplaten. Kokeplaten slår seg automatisk av etter den innstilte tiden.

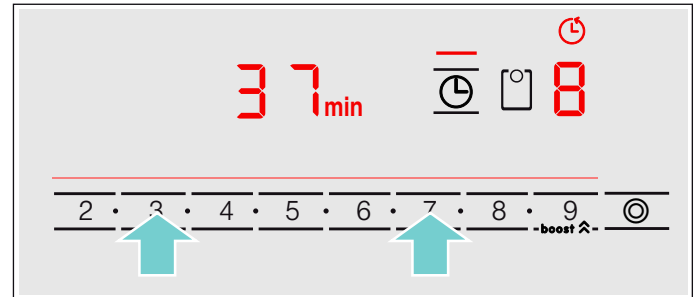
Stille inn varighet

Kokesonen må være slått på.

1. Still inn koketrinn.
2. Berør symbolet  2 ganger. Indikatoren  lyser. I tidsurindikatoren lyser **00 min**.




3. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.




Tiden telles ned. Når du har innstilt tid for flere kokesoner, vises alltid tiden for den valgte kokesonen.

Når tiden er talt ned

Når tiden er telt ned, kobles kokesonen automatisk ut. Du hører et signal, og i indikatoren blinker **00** i 10 sekunder. Indikatoren  blinker. Berør et vilkårlig symbol. Indikatorene slukkes, og lydsignalet opphører.

Korrigering eller sletting av tid

Velg kokesone og berør deretter symbolet  2 ganger. Endre tiden i innstillingsområdet, eller still den på **00**.


Merknader

- Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter.
- Når siste minutt av en tid telles ned, skifter tidsurindikatoren fra å vise minutter til å vise sekunder.

Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en tid for alle kokesonene. Etter at en kokesone er slått på, telles den forhåndsinnstilte tiden ned. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er talt ned.



I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på det automatiske tidsuret. → Side 35

Merk: Du kan endre tid for kokesonen eller slå av det automatiske tidsuret for kokesonen: Velg kokesone og berør deretter symbolet  2 ganger. Endre tiden i innstillingsområdet, eller still den på **00**.


Varselur

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Det fungerer uavhengig av alle andre innstillinger.



Still inn varseluret

1. Berør symbolet  gjentatte ganger, til indikatoren  lyser. I tidsurindikatoren lyser **00 min**.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet. Etter noen sekunder telles tiden ned.

Når tiden er talt ned

Når tiden er talt ned, hører du et signal og i indikatoren blinker **00** i 10 sekunder. Indikatoren  blinker. Berør et vilkårlig symbol. Indikatorene slukkes, og lydsignalet opphører.



Tidskorrigering



Berør symbolet  gjentatte ganger, til indikatoren  lyser. Still inn på nytt i innstillingsområdet.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden, som har gått siden funksjonen ble aktivert.

Stoppeklokkefunksjonen arbeider bare hvis koketoppen er slått på. Hvis koketoppen slår seg av, slås også stoppe- klokkefunksjonen av.

Innkobling: Berør symbolet  gjentatte ganger, til indikatoren  lyser. I tidsurindikatoren vises **00**. Berør innstillingsområdet på et vilkårlig sted. Tidtakingen begynner. I løpet av første minutt vises tiden i sekunder, deretter i minutter.

Utkobling: Berør symbolet  gjentatte ganger, til indikatoren  lyser. Berør på nytt innstillingsområdet på et vilkårlig sted. Tidsurindikatoren slukkes.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Hvis en kokesone har stått på over lengre tid uten at innstillingen er blitt endret, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Oppvarmingen av kokesonen avbrytes. I kokesoneindikatoren blinker **F** og **B** samt restvarmeindikatoren **H/h** vekselvis.

Indikatoren slukker når du berører en vilkårlig knapp. Du kan stille inn på nytt.

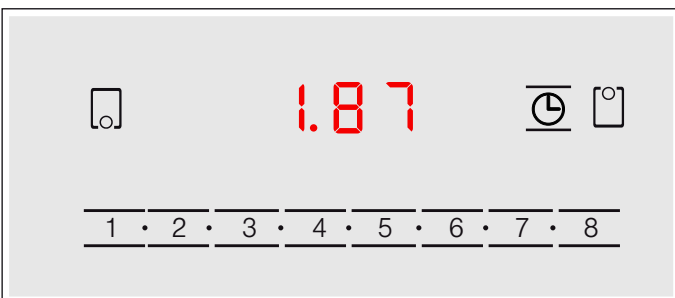
Når tidsbegrensningen aktiveres, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Energibruksindikasjon

Med denne funksjonen kan du se hele strømforbruket fra du skrur på til du skrur av koketoppen.

Etter at du har skrudd av, vises forbruket i 10 sekunder i kilowattimer, for eksempel 1,87 kWh.

Indikasjonens presisjonsnivå avhenger bl.a. av spenningskvaliteten til strømmettet.



Indikasjonen er ikke aktivert. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du aktiverer indikasjonen. → Side 35

Grunninnstillinger


Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne vaner.

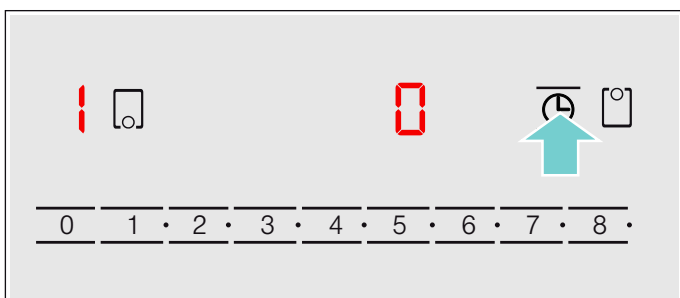
Visning	Funksjon
c 1	Automatisk barnesikring
0	Utkoblet*
1	Innkoblet
2	Manuell og automatisk barnesikring slått av.
c 2	Signal tone
0	Bekreftessignal og feilmeldingssignal utkoblet (hovedbrytersignalet er alltid aktivert).
1	Kun feilmeldingssignal aktivert.
2	Kun bekreftessignal aktivert.
3	Bekreftessignal og feilmeldingssignal aktivert*
c 3	Indikator for energiforbruk (spør din strømleverandør om nettspenningen)
0	Forbruksindikatoren er deaktivert.*
1	Forbruksindikator ved en nettspenning på 230 V.
3	Forbruksindikator ved en nettspenning på 220 V.
4	Forbruksindikator ved en nettspenning på 240 V.
c 5	Automatisk tidsur
00	Utkoblet*
0 1:99	Tidsperiode for utkobling av kokesonene.
c 6	Varighet for signalet for tidsurslutt
1	10 sekunder*
2	30 sekunder
3	1 minutt
c 7	Innkobling av varmeelementene
0	Utkoblet.
1	Innkoblet
2	Siste innstilling før utkobling av kokesonen*
c 9	Utvalg tid for kokesonen
0	Ubegrenset: Du kan alltid stille inn den sist valgte kokesonen uten å velge den på nytt.*
1	Du kan stille inn den sist valgte kokesonen inntil 10 sekunder etter at den er valgt, etter denne tiden må du velge kokesonen på nytt før du stiller inn.
c 0	Tilbakestilling til grunninnstilling
0	Utkoblet*
1	Innkoblet

* Grunninnstilling


Endre grunninnstillinger

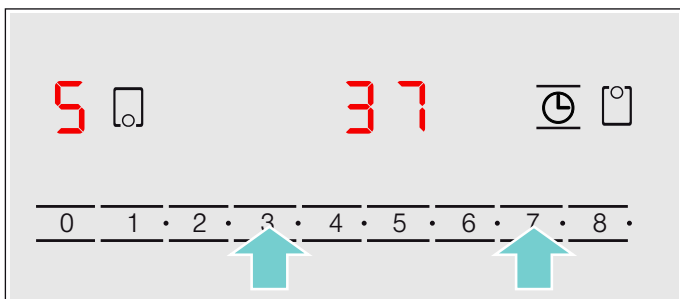
Koketoppen må være slått av.

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.



I det venstre displayet blinker  og  vekselvis, i det høyre displayet lyser .

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i displayet.
4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder. Innstillingen er aktivert.

Utkobling

Du går vekk fra grunninnstillingene på kokesonen ved å trykke på hovedbryteren og stille inn på nytt.

Rengjøring

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:

- uførtynnet 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.

Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Elektronikken til koketoppen ligger under betjeningspanelet. Av ulike årsaker kan temperaturen i dette området stige sterkt.

For at elektronikken ikke skal bli overopphetet, slår kokesonene seg automatisk av ved behov. Indikasjonen **F2**, **F4**, eller **F5** vises vekselvis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

Indikator	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er brutt.	Kontroller sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikatorer blinker	Betjeningsfeltet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsfeltet, eller fjern gjenstanden.
F2	Det ble kokt på flere kokesoner over lengre tid med høy effekt. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når F2 slukkes, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F4	Til tross for utkoblingen gjennom F2 har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når F4 slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
F5 og koketrinnet blinker vekselvis. Du hører et varselsignal	Advarsel: Et varmt kokekar står i området for betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukkes kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når F5 slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
F8	Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått av.	Kokesonen kan slås på igjen med én gang.
dE Kokesonene blir ikke varme	Demonstrasjonsmodus er slått på	Utkobling av demonstrasjonsmodus: Koble apparatet fra strømmettet i 30 sekunder (slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet). Berør et vilkårlig betjeningsfelt i løpet av de 3 neste minuttene. Demonstrasjonsmodus blir slått av.

E-melding i indikatorene

Hvis det vises en feilmelding med "E" i indikatorene, f.eks. E0111, må du slå apparatet av og på igjen.

Dersom det var en engangsfeil, slukkes indikatoren. Hvis feilmeldingen vises på nytt, må du ta kontakt med kundeservice og fortelle hva som står i meldingen.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

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 som følge 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.

Testretter

Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

Opplysningene i tabellen tar utgangspunkt i våre tilbehørskokekar fra Schulte-Ufer (4-delt induksjonsgrytesett HEZ 390042) med følgende mål:

- Gryte med håndtak Ø 16 cm, 1,2 l, til 14,5 cm Ø enkrete-kokeplate
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l, til 14,5 cm Ø enkrete-kokeplat
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l, til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokeplate
- Stekepanne Ø 24 cm, til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokeplate

Testretter	Oppvarming / oppkoking			Viderekoking	
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
Smelte sjokolade					
Kokekar: gryte med håndtak					
Kuvertyre-sjokolade (f.eks. mørk Dr. Oetker-sjokolade, 150 g) på 14,5 cm Ø kokesone	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm					
Kokekar: gryte					
Linsegryte iht. DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 450 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Linsegryte fra hermetikkboks f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 500 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mengde: 1000 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja

Testretter	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking		
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
Småkoke bechamelsaus					
Kokekar: gryte med håndtak					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	g ²	ca. 5:20	Nei	1 ^{1,3}	Nei
				1 Smelt smøret, rør inn mel og salt, og la melblandingen surre i 3 minutter	
		2 Ha melken i melblandingen, og kok opp under stadig omrøring			
				3 Kok opp bechamelsausen, og la den småkoke på trinn 1 i to minutter under stadig omrøring	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking med lokk					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 6:45 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	Nei	2	Ja
				Rør i grøten etter 10 minutter	
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 7:20 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	Nei	2	Ja
				Rør i grøten etter 10 minutter	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking uten lokk					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 7:30 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skru ned til viderekokingstricket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 8:00 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skru ned til viderekokingstricket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei

Testretter	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking		
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
Koke ris					
Kokekar: gryte					
Vanntemperatur 20 °C					
Oppskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Oppskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Steke svinefiletskiver					
Kokekar: stekepanne					
Starttemperatur svinefilet: 7 °C					
Mengde: 3 svinefiletskiver (ca. 300 g, ca. 1 cm tykke) 15 g solsikkeolje til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	7	Nei
Steke pannekaker					
Kokekar: stekepanne					
Oppskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mengde: 55 ml røre per pannekake til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	6 eller 6., alt etter bruningsgrad	Nei
Frittere dypfryste pommes frites					
Kokekar: gryte					
Mengde: 1,8 kg solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCail 123 Frites Original) til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	Til oljetemperaturen når 180 °C	Nei	9	Nei

Blir forsøkene gjennomført med en 18 cm Ø kokesone med en effekt på 1500 watt, forlenges oppkokingstiden med ca. 20 %, og viderekokingstrinnet heves med ett trinn.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001233029

980416