



NO Bruksanvisning

3



Household Appliances

BOSCH

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	4
Før montering	4
Sikkerhetsanvisninger	4
Årsaker til skader	6
Bli kjent med apparatet	8
Bryterpanelet	8
Kokeplatene	9
Sikkerhetsindikator. Restvarme	9
Hovedbryter med barnesikring	9
Hovedbryter	9
Sperre kokesonen midlertidig	10
Koking	10
Programmere	11
Tabell	12
Tips til energisparing	13
Hurtig forvarming	14
Slik programmeres det	14
Automatisk tidsbegrensning	15
Vedlikehold og rengjøring	15
Vedlikehold	15
Rengjøring av glasskeramikken	15
Rengjøring av platetopprammen	16
Fremgangsmåte dersom det oppstår feil	17
Emballasje og gammel maskin	18
Kundeservice	18

Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke kokesonen på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse papirene følge med.

Før montering

Transportskader

Undersøk apparatet nøye etter at du har tatt det ut av emballasjen. Ikke ta apparatet i bruk før du har kontrollert at det ikke har oppstått transportskader.

Strøm

Før du tar i bruk apparatet: Forsikre deg om at strømtilkoblingen er jordnet og i samsvar med alle sikkerhetsbestemmelser. Oppbygging og tilkobling av apparatet skal utføres av en autorisert tekniker. Tas apparatet i bruk uten riktig tilkobling av jordingsklemmen eller etter ukyndig tilkobling, kan dette i sjeldne tilfeller føre til alvorlige personskader eller ha døden til følge. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som er forårsaket av uriktig bruk eller uegnede elektriske tilkoblinger.

Sikkerhetsanvisninger

Overopphetet olje og fett

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger. Kokesonen må bare brukes til oppvarming av matvarer.

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Fare for brann!
Ikke varm opp fett eller olje uten oppsyn.
Dersom oljen antennes, må du aldri slokke med vann. Legg straks et lokk eller en tallerken over.
Skru av kokeplaten.
La kokekaret kjøles av på kokeplaten.

Varme kokeplater

Ikke berør varme kokeplater. Fare for forbrenning!
Barn må alltid holdes borte fra disse.
Restvarmeindikatoren advarer mot varme kokeplater.

Legg aldri fra deg brennbare gjenstander på kokesonen. Fare for brann!

Dersom det befinner seg skuffer under kokesonen, må du ikke oppbevare brennbare gjenstander eller spraybokser der. Fare for brann!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i kontakt med de varme kokeplatene. Det kan oppstå skader på kabelisolasjonen og kokesonen.

Våte grytebunner og kokeplater

Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Fare for personskader!

Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

Hvis det er sprekker, revner eller riper i glasskeramikken, kan det oppstå fare for elektrisk støt. Slå av apparatet umiddelbart.

Slå av sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ring til kundeservice.

Ukyndig reparasjon

Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Forbindelseskabel

Enhver reparasjon som må gjøres i glasskeramikken, inkludert bytte eller montering av forbindelseskabelen, må utføres av teknisk service.



Den **blinkende beredskapen** på kokesonene betyr ikke at noe er skadet. Avhengig av valgt styrke fungerer kokesonene alltid på full effekt selv om de slår seg av og på i relativt lange perioder. (Jo større effekt, jo lengre beredskapstid og høyere oppnådd temperatur).

Årsaker til skader

Gryte- og pannebunner

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glass-keramikken. Kontroller kokekaret.

Det er svært viktig at kokekar som plasseres på en aktivert koketopp, inneholder væske eller mat. Selv om koketoppen er utstyrt med et innebygd sikkerhetssystem, kan tomme kokekar varmes opp så raskt at "Automatisk utkobling"-funksjonen ikke rekker å reagere og de oppnår svært høy temperatur. Bunnen på kokekaret kan også smelte og skade koketoppens glassoverflate. Hvis dette skjer, må du ikke berøre kokekaret, og du må slå av koketoppen. Kontakt kundeservice hvis den ikke fungerer etter avkjøling.

Varme panner og gryter

Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonområdet eller rammen.

Det kan oppstå skader.

Salt, sukker og sand

Salt, sukker og sand forårsaker riper i glass-keramikken. Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.

Harde og spisse gjenstander

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen kan forårsake skader.

Ikke oppbevar slike gjenstander over kokesonen.

Overkok

Sukker eller sterkt sukkerholdige retter skader kokesonen. Fjern overkok med det samme ved hjelp av en glasskrape.

Forsiktig Glasskrapen har et skarpt blad.

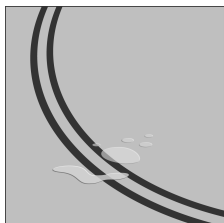
Folier og plast

Aluminiumsfolie eller plastfat smelter på varme kokeplater.

Beskyttelsesfolie for komfyrer er ikke egnet denne kokesonen.

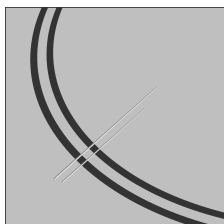
Eksempler på mulige skader

Følgende skader påvirker verken funksjonen eller stabiliteten til glasskeramikken.



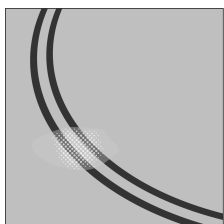
Kraterdannelser

som skyldes smeltet sukker eller sterkt sukkerholdige retter.



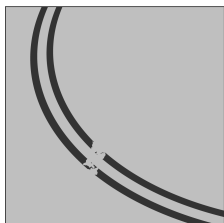
Riper

som skyldes salt-, sukker- eller sandkorn eller ru grytebunner.



Metallisk, skimrende misfarging

som skyldes gryteslitasje eller bruk av uegnet rengjøringsmiddel.



Slitt dekor

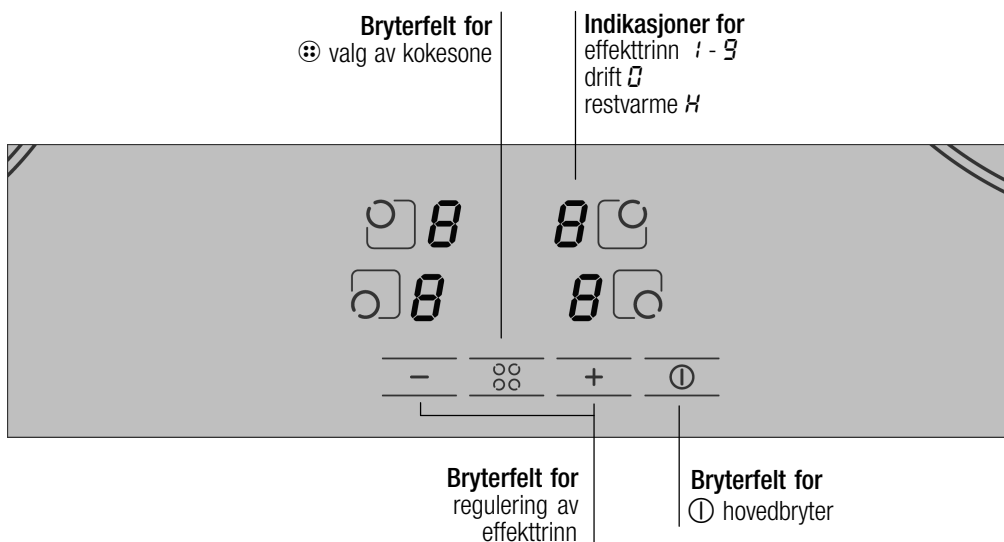
som skyldes uegnet rengjøringsmiddel.

Disse skadene skyldes feil bruk av apparatet og dekkes ikke av garantien fordi det ikke dreier seg om tekniske feil.

Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av betjeningsfelt, kokeplater og indikatorer. Disse er forskjellige, avhengig av type.

Bryterpanelet



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres den tilsvarende funksjonen.

Eksempel: Berør symbolet ①.
Kokesonen slås på.

Veiledning:

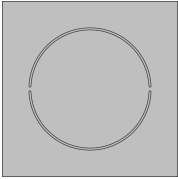
Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere felt et kort øyeblikk. Dermed kan du uten problemer tørke opp overkok i innstillingsområdet.

Hold alltid betjeningsområdene rene og tørre.
Fuktighet og smuss påvirker funksjonen.

Det er normalt hvis du merker en oppvarming i betjeningsområdet selv om koketoppen ikke er i bruk.
Det er ikke en beskadigelse.

Kokeplatene

Enkrets-kokeplate



Med disse kokeplatene kan du ikke endre størrelsen på kokeflaten.

Velg riktig kokeplate.

Størrelsen på gryten og størrelsen på kokeplaten må stemme overens.

Sikkerhetsindikator. Restvarme



Platen din har en restvarmeindikator for hver og en av kokesonene. Denne indikatoren har som oppgave å varsle deg om at nevnte sone er blitt brukt og at den fremdeles er varm nok til å forårsake brannskår. Derfor må du unngå å berøre kokesonen som viser denne indikasjonen.

Forsiktig! Hvis strømmen går og umiddelbart kommer tilbake igjen mens restvarmeindikatorene er slått på, kan det være at indikatorene ikke slår seg på igjen selv om kokesonen fremdeles er varm.

Hovedbryter med barnesikring

Hovedbryter

Innkobling

Med hovedbryteren slår du på elektronikken til betjeningsområdet. Nå er kokesonen klar til bruk.

Berør symbolet ① til indikasjonene – på kokeplaten lyser.

Utkobling

Berør symbolet ① til indikasjonene – på kokeplatene slukkes. Alle kokeplatene slås av.

Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Veiledning

Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 10 sekunder.

Finnes det fortsatt restvarme når kokesonen slås på, blinker følgende vekselvis på kokeplate-indikasjonen **H** og **–**.

Sperre kokesonen midlertidig

Du kan sperre kokesonen midlertidig, f.eks. når du har små barn på besøk:

Kokesonen må være slått av. Berør hovedbryteren ① i mer enn 4 sekunder. Kokeplateindikasjonene slukkes. Indikasjonen **●** lyser i 10 sekunder før den slukkes. Kokesonen er låst

Oppheve den midlertidige sperren

Berør hovedbryteren ① lengre enn 4 sekunder. Kokesonen er slått på. Sperren er opphevet.

Obs!

Rengjøringsvann, overkok eller gjenstander som er plassert på hovedbryteren ① kan føre til at barnesikringen utilsiktet aktiveres/deaktiveres.

Koking

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene. De ulike tipsene kan hjelpe deg med å spare energi.

Betjeningsområdet + og –

Still inn ønsket koketrinn med symbolene **+** og **–**.

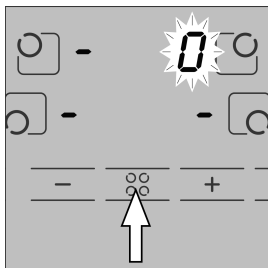
Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

Programmere

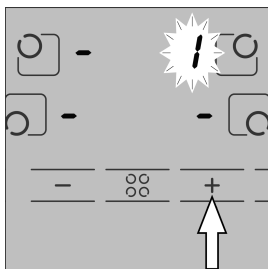
Eksempel: Velg effekttrinn 5 for kokesone 3

Koketoppen skal være tilkoblet.

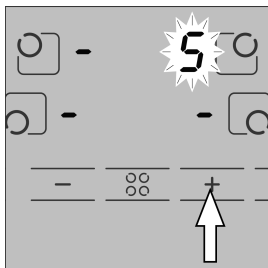


1. Trykk på symbolet ☺ flere ganger til en  blinker i indikatoren for valgt kokesone (for eksempel sone 3).

Merk: I hver kokesone går man fra trinn til trinn i stigende rekkefølge og med klokken.



2. Trykk på symbolet + eller – i fem sekunder.
Basisprogrammet vil da vises:
Symbolet + = effekttrinn 1
Symbolet – = effekttrinn 9



3. Endre effekttrinn:
Trykk på symbolet + eller – til ønsket effekttrinn vises (for eksempel 5).

Endre effekttrinn

Effekttrinnet må blinke i indikatoren for å kunne endres.

Koble fra kokesonen

Trykk på symbolet – til  vises.

Hvis du har valgt et høyt effekttrinn, kan du også trykke på symbolet + til  vises.

Kokesonen kobles fra og restvarmeindikatoren vises i fem sekunder.

Tabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler
Koketidene kan variere ut fra matvaretype og
matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet Derfor kan den
faktiske koketiden avvike fra dette

	Mengde	Oppkokings- trinn 9	Trinn for videre- koking	Varighet for viderekoking
Smelting				
Sjokolade, glasur, smør,	100 g	-	1-2	-
honning				
gelatin	1 pk	-	1-2	-
Oppvarming				
Hermgrønnsaker	400 g - 800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min
Buljong	500 ml - 1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min
Jevnede supper	500 ml - 1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min
Melk	200 ml - 400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min
Oppvarming og varmholding				
Gryterett (f eks linsegryte)	400 g - 800 g	2-3 min.	1-2	
Melk	500 ml - 1 l	3-4 min.	1-2	
Opptining og oppvarming				
Dypfrossen spinat	300 g - 600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min
Dypfrossen gulasj	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min
Trekking				
Melboller (1-2 l vann)	4-8 stk	8-12 min.	4-5*	20-30 min
Fisk	300 g - 600 g	5-8 min	4-5*	10-15 min
Koking				
Ris (med dobbel vannmengde)	125 g - 250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min
Risengrynsgrøt				
(500 ml - 1 l melk)	125 g - 250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min
Uskrelte poteter med				
1 - 3 kopper vann	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min
Skrelte poteter med				
1 - 3 kopper vann	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min
Ferske grønnsaker med				
1 - 3 kopper vann	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min
Pasta (1-2 l vann)	250 g - 500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min

	Mengde	Oppkokings- trinn 9	Trinn for videre- koking	Varighet for viderekoking
Surring				
Rulader	4 stk	5-8 min.	4-5	50-60 min
Oksestek	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min
Gulasj	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min
Steking				
Pannekaker		2-4 min.	6-7	Stekes etter hverandre
Schnitzel, panert	1-2 stk	2-4 min.	6-7	6-10 min
Biff	2-3 stk	2-4 min.	7-8	8-12 min
Fiskepinner	10 stk	2-4 min.	6-7	8-12 min
Fritering (i 1-2 l olje)				
Dypfrosne varer	200 g før ny påfylling	10-15 min.	8-9	Friteres fortløpende
Annet	400 g før ny påfylling	10-15 min.	4-5	Friteres fortløpende
* Kok videre uten lokk				

Tips til energisparing

Riktig grytestørrelse

Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner forlenger koketiden.

Velg riktig grytestørrelse for hver kokeplate. Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Vær oppmerksom på følgende: 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.

Sett på lokket

Sett alltid et egnet lokk på gryter og panner. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du mye mer energi.

Bruk lite vann til koking av matvarer

Bruk lite vann til koking. Da sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.

Skrud ned

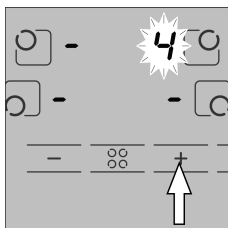
Still kokeplaten tidsnok ned til et lavere trinn!

Hurtig forvarming

Denne funksjonen kan benyttes når man hurtig ønsker å oppnå maksimum temperatur og deretter gå over til en vedlikeholdstemperatur. Dette skjer helt automatisk.

Slik programmeres det

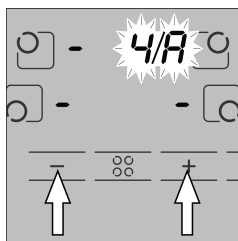
Eksempel: man ønsker å bruke effektnivået 4 som vedlikeholdstemperatur



Alle kokesonene er utstyrt med denne funksjonen.

Gjør følgende:

1. Velg ønsket kokesone og effektnivå (for eksempel 4).



2. Berør symbolene – og + samtidig. R og effektnivået (for eksempel 4) vil lyse opp vekselvis. Funksjonen blir aktivert. I det øyeblikket virker kokesonen din på maksimalt effektnivå 9. Etter en fastsatt tid vil den gå tilbake til utgangsnivået (for eksempel 4). Den hurtige forvarmingen har blitt deaktivert.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsavgrensningen aktivert.

Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes.

I kokeplateindikatoren blinker vekselvis **F** og **B**.

Når du berører feltet +, slokkes symbolet. Du kan stille inn på nytt.

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

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksvasker eller dampstråle ved rengjøring!

Vedlikehold

Kokesonen må vedlikeholdes med et beskyttende og pleiende middel for glasskeramikk. Et slikt middel legger en skinnende, smussavvisende hinne over koketoppen. Kokesonen holder seg pen lenge. Dette gjør det enklere å foreta rengjøring.

Rengjøring av glasskeramikken

Rengjøringsmidler

Rengjør kokesonen etter hver gang du har brukt den. På den måten brenner ikke matrestene fast.

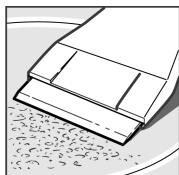
Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, for eksempel Sidol for ceran og stål.

Vannflekker kan også fjernes med sitron eller eddik.

Uegnede rengjøringsmidler

Bruk aldri:
Ripende svamper, skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner.

Glasskrape



Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape.

Trekk ut bladet på glasskrapen.
Glasskeramikkflaten må bare rengjøres med skrapebladet.
De andre delene av skrapen kan lage riper i glasskeramikken.

Bladet er svært skarpt. Fare for personskader! Trekk inn skrapebladet hver gang det har vært i bruk.

Skadde skrapeblad må straks skiftes ut.

Slik rengjør du den glasskeramiske koketoppen

Matrester og fettsprut fjernes med glasskrapen.
Den berøringsvarme koketoppen rengjøres med rengjøringsmiddel og kjøkkenpapir. Hvis koketoppen er for varm, kan det oppstå flekker.
Flaten må tørkes ren og gnis tørr med en myk klut.

Metalliske misfarginger

Misfaring oppstår ved bruk av uegnet rengjøringsmiddel eller slitasje fra kasseroller. Disse kan være vanskelige å bli kvitt. Bruk bare anbefalte rengjøringsmidler som Sidol for ceran og stål. Vår kundeservice kan fjerne slike misfarginger mot dekning av utgiftene.

Betjeningsfelt

Hold alltid området rent og tørt. Matrester og overkok kan innvirke på funksjonen.

Rengjøring av platetoppammen

Bruk bare varmt såpevann.
Ikke bruk aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
Glasskrape er ikke egnet til dette. Platetoppammen kan bli ødelagt.

Sitron og eddik er uegnet til rengjøring av platetoppammen.
Det kan dannes matte områder.

Fremgangsmåte dersom det oppstår feil

Dersom det oppstår feil, skyldes dette ofte bagateller som er lette å rette opp. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Kokesonen fungerer ikke

Kontroller om apparatet får tilført strøm. Kontroller om sikringen eller jordfeilbryteren til ditt elektriske anlegg er koblet fra.

I alle kokeplateindikatorene blinker E og du hører et lydsignal

Betjeningsområdet er svært skittent, en rett har kokt over, eller det ligger en gjenstand på betjeningsområdet. Rengjør betjeningsområdet grundig og fjern gjenstanden fra arbeidsplaten. Berør kort det aktuelle betjeningsområdet. Blinkingen stopper.

Kokesonen har slått seg av

Hovedbryteren er berørt ved et uhell. Slå på kokesonen på nytt. Foreta innstillingen igjen.

Når kokesonen slås på, går sikringene for kursen

Forsikre deg om at strømforbruket for alle apparater som er slått på ikke overstiger husets samlede sikringskapasitet. Kontroller om sikringen også går når du slår på en annen kokesone.

Reparasjon

Reparasjoner kan kun utføres av utdannet kundeservicefagpersonale.



Repareres apparatet på ukyndig måte, kan brukeren utsettes for alvorlig risiko.

Indikasjonen viser E og tall

Hvis det står en E og tall i displayfeltene, har det oppstått en feil i elektronikken. Koble apparatet fra strømnettet og koble det til igjen. Ta kontakt med kundeservice dersom denne indikasjonen vises igjen.

Indikasjonen viser F og tall

Når det vekselvis blinker en F og et tall, angir apparatet at det er oppstått en feil. I følgende tabeller finner du tiltak for feilutbedring.

Indikasjon	Feil	Tiltak
$F0$	Det har oppstått en intern feil i kokesonen.	Slå av strømmen til kokesonen. Vent noen få sekunder og slå den på igjen. Ring kundeservice dersom indikasjonen ikke slukkes.
$F2$	Kokesonen er for varm og har koblet seg ut.	Fjern kokekar fra de fremste kokeplatene. $F2$ slukkes ved en lett berøring på betjeningsområdet når kokesonen er tilstrekkelig avkjølt.

Indikasjon	Feil	Tiltak
<i>F4</i>	Kokesonen er for varm og har koblet seg ut.	Kontroller om det står et varmt kokekar på betjeningsområdet. Fjern kokekaret fra betjeningsområdet. Vent et par minutter til betjeningsområdet er mer avkjølt. Ring kundeservice dersom <i>F4</i> vises på nytt etter at du har slått på kokeplaten igjen.
<i>F8</i>	Kokeplaten har vært for lenge i drift uten avbrudd på et høyt effekttrinn.	Den automatiske tidsutkoblingen er aktivert. Trykk på hvilken som helst knapp for å fortsette matlagingen.
<i>U400</i>	Kokesonen er ikke riktig tilkoblet.	Koble kokesonen fra strømmettet. Se i koblingsplanen og koble kokeplaten til strømmettet igjen. Se Ring kundeservice dersom indikasjonen ikke slukkes.

Emballasje og gammel maskin

Miljøvennlig fjerning



Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Dersom apparatet må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservicesentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for komfyren din.

Typeskiltet med numrene finner du på apparatpasset.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

9000107505 (1W03AB) 00-8508