



BOSCH

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



Flex-induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

PXX8..D...

[no] Bruksanvisning

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	5
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Egnet kokekar	6
5	Bli kjent med.....	7
6	Driftstyper.....	8
7	Før første gangs bruk	9
8	Grunnleggende betjening.....	9
9	Avtreksstyring	10
10	FlexInduction.....	12
11	MoveMode	12
12	Tidsfunksjoner	13
13	PowerBoost	14
14	PanBoost	14
15	Varmholdingsfunksjon	14
16	Ta innstillingene i bruk	15
17	PerfectFry Sensor	15
18	Barnesikring	16
19	Vaskebeskyttelse	17
20	Individuell sikkerhetsutkobling.....	17
21	Grunninnstillingene	17
22	Kokekar-test	19
23	Effektbegrensning.....	19
24	Home Connect	19
25	Rengjøring og pleie.....	21
26	Spørsmål og svar	24
27	Utbedring av feil.....	26
28	Avfallsbehandling	27
29	Samsvarserklæring.....	27
30	Kundeservice	28
31	Testretter	28



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- På båter eller i kjøretøy.
- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.
- til å suge opp farlige eller eksplosive stoffer og damp
- til å suge opp smådeler eller væske

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF av 20. juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-

metalliske, er bruk av denne induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

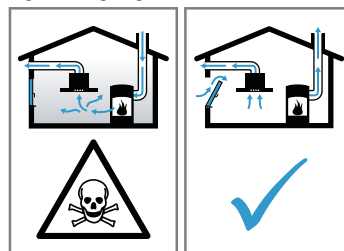
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikles seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning. Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater og varmtvannsberedere som drives med gass, olje eller kull), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. skorstein) ut i det fri. I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av. Uten tilstrekkelig tilførselsluft oppstår et undertrykk. Giftige gasser fra skorstein eller avtrekkssjakt suges tilbake inn i oppholdsrommene.



- ▶ Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i utluftingsmodus samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.
- ▶ Sikker bruk er kun mulig dersom undertrykket i rommet hvor ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes, som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak. Bare en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.
- ▶ Du bør uansett rådføre deg med ansvarlig skorsteinsfeiemester som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.
- ▶ Dersom apparatet utelukkende brukes i sirkulasjonsdrift, er det ingen begrensninger.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Matlaging med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe.

Koketoppen blir svært varm.

- ▶ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▶ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Apparatet blir varmt.

- ▶ Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.

- ▶ Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke er noen gryter eller panner på den.

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Kokesonen avgir varme, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå av sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

- ▶ Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

- ▶ Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.
- ▶ Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du ikke fjerne fettfilteret og overløpsbeholderen før apparatet er avkjølt.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
 - ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
 - ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
 - ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
 - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 28
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.

- ▶ La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- ▶ Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.
- ▶ Bruk aldri frosne kokekar.

Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting.

- ▶ Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann.
- ▶ Bruk bare varmebestandige kokekar.

Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.

- Ikke bruk apparatet dersom det har en opprevet eller knust overflate.

2 Unngå materielle skader

Her finner du de vanligste årsakene til materielle skader og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Tilberedning uten tilsyn.	Følg med under tilberedningen.
Flekker, avskalling	Sølte matvarer, særlig med høyt sukkerinnhold.	Må fjernes umiddelbart med en glasskrape.
Flekker, avskalling eller brudd i glasset	Defekte kokekar, kokekar med smeltet emalje eller kokekar med kobber- eller aluminiumsbunn.	Bruk egnede kokekar som er i god stand.
Flekker, misfarging	Uegnede rengjøringsmetoder.	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, og rengjør koketoppen kun når den er kald.
Avskalling eller brudd i glasset	Støt eller fallende kokekar, koketilbehør eller andre harde eller spisse gjenstander.	Ikke slå på glasset eller la det falle gjenstander ned på koketoppen under tilberedning.
Riper, misfarging	Rue kokekarbunner eller flytting av kokekaret på koketoppen.	Kontroller kokekaret. Løft kokekaret når du skal flytte på det.
Riper	Salt, sukker eller sand.	Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
Skader på apparatet	Koking med frosset kokekar.	Bruk aldri frosne kokekar.
Skader på kokekaret eller apparatet	Koking uten innhold/matvarer.	Du må aldri plassere eller varme opp kokekar uten innhold på en varm kokesone.
Glasskader	Smeltet materiale på den varme kokesonen eller varmt grytelokk på glasset.	Ikke legg bakepapir, aluminiumsfolie, plastbeholdere eller grytelokk på koketoppen.
Overopphetelse	Varmt kokekar på betjeningspanelet eller på rammen.	Aldri sett varme kokekar på disse områdene.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbraker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunn diameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunn diameteren.

- Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbraker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- Når du koker uten lokk, bruker apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

- Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokk.

- Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- Store kokekar med lite innhold forbraker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketrinn i rett tid. Velg et passende viderekokingstrinn.

- Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet.

- Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.

Ved intensiv stekeos velger du et høyere ventilasjonstrinn i god tid.

- Lukt spres mindre i rommet.

Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.

■

Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet under matlaging.

- Apparatet fungerer mer effektivt og med lavere driftsstøy.

Rengjør eller skift ut filtrene i samsvar med angitte intervaller.

- Filtrene er fortsatt funksjonsdyktige.

Produktinformasjon iht. (EU) 66/2014 finner du i apparatets følgedokumenter og på apparatets produkt-side.

4 Egnert kokekar

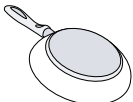
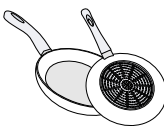
Kokekar som er egnert til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper

For at kokekaret skal registreres riktig, må du ta hensyn til kokekarets størrelse og materiale. Alle kokekarbunner må være helt jevne og glatte.

Med Kokekar-test kan du teste om kokekaret ditt er egnert. Du finner nærmere informasjon under

→ "Kokekar-test", Side 19.

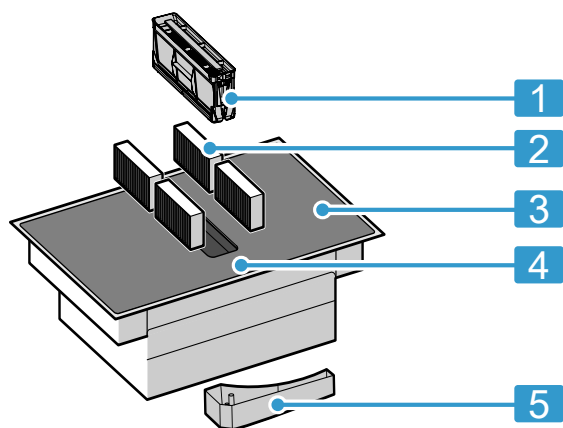
Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmfordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene blir fort varme og er enkle å registrere.
Egnert	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.
 	Kokekarbunn med andeler av aluminium.	De reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.
Ikke egnert	Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.	

Merknader

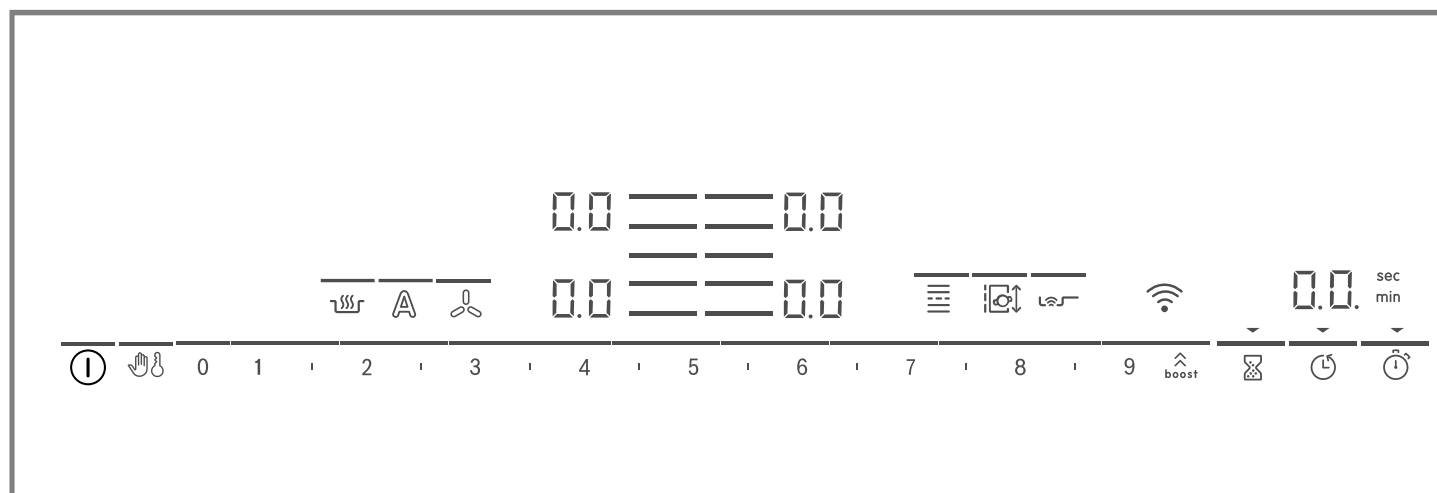
- Ikke bruk adapterplater mellom koketoppen og kokekaret.
- Ikke varm opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn ettersom de kan bli svært varme.

Sammenlignet med konvensjonelle koketopper er matlaging med induksjon noe annerledes og byr på en rekke fordeler som tidsbesparelse ved koking og steking, strømsparing og lettere vedlikehold og rengjøring. Det gir bedre varmekontroll fordi varmen genereres rett i kokekaret.

Informasjon om ditt nye apparat



Enkelte detaljer, f.eks. farge og form, kan avvike fra bildet.



- Hold betjeningspanelet rent og tørt.
- Ikke sett kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Nr.	Betegnelsen
1	Fettfilter
2	Luktfilter ved sirkulasjon eller støyfilter ved utlufting ¹
3	Platetopp
4	Betjeningsfelt
5	Overløpsbeholder

¹ Avhengig av apparatets utstyr.

Alt etter apparatets innbyggingsvariant finnes det forskjellig tilbehør som fås kjøpt hos en forhandler, hos kundeservice eller på vårt offisielle nettsted.

- Utluftingssett
- Sirkulasjonssett
- Luftfilter for sirkulasjonsmodus
- Støyfilter for utlftingsmodus

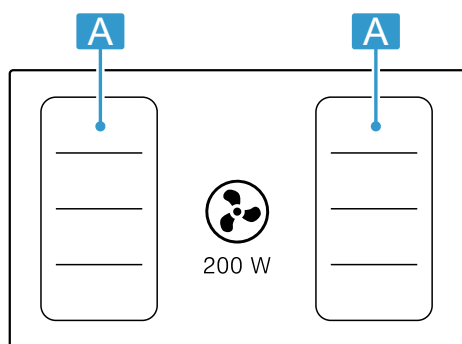
7

Sensor	Funksjon
	Count-up timer
	Varmholdingsfunksjon
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Velge kokesone
	WLAN
	Avtreksstyring
	Sensor-avtreksstyring

Avhengig av koketoppens status, lyser også indikatorene for kokesonene og de forskjellige aktiverte og tilgjengelige funksjonene.

5.5 Fordeling av kokesonene

Den angitte effekten er målt med standardgryter som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere alt etter kokekarstørrelse eller kokekarmateriale.



Område	Høyeste koketrinn	
   	Effekttrinn 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
 	Effekttrinn 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W

5.6 Kokesone

Før du begynner å lage mat, må du kontrollere at størrelsen på kokekaret passer til den kokesonen du vil lage mat på:

Område	Kokesonetype
	Kokesone med én krets
	Flex-sone → "FlexInduction", Side 12

5.7 Restvarmeindikator

Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Så lenge restvarmeindikatoren lyser, må du ikke berøre kokesonen.

Display	Betydning
	Kokesonen er glovarm.
	Kokesonen er varm.

6 Driftstyper

Ventilatoren kan brukes i utlufts- eller i sirkulasjonsmodus.

6.1 Utluftingsdrift

Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledes ut i det fri gjennom et rørsystem.



Luften skal ikke ledes til rør som brukes til avgassene fra apparater som forbrenner gass eller andre brennstoffer (dette gjelder ikke ved sirkulasjonsdrift).

- Dersom avtrekksluften skal føres gjennom en røk- eller avgasskanal som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.
- Dersom avluften skal ledes ut gjennom husveggen, bør det brukes en murkasse med teleskop.

6.2 Sirkulasjonsdrift

Den innsugde luften rengjøres av fettfiltrene og et luktfilter og føres deretter tilbake til kjøkkenet.



For å binde lukten ved sirkulasjonsdrift må du montere et luktfilter. Du kan lese mer om de forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjonsdrift i katalogen vår. Ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det nødvendige tilbehøret fås i faghandelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

7 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

7.1 Forberede apparatet

Korrekt bruk krever at du setter inn komponentene i denne rekkefølgen:

1. Sett inn filteret.
2. Sett inn metallfettfilteret.

Merk: Du må aldri bruke apparatet uten metallfettfilter og overløpsbeholder.

7.2 Stille inn Home Connect

Første gang du slår på apparatet, hentes innstillingen for hjemmenettverket opp. I displayet lyser symbolet  i noen sekunder.

For å starte tilkoblingsinnstillingen trykker du på sensoren  og følger instruksene i kapittel → "Home Connect", Side 19. Du går ut av den opprinnelige innstillingen ved å trykke på en vilkårlig sensor.

7.3 Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres. Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen  for denne modusen. Du finner nærmere informasjon i kapitlet → "Grunninnstillingene", Side 17.

8 Grunnleggende betjening

8.1 Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på . Du hører et lydsignal. Symbolene for kokesonene og de funksjonene som er tilgjengelige for øyeblikket, lyser. Ved siden av kokesonene lyser .
- ✓ Kokesonen er klar til bruk.

ReStart

- ▶ Hvis du slår apparatet på innen 4 sekunder etter at det ble slått av, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

8.2 Slå av koketoppen

- ▶ Trykk på  til visningene slukner.
- ✓ Alle kokesonene er slått av.

Merk: Dersom alle kokesonene er slått av lenger enn 20 sekunder, slår koketoppen seg av.

8.3 Stille inn effekttrinn i kokesonene

Kokesonen har 17 effekttrinn som vises fra 1 til 9 med mellomverdier. Velg det effekttrinnet som passer best til matvaren og den planlagte tilberedningsprosessen.

1. Trykk på symbolet  for ønsket kokesone.
- ✓ Indikatoren  lyser skarpere.
2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet.
- ✓ Nå er effekttrinnet stilt inn.

Merk: Dersom det ikke står noe kokekar på kokesonen eller gryten ikke er egnet, blinker det valgte effekttrinnet. Etter en stund slås kokesonen av.

QuickStart

- ▶ Dersom du setter et kokekar på platetoppen før du slår den på, registreres kokekaret når du slår på platetoppen, og den aktuelle kokesonen velges automatisk. Velg deretter ønsket effekttrinn i løpet av de neste 20 sekundene, ellers slår koketoppen seg av.

Endre effekttrinn eller slå av kokesonen

1. Velg kokesone.
2. Velg ønsket koketrinn i innstillingsområdet eller sett på .
- ✓ Koketrinnet på kokesonen endrer seg, eller kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vises.

8.4 Tilberedningstips

- Når du varmer opp pureer, kremede supper og tykke sauser, må du røre om av og til.
- Still inn koketrinn 8–9 ved forvarming.
- Dersom du bruker lokk ved tilberedningen, må du skru ned koketrinnet så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Sett et lokk på kokekaret etter at tilberedningen er avsluttet, og la det ligge på inntil du serverer retten.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning i trykkoker.
- For å beholde næringsstoffene bør du ikke tilberede maten for lenge. Med varseluret kan du stille inn optimal tilberedningstid.
- Pass på at oljen ikke ryker.
- Skal varene brunes, bruner du dem i små porsjoner etter hverandre.

- Enkelte kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedningen. Bruk derfor grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du under
→ "Energisparing", Side 5

Matlagingstipps

Tabellen viser hvilket effekttrinn (⏻) som egner seg til de enkelte matvarene. Tilberedningstiden (⌚ min) kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse og kvalitet på matvarene.

	⏻	⌚ min
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk ¹	1.5 - 2.5	-
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaïse-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrot ²	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.5

	⏻	⌚ min
Surring		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj ²	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis¹		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.5

9 Avtrekksstyring

Med avtrekksstyringen kan du styre det høyeffektive avtrekksystemet som er integrert i koketoppen.

9.1 Manuell avtrekksstyring

Du kan styre viftetrinnet manuelt.

Merk: Ved bruk av høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avtrekkseffekt. Avsugseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

Aktivere manuell avtrekksstyring

1. Trykk på .
Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.
2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.
Effekttrinnet som er stilt inn, lyser.

3. Bekreft innstillingen ved å trykke på .

✓ Ventilasjonen er aktivert.

Endre eller deaktivere manuell avtrekkssstyring

1. Trykk på .

2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet eller still inn .

9.2 Intensiv-viftetrinn

Ventilasjonen har to intensivtrinn. Når du aktiverer intensivtrinnene, går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode.

Aktivere intensiv-viftetrinn

1. Trykk på .

2. Velg ønsket intensivtrinn:

- Trykk på **intensivtrinn I**: . Linjen over symbolet lyser. Trinnet er aktivert.
- Trykk to ganger på **intensivtrinn II**: . Linjen over symbolet blinker. Trinnet er aktivert.

Merk: Etter ca. 8 minutter går apparatet automatisk over på effekttrinn .

Endre eller deaktivere intensiv-viftetrinn

1. Trykk på .

2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet eller still inn .

9.3 Automatisk start av ventilasjon

Når du velger et effekttrinn for en kokesone, aktiveres automatisk start.

Koketoppen leveres som standard med sensorstyrt automatisk start. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel

→ "Grunninnstillingene", Side 17.

Automatisk start med sensorstyring

Luftkvalitetssensoren registrerer matosen automatisk og slår på optimalt effekttrinn, og linjen over  lyser opp.

Automatisk start med effekttrinn

Ventilasjonen slår seg på på det effekttrinnet som tilsvarer effekttrinnet som er valgt for kokesonen.

9.4 Automatisk start med sensorstyring

Platetoppen har en luftkvalitetssensor som registrerer matos automatisk og slår på ventilasjonen.

Hvis automatisk start er deaktivert eller stilt inn etter koke-trinn, kan du når som helst aktivere det manuelt med sensorstyring.

Aktivere automatisk start med sensorstyring

► Trykk på .

Linjen over symbolet lyser sterkere.

Optimalt viftetrinn stilles inn automatisk ved hjelp av sensoren.

✓ Funksjonen er aktivert.

Deaktivere automatisk start med sensorstyring

► Trykk på .

Linjen over symbolet slukner.

✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: Hvordan du stiller inn følsomheten på sensoren, står i kapittel

→ "Grunninnstillingene", Side 17.

9.5 Etterutluftingsfunksjon for ventilasjon

Etterutluftingsfunksjonen sørger for at ventilasjonssystemet fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er slått av. Dermed fjernes den gjenværende matosen. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk.

Platetoppen leveres som standard med etterutlufting med maksimal utkoblingstid. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel

→ "Grunninnstillingene", Side 17.

Aktivere etterutlufting

Etterutlufting er konfigurert i henhold til grunninnstillingen:

- Med styringen til luftkvalitetssensoren.  lyser.
- Med en maksimal utkoblingstid.  lyser.

Merk: Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokesone har vært på i minst ett minutt.

Deaktivere etterutlufting

Manuelt

Dersom du trykker på  eller , deaktiverer du funksjonen.

Automatisk

Apparatet deaktiverer etterutluftingsfunksjonen når:

- etterutluftingen er fullført
- du slår på apparatet igjen
- Sensoren registrerer at luftkvaliteten er i orden.

10 FlexInduction

Den fleksible kokesonen gjør det mulig å plassere kokekar i alle størrelser og former hvor som helst. Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

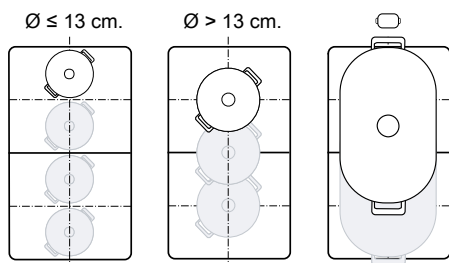
10.1 Plassering av kokekar

Den fleksible kokesonen kan konfigureres på to måter, alt etter hva slags kokekar du bruker. For at du skal få god varmeregistrering og varmefordeling, bør du plassere kokekaret i midten, som vist på bildene.

Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

- Plassering av kokekar avhengig av størrelse: Plassering av kokekar avhengig av størrelse:



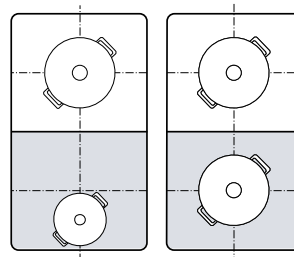
- Anbefalt, avlangt kokekar



Som to adskilte kokesoner

Anbefalt for matlaging med to kokekar.

Du kan bruke fremre og bakre sone adskilt og stille inn et eget effekttrinn for hver av dem.



10.2 Slå på FlexInduction

1. Sett kokekaret på kokesonen.
 2. Apparatet registrerer kokekaret og velger kokesonen.
- ✓ Alt etter kokekarets størrelse og posisjon vil kokesonene koble seg til eller fra hverandre automatisk.
 - ✓ Når FlexInduction er koblet sammen, lyser

Merknader

- Ved å trykke på kan du endre innstillingene for kokesonen manuelt.
- Du kan endre standardkonfigurasjonene for den fleksible kokesonen. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem. → Side 17
- Dersom du løfter eller flytter et kokekar fra en aktiv sammenkoblet kokesone, startes et automatisk søk. Hvert kokekar som befinner seg innenfor kokesonen under dette søket, varmes med tidligere valgte effekttrinn.

11 MoveMode

Med denne funksjonen kan du endre effekttrinnet til et kokekar ved enkelt å skyve det frem- eller bakover på den fleksible kokesonen. Sonen er videre delt i tre områder med forskjellige effekttrinn.

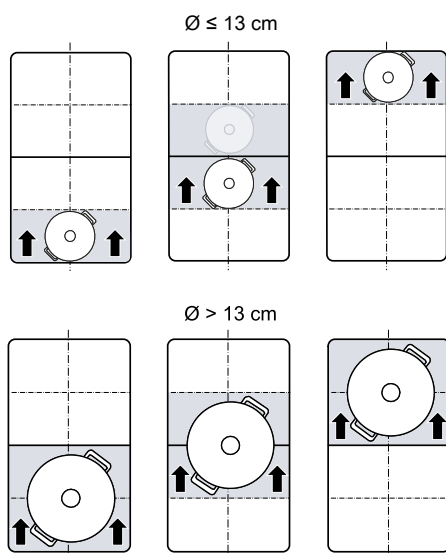
11.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

Bruk kun et kokekar. Kokeområdet avhenger av kokekaret som brukes, samt størrelsen og riktig plassering av det.

Hvert kokeområde har et forhåndsinnstilt effekttrinn:

- Fremre område = koketrinn 9
- Midtre område = koketrinn 5
- Bakre område = koketrinn 1.5

Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effekttrinnene. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 17



11.2 Aktivere MoveMode

Forutsetning: Sett kun ett kokekar på en fleksibel sone.

1. Velg en av de to kokesonene til den fleksible sonen.
 2. Trykk på .
- ✓ Effekttrinnet for det området kokekaret står på, lyser i kokesonedisplayet ved siden av .
 - ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Du kan endre effekttrinnene for områdene under koking.

11.3 Deaktivere MoveMode

- Trykk på .
- ✓ Visningen ved siden av  slår seg av.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

12 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- Count-up timer

12.1 Utkoblingstimer

Gjør det mulig å programmere tilberedningstid for en eller flere kokesoner. Kokesonen slås automatisk av etter at tiden er utløpt.

Slå på Utkoblingstimer

1. Velg kokesone og effekttrinn.
 2. Trykk på .
- ✓ Indikasjonen  for kokesonen lyser.
3. Still inn tiden i innstillingsområdet.
 - Vil du stille inn en tilberedningstid på under 10 minutter, trykker du alltid på 0 før du velger ønsket verdi.
 4. Bekreft med .
- ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned.
 - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slås kokesonen av og du hører et lydsignal.

Merk: Dersom du programmerer en tilberedningstid for en kokesone og PerfectFry Sensor er aktivert, begynner ikke tilberedningstiden å gå før det valgte temperaturnivået er nådd.

Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Velg kokesone og trykk på .
2. Endre tiden i innstillingsområdet eller still inn  for å slette tiden.
3. Bekreft med .

12.2 Tidsur

Gjør det mulig å aktivere et tidsur på 0 til 99 min. Denne funksjonen er uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Den slår ikke av kokesonene automatisk.

Slå på Tidsur

1. Trykk på .
 2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.
 3. Bekreft med .
- ✓ Tiden begynner å telles ned.
 - ✓ Når tiden har gått, høres et signal og displayene blinker.

Tidsur endre eller slå av

1. Trykk på .
2. Endre tiden i innstillingsområdet eller still inn  for å slette tiden.
3. Bekreft med .

12.3 Count-up timer

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.

Slå på Count-up timer

- Trykk på .
- ✓ Tiden begynner å telles ned.

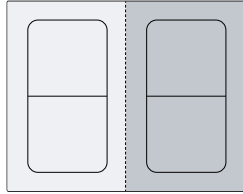
Slå av Count-up timer

1. Trykk på . Stoppeklokken stopper. Tidsuret fortsetter å lyse.
2. Trykk på . Indikatorene slukner.

13 PowerBoost

Med denne funksjonen varmer du opp store mengder vann på kortere tid enn med **9**.

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk.



13.1 Slå på PowerBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **PowerBoost**. Displayet **b**. lyser.

✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Denne funksjonen kan du også slå på ved koking med sammenhengende FlexZone.

13.2 Slå av PowerBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **PowerBoost**. Visningen **b**. slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.

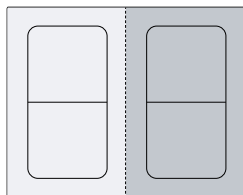
✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan denne funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

14 PanBoost

Med denne funksjonen varmer du raskere opp panner enn med **9**.

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk.



14.1 Anbefalinger for bruk

- Ikke legg lokk over pannen.
- Varm aldri opp tomme panner uten oppsyn.
- Bruk bare kalde panner.

- Bruk panner med helt rett bunn. Ikke bruk panner med tynn bunn.

14.2 Slå på PanBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk to ganger på **PanBoost**. **Pb**. lyser.

✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Denne funksjonen kan du også slå på ved koking med sammenhengende FlexZone.

14.3 Slå av PanBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **PanBoost**. **Pb**. slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.

✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: For å unngå høye temperaturer slår denne funksjonen seg av automatisk etter 30 minutter.

15 Varmholdingsfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte sjokolade eller smør og holde matretter varme.

15.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

1. Velg ønsket kokesone.
2. Trykk på **Hold** i løpet av de neste 10 sekundene. **Lo** lyser.

✓ Funksjonen er slått på.

15.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **Hold**.

Lo slukner.

✓ Funksjonen er deaktivert.

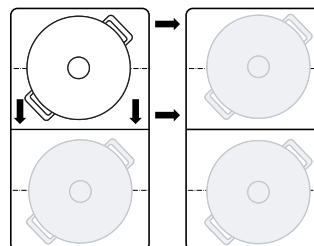
16 Ta innstillingene i bruk

Med denne funksjonen kan du overføre koketrinn og programmert tilberedningstid fra en kokesone til en annen.

16.1 Ta innstillingene i bruk

Forutsetning: Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på og ikke er forhåndsinnstilt, og som det ikke har stått noe annet kokekar på.

1. Flytt på kokekaret.



Kokekaret registreres, og i visningen for den nye kokesonen blinker det tidligere valgte effekttrinnet og vekselvis.

2. Velg den nye kokesonen for å bruke innstillingene. Apparatet setter effekttrinnet til den opprinnelige kokesonen til .
- ✓ Innstillingene er nå overført til den nye kokesonen.

Merk: Hvis du setter et nytt kokekar på en annen kokesone før du har bekreftet innstillingene, kan du bruke denne funksjonen til begge kokekarene.

17 PerfectFry Sensor

Egner seg til tilberedning eller redusering av sauser, pannekaker eller steking av egg med smør, steking av grønnsaker eller biff inntil ønsket stekegrad, samtidig som temperaturen holdes under kontroll.

I stedet for ofte å måtte tilpasse effekttrinnet under tilberedningen, velger du ønsket måltemperatur kun én gang ved oppstart. Sensorene under glasskeramikken måler da temperaturen til kokekaret og holder den konstant under hele tilberedningen.

Denne funksjonen er tilgjengelig på alle kokesoner som er merket med .

17.1 Fordeler

- Temperaturen holdes konstant uten at du må endre effekttrinnet.
- Oljen blir ikke overopphetet. Man unngår at matvarene svir seg.
- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen og sparer energi på denne måten.

17.2 Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
1	120 °C	Koking og redusering av sauser, steking av grønnsaker	
2	140 °C	Bruning i olivenolje eller smør	
3	160 °C	Steking av fisk og robuste matvarer	
4	180 °C	Fritering av panerte, fryste og grillede matvarer	

Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
5	215 °C	Høytemperaturgrill og grillplate	

17.3 Anbefalte kokekar

Til denne funksjonen er det utviklet spesialkokekar som gir optimale resultater.

Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 15 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 19 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 21 cm	Enkel kokesone
Teppanyaki	Flex-sone
Grill	Flex-sone

Du får anbefalt kokekar hos kundeservice, faghandelen eller i nettbutikken vår www.bosch-home.com.

Merk: Du kan også bruke andre kokekar. Alt etter kokekarets egenskaper kan imidlertid oppnådd temperatur avvike fra valgt temperaturtrinn.

17.4 Slå på PerfectFry Sensor

1. Sett et tomt kokekar på kokesonen.
2. Velg kokesone og trykk på .
3. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.
- ✓ Funksjonen starter. blinker inntil den innstilte måltemperaturen er nådd.
- ✓ Når måltemperaturen er nådd, hører du et lydssignal og slutter å blinke.
4. Ha stekefettet og matvaren i stekepannen.

Merk: Dersom du trenger mer enn 250 ml olje til matlagingen, har du først i oljen og venter et par sekunder før du har i matvaren.

17.5 Slå av PerfectFry Sensor

- ▶ Velg kokesone og trykk på .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

17.6 Anbefalinger for matlaging med PerfectFry Sensor

Tabellen nedenfor viser ideelt temperaturtrinn for et utvalg av retter. Temperatur ⌚ og tilberedningstid ⌚ min avhenger av mengden, tilstanden og kvaliteten på matvarene.

-  Stekepanne
-  Teppanyaki
-  Grillplate

	Kokekar	⌚	⌚ min
Kjøtt			
Snitsel	 	4	6-10
Snitsel, panert		4	6-10
Filet	 	4	6-10
Koteletter	 	3	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel		4	10-15
Biff, blodig, 3 cm tykk	 	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tykk	 	5	8-12
Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk	 	4	8-12
T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk	 	5	10-15
T-benstek, medium, 4,5 cm tykk	 	5	20-30
Fjærkrebryst, 2 cm tykt	 	3	10-20
Bacon	 	2	5-8
Kjøttdeig		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tykk	 	3	6-15
Kjøttkaker, 2 cm tykke		3	10-20
Pølser	 	3	8-20
Chorizo, fersk pølse	 	3	10-20
Grillspyd, kebab	 	3	10-20
Gyros		4	7-12
Fisk og sjømat			
Fiskefilet	 	4	10-20
Fiskefilet, panert		4	10-20
Stekt fisk, hel	 	3	10-20
Sardiner	 	4	6-12
Scampi, reker	 	4	4-8
Blekksprut, sepiablekksprut	 	4	6-12

	Kokekar	⌚	⌚ min
Eggeretter			
Speilegg i smør		2	2-6
Speilegg		4	2-6
Eggerøre		2	4-9
Omelett		2	3-6
Arme riddere		3	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco		5	1-3
Grønnsaker			
Stekte poteter		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Røstipoteter		5	2-4
Løk, stekt hvitløk		2	2-10
Løkringer		3	5-10
Squash, aubergine, paprika	 	2	4-12
Grønn asparges	 	3	4-15
Sopp	 	4	10-15
Grønnsaker dampet i olje		1	10-20
Grønnsaker i tempuradeig		4	5-10
Dypfryste produkter			
Kylling-nuggets		4	10-15
Fiskepinner		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Panneretter		3	6-10
Vårruller		4	10-30
Paier, kroketter		5	3-8
Sauser			
Tomatsaus		1	25-35
Béchamelsaus		1	10-20
Ostesaus		1	10-20
Søte sauser		1	15-25
Sauser, reduserte		1	25-35
Andre			
Stekt ost		3	7-10
Krutonger		3	6-10
Ristet brød	 	4	4-8
Tørre ferdigretter		1	5-10
Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet		4	3-15
Popcorn		5	3-4

18 Barnesikring

Platetoppen er utstyrt med en barnesikring. Denne kan brukes for å hindre at barn slår på platetoppen.

18.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Keketoppen må være slått av.

1. Trykk på ①.
2. Hold ⌚ inne i 4 sekunder.

- ✓ Visningen ⌚ lyser i 10 sekunder.
- ✓ Keketoppen er sperret.

18.2 Slå av Barnesikring

1. Trykk på ①.

2. Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

18.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av koketoppen.
Mer informasjon om hvordan du slår funksjonen på og av, finner du i kapittelet Grunninnstillinger → Side 17.

19 Vaskebeskyttelse

Gjør det mulig å låse betjeningspanelet før rengjøring, slik at innstillingene ikke blir endret utilsiktet. Låsingen har ingen innvirkning på hovedbryteren.

19.1 Slå på Vaskebeskyttelse

- ▶ Trykk på . Du hører en varsel tone, og  lyser.
- ✓ Betjeningspanelet er låst i 35 sekunder. Du hører et signal 5 sekunder før utkobling.

19.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- ▶ Trykk på .
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

20 Individuell sikkerhetsutkobling

Sikkerhetsfunksjonen aktiveres hvis en kokesone har stått på i lengre tid uten at du har endret noen innstillinger. Kokesonen viser **FB** og slås av. Tiden fra 1 til 10 timer avhenger av hvilket effekttrinn som er valgt.

Trykk på en vilkårlig knapp.

21 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

21.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
 1	Barnesikring	 - Manuell. ¹  - Automatisk.  - Slått av.
 2	Lydsignaler	 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av.  - Kun feilsignal er slått på.  - Kun bekreftessignal er slått på.  - Alle signaltoner er slått på ¹ .
 3	Visning av energiforbruk Viser det totale energiforbruket mellom å slå av og på koketoppen i kWh. Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.	 - Slått av. ¹  - Slått på.
 4	Velg innstilling i henhold til høyde over havet: ²	 - Redusering  - Grunninnstilling.  - Økning
 5	Automatisk utkobling av kokesonene.	 - koblet seg ut. ¹  - Tid til automatisk utkobling.
 6	Varighet for timerens sluttsignaltone	 - 10 sekunder ¹  - 30 sekunder  - 1 minutt

¹ Fabrikkinnstilling

² Funksjonen er ikke tilgjengelig på denne modellen.

Display	Innstilling	Verdi
	Effektbegrensning Gjør det ved behov mulig å begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt (se typeskiltet). Dersom funksjonen er aktivert og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises  og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	 – Slått av. Koketoppens maksimale effekt ¹ .  - 1000 W. Laveste effekt.  - 1500 W. ...  - 3000 W. Anbefalt for 13 ampere  - 3500 W. Anbefalt for 16 ampere.  - 4000 W.  - 4500 W. Anbefalt for 20 ampere. ...  - Koketoppens maksimale effekt.
	MoveMode Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen. Velg en av de to kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på  for å bekrefte det nye effekttrinnet og velg neste kokesone.	 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone.  - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokesone.  - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.
	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	 - Ikke egnet.  - Ikke optimalt.  - Egnet.
	FlexInduction Endre innkoblingsmodus for FlexZone.	 - Som to uavhengige kokesoner. ¹  - Som én sammenhengende kokesone.
	Koble opp den trådløse kokesensoren til koketoppen. ²	 - Feilfri forbindelse.  - Feil på forbindelse på grunn av en overføringsfeil.  - Feil på forbindelse på grunn av en feil i kokesensoren.
	Still inn sirkulasjon eller utlufting.	 - Konfigurere sirkulasjon. ¹  - Konfigurere utlufting.
	Stille inn automatisk start	 - Slått av.  - Innkoblet: Automatisk modus med sensorstyring. ¹  - Slått på: Ventilasjonen starter på et effekttrinn som svarer til effekttrinnene for kokesonen.
	Still inn sensorfølsomhet for ventilasjonen.	 - Laveste innstilling for sensorfølsomhet.  - Middels innstilling for sensorfølsomhet. ¹  - Høyeste innstilling for sensorfølsomhet.
	Stille inn etterutlufting Hvis koketoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med effekttrinnet og går i ca. 6 minutter. Hvis koketoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med effekttrinnet og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.	 - Slått av.  - Slått på: Automatikkfunksjon med sensorstyrt etterutlufting.  - Slått på ¹ :
	Automatisk kokekarregistrering	 - Velg ønsket kokesone manuelt.  - Kokesonen registrerer størrelsen på og posisjonen for kokekaret og velger tilsvarende kokesone eller kokesoner. ¹
	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger	 - Individuelle innstillinger ¹ .  - Fabrikkinnstillinger.

¹ Fabrikkinnstilling² Funksjonen er ikke tilgjengelig på denne modellen.

21.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

- Trykk på  for å slå på platetoppen.
- Hold  inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	 
Produksjonsnummer	

Produktinformasjon	Visning
Produksjonsnummer 1	02.
Produksjonsnummer 2	0.5

- ✓ De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Trykk i innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.
- 3. Trykk på  for å gå til grunninnstillinger.
- ✓  og  lyser som forhåndsinnstilling.

- 4. Trykk gjentatte ganger på  inntil ønsket innstilling vises.
- 5. Velg ønsket innstilling i innstillingsområdet.
- 6. Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingene er lagret.

21.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Trykk på .
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

22 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varighe-
ten og resultatet av matlagingen.
Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på
kokekaret.
Før du kontrollerer kokekaret, må du forsikre deg om
at størrelsen på kokekarbunnen stemmer overens med
størrelsen på kokesonen som skal brukes.
Det er tilgang via grunninnstillinger. → Side 17

22.1 Utføre Kokekar-test

Den fleksible kokesonen er stilt inn som én enkelt
kokesone, slik at du kun kontrollerer ett enkelt kokekar.

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt
på den kokesonen som samsvarer best med størrel-
sen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved rom-
temperatur.
2. Gå til grunninnstillinger og velg  12.

3. Trykk på innstillingsområdet. I kokesonene blinker
visningen —.
- ✓ Testen pågår.
- ✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedis-
playet.

22.2 Kontrollere resultat

I tabellen nedenfor kan du se hva resultatet har å si for
kvaliteten og hurtigheten på tilberedningsprosessen.

Resultat
 Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor varmes det ikke opp.
 Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt.
 Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjo-
nen.

23 Effektbegrensning

Med denne funksjonen kan du stille inn koketoppens
totaleffekt.
Koketoppen er stilt inn fra fabrikk. Koketoppens
maksimale effekt står oppgitt på typeskiltet. Med denne
funksjonen kan du tilpasse konfigurasjonen etter
kravene i enhver el-installasjon.
For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler
koketoppen den tilgjengelige effekten automatisk og
behovsrettet på de kokesonene som er slått på.

Mens denne funksjonen er aktivert, kan det tidvis fore-
komme at effekten til hver kokesone synker under den
nominelle verdien. For å unngå at denne verdien over-
stiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten
automatisk og behovsrettet på de kokesonene som er
slått på . Apparatet reguleres automatisk og velger
høyest mulig effektrinn.
I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan
du går frem → Side 17

24 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble appa-
ratet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via
Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller
overvåke aktuell driftsstatus.
Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle
land. Hvorvidt Home Connect-funksjonen er tilgjengelig
eller ikke, avhenger av om Home Connect-tjenestene er
tilgjengelige i ditt land. Du finner mer informasjon om
dette på: www.home-connect.com.
Home Connect-appen leder deg gjennom hele registre-
ringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisnin-
gene i Home Connect-appen.

Tips

- Les den dokumentasjonen som følger
med Home Connect.
- Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisnin-
gen og sørg for at disse også følges dersom du
styrer apparatet via Home Connect-appen.
→ "Sikkerhet", Side 2
- Platetoppene er ikke beregnet på bruk uten tilsyn.
Følg med på kokekarene under tilberedning.

- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

24.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømnettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smart-telefon.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Last ned Home Connect-appen.



2. Åpne Home Connect-appen og skann den følgende QR-koden.



3. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

24.2 Oversikt over Home Connect-innstillingene

I grunninnstillingene for koketoppen kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverksinnstillinger.

Innstilling	Valg eller visning	Tilleggsinformasjon
H C 1	Nettverksforbindelse 0 – Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen 1 – Koble til automatisk 2 – Koble til manuelt 3 – Tilkoblet	Logg koketoppen på det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) eller koble fra nettverksforbindelsen
H C 2	Tilkobling til app 0 – Ikke tilkoblet 1 – Opprett tilkobling	H C 2 vises kun når koketoppen er koblet på hjemmenettverket.
H C 3	Tilkobling til trådløst nettverk 0 – Trådløs modul slått av 1 – Trådløs modul slått på	Når trådløst nettverk er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene. H C 3 vises kun når koketoppen allerede har vært koblet på et nettverk.
H C 4	Innstilling via app 0 – Slått av 1 – Slått på ¹	Når H C 4 er slått av, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.
H C 5	Programvareoppdatering 1 – Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon 2 – Start installasjonen	H C 5 vises kun når det er en programvareoppdatering tilgjengelig.
H C 6	Styre fjerntilgang for kundeservice 0 – Ikke tillatt 1 – Tillatt	H C 6 vises kun når kundeservice forsøker å koble seg til koketoppen. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid trekke den tilbake igjen.
H C 7	Vise signalstyrke for trådløst nettverk 0 – Ikke koblet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) 1 – Signalstyrke 1 (dårlig) 2 – Signalstyrke 2 (middels) 3 – Signalstyrke 3 (god)	H C 7 vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).
H C 8	Tilkobling til Home Connect-server 0 – Ikke tilkoblet 1 – Tilkoblet	H C 8 vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).

¹ Fabrikkinnstilling

24.3 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer. Forutsetningen er at du er registrert Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. En programvareoppdatering kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

24.4 Fjerndiagnose

Kundeservice får tilgang til vaskemaskinen via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, vaskemaskinen er koblet til Home Connect serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker vaskemaskinen.

Tips: Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: www.home-connect.com

25 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

25.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, hos en forhandler eller i nettbutikken www.bosch-home.com.

OBS!

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- ▶ Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm. Det kan føre til merker på overflaten.

Uegnede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovnspray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

24.5 Personvern

Følg merknadene om personvern.

Første gang apparatet kobles til et hjemmenettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

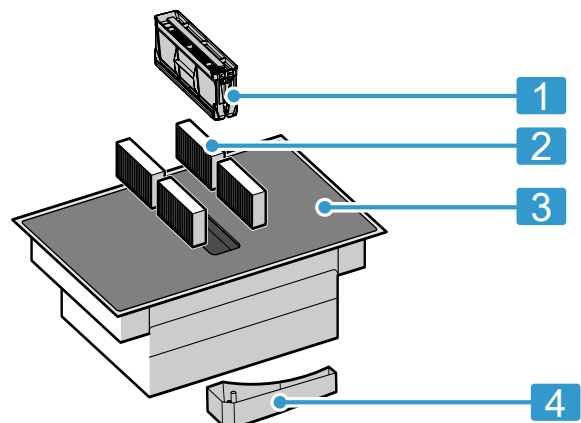
- Entydig identifisering av enheten (bestående av apparatkoder og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen).
- Aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er ikke nødvendig før første gang du skal bruke Home Connect-funksjoner.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om personvern kan lastes ned i Home Connect-appen.

25.2 Komponenter som skal rengjøres eller byttes ut

Følgende oversikt viser de apparatkomponentene som du enten skal skifte ut eller rengjøre.



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Fettfilter |
| 2 | Luktfilter eller støvfilter |

3 Glasskeramikk

4 Overløpsbeholder

25.3 Rengjøre platetoppen

Rengjør koketoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

Forutsetning: Koketoppen må være kald. Ikke la kokeplaten avkjøles dersom det er sukkerflekker, plast eller aluminiumsfolie på den.

1. Fjern hardnakkete smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensmiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen til rengjøringsmiddelet.

Tips: Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

25.4 Rengjøring av platetoppammen

Dersom det er smuss eller flekker på platetoppammen etter bruk, må den rengjøres.

Merk: Ikke bruk glasskrape.

1. Rengjør platetoppammen med varmt såpevann og en myk klut. Vask nye svamper grundig før bruk.
2. Tørk deretter over med en myk klut.

25.5 Bytte luftfilter eller støyfilter

Bytt ut luftfiltrene regelmessig. Skift ut støyfiltrene når de er skitne.

Merk: Luftfiltre og støyfiltre får du kjøpt hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.

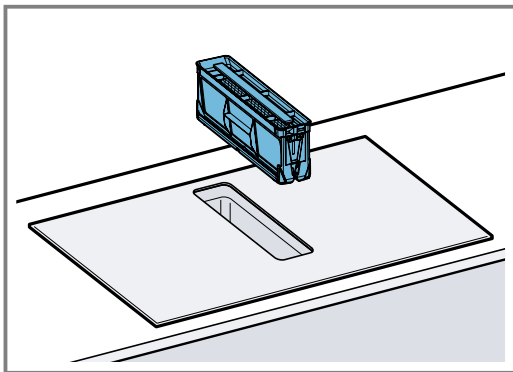
1. Bruk kun originale filtre, slik at du er sikret at filtrene fungerer optimalt.
2. **OBS!**

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

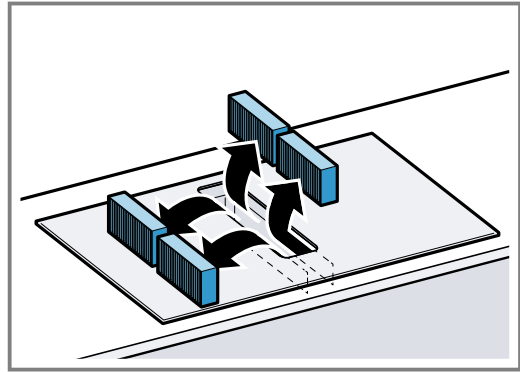
► Hold en hånd under fettfilteret.

Ta ut fettfilteret.

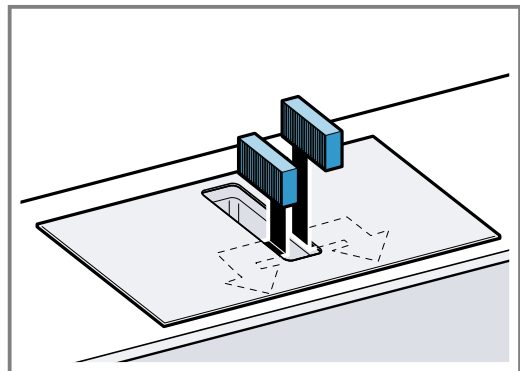
- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



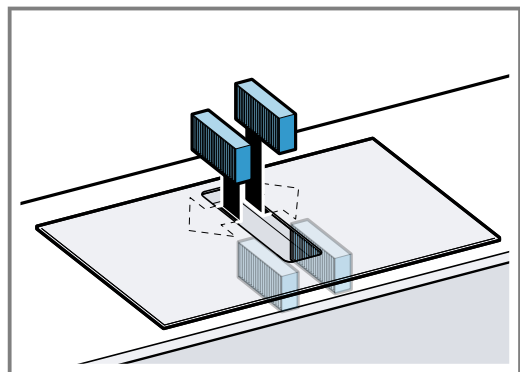
3. Ta ut de 4 luftfiltrene eller støyfiltrene og kast dem forskriftsmessig.



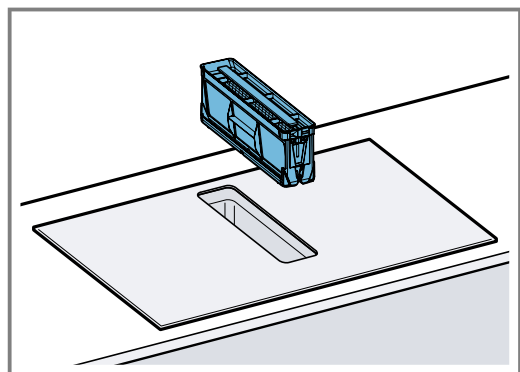
4. Sett inn de 2 luftfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



5. Sett inn de andre luftfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



6. Sett inn fettfilteret.



Tilbakestille metningsindikator

Forutsetning: Etter at apparatet er slått av, lyser F.

1. Skift ut luftfiltrene. → Side 22

2. Hold  inne inntil du hører en signaltone.
- ✓ F slutter å lyse. Metningsindikatoren for luftfiltrene er tilbakestillt.

25.6 Rengjøring av fettfilteret

Fettfiltrene filtrerer ut fett fra matosen. Rengjør fettfilteret regelmessig slik at du er sikret at det fungerer optimalt.

ADVARSEL – Brannfare!

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

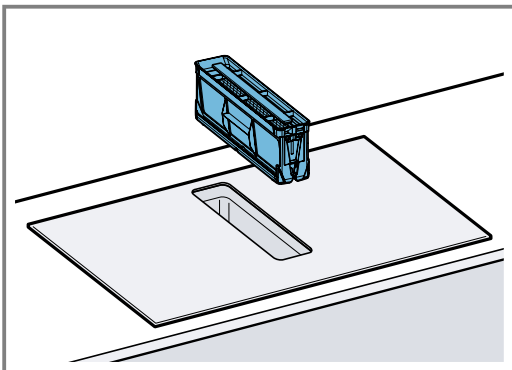
1. **OBS!**

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

- ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

Ta ut fettfilteret.

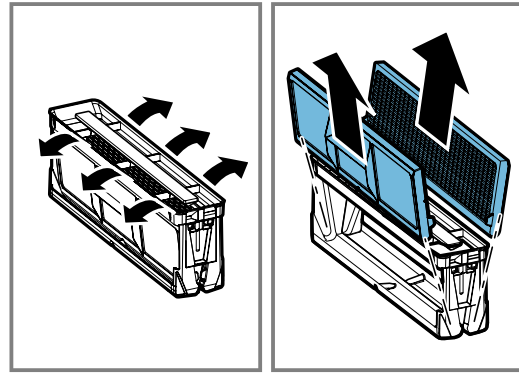
- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



2. Rengjør fettfilteret.
 - → "Rengjøre fettfilter for hånd", Side 23
 - → "Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin", Side 23
3. Ta ut luftfiltrene eller støvfiltrene ved behov og rengjør apparatet på innsiden.
 - "Bytte luftfilter eller støyfilter", Side 22
4. Dersom det har kommet gjenstander inn i apparatet, må du fjerne disse gjenstandene og påse at veien til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
5. Tørk over innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.
6. Etter vaskingen setter du inn det tørkede fettfilteret igjen.

Rengjøre fettfilter for hånd

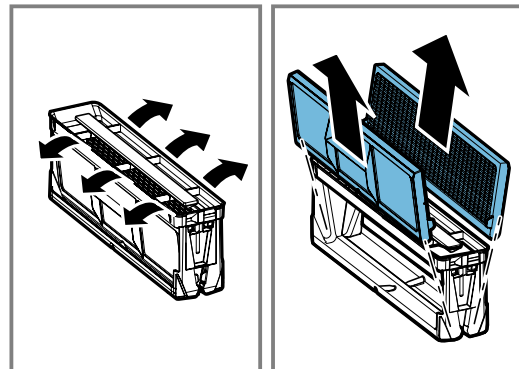
1. Ta fettfilteret fra hverandre.



2. Bløtlegg fettfilteret i varmt såpevann.
3. Rengjør fettfilteret med en børste. Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive eller inneholder syre eller lut. På hardnakkert smuss kan du bruke et eget fettløsende middel. Du kan kjøpe det fettløsende middelet hos kundeservice, i nettbutikken vår eller hos en forhandler.
4. Skyll fettfilteret godt.
5. La vannet dryppe av fettfilteret.

Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin

1. Ta fettfilteret fra hverandre.



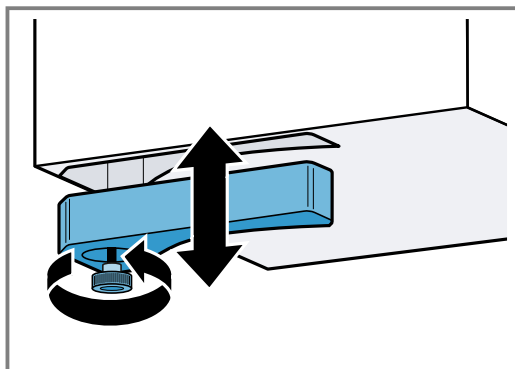
2. Sett fettfilteret løst inn i oppvaskmaskinen, ikke la det komme i klem. For å få et optimalt rengjøringsresultat bør du legge inn fettfilteret i oppvaskmaskinen slik at det ligger på filtersiden. Ikke vask sterkt tilsnussede fettfiltre i oppvaskmaskinen. Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive eller inneholder syre eller lut.
3. Start oppvaskmaskinen. Velg maks. 70 °C i temperaturinnstillingene.
4. La vannet dryppe av fettfilteret.

25.7 Rengjøring av overløpsbeholder

Overløpsbeholderen samler opp væske og gjenstander som havner i apparatet ovenfra.

Forutsetning: Apparatet er avkjølt, og restvareindikatoren har sluknet.

1. Hold fast overløpsbeholderen med den ene hånden og skru den løs med den andre.
 - Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Skru løs overløpsbeholderen og vask den uten skruen i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
5. Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Ta ut fettfilteret når du skal gjøre dette. → Side 23

26 Spørsmål og svar

26.1 Bruk

Spørsmål	Svar
Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?	■ Barnesikringen er aktivert. Du finner nærmere informasjon om denne funksjonen under → <i>"Barnesikring", Side 16.</i>
Hvorfor blinker lampene, og hvorfor hører jeg et lyd-signal?	■ Rengjør betjeningspanelet for væske og matrester. Fjern alle gjenstander som kan dekke til betjeningspanelet. Nærmere informasjon om deaktivering av signaltonen finner du under → <i>"Grunninnstillingene", Side 17.</i>
Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?	■ Apparatets maksimale strømpotak er nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser koketrinnene for de aktive kokesonene. Du finner mer informasjon om denne funksjonen under → <i>"Effektbegrensning", Side 19.</i>
Ventilasjonen slår seg ikke på selv om automatisk start er aktivert.	■ Aktiver ventilasjonen manuelt eller kontroller konfigurasjonen av automatisk start. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → <i>"Grunninnstillingene", Side 17.</i>
Ventilasjonen er for kraftig eller svak i sensorstyringsmodus.	■ Sensorfølsomheten i ventilasjonen er ikke riktig konfigurert. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → <i>"Grunninnstillingene", Side 17.</i>
Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.	■ Slå av ventilasjonen manuelt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → <i>"Grunnleggende betjening", Side 9.</i>
Ventilasjonen slår seg på selv om apparatet er slått av.	■ Innstillingen etterutlufting med sensorstyring er valgt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → <i>"Grunninnstillingene", Side 17.</i>
Luftinnsugningen er for svak.	■ Påse at fettfilteret er rent. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → <i>"Rengjøring og pleie", Side 21.</i>

26.2 Lyder

Spørsmål	Svar
Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?	Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i bruk. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. De betyr ikke at noe er defekt.
Mulige lyder	Dyp during som ved en transformator: Oppstår ved koking på høyt koketrinn. Denne lyden forsvinner eller blir stillere når du setter ned koketrinnet. Stille piping: Er å høre når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når du fyller kokekaret med vann eller matvarer. Spraking: Oppstår ved kokekar som består av forskjellige materialer oppå hverandre eller når du bruker kokekar i forskjellig størrelse og i forskjellige materialer. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på. Høye pipetoner: Kan oppstå når du bruker to kokesoner samtidig på høyeste koketrinn. Disse pipetonene forsvinner eller blir svakere når du setter ned koketrinnet. Ventilatorstøy: Platetoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at platetoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

26.3 Kokekar

Spørsmål	Svar
Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?	Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>
Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?	- Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på. Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på. - Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"FlexInduction", Side 12</i> → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>
Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt effekttrinn?	Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"FlexInduction", Side 12</i> → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>

26.4 Rengjøring

Spørsmål	Svar
Hvordan kan jeg rengjøre platetoppen?	Optimale resultater oppnår du med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk rengjøringsmidler, oppvaskmidler for oppvaskmaskin, konsentrater eller skurekluter. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 21.</i>
Det er vann i skapet under platetoppen.	Kontroller om overløpsbeholderen er full. Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 21.</i>
Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?	Rengjør overløpsbeholderen ofte. Mer informasjon om rengjøring av overløpsbeholderen finner du under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 21.</i>
Hvor ofte må jeg rengjøre fettfilteret?	Rengjør fettfilteret regelmessig. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → <i>"Rengjøring og pleie", Side 21.</i>

27 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

27.1 Advarsler

Merknader

- Dersom **E** vises i displayet, må du holde sensoren for den aktuelle kokesonen inne og lese av feilkoden.
- Dersom feilkoden ikke står i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effektrinnet midlertidig.

27.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. ▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
F	Luktfileret er mettet, eller metningsindikatoren lyser selv om du har skiftet filteret. ▶ Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Rengjøring og pleie", Side 21.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
FS + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
FS og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/FE	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F0	Ta innstillingene i bruk slås ikke på. ▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Du kan tilberede mat som vanlig uten å bruke Ta innstillingene i bruk-funksjonen. Kontakt kundeservice.
F8	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ▶ Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.

Feil	Årsak og feilsøking
<i>E 9000/E9010</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ► Kontakt strømleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ► Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.
<i>dE</i>	Demomodus er aktivert. ► Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

27.3 Normale lyder fra apparatet

Induksjonstopper kan av og til forårsake lyder eller vibrasjoner som summing, hvesing, knitring, viftestøy eller rytmisk støy.

28 Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

28.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.

Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

29 Samsvarserklæring

Herved erklærer Robert Bosch Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring finner du, sammen med øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.bosch-home.com.

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

30 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice. Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

30.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

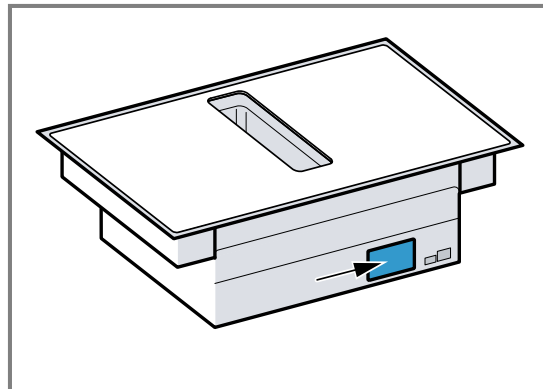
Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset

- foran på undersiden av platetoppen

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → Side 17.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

31 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinstitutter for å forenkle testingen av våre apparater.

Testene er blitt utført med våre kokekarsett for induksjonstopper. Ved behov kan du kjøpe disse tilbehørsettene hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

31.1 Smelte overtrekkssjokolade

Ingredienser: 150 g mørk sjokolade (55 % kakao).

- Kjele Ø 16 cm uten lokk
 - Koking: effekttrinn 1.5

31.2 Varme opp og holde linsegryte varm

Oppskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Oppvarming uten omrøring

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Mengde: 450 g
 - Oppvarming: varighet på 1 min. og 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.5
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 800 g
 - Oppvarming: varighet på 2 min. og 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.5

31.3 Varme opp og holde linsegryte varm

F.eks.: linsediameter 5-7 mm. Starttemperatur 20 °C
Rør om etter 1 min. oppvarming

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Mengde: 500 g
 - Oppvarming: varighet på ca. 1 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.5
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 1 kg
 - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.5

31.4 Béchamelsaus

Melketemperatur: 7 °C

- Kasserolle Ø 16 cm uten lokk. Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk med 3,5 % og en klype salt

Tilberede béchamelsaus

1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp alt sammen.
 - Oppvarming: varighet 6 min., effekttrinn 2
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.
 - Oppvarming: varighet på 6 min. og 30 sek., effekttrinn 7
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i 2 minutter mens kasserollen står på kokesonen.
 - Viderekoking: effekttrinn 2

31.5 Koke risengrynsgrøt med lokk

Melketemperatur: 7 °C

1. Varm opp melken til kokepunktet. Ikke bruk lokk under oppvarmingen. Rør om etter 10 min oppvarming.
2. Still inn anbefalt effekttrinn, og ha ris, sukker og salt oppi melken.

Tilberedningstid inklusive oppkoking er ca. 45 min.

- Kasserolle Ø 16 cm. Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l med 3,5 % fett og 1,5 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

31.6 Koking risengrynsgrøt uten lokk

Melketemperatur: 7 °C

1. Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring.

2. Velg anbefalt effekttrinn når melken har nådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.

- Kasserolle Ø 16 cm uten lokk. Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 3
- Kasserolle Ø 20 cm uten lokk. Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
 - Viderekoking: effekttrinn 2.5

31.7 Koke ris

Oppskrift iht. DIN 44550

Vanntemperatur: 20 °C

- Kjele Ø 16 cm med lokk. Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en klype salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 2
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en klype salt
 - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 2.5

31.8 Steke svinefilet

Starttemperatur på fileten: 7 °C

- Panne Ø 24 cm uten lokk. Ingredienser: 3 svinefileter, samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke, og 15 g solsikkeolje
 - Oppvarming: varighet på ca. 1 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 7

31.9 Tilberede crêpes

Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

- Panne Ø 24 cm uten lokk. Ingredienser: 55 ml deig pr. crêpe
 - Oppvarming: varighet på 1 min. og 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 7

31.10 Fritere dypfryste pommes frites

- Kjele Ø 20 cm uten lokk. Ingredienser: 2 l solsikkeolje. For hver friteringsomgang: 200 g dypfryste pommes frites, 1 cm tykke.
 - Oppvarming: effekttrinn 9 inntil oljen når en temperatur på 180 °C.
 - Viderekoking: effekttrinn 9



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001730159 (020317)

no