



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



# Induction hob

**PXE...D...**

[da] Betjeningsvejledning  
[no] Bruksanvisning

2  
25

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| 1  | Sikkerhed.....                        | 2  |
| 2  | Forhindring af materielle skader..... | 4  |
| 3  | Miljøbeskyttelse og besparelse.....   | 5  |
| 4  | Egnede gryder og pander.....          | 5  |
| 5  | Lær apparatet at kende.....           | 7  |
| 6  | Generel betjening.....                | 8  |
| 7  | FlexInduction.....                    | 9  |
| 8  | MoveMode .....                        | 10 |
| 9  | Tidsfunktioner .....                  | 11 |
| 10 | PowerBoost .....                      | 11 |
| 11 | PanBoost .....                        | 12 |
| 12 | Varmholdningsfunktion .....           | 12 |
| 13 | Aktiver indstillinger.....            | 12 |
| 14 | Assist.....                           | 13 |
| 15 | Trådløs kogesensor .....              | 16 |
| 16 | Børnesikring.....                     | 18 |
| 17 | Aftørringssikring .....               | 19 |
| 18 | Individuel sikkerhedsslukning .....   | 19 |
| 19 | Grundindstillinger .....              | 19 |
| 20 | Test af gryder/pander .....           | 20 |
| 21 | Rengøring og pleje.....               | 21 |
| 22 | Afhjælpning af fejl.....              | 21 |
| 23 | Bortskaffelse .....                   | 23 |
| 24 | Kundeservice .....                    | 23 |
| 25 | Prøveretter.....                      | 23 |

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.

- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser. Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.

Når kogesensorfunktionen anvendes, så indstil kogezonen, som gryden med temperatursensoren står på.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10.

Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

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

### 1.4 Sikker brug

#### **⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- ▶ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▶ Opbevar aldrig genstande på kogezonen. Apparatet bliver varmt.
- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Sluk altid for kogetoppen med hovedafbryderen efter brugen.
- ▶ Vent ikke, til kogetoppen slukkes automatisk, fordi der ikke længere befinder sig gryder eller pander på den.

Madvarer kan antændes.

- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

- ▶ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen. Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▶ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 23

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

Det kan medføre et elektrisk stød, hvis metalgenstande kommer i kontakt ventilatoren på undersiden af kogesektionen.

- ▶ Opbevar ikke lange, spidse metalgenstande i skuffen under kogesektionen.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone.

- ▶ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- ▶ Brug aldrig frosne gryder eller pander.

Den trådløse temperatursensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer.

- ▶ Tag sensoren af gryden, og opbevar den på afstand af alle former for varmekilder. Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden.
- ▶ Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.

Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.

- ▶ Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- ▶ Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.

- ▶ Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

### **⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!**

Den trådløse temperatursensor er magnetisk og kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til det magnetiske betjeningselement.
- ▶ Læg aldrig betjeningselementet i en lomme i tøjet.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

## 2 Forhindring af materielle skader

Her findes de hyppigste årsager til skader og tips om, hvordan de undgås.

| Skade                                       | Årsag   | Anvisning   |
|---|---|---|
| Pletter                                     | Tilberedning uden opsyn.  | Hold øje med tilberedningen.  |
| Pletter, glasmuslinger                      | Spildte madvarer, især med højt sukkerindhold.  | Fjern straks det spildte med en glasskraber.  |
| Pletter, glasmuslinger eller brud i glasset | Defekte gryder/pander, gryder/pander med smeltet emalje eller med kobber- eller aluminiumsbund.                           | Anvend egnede gryder og pander i god stand.   |
| Pletter, misfarvninger                      | Uegnede rengøringsmetoder.  | Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik, og rengør kun kogesektionen i kold tilstand.        |
| Glasmuslinger eller brud i glasset          | Slag på kogesektionen, eller gryder/pander, køkkenredskaber og andre hårde eller spidse genstande, der falder ned på den. | Undgå at støde hårdt mod kogesektionens glas under madlavningen, og at der falder genstande ned på kogesektionen. |
| Ridser, misfarvninger                       | Ru gryde-/pandebunde eller gryder og pander, som skures hen over kogesektionen.   | Kontroller gryder og pander. Løft gryder og pander, når de flyttes.   |

| Skade                                       | Årsag   | Anvisning   |
|---|---|---|
| Ridser                                      | Salt, sukker eller sand.  | Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.                       |
| Skader på apparatet                         | Gryder eller pander med frosttemperatur.  | Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.                                |
| Skader på gryder/ pander eller på apparatet | Tilberedning uden indhold.  | Sæt eller opvarm aldrig gryder eller pander uden indhold på en varm kogezone.       |
| Glasskader                                  | Smeltet materiale på varme kogezone, eller varme grydelåg, som lægges på glasset. | Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen. |
| Overophedning                               | Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.                          | Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.                              |

**BEMÆRK!**

Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.

- ▶ Hvis der er placeret en skuffe under kogetoppen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Sådanne genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen.
- ▶ Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezoneens diameter.

**Tip** Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

- Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.

- Der forbruges unødigt meget energi, hvis videre-kogningstrinnet er for højt.

Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

## 4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezoneens størrelse. Sæt gryden eller panden på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

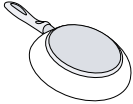
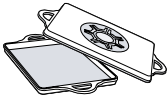
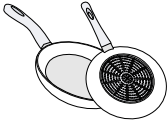
### 4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

For at gryder og pander skal kunne registreres korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.

## da Egnede gryder og pander

Kontroller med Test af gryder/pander, om en gryde eller pande er egnet. Der findes yderligere oplysninger om dette under

→ "Test af gryder/pander", Side 20.

| Køkkenudstyr   | Materialer  | Egenskaber   |
|--|---|--|
| Anbefalede gryder / pander   | Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.                        | Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.   |
|    | Ferromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion. | Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og bliver registreret korrekt.   |
| Velegnet   | Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.  | Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.   |
| <br> | Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.   | Disse gryde-/pandebunde reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden forringes. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet. |
| Ikke egnet   | Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.                                |  |

### Bemærkninger

- Der må som grundregel ikke anvendes adapterplader mellem kogesektionen og gryder og pander.
- Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder og pander af tyndt materiale, fordi de kan blive meget kraftigt opvarmet.

## 5 Lær apparatet at kende

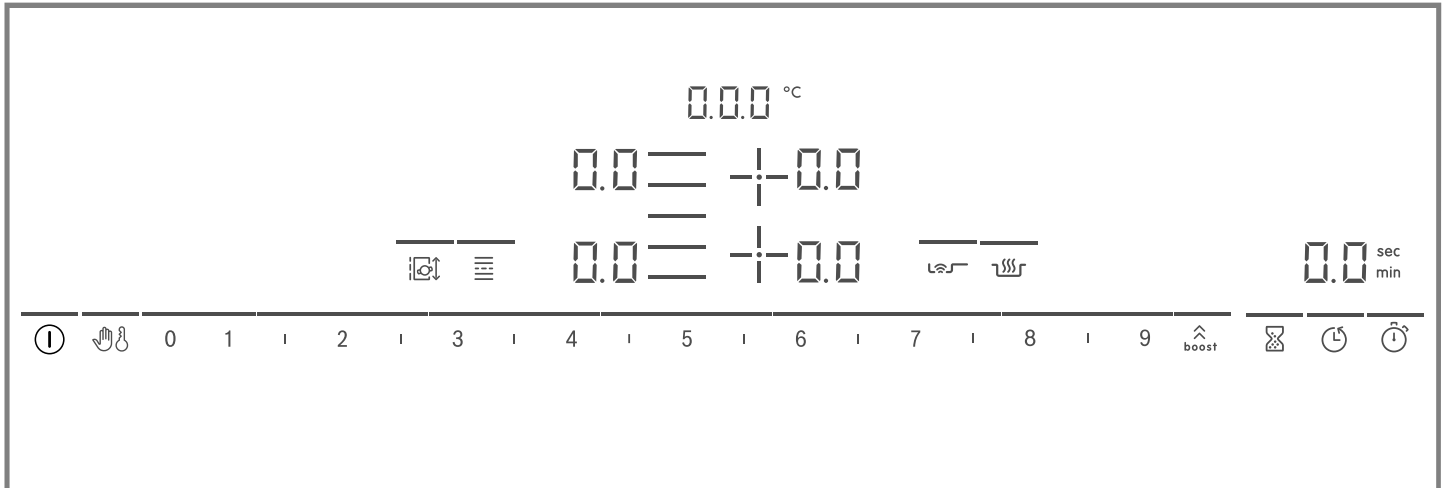
### 5.1 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og

stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

### 5.2 Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, som farve eller form, kan afvige fra afbildningen.



#### Bemærkninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overop-  
hedet.

#### Touch-taster

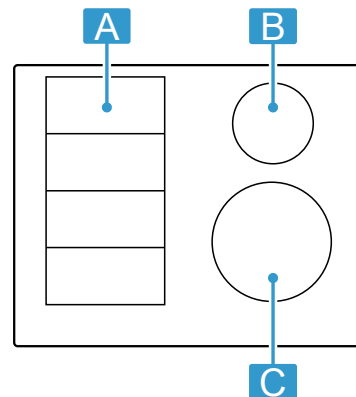
Når kogesektionen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

| Sensor     | Funktion              |
|------------|-----------------------|
| ⓘ          | Hovedafbryder         |
| ☞          | Aftørringssikring     |
| ⚠          | Børnesikring          |
| 0 1 2 3... | Indstillingsområde    |
| ⬆️ boost   | PowerBoost / PanBoost |
| ⌚          | Minutur               |
| ⌚          | Sluknings-timer       |
| ⌚          | Count-up timer        |
| 🔥          | Varmholdningsfunktion |
| 🔥          | PerfectFry Sensor     |
| ☰          | FlexInduction         |
| 🔄          | MoveMode              |
| + / ☰      | Valg af kogezone      |

Afhængig af kogesektionens status lyser indikatorerne for kogezoneerne og de forskellige aktiverede og tilgængelige funktioner også.

### 5.3 Kogezonernes fordeling



Den angivne effekt blev målt med standardgryder, som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere afhængigt af størrelse og materiale for gryder / pander.



| Område      | Højeste kogetrin           |                    |
|-------------|----------------------------|--------------------|
| A ☰☰☰       | Effekttrin 9<br>PowerBoost | 2.200 W<br>3.700 W |
| A ☰         | Effekttrin 9<br>PowerBoost | 3.300 W<br>3.700 W |
| B Ø 14,5 cm | Effekttrin 9<br>PowerBoost | 1.400 W<br>2.200 W |
| C Ø 21 cm   | Effekttrin 9<br>PowerBoost | 2.200 W<br>3.700 W |

## 5.4 Kogezone

Kontroller, inden madlavningen påbegyndes, om grydens eller pandens størrelse passer til den kogezone, der skal bruges:

| Område   | Kogezonetype                          |
|--|---------------------------------------|
|  | FlexZone<br>→ "FlexInduction", Side 9 |
|  | Enkelt kogezone                       |



## 5.5 Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

| Indikator | Betydning                |
|-----------|--------------------------|
| $H$       | Kogezonen er meget varm. |
| $h$       | Kogezonen er varm.       |

# 6 Generel betjening


## 6.1 Tænde for kogesektionen

- ▶ Berør .  
Der lyder et signal. Symbolerne for kogezonerne og de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. Ved siden af kogezonerne lyser .
- ✓ Kogesektionen er klar til brug.

### ReStart

- ▶ Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.



## 6.2 Slukning af kogesektion

- ▶ Berør , til indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezoner er slukket.

**Bemærk:** Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.

## 6.3 Indstilling af effektrin for kogezonerne

Kochzonen har 17 effektrin, som vises fra 1 til 9 med mellemværdier. Vælg det mest velegnede effektrin for retten og den planlagte tilberedningsproces.


1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone.  
✓ Indikatoren  lyser kraftigere.
2. Vælg det ønskede effektrin i indstillingsområdet.  
✓ Effektrinnet er indstillet.

**Bemærk:** Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezonen, eller gryden / panden ikke er egnet, blinker det valgte effektrin. Efter en vis tid slukkes kogezonen.

### QuickStart

- ▶ Når der sættes en gryde eller pande på kogesektionen, inden den tændes, bliver gryden eller panden registreret, når kogesektionen tændes, og den pågældende kogezone bliver automatisk valgt. Vælg effektrinnet indenfor de næste 20 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.



### Ændring af effektrin eller slukning af kogezone


1. Vælg kogezonen.
  2. Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet, eller indstil til .
- ✓ Kogezonens kogetrin ændres, eller kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

## 6.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered kun madvarerne så længe som nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i  
→ "Energibesparelse", Side 5

## Gode råd om madlavning

Tabellen viser, hvilket effektrin () der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden ( min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

|                                       |  |  min |
|---------------------------------------|---|---|
| <b>Smeltning</b>                      |   |   |
| Chokolade, overtrækschokolade         | 1 - 1.5   | -   |
| Smør, honning, gelatine               | 1 - 2   | -   |
| <b>Opvarmning og varmholdning</b>     |   |   |
| Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde | 1.5 - 2   | -   |
| Mælk <sup>1</sup>                     | 1.5 - 2.5   | -   |
| Kogte pølser <sup>1</sup>             | 3 - 4   | -   |
| <b>Optøning og opvarmning</b>         |   |   |

<sup>1</sup> Uden låg

<sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5



|  | ☰☷☹       | ⌚ min     |
|--|-----------|-----------|
| Spinat, dybfrost   | 3 - 4     | 15 - 25   |
| Gullasch, dybfrost                                       | 3 - 4     | 35 - 55   |
| <b>Trække, simre</b>                                     |           |           |
| Kartoffelklöße <sup>1</sup>                              | 4.5 - 5.5 | 20 - 30   |
| Fisk <sup>1</sup>  | 4 - 5     | 10 - 15   |
| Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce                        | 1 - 2     | 3 - 6     |
| Opbagte saucer, f.eks. bearnai-sesauce, hollandaisesauce | 3 - 4     | 8 - 12    |
| <b>Kogning, dampning</b>                                 |           |           |
| Ris med dobbelt vandmængde                               | 2.5 - 3.5 | 15 - 30   |
| Mælkeris <sup>2</sup>                                    | 2 - 3     | 30 - 40   |
| Pillekartofler   | 4.5 - 5.5 | 25 - 35   |
| Hvide kartofler  | 4.5 - 5.5 | 15 - 30   |
| Pasta <sup>1</sup>                                       | 6 - 7     | 6 - 10    |
| Sammenkogt ret   | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Suppe  | 3.5 - 4.5 | 15 - 60   |
| Grøntsager   | 2.5 - 3.5 | 10 - 20   |
| Grøntsager, dybfrosne                                    | 3.5 - 4.5 | 7 - 20    |
| Sammenkogt ret i trykkoger                               | 4.5 - 5.5 | -         |
| <b>Grydestegning</b>                                     |           |           |
| Rullesteg  | 4 - 5     | 50 - 65   |
| Grydesteg  | 4 - 5     | 60 - 100  |
| Gullasch <sup>2</sup>                                    | 3 - 4     | 50 - 60   |
| <b>Grydestegning/stegning med lidt fedt<sup>1</sup></b>  |           |           |
| Schnitzel, naturel eller paneret                         | 6 - 7     | 6 - 10    |
| Schnitzel, dybfrost                                      | 6 - 7     | 6 - 12    |
| Koteletter, naturel eller paneret                        | 6 - 7     | 8 - 12    |
| Steak (3 cm tyk)   | 7 - 8     | 8 - 12    |
| <sup>1</sup> Uden låg                                    |           |           |
| <sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5            |           |           |

|  | ☰☷☹       | ⌚ min   |
|--|-----------|---------|
| Fjerkræbryst, 2 cm tykt  | 5 - 6     | 10 - 20 |
| Fjerkræbryst, dybfrosset   | 5 - 6     | 10 - 30 |
| Frikadeller (tykkelse 3 cm)  | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburgers (tykkelse 2 cm)   | 6 - 7     | 10 - 20 |
| Fisk og fiskefilet, naturel  | 5 - 6     | 8 - 20  |
| Fisk og fiskefilet, paneret  | 6 - 7     | 8 - 20  |
| Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde   | 6 - 7     | 8 - 15  |
| Rejer og skaldyr   | 7 - 8     | 4 - 10  |
| Sautering af friske grøntsager og svampe   | 7 - 8     | 10 - 20 |
| Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning                          | 7 - 8     | 15 - 20 |
| Dybfrostretter, f.eks. panderetter   | 6 - 7     | 6 - 10  |
| Pandekager, tilberedt én ad gangen   | 6.5 - 7.5 | -       |
| Omeletter (stegt én ad gangen)   | 3.5 - 4.5 | 3 - 10  |
| Spejlæg stegt i olie   | 5 - 6     | 3 - 6   |
| <b>Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis<sup>1</sup></b> |           |         |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets                                   | 8 - 9     | -       |
| Kroketter, dybfrost  | 7 - 8     | -       |
| Kød, f.eks. kyllingestykker  | 6 - 7     | -       |
| Fisk, paneret eller i øldej  | 6 - 7     | -       |
| Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura                                    | 6 - 7     | -       |
| Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej  | 4 - 5     | -       |
| <sup>1</sup> Uden låg  |           |         |
| <sup>2</sup> Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5  |           |         |

## 7 FlexInduction

Med den fleksible kogezone er det muligt at placere gryder og pander frit uanset deres form eller størrelse. Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

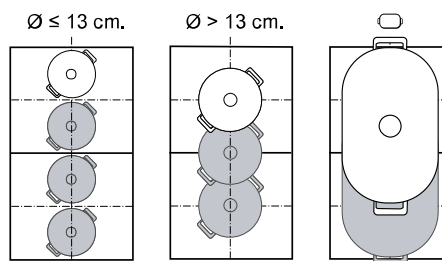
### 7.1 Placering af gryder / pander

Den fleksible kogezone kan konfigureres på to måder, alt efter hvilken gryde eller pande der anvendes. Placer gryder / pander centreret på kogezone, som vist på afbildningen, for at opnå en god varmeregistrering og varmefordeling.

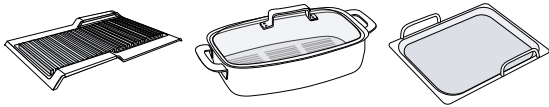
#### Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

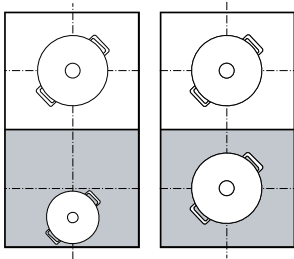


- Anbefalede aflange gryder / pander 




### Som to adskilte kogezone


Anbefales til madlavning med to gryder eller pander. Den forreste og den bagerste zone kan anvendes uafhængigt af hinanden, hvor der i så fald kan indstilles forskellige effektrin for hver zone.



## 7.2 Aktivering af FlexInduction

1. Sæt gryden/panden på kogezone.
  2. Vælg kogezone.
- ✓ Afhængigt af grydens eller pandens størrelse og position adskilles eller forbindes kogezoneerne automatisk.
  - ✓ FlexZonen er forbundet, og  lyser.

### Bemærkninger

- Når der trykkes på , kan indstillingerne for kogezone ændres manuelt.
- Standardkonfigureringen for den fleksible kogezone kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger. → Side 19
- Hvis gryden eller panden på en aktiv kogezone løftes eller flyttes, startes en automatisk søgning. Alle gryder eller pander, som bliver fundet indenfor kogezone under denne søgning, bliver opvarmet med det forinden valgte effektrin.

## 8 MoveMode

Med denne funktion kan effektrinnet for en gryde eller pande ændres bare ved at flytte den frem eller tilbage på den fleksible kogezone. Hertil bliver zonen underopdelt i tre områder med forskellige effektrin.

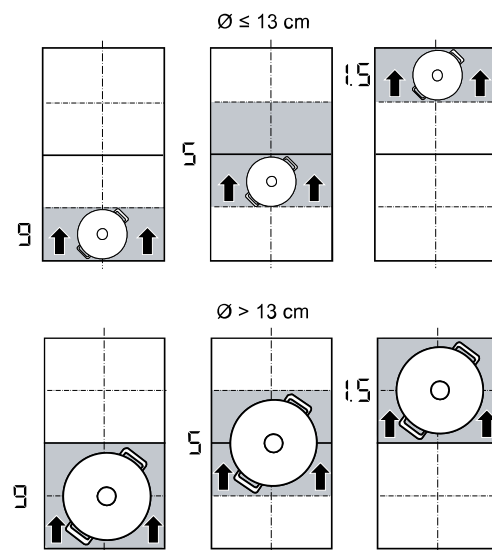
### 8.1 Placering og flytning af gryder / pander

Anvend kun én gryde eller pande. Kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande samt af dens størrelse og placering.

Hvert kogeområde har et forindstillet effektrin:



- Forreste område = kogetrin 9
- Mellemsite område = kogetrin 5
- Bageste område = kogetrin 1.5

Standardindstillingen for de forindstillede effektrin kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 19.



### 8.2 Aktivering af MoveMode

**Krav:** Sæt kun én gryde eller pande på en fleksibel zone.

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible zone.
  2. Tryk på .
- ✓ Effektrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser i kogezone-indikatoren ved siden af .
  - ✓ Funktionen er aktiveret.

**Bemærk:** Områdernes effektrin kan ændres under madlavningen.

## 9 Tidsfunktioner




Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- Count-up timer

### 9.1 Sluknings-timer

Det giver mulighed for programmering af en tilberedningstid for en eller flere kogezone. Kogezonen slukkes automatisk, når tiden er gået.



#### Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effektrin.
2. Tryk på .
- ✓ Indikatoren  for kogezonen lyser.
3. Indstil tiden i indstillingsområdet.
  - Ved indstilling af en tilberedningstid på under 10 minutter skal 0 altid berøres, inden den ønskede værdi vælges.
4. Bekræft med .
- ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
- ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezonen, og der lyder et signal.



#### Bemærkninger

- Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, og PerfectFry Sensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.
- Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, og PerfectCook Sensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.

#### Sluknings-timer ændring eller deaktivering

1. Vælg kogezonen, og berør .
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller ved at indstille til .

### 8.3 Deaktivering af MoveMode



- ▶ Berør .
- ✓ Indikatoren ved siden af  slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

3. Bekræft med .

### 9.2 Minutur

Minuturet kan aktiveres med en tid fra 0 til 99 minutter. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Det slukker ikke automatisk for kogezonerne.

#### Aktivering af Minutur

1. Berør .
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.
3. Bekræft med .
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.
- ✓ Når tiden er gået, lyder der et signal, og displayet blinker.

#### Minutur/Endre eller deaktivere

1. Berør .
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller ved at indstille til .
3. Bekræft med .



### 9.3 Count-up timer

Stopursfunktionen viser, hvor lang tid der er gået, siden det blev aktiveret.

#### Aktivering af Count-up timer

- ▶ Berør .
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

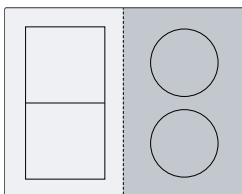
#### Deaktivering af Count-up timer

1. Berør . Stopuret standser. Timer-indikatorerne lyser igen.
2. Berør . Indikatorerne slukkes.



## 10 PowerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin .

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.






### 10.1 Aktivering af PowerBoost

1. Vælg kogezonen.
2. Tryk på . Indikatoren  lyser.
- ✓ Funktionen er nu aktiveret.

**Bemærk:** Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.


### 10.2 Deaktivering af PowerBoost

1. Vælg kogezonen.

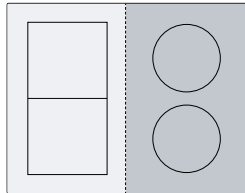
2. Tryk på . Indikatoren  slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

## 11 PanBoost

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med .

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.




### 11.1 Anbefalinger for brug

- Læg ikke låg på panden.
- Opvarm aldrig en tom pande uden opsyn.
- Brug kun kolde pander.




- Brug pander med fuldstændig plan bund. Brug ikke pander med tynd bund.

### 11.2 Aktivering af PanBoost

1. Vælg kogezone.
2. Tryk let på  to gange.  lyser.
- ✓ Funktionen er nu aktiveret.

**Bemærk:** Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.

### 11.3 Deaktivering af PanBoost



1. Vælg kogezone.
2. Tryk på .  slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** For at forhindre for høje temperaturer, deaktiveres denne funktion automatisk efter 30 sekunder.



## 12 Varmholdningsfunktion

Denne funktion kan bruges til smeltning af chokolade eller smør og til varmholdning af retter.

### 12.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg den ønskede kogezone.
2. Berør symbolet  indenfor de næste 10 sekunder.  lyser.
- ✓ Funktionen er nu aktiveret.

### 12.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg kogezone.
2. Tryk let på .  slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

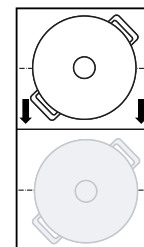
## 13 Aktiver indstillinger


Med denne funktion kan kogetrinnet, den indstillede tilberedningstid og den valgte kogefunktion overføres fra en kogezone til en anden.

### 13.1 Aktiver indstillinger

**Krav:** Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, og som endnu ikke er forindstillet, og hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.

1. Flyt gryden eller panden.



2. Vælg den nye kogezone for at aktivere indstillingerne. Apparatet indstiller effekttrinnet for den oprindelige kogezone til . Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone.


## 14 Assist

Madlavningsassistenten sikrer, at madlavningen kan udføres enkelt og let med optimalt resultat. Når den ønskede temperatur er valgt, måler sensorerne under glaskeramikken kontinuerligt grydens eller pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.

### Fordele






- Når den valgte temperatur er nået, holdes den automatisk konstant, hvilket sparer energi.
- Olie eller fedt bliver ikke overophedet, og retterne koger ikke over.

### 14.1 PerfectFry Sensor

Velegnet til tilberedning eller reducere af saucer, pandekager eller til stegning af æg i smør, til stegning af grøntsager eller steaks til den ønskede tilberedningsgrad, mens temperaturen holdes under kontrol. Funktionen er tilgængelig for alle kogezone, der er markeret med .

### Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

| Trin | Temperatur | Funktioner   | Gryder og pander  |
|------|------------|--|---|
| 1    | 120 °C     | Tilberedning og reducere af saucer, stegning af grøntsager |  |
| 2    | 140 °C     | Bruning i olivenolie eller smør                            |  |
| 3    | 160 °C     | Stegning af fisk og grove madvarer                         |  |
| 4    | 180 °C     | Fritering af panerede, frosne eller grillede madvarer      |  |
| 5    | 215 °C     | Højtemperaturs grill og grillplade                         |  |

### Anbefalede gryder / pander

Til denne funktion er der blevet udviklet specielle gryder / pander, som giver optimale resultater.




| Gryder / pander  | Anbefalet kogezone |
|--|--------------------|
| Pande Ø 15 cm  | Enkelt kogezone    |
| Pande Ø 19 cm  | Enkelt kogezone    |
| Pande Ø 21 cm  | Enkelt kogezone    |
| Teppanyaki  | FlexZone           |
| Grill       | FlexZone           |

De anbefalede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Bemærk:** Der kan også anvendes andre gryder og pander. Afhængigt af grydens / pandens beskaffenhed kan den opnåede temperatur afvige fra det valgte temperaturtrin.


### Aktivering af PerfectFry Sensor

1. Sæt en tom gryde/pande på kogezone.



2. Berør , og vælg derefter kogezone.
3. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.
  - ✓ Funktionen starter.  blinker, til den indstillede måltemperatur er nået.
  - ✓ Når måltemperaturen er nået, lyder der et signal, og  holder op med at blinke.
4. Læg stegefedtet og derefter madvarerne på stegepanden.

**Bemærk:** Tilsæt olien, hvis der skal bruges mere end 250 ml olie til tilberedningen, og vent et par sekunder, inden madvarerne tilsættes.






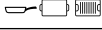



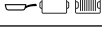
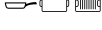

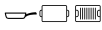


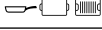

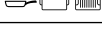
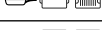
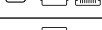




### Deaktivering af PerfectFry Sensor

- ▶ Vælg kogezone, og berør .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

### Gode råd om madlavning med PerfectFry Sensor

Efterfølgende tabel viser det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter. Temperatur  og tilberedningstid  min afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

-  Stegepande
-  Teppanyaki
-  Grillplade

|                                  | Gryder og pander  |  |  min |
|----------------------------------|---|---|---|
| <b>Kød</b>                       |   |   |   |
| Schnitzel                        |  | 4   | 6-10  |
| Schnitzel, paneret               |  | 4   | 6-10  |
| Filet                            |  | 4   | 6-10  |
| Koteletter                       |  | 3   | 10-15   |
| Cordon bleu, wiener schnitzel    |  | 4   | 10-15   |
| Steak, rare, 3 cm tyk            |  | 5   | 6-8   |
| Steak, medium, 3 cm tyk          |  | 5   | 8-12  |
| Steak, well done, 3 cm tyk       |  | 4   | 8-12  |
| T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk   |  | 5   | 10-15   |
| T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk |  | 5   | 20-30   |
| Fjerkræbryst, 2 cm tykt          |  | 3   | 10-20   |
| Bacon                            |  | 2   | 5-8   |
| Hakket kød                       |  | 4   | 6-10  |
| Hamburger, 1,5 cm tyk            |  | 3   | 6-15  |
| Frikadeller, 2 cm tykke          |  | 3   | 10-20   |
| Pølser                           |  | 3   | 8-20  |
| Chorizo, fersk pølse             |  | 3   | 10-20   |
| Spid, kebab                      |  | 3   | 10-20   |
| Gyros                            |  | 4   | 7-12  |
| <b>Fisk og skaldyr</b>           |   |   |   |
| Fiskefilet                       |  | 4   | 10-20   |
| Fiskefilet, paneret              |  | 4   | 10-20   |
| Fisk, stegt, hel                 |  | 3   | 10-20   |

|  | <b>Gryder og pander</b> | ⌚ | ⌚ min |
|--|-------------------------|---|-------|
| Ansjoser                                 |                         | 4 | 6-12  |
| Rejer, krebs                             |                         | 4 | 4-8   |
| Blæksprutte, sepia                       |                         | 4 | 6-12  |
| <b>Retter med æg</b>                     |                         |   |       |
| Spejlæg stegt i smør                     |                         | 2 | 2-6   |
| Spejlæg                                  |                         | 4 | 2-6   |
| Røræg                                    |                         | 2 | 4-9   |
| Omelet                                   |                         | 2 | 3-6   |
| French toast                             |                         | 3 | 4-8   |
| Crêpes, blini, tortitas, tacos           |                         | 5 | 1-3   |
| <b>Grøntsager</b>                        |                         |   |       |
| Stegte kartofler                         |                         | 5 | 6-12  |
| Pommes frites                            |                         | 4 | 15-25 |
| Kartoffelpuffer                          |                         | 5 | 2-4   |
| Løg, stegt hvidløg                       |                         | 2 | 2-10  |
| Løgringe                                 |                         | 3 | 5-10  |
| Squash, auberginer, peberfrugt           |                         | 2 | 4-12  |
| Grønne asparges                          |                         | 3 | 4-15  |
| Svampe                                   |                         | 4 | 10-15 |
| Grøntsager, dampet i olie                |                         | 1 | 10-20 |
| Grøntsager i tempuradej                  |                         | 4 | 5-10  |
| <b>Dybfrostprodukter</b>                 |                         |   |       |
| Kyllingenuggets                          |                         | 4 | 10-15 |
| Fiskepinde                               |                         | 4 | 8-12  |
| Pommes frites                            |                         | 5 | 4-8   |
| Panderetter                              |                         | 3 | 6-10  |
| Forårsruller                             |                         | 4 | 10-30 |
| Postejer, kroketter                      |                         | 5 | 3-8   |
| <b>Sauce</b>                             |                         |   |       |
| Tomatsauce                               |                         | 1 | 25-35 |
| Bechamelsauce                            |                         | 1 | 10-20 |
| Ostesauce                                |                         | 1 | 10-20 |
| Søde saucer                              |                         | 1 | 15-25 |
| Sauce, reduceret                         |                         | 1 | 25-35 |
| <b>Yderligere</b>                        |                         |   |       |
| Stegt ost                                |                         | 3 | 7-10  |
| CROUTONER                                |                         | 3 | 6-10  |
| Ristet brød                              |                         | 4 | 4-8   |
| Tør-færdigretter                         |                         | 1 | 5-10  |
| Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede |                         | 4 | 3-15  |
| Popcorn                                  |                         | 5 | 3-4   |

## 14.2 PerfectCook Sensor

Denne funktion kan bruges til opvarmning, tilberedning, simrekogning, kogning, kogning med trykkoger eller fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer.

For at kunne bruge disse funktioner skal den trådløse kogesensor anvendes.

Med den trådløse kogesensor er disse funktioner tilgængelige med normale gryder og pander på alle kogezoner.

### Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

| Trin | Temperatur | Funktioner                  | Gryder og pander |
|------|------------|-----------------------------|------------------|
| 1    | 70 °C      | Opvarmning og varmeholdning |                  |
| 2    | 90 °C      | Tilberedning                |                  |
| 3    | 100 °C     | Opkogning                   |                  |
| 4    | 120 °C     | Tilberedning i trykkoger    |                  |
| 5    | 180 °C     | Fritering                   |                  |

### Tips PerfectCook Sensor

- Den trådløse kogesensor måler temperaturen i væsken med den silikonebund, som er anbragt på beholderen. For at opnå en korrekt måling skal silikonebunden være fuldstændigt dækket af væsken.
- Den trådløse sensors ramme og silikonebunden, der er anbragt på gryden, skal være helt tørre, inden madlavningen kan påbegyndes.
- Fjern ikke den trådløse kogesensor fra gryden under den igangværende tilberedning. Fjern kogesensoren med forsigtighed efter tilberedningen, for sensoren kan være meget varm.
- Brug et låg for at spare på energien.
- Placer gryden, så den trådløse kogesensor vender ud mod siden af kogesektionen.
- For at forhindre overophedning må den trådløse sensor aldrig vende mod en anden varm gryde.

### Aktivering af PerfectCook Sensor

**Krav:** Forbind den trådløse kogesensor.

- Anbring den trådløse kogesensor på gryden.
- Sæt en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
- Vælg den kogezone, hvor gryden med den trådløse kogesensor befinder sig. Tryk derefter på midten af den trådløse kogesensor.
  - I betjeningsfeltet lyser
- Vælg det ønskede temperaturtrin for retten, der skal koges.
  - Funktionen er aktiveret.
  - blinker, indtil vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for at lægge retten i. Der lyder et signal, og temperatursymbolet holder op med at blinke.
- Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i. Læg låg på under tilberedningen.

### Deaktivering af PerfectCook Sensor

- Vælg kogezonen.

2. Indstil til 00 i indstillingsområdet.

✓ Funktionerne er deaktiveret.

**Bemærk:** Vent ca. 10 sekunder for at aktivere koge-funktionerne igen.

### Gode råd om madlavning med PerfectCook Sensor

Efterfølgende tabel indeholder det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter. Temperatur  $\text{°C}$  og tilberedningstid  $\ominus$  min afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

#### Opvarmning og varmholdning

|                        | $\text{°C}$ | $\ominus$ min |
|------------------------|-------------|---------------|
| Opvarmning af gullasch | 70          | 10-20         |
| Opvarme glögg          | 70          | 5-15          |

#### Simrekogning

|            | $\text{°C}$ | $\ominus$ min |
|------------|-------------|---------------|
| <b>Kød</b> |             |               |
| Pølser     | 90          | 10-20         |

#### Fisk

|             |    |       |
|-------------|----|-------|
| Dampet fisk | 90 | 15-20 |
|-------------|----|-------|

#### Retter med æg

|              |    |     |
|--------------|----|-----|
| Pocherede æg | 90 | 2-5 |
|--------------|----|-----|

#### Kartofler

|                |    |       |
|----------------|----|-------|
| Kartoffelkløbe | 90 | 30-40 |
|----------------|----|-------|

#### Pasta og kornprodukter

|                          |    |       |
|--------------------------|----|-------|
| Ris                      | 90 | 25-35 |
| Parboiled ris            | 90 | 25-35 |
| Fuldkornsrís             | 90 | 45-55 |
| Ris, Basmati, thailandsk | 90 | 8-12  |
| Vilde ris                | 90 | 20-30 |
| Polenta                  | 90 | 3-8   |
| Semuljegrød              | 90 | 5-10  |

#### Suppe

|                   |    |       |
|-------------------|----|-------|
| Pulver-cremesuppe | 90 | 10-15 |
|-------------------|----|-------|

#### Desserter

|                  |    |       |
|------------------|----|-------|
| Mælkeris         | 90 | 40-50 |
| Havregrød        | 90 | 10-15 |
| Chokoladebudding | 90 | 3-5   |

#### Flere

|      |    |      |
|------|----|------|
| Mælk | 90 | 3-10 |
|------|----|------|

#### Opkogning

|            | $\text{°C}$ | $\ominus$ min |
|------------|-------------|---------------|
| <b>Kød</b> |             |               |
| Frikadelle | 100         | 20-30         |
| Kylling    | 100         | 60-90         |
| Kalvekød   | 100         | 60-90         |

#### Retter med æg

|          |     |      |
|----------|-----|------|
| Kogte æg | 100 | 5-10 |
|----------|-----|------|

#### Grøntsager og bælgfrugter

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Broccoli | 100 | 10-20 |
|----------|-----|-------|

|               | $\text{°C}$ | $\ominus$ min |
|---------------|-------------|---------------|
| Blomkål       | 100         | 10-20         |
| Rosenkål      | 100         | 30-40         |
| Grønne bønner | 100         | 15-30         |
| Kikærter      | 100         | 60-90         |
| Ærter         | 100         | 15-20         |
| Brune linser  | 100         | 45-60         |

#### Kartofler

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| Gnocchi          | 100 | 3-6   |
| Kartofler, kogte | 100 | 30-45 |
| Søde kartofler   | 100 | 30-45 |

#### Pasta og kornprodukter

|                            |     |       |
|----------------------------|-----|-------|
| Pasta af durumhvede        | 100 | 7-10  |
| Ferske dejretter, pasta    | 100 | 3-5   |
| Fuldkornspasta             | 100 | 7-10  |
| Pasta af durumhvede, fyldt | 100 | 15-20 |
| Fersk pasta, fyldt         | 100 | 5-8   |
| Quinoa                     | 100 | 10-12 |

#### Suppe

|                      |     |       |
|----------------------|-----|-------|
| Hjemmelavet bouillon | 100 | 60-90 |
| Pulversuppe          | 100 | 5-10  |

#### Desserter

|        |     |       |
|--------|-----|-------|
| Kompot | 100 | 15-25 |
|--------|-----|-------|

#### Dybfrostprodukter

|               |     |       |
|---------------|-----|-------|
| Grønne bønner | 100 | 15-30 |
|---------------|-----|-------|

#### Tilberedning i trykkoger

|            | $\text{°C}$ | $\ominus$ min |
|------------|-------------|---------------|
| <b>Kød</b> |             |               |
| Kylling    | 120         | 15-25         |
| Kalvekød   | 120         | 15-25         |

#### Grøntsager og bælgfrugter

|              |     |       |
|--------------|-----|-------|
| Grøntsager   | 120 | 3-6   |
| Kikærter     | 120 | 25-35 |
| Brune linser | 120 | 10-20 |
| Bønner       | 120 | 25-35 |

#### Kartofler

|                |     |       |
|----------------|-----|-------|
| Kartofler      | 120 | 10-20 |
| Søde kartofler | 120 | 10-20 |

#### Pasta og kornprodukter

|              |     |       |
|--------------|-----|-------|
| Ris          | 120 | 6-8   |
| Fuldkornsrís | 120 | 12-18 |

#### Suppe

|                      |     |       |
|----------------------|-----|-------|
| Hjemmelavet bouillon | 120 | 20-30 |
|----------------------|-----|-------|

#### Fritering i meget olie

Læg låg på under opvarmningen af olien, og tag det af under stegningen af retterne.

|                 | $\text{°C}$ | $\ominus$ min |
|-----------------|-------------|---------------|
| <b>Kød</b>      |             |               |
| Kyllingestykker | 180         | 10-15         |
| Frikadelle      | 180         | 10-15         |


|                                     | ⌘ °C | ⊖ min |
|-------------------------------------|------|-------|
| <b>Fisk</b>                         |      |       |
| Fisk i øldej, paneret               | 180  | 10-15 |
| <b>Grøntsager og bælgfrugter</b>    |      |       |
| Grøntsager i øldej, paneret         | 180  | 4-8   |
| Champignoner, paneret eller i øldej | 180  | 4-8   |
| <b>Desserter</b>                    |      |       |
| Berliner, donuts                    | 180  | 5-10  |
| <b>Dybfrostprodukter</b>            |      |       |
| Pommes frites                       | 180  | 4-8   |

### 14.3 Trådløs kogesensor

For at anvende PerfectCook Sensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor. Der kan købes en trådløs kogesensor hos kundeservice, i vores online shop eller hos en forhandler [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


#### Forbinde trådløs kogesensor

Den trådløse kogesensor forbindes med kogetoppen på følgende måde:

- Vælg grundindstillingen **4**. Grundindstillinger → Side 19  
✓ - lyser.
- Vælg den kogezone, hvis indikator lyser. Der lyder et signal.  blinker.
- Tryk kort på midten af den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder.
  - Efter nogle få sekunder vises resultatet af kogesensorens forbindelse med betjeningsfeltet i kogezonevisningen.

| Resultat  |  |
|---|--|
|  | Fejlfri forbindelse PerfectCook Sensor er tilgængelig.   |
|  | Fejlagtig forbindelse<br>Kommunikationsfejl<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Gentag forbindelsesproceduren. Kontakt kundeservice , hvis problemet fortsætter.</li> </ul> |

#### Resultat

- |   |                       |  |
|---|-----------------------|--|
|  | Fejlagtig forbindelse | Kommunikationsfejl<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Bluetooth-kommunikationsfejl. Gentag forbindelsesproceduren.</li> <li>Der er ikke trykket på midten af den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder efter valget af kogezone. Gentag forbindelsesproceduren.</li> <li>Batteriet i den trådløse kogesensor er brugt op. Udskift batteriet, nulstil den trådløse kogesensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.</li> </ul> |
|---|-----------------------|--|

#### Nulstilling af trådløs kogesensor

- Tryk på midten af den trådløse kogesensor i ca. 8 - 10 sekunder.  
✓ I løbet af denne proces lyser LED-indikatoren på den trådløse kogesensor tre gange.  
✓ Nulstillingen begynder tredje gang, LED'en lyser.
- Tryk ikke længere på midten af den trådløse kogesensor.  
✓ Så snart LED'en slukkes, er den trådløse kogesensor nulstillet.
- Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

#### Indstilling af kogepunkt

Vands kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Gør følgende:

Vælg grundindstillingen **4**. Grundindstillinger → Side 19

| Højde over havet | Indstillingsværdi <b>4</b> |
|------------------|----------------------------|
| 0 m              | <b>1</b>                   |
| 100 - 200 m      | <b>2</b>                   |
| 200 - 400 m      | <b>3<sup>1</sup></b>       |
| 400 - 600 m      | <b>4</b>                   |
| 600 - 800 m      | <b>5</b>                   |
| 800 - 1000 m     | <b>6</b>                   |
| 1000 - 1200 m    | <b>7</b>                   |
| 1200 - 1400 m    | <b>8</b>                   |
| Over 1400 m      | <b>9</b>                   |

<sup>1</sup> Grundindstilling



**Bemærk:** Temperaturen på 3/100 °C er tilstrækkelig for at koge effektivt, der kan vælges et lavere trin for at koge mere intensivt.

## 15 Trådløs kogesensor

For at anvende PerfectCook Sensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor. Der kan købes en trådløs kogesensor hos kundeservice, i vores online shop eller hos en forhandler [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

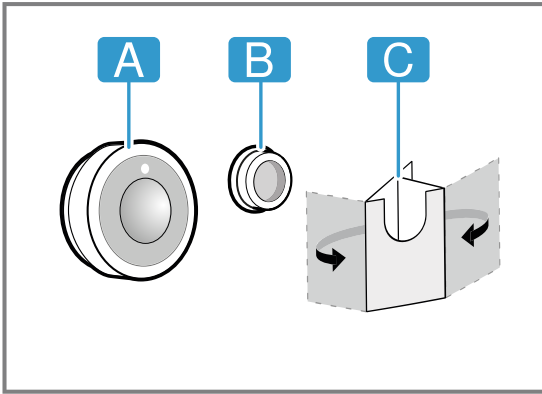
### 15.1 Leveringsomfang

Kontroller efter udpakningen alle dele for transport-skader, og om leveringen er fuldstændig.

-  Trådløs kogesensor
-  Silikone-patch



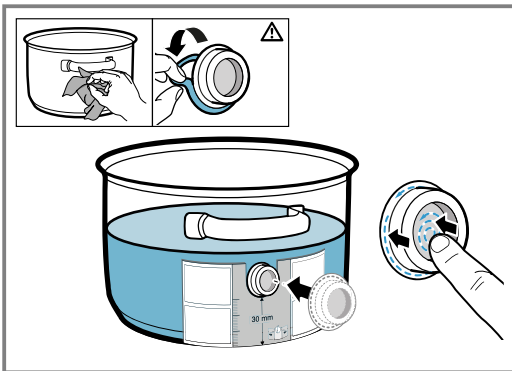
- C Skabelon



## 15.2 Anbringelse af silikone-patches

Silikone-patchen fikserer kogesensoren på gryden. Anbringelse af silikone-patch på gryden:

1. Påklæbningsstedet på gryden/panden skal være fedtfrit. Rengør gryden/panden, tør den grundigt, og gnid påklæbningsstedet af f.eks. med sprit.
2. Fjern beskyttelsesfolien fra silikone-patchen. Klæb silikone-patchen fast udvendigt på gryden på den korrekte højde ved hjælp af den medfølgende skabelon.



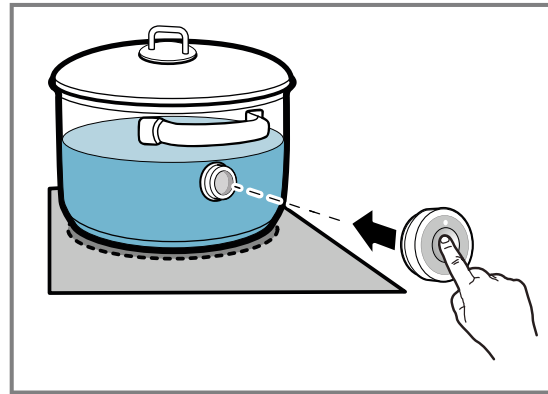
3. Tryk hele silikone-patchens flade fast til på gryden, også på midten af den.
4. Lad limen tørre i en time. I dette tidsrum må gryden ikke anvendes eller vaskes op.

**Bemærk:** Hvis silikone-patchen løsner sig, skal der klæbes en ny på. Der kan købes sæt med fem silikone-patches hos forhandleren, hos vores kundeservice og på vores officielle website [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) med angivelse af artikelnummer 17007119.

Alle slags klæbestoffer nedbrydes med tiden, når de opbevares. For at undgå dette skal silikonebunden lægges på beholderen med det samme.

## 15.3 Anbringelse af den trådløse kogesensor

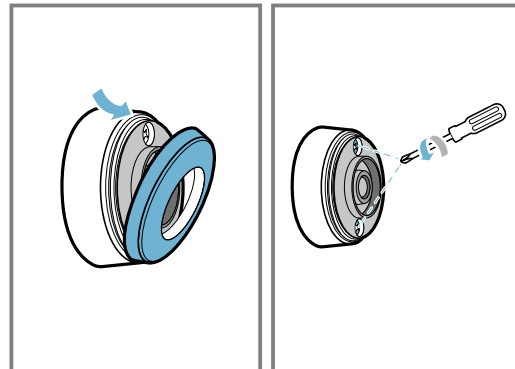
1. Sørg for, at silikone-patchen er helt tør, inden kogesensoren placeres.
2. Placer kogesensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



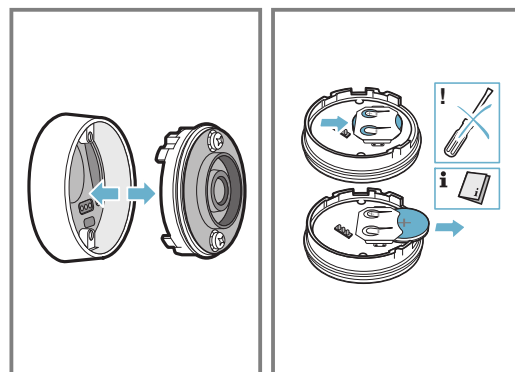
## 15.4 Udskiftning af batteri

Hvis LED'en på den trådløse kogesensor ikke begynder at lyse, når der trykkes på den, er batteriet brugt op. Udskiftning af batteri:

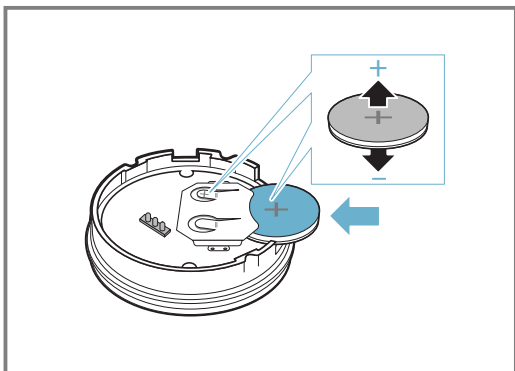
1. Træk silikoneafdækningen af underdelen af kogesensorens kabinet, og skru de to skruer ud med en skruetrækker.



2. Åbn kogesensorens dæksel, og tag batteriet ud af soklen.

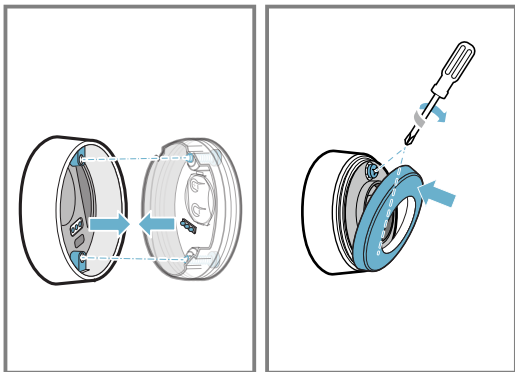


3. Sæt et nyt batteri i, og følg markeringen for batteripoler. Anvend kun kvalitetsbatterier af typen CR2032.



**Bemærk:** Der må ikke anvendes genstande af metal til fjernelse af batteriet. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.

4. Luk batterirummet i kogesensoren. Udsparingerne til skrueerne på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinetets underdel. Skru skrueerne fast med en skruetrækker, og sæt silikoneafdækningen på underdelen af kogesensorens kabinet.



## 15.5 Rengøring

### Kogesensor

Rengør med en fugtig klud. Den må ikke sættes i opvaskemaskinen eller gøres våd.

Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den på et sikkert og rent sted med god afstand til varmekilder.

### Silikone-patch

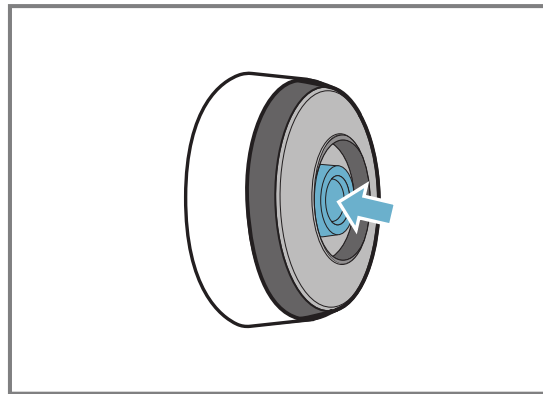
Rengør og tør den, før kogesensoren anbringes. Eget til opvaskemaskine.

**Bemærk:** Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevand i længere tid.

### Den trådløse kogesensorens skueglas

Hold skueglasset rent og tørt. Vigtigt:

1. Fjern regelmæssigt tilsmudsninger og fedtstænk.
2. Brug en klud eller en vatpind og et vinduespudsemiddel til rengøringen.



### Bemærkninger

- Brug ikke hårde eller ru objekter, som svinebørster, skuresvampe eller skuremidler til rengøring af kogesektionen.
- Rør ikke den trådløse kogesensorens skueglas med fingrene for ikke at tilsmudse eller ridse det.

## 15.6 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs kogesensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU. Der findes en udførlig overensstemmelseserklæring iht. direktiv RED på [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på produktsiden for apparatet under punktet Ekstra dokumenter. Logoerne og mærket Bluetooth® er registrerede varemærker og er Bluetooth SIGs ejendom, og enhver form for anvendelse af disse mærker af BSH Hausgeräte GmbH sker under licens. Alle andre mærker og handelsnavne er de pågældende firmaers ejendom.

# 16 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Med børnesikringen kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.

## 16.1 Aktivering af Børnesikring

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.

1. Tryk på ①.
  2. Berør ① i 4 sekunder.
- ✓ Indikatoren ① lyser i 10 sekunder.
  - ✓ Kogesektionen er låst.

## 16.2 Deaktivering af Børnesikring

1. Tryk på ①.
  2. Berør ① i 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

## 16.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.

Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 19.

## 17 Aftørringssikring

Muliggør, at betjeningsfeltet låses under rengøring, så indstillinger ikke utilsigtet bliver ændret. Låsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen.

### 17.1 Aktivering af Aftørringssikring

- ▶ Tryk på . Der lyder et advarselssignal, og lyser.
- ✓ Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Der lyder et signal 5 sekunder før slukningen.

### 17.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Berør .
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

## 18 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser **FB** og slukkes.

Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effektrin.

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.


## 19 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 19.1 Oversigt over grundindstillingerne

| Indikator | Indstilling   | Værdi   |
|-----------|---|---|
|           | Børnesikring  | - Manuel. <sup>1</sup><br>- Automatisk.<br>- Deaktiveret.   |
|           | Akustiske signaler  | - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret.<br>- Kun fejlsignal er aktiveret.<br>- Kun kvitteringssignal er aktiveret.<br>- Alle lydsignaler er aktiveret <sup>1</sup> .   |
|           | Visning af energiforbrug<br>Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh.<br>Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.  | - Deaktiveret. <sup>1</sup><br>- Aktiveret.   |
|           | Vælg indstilling svarende til højden over havets overflade:   | - Reduktion.<br>- Grundindstilling.<br>- Forøgelse.   |
|           | Automatisk frakobling af kogezoner.   | - slukket. <sup>1</sup><br>- Minutter frem til automatisk slukning.   |
|           | Varighed af lydsignal for Timer-slut  | - 10 sekunder <sup>1</sup><br>- 30 sekunder<br>- 1 minut  |
|           | Effektbegrænsning<br>Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt (se typeskilt). Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises , og det er ikke muligt at vælge et højere effektrin. | - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt <sup>1</sup> .<br>- 1000 W. Laveste effekt.<br>- 1500 W.<br>...<br>- 3000 W. Anbefalet ved 13 A.<br>- 3500 W. Anbefalet ved 16 A.<br>- 4000 W.<br>- 4500 W. Anbefalet ved 20 A.<br>...<br>- Kogesektionens maksimumeffekt. |



<sup>1</sup> Fabriksindstilling


| Indikator | Indstilling  | Værdi  |
|-----------|--|--|
| c 11      | MoveMode<br>Giver mulighed for ændring af de forindstillede effekttrin for de tre kogeområder i den fleksible kogezone.<br>Vælg en af de to kogezone, indstil det ønskede effekttrin i indstillingsområdet, og berør  for at bekræfte det nye effekttrin og vælge det nye effekttrin. | 9 - Forindstillet effekttrin for den forreste kogezone.<br>5 - Forindstillet effekttrin for den mellemste kogezone.<br>1.5 - Forindstillet effekttrin for den bagerste kogezone. |
| c 12      | Test af gryder/pander<br>Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.   | 0 - Ikke egnet.<br>1 - Ikke optimal.<br>2 - Velegnet.  |
| c 13      | FlexInduction<br>Ændring af FlexZonens startmodus.   | 0 - Som to uafhængige kogezone. <sup>1</sup><br>1 - Som én sammenhængende kogezone.  |
| c 14      | Forbind den trådløse kogesensor med kogesektionen.   | 0 - Fejlfri forbindelse.<br>1 - Fejl i forbindelse pga. en overførselsfejl.<br>2 - Fejl i forbindelse pga. en fejl i kogesensoren.   |
| c 0       | Nulstille til fabriksindstillinger   | 0 - Individuelle indstillinger <sup>1</sup> .<br>1 - Fabriksindstillinger.   |

<sup>1</sup> Fabriksindstilling




## 19.2 Åbne grundindstillinger

**Krav:** Kogesektionen skal være slukket.


- Berør  for tænde kogesektionen.
- Berør indenfor de næste 10 sekunder  i 4 sekunder.

| Produktoplysninger                   | Indikator   |
|--------------------------------------|---|
| Liste over Teknisk Kundeservice (TK) |  1 |
| Fabrikationsnummer                   | Fd  |
| Fabrikationsnummer 1                 | 02.   |
| Fabrikationsnummer 2                 | 0.5   |

- ✓ De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

- Berør  for at åbne grundindstillingerne.
- ✓ c 1 og 0 lyser som forindstilling.
- Berør  gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
- Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
- Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingerne er gemt.

## 19.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

- ▶ Berør .
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

# 20 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen. Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.

Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til størrelsen af den kogezone, der anvendes.

Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → Side 19


## 20.1 Udførelse af Test af gryder/pander

Den fleksible kogezone er indstillet som én kogezone, der kun kontrollerer én gryde eller pande.

- Sæt en gryde eller pande med stuetemperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
- Åbn grundindstillingerne, og vælg c 12.
- Berør indstillingsområdet. I kogezone blinker indikatoren —.
- ✓ Testen udføres.
- ✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

## 20.2 Kontroller resultat

I følgende tabel ses, hvad resultatet betyder for kogeprocessens hastighed og kvalitet.

| Resultat  |
|---|
|  Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezone og bliver derfor ikke opvarmet. |
| 1 Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt.   |
| 2 Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.  |

**Bemærk:** Hvis resultatet er utilfredsstillende, kan gryden / panden sættes på en mindre kogezone, hvis en sådan findes.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.

## 21 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

### 21.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.
- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen stadig er varm. Dette kan medføre mærker på overfladen.

#### Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

### 21.2 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brug, så madrester ikke brænder fast.

**Krav:** Kogesektionen skal være kold. Kun ved pletter af sukker, risstivelse, kunststof eller aluminiumsfolie skal kogesektionen ikke køle af.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.

#### Tips

- Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.
- Hvis man sørger for at holde gryde- og pandebunde rene, bevares kogesektionens overflade i god stand.

### 21.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Hvis der er snavs eller pletter på kogesektionens ramme efter brugen, skal den rengøres.

**Bemærk:** Brug ikke en glasskraber.

1. Rengør kogesektionens ramme med varmt opvask vand og en blød klud. Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

## 22 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 23

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

### 22.1 Advarsler

#### Bemærkninger

- Tryk vedvarende på sensoren for den pågældende kogezone, hvis E vises i indikatorerne, og aflæs fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

### 22.2 Anvisninger på visningsfeltet

| Fejl                   | Årsag og fejlfhjælpning   |
|------------------------|---|
| Ingen indikator lyser. | Strømforsyningen er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.</li> </ul> |

| Fejl  | Årsag og fejlfhjælpning   |
|---|---|
| Ingen indikator lyser.                              | Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.</li> </ul>   |
|   | Fejl i elektronikken<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.</li> </ul>  |
| Indikatorerne blinker.                              | Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.</li> </ul>  |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>               | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.</li> </ul>  |
| <i>F5</i> + effekttrin og lyd-signal                | Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul>   |
| <i>F5</i> og et lydssignal                          | Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.</li> </ul>   |
| <i>F1/F6</i>  | Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.</li> </ul>   |
| <i>F0</i>   | Aktiver indstillinger bliver ikke aktiveret.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sluk fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig tast. Der kan tilberedes som normalt, men uden Aktiver indstillinger-funktionen. Kontakt kundeservice.</li> </ul>  |
| <i>F8</i>   | Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuel sikkerhedsslukning er aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at indstille kogezonen og slukke indikatoren.</li> </ul>   |
| <i>E8202</i>  | Kogesensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til kogesensoren er tilstrækkeligt afkølet, og aktiver funktionen.</li> </ul>  |
| <i>E8203</i>  | Kogesensoren er overophedet, og alle kogezone er blevet slukket.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezone og varmekilder. Tænd for kogezonerne.</li> </ul>   |
| <i>E8204</i>  | Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 17</li> </ul>   |
| <i>E8205</i>  | Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktiver funktionen, og aktiver den igen.</li> </ul>   |
| <i>E8206</i>  | Kogesensoren er beskadiget/defekt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice.</li> </ul>   |
| Indikatoren for den trådløse kogesensor lyser ikke. | Den trådløse kogesensor reagerer ikke, og indikatoren lyser ikke.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 17.</li> <li>▶ Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Forbinde trådløs kogesensor", Side 16.</li> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet fortsætter.</li> </ul> |
| Indikatoren på sensoren blinker to gange.           | Kogesensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 17.</li> </ul>  |
| Indikatoren på sensoren blinker tre gange.          | Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Forbinde trådløs kogesensor", Side 16.</li> </ul>  |
| <i>E 9000/E9010</i>                                 | Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt elselskabet.</li> </ul>   |

| Fejl       | Årsag og fejlfhjælpning  |
|------------|--|
| U400/E9011 | Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt.<br>▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.   |
| d E        | Demotilstand er aktiveret.<br>▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret. |

## 22.3 Apparatets normale driftslyde

Induktionsapparater kan ind i mellem danne lyde eller vibrationer, som summelyde, hvislen, knitren, ventilatorlyde eller rytmiske lyde.

# 23 Bortskaffelse

## 23.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.  
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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

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

# 24 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

**Bemærk:** Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

## 24.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramiken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → *Side 19*.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

# 25 Prøveretter

Denne anbefalede indstilling henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette testen af vores apparater. Disse tests blev udført med vores gryde- og pande sæt til induktionskogesektioner. Om ønsket kan disse tilbehørs-sæt efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop.

## 25.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

- Gryde Ø 16 cm uden låg
  - Tilberedning: Effektrin 1.5

## 25.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Opvarmning uden omrøring

- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 450 g
  - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
  - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

## 25.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

F.eks. diameter af linser 5-7 mm, starttemperatur 20 °C

Omrøring efter 1 min. opvarmning

- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 500 g
  - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 1 kg
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

## 25.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 7 °C

- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk med 3,5 % fedtindhold og en knivspids salt

### Tilberedning af bechamelsauce

1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm det hele.
  - Opvarmning: Varighed 6 min., effekttrin 2
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.
  - Opvarmning: Varighed 6 min. 30 sek., effekttrin 7
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 min. på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2

## 25.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
2. Indstil det anbefalede effekttrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.

Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.

- Gryde Ø 16 cm, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3, omrøring efter 10 min.

## 25.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.
2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.
  - Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
    - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
    - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
  - Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
    - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
    - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

## 25.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550

Vandtemperatur: 20 °C

- Gryde Ø 16 cm med låg, ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2
- Gryde Ø 20 cm med låg, ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

## 25.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

- Pande Ø 24 cm uden låg, ingredienser: 3 svinemørbrade, samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm, og 15 g solsikkeolie
  - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 7

## 25.9 Tilberedning af pandekager

Opskrift iht. DIN EN 60350-2

- Pande Ø 24 cm uden låg, ingredienser: 55 ml dej pr. pandekage
  - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 7

## 25.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

- Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 2 l solsikkeolie. Til hver friteringsproces: 200 g dybfrosne pommes frites, tykkelse 1 cm.
  - Opvarmning: Effekttrin 9 til olien har nået en temperatur på 180 °C.
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 9



For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



## Innholdsfortegnelse

|    |                                      |    |
|----|--------------------------------------|----|
| 1  | Sikkerhet.....                       | 25 |
| 2  | Unngå materielle skader.....         | 27 |
| 3  | Miljøvern og innsparing.....         | 28 |
| 4  | Egnet kokekar .....                  | 28 |
| 5  | Bli kjent med.....                   | 30 |
| 6  | Grunnleggende betjening.....         | 31 |
| 7  | FlexInduction.....                   | 32 |
| 8  | MoveMode .....                       | 33 |
| 9  | Tidsfunksjoner .....                 | 34 |
| 10 | PowerBoost.....                      | 34 |
| 11 | PanBoost.....                        | 35 |
| 12 | Varmholdingsfunksjon .....           | 35 |
| 13 | Ta innstillingene i bruk.....        | 35 |
| 14 | Assist.....                          | 35 |
| 15 | Trådløs kokesensor .....             | 39 |
| 16 | Barnsikring.....                     | 41 |
| 17 | Vaskebeskyttelse .....               | 41 |
| 18 | Individuell sikkerhetsutkobling..... | 42 |
| 19 | Grunninnstillingene .....            | 42 |
| 20 | Kokekar-test .....                   | 43 |
| 21 | Rengjøring og pleie.....             | 43 |
| 22 | Utbedring av feil.....               | 44 |
| 23 | Avfallsbehandling .....              | 46 |
| 24 | Kundeservice .....                   | 46 |
| 25 | Testretter .....                     | 46 |

## 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 4000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

Når du bruker kokesensorfunksjonen, stiller du inn den kokesonen som gryten med temperatursensoren står på.

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 induksjonstoppene 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 – Brannfare!**

Matlagning 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.

Matvarer kan ta fyr.

- ▶ Følg med på matlagingsprosessen. Korte matlagingsprosesser skal følges med på i sin helhet.

##### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

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

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

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

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring. Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.
- ▶ Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.

##### **⚠ 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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, 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.
- ▶ Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren for elektrisk støt. Ikke gjør dette med hovedbryteren, men koble i stedet ut sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 46

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.

Kontakt mellom metalliske gjenstander og viften på undersiden av platetoppen kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke oppbevar lange, spisse metallgjenstander i skuffene under platetoppen.

### **⚠ 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.

Den trådløse temperatursensoren er utstyrt med et batteri som kan skades dersom det utsettes for høye temperaturer.

- ▶ Fjern sensoren fra kokekaret og hold den unna samtlige varmekilder.

Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret.

- ▶ Bruk grytevotter eller et kjøkkenhåndkle når du skal ta den av.

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.

### **⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!**

Den trådløse temperatursensoren er magnetisk og kan påvirke og skade elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til det magnetiske betjeningselementet.
- ▶ Oppbevar aldri betjeningselementet i lommene på klærne.

### **⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!**

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

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen. Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

## 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.                        |

| Skade          | Årsak  | Tiltak  |
|----------------|--|---|
| 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.   |

**OBS!**

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden.

- ▶ Dersom det finnes en skuff under platetoppen, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. Disse gjenstandene kan suges inn og skade ventilatoren eller forringe kjøleeffekten.
- ▶ Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

## 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, trenger 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.

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

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


## 4 Egnede kokekar


Kokekar som er egnet 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.

Bruk Kokekar-test til å teste om kokekaret er egnet. Du finner mer informasjon på → "Kokekar-test", Side 43.

| 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 fordeler varmen jevnt og lar seg enkelt registrere.              |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Egnet  | 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.                               | Disse kokekarbunnene 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 egnet   | 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.

## 5 Bli kjent med

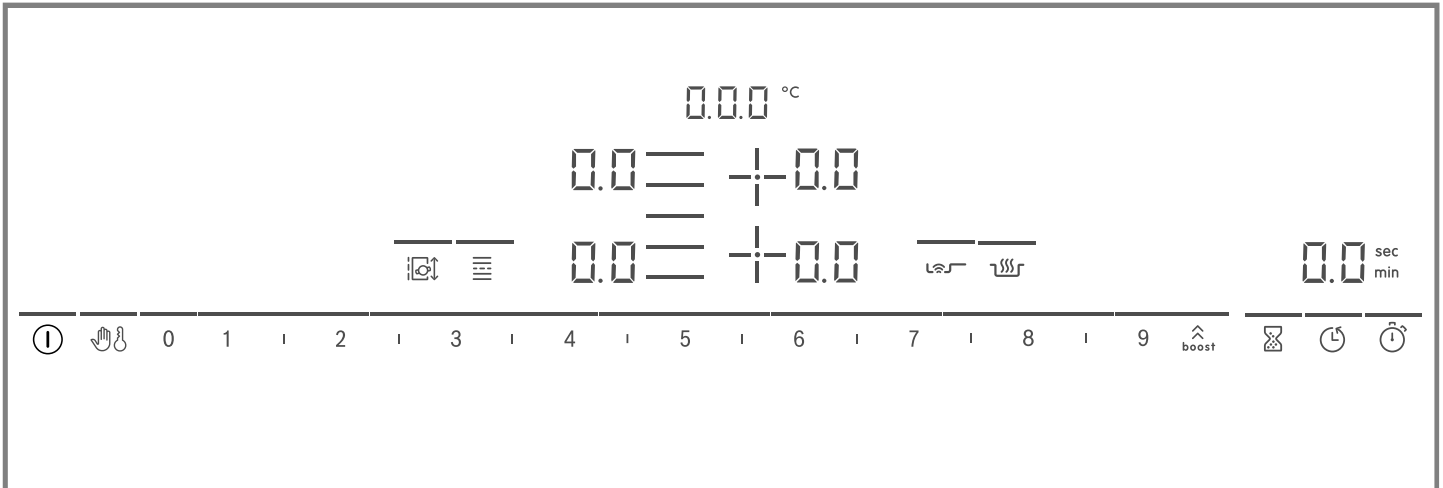
### 5.1 Matlaging med induksjon

Sammenlignet med konvensjonelle koketopper er matlaging med induksjon noe annerledes og byr på en rekke fordeler som tidsbesparelse ved koking og ste-

king, strømsparing og lettere vedlikehold og rengjøring. Det gir bedre varmekontroll fordi varmen genereres rett i kokekaret.

### 5.2 Betjeningspanel

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



#### Merknader

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

#### Berøringstaster

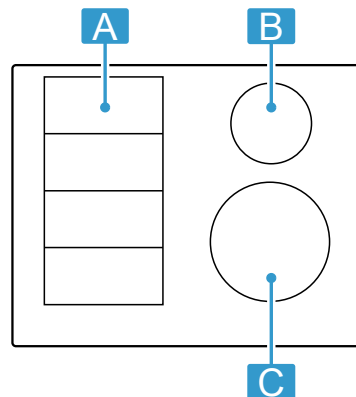
Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

| Sensor     | Funksjon              |
|------------|-----------------------|
| ⓘ          | Hovedbryter           |
| ☞          | Vaskebeskyttelse      |
| 🔒          | Barnesikring          |
| 0 1 2 3... | Innstillingsområde    |
| ⬆️ boost   | PowerBoost / PanBoost |
| ⌚          | Tidsur                |
| ⏻          | Utkoblingstimer       |
| ⌚          | Count-up timer        |
| 🔥          | Varmholdingsfunksjon  |
| 👉          | PerfectFry Sensor     |
| ☰          | FlexInduction         |
| 🔄          | MoveMode              |
| + / ☰      | Velge kokesone        |

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

### 5.3 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           |                    |
|-------------|-----------------------------|--------------------|
| A ☰☰☰       | Effekttrinn 9<br>PowerBoost | 2 200 W<br>3 700 W |
| A ☰         | Effekttrinn 9<br>PowerBoost | 3 300 W<br>3 700 W |
| B Ø 14,5 cm | Effekttrinn 9<br>PowerBoost | 1 400 W<br>2 200 W |
| C Ø 21 cm   | Effekttrinn 9<br>PowerBoost | 2 200 W<br>3 700 W |

## 5.4 Kokesone

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

| Område   | Kokesonetyp                             |
|--|---|
|   | Flex-sone<br>→ "FlexInduction", Side 32 |
|  | Enkrets-kokesone                        |



## 5.5 Restvarmeindikator

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

| Display | Betydning             |
|---------|-----------------------|
| $H$     | Kokesonen er glovarm. |
| $h$     | Kokesonen er varm.    |

# 6 Grunnleggende betjening


## 6.1 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.

## 6.2 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.

## 6.3 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.

## 6.4 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 28


1. Trykk på symbolet  $+/\equiv$  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.

## Matlagingstips

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

|                                  | $\equiv$  | $\ominus$ min |
|----------------------------------|-----------|---------------|
| <b>Smelting</b>                  |           |               |
| Sjokolade, kuvertyre             | 1 - 1.5   | -             |
| Smør, honning, gelatin           | 1 - 2     | -             |
| <b>Oppvarming og varmholding</b> |           |               |
| Gryterett, f.eks. linsegryte     | 1.5 - 2   | -             |
| Melk <sup>1</sup>                | 1.5 - 2.5 | -             |
| Wienerpølser <sup>1</sup>        | 3 - 4     | -             |
| <b>Opptining og oppvarming</b>   |           |               |
| Spinat, dypfryst                 | 3 - 4     | 15 - 25       |

<sup>1</sup> Uten lokk

<sup>2</sup> Forvarm på koketrinn 8–8.5

|   | ☰☷☺       | ⊖ min     |
|---|-----------|-----------|
| Gulasj, dypfryst                                      | 3 - 4     | 35 - 55   |
| <b>Trekking, småkoking</b>                            |           |           |
| Potetballer <sup>1</sup>                              | 4.5 - 5.5 | 20 - 30   |
| Fisk <sup>1</sup>                                     | 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    |
| <b>Småkoking, damping, smørdamping</b>                |           |           |
| Ris, med dobbelt vannmengde                           | 2.5 - 3.5 | 15 - 30   |
| Risengrynsgrøt <sup>2</sup>                           | 2 - 3     | 30 - 40   |
| Poteter med skall                                     | 4.5 - 5.5 | 25 - 35   |
| Skrelte poteter                                       | 4.5 - 5.5 | 15 - 30   |
| Pasta <sup>1</sup>                                    | 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 | -         |
| <b>Surring</b>  |           |           |
| Rullestek   | 4 - 5     | 50 - 65   |
| Grytestek   | 4 - 5     | 60 - 100  |
| Gulasj <sup>2</sup>                                   | 3 - 4     | 50 - 60   |
| <b>Surre/steke med lite fett <sup>1</sup></b>         |           |           |
| Snitsel, naturell eller panert                        | 6 - 7     | 6 - 10    |
| Snitsel, dypfryst                                     | 6 - 7     | 6 - 12    |
| Koteletter, naturell eller panert                     | 6 - 7     | 8 - 12    |

<sup>1</sup> Uten lokk<sup>2</sup> Forvarm på koketrinn 8–8.5

|   | ☰☷☺       | ⊖ min   |
|---|-----------|---------|
| 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 i olje   | 5 - 6     | 3 - 6   |
| <b>Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis <sup>1</sup></b> |           |         |
| 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     | -       |

<sup>1</sup> Uten lokk<sup>2</sup> Forvarm på koketrinn 8–8.5

## 7 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.

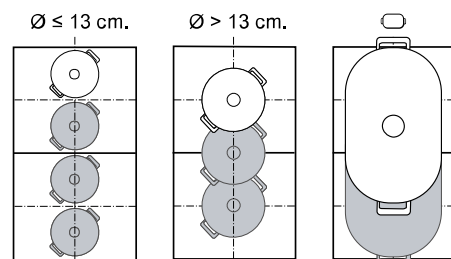
### 7.1 Plassering av kokekar

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

#### Som en sammenhengende kokese

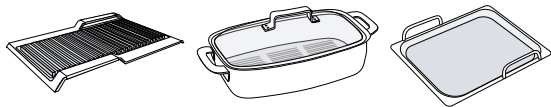
Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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



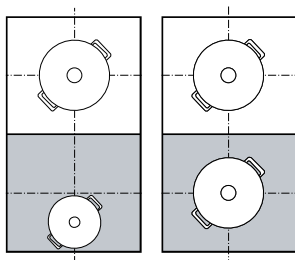


- Anbefalt, avlangt kokekar :



### 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.



## 8 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 effekttrinns.


### 8.1 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

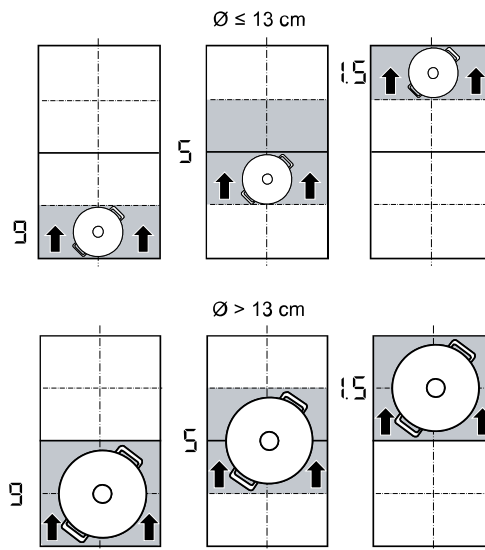
## 7.2 Slå på FlexInduction

1. Sett kokekaret på kokesonen.
  2. Velg kokesone.
- ✓ Alt etter kokekarets størrelse og posisjon vil kokesonene koble seg til eller fra hverandre automatisk.
  - ✓ Flex Zone er tilkoblet, og .

### Merknader



- Ved å trykke på  kan du endre innstillingene for kokesonen manuelt.
- Du kan endre standardkonfigurasjonene for den fleksible kokesonen. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem. → Side 42
- 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 effekttrinns.

Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effekttrinnsene. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 42



### 8.2 Aktivere MoveMode


**Forutsetning:** Sett kun ett kokekar på en fleksibel sone.

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

**Merk:** Du kan endre effekttrinnsene for områdene under koking.

## 8.3 Deaktivere MoveMode

- ▶ Trykk på .

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

# 9 Tidsfunksjoner




Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- Count-up timer

## 9.1 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.

### Merknader

- Dersom du programmerer en tilberedningstid for en kokesone og PerfectFry Sensor er aktivert, begynner ikke tilberedningstiden å gå før det valgte temperaturtrinnet er nådd.
- Dersom du programmerer en tilberedningstid for en kokesone og PerfectCook Sensor er aktivert, begynner ikke tilberedningstiden å gå før det valgte temperaturtrinnet 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 .




## 9.2 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 .



## 9.3 Count-up timer

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.

### Slå på Count-up timer

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

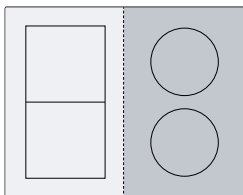
### Slå av Count-up timer

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

# 10 PowerBoost

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

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






## 10.1 Slå på PowerBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på . Displayet  lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

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

## 10.2 Slå av PowerBoost

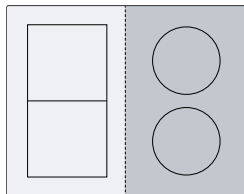
1. Velg kokesone.
2. Trykk på . Visningen  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

## 11 PanBoost

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

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



### 11.1 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.

### 11.2 Slå på PanBoost

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

✓ Funksjonen er slått på.

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

### 11.3 Slå av PanBoost

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

## 12 Varmholdingsfunksjon

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

### 12.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

1. Velg ønsket kokesone.
  2. Trykk på **Hold** i løpet av de neste 10 sekundene. **Ho** lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

### 12.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Velg kokesone.
  2. Trykk på **Hold**. **Ho** slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

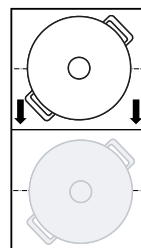
## 13 Ta innstillingene i bruk

Med denne funksjonen kan du overføre koketrinn, innstilt tilberedningstid og valgt kokefunksjon fra en kokesone til en annen.

### 13.1 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 **5** vekselvis.

2. Velg den nye kokesonen for å bruke innstillingene. Apparatet setter effekttrinnet til den opprinnelige kokesonen til **00**.
- ✓ Innstillingene er nå overført til den nye kokesonen.

## 14 Assist

Kokeassistenten sørger for enkel tilberedning og utmerkede resultater.


Når du har valgt ønsket temperatur, måler sensorene kontinuerlig temperatur i kokekaret og holder den konstant under tilberedningsprosessen.

### Fordeler

- Når valgt temperatur er nådd, holdes den automatisk konstant, slik at du sparer strøm.
- Oljen blir ikke overopphetet, og maten koker ikke over.






## 14.1 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.

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

### 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, frysede og grillede matvarer    |   |
| 5     | 215 °C     | Høytemperaturgrill og grillplate                      |  |

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


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

### 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.

### Slå av PerfectFry Sensor

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

### 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 |
|---------------------------------|---|---|---|
| <b>Kjøtt</b>                    |   |   |   |
| 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  |
| <b>Fisk og sjømat</b>           |   |   |   |
| 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  |
| <b>Eggeretter</b>               |   |   |   |
| 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   |
| <b>Grønnsaker</b>               |   |   |   |
| Stekte poteter                  |  | 5   | 6-12  |
| Pommes frites                   |  | 4   | 15-25   |

|                            | Kokekar | ⌚ min   |
|----------------------------|---------|---------|
| 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  |

## 14.2 PerfectCook Sensor

Med denne funksjonen kan du varme opp, koke og gjennombehandle mat, også i trykkoker, og i en gryte med mye olje også fritere mat ved kontrollert temperatur.

For å kunne bruke disse funksjonene trenger du den trådløse kokesensoren til trådløs koking. Denne funksjonen kan brukes på vanlige kokekar på alle kokesoner med trådløs kokesensor.

### Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

| Trinn | Temperatur | Funksjoner                | Kokekar |
|-------|------------|---------------------------|---------|
| 1     | 70 °C      | Oppvarming og varmholding |         |
| 2     | 90 °C      | Tilberedning              |         |
| 3     | 100 °C     | Oppkoking                 |         |

| Trinn | Temperatur | Funksjoner         | Kokekar |
|-------|------------|--------------------|---------|
| 4     | 120 °C     | Koking i trykkoker |         |
| 5     | 180 °C     | Fritering          |         |

### Tips PerfectCook Sensor

- Den trådløse kokesensoren måler temperaturen i væsken gjennom silikonbunnen som er plassert i kokekaret. Korrekt måling krever at silikonbunnen er helt dekket av væsken som skal måles.
- Rammen på den trådløse kokesensoren og silikonbunnen i kokekaret må være helt tørre før du begynner med matlagingen.
- Ikke fjern den trådløse kokesensoren mens tilberedningen pågår. Vær forsiktig når du fjerner sensoren etter matlagingen. Den kan være svært varm.
- Bruk lokk for å spare strøm.
- Sett kokekaret slik at den trådløse kokesensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Du må aldri rette den trådløse kokesensoren mot et annet varmt kokekar. Da kan det oppstå overoppheting.

### Slå på PerfectCook Sensor

**Forutsetning:** Koble til den trådløse kokesensoren.

- Sett den trådløse kokesensoren på kokekaret.
- Sett et kokekar med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
- Velg den kokesonen som kokekaret med den trådløse kokesensoren står på. Trykk deretter på midten av den trådløse kokesensoren.
  - ✓ På kontrollpanelet lyser
- Velg temperaturtrinn for matvaren som skal tilberedes.
  - ✓ Funksjonen er slått på.
  - ✓ blinker inntil vannet eller oljen har nådd riktig temperatur til å legge i maten. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.
- Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket være på under tilberedningen.

### Slå av PerfectCook Sensor

- Velg kokesone.
- Still inn i innstillingsområdet.
  - ✓ Funksjonene er deaktivert.

**Merk:** Vent i 10 sekunder for å aktivere kokefunksjonen på nytt.

### Anbefalinger for matlaging med PerfectCook Sensor

Tabellen nedenfor viser ideelt temperaturtrinn for et utvalg av retter. Temperatur  $^{\circ}\text{C}$  og tilberedningstid  $\ominus$  min avhenger av mengden, tilstanden og kvaliteten på matvarene.

### Oppvarming og varmholding

|                      | $^{\circ}\text{C}$ | $\ominus$ min |
|----------------------|--------------------|---------------|
| Oppvarming av gulasj | 70                 | 10-20         |
| Oppvarming av gløgg  | 70                 | 5-15          |

**Trekking**

|                                  | ⌘ °C | ⌚ min |
|----------------------------------|------|-------|
| <b>Kjøtt</b>                     |      |       |
| Pølser                           | 90   | 10-20 |
| <b>Fisk</b>                      |      |       |
| Dampet fisk                      | 90   | 15-20 |
| <b>Eggeretter</b>                |      |       |
| Posjerte egg                     | 90   | 2-5   |
| <b>Poteter</b>                   |      |       |
| Potetballer                      | 90   | 30-40 |
| <b>Pasta og korn</b>             |      |       |
| Ris                              | 90   | 25-35 |
| Parboiled ris                    | 90   | 25-35 |
| Fullkornsrís                     | 90   | 45-55 |
| Ris, basmati, thailandsk         | 90   | 8-12  |
| Villris                          | 90   | 20-30 |
| Polenta                          | 90   | 3-8   |
| Semulegrøt                       | 90   | 5-10  |
| <b>Supper</b>                    |      |       |
| Instant-produkter                | 90   | 10-15 |
| <b>Desserter</b>                 |      |       |
| Risengrynsgrøt                   | 90   | 40-50 |
| Havregrøt                        | 90   | 10-15 |
| Sjokoladepudding                 | 90   | 3-5   |
| <b>Andre</b>                     |      |       |
| Melk                             | 90   | 3-10  |
| <b>Oppkoking</b>                 |      |       |
|                                  | ⌘ °C | ⌚ min |
| <b>Kjøtt</b>                     |      |       |
| Karbonader/kjøttkaker            | 100  | 20-30 |
| Kylling                          | 100  | 60-90 |
| Kalv                             | 100  | 60-90 |
| <b>Eggeretter</b>                |      |       |
| Kokte egg                        | 100  | 5-10  |
| <b>Grønnsaker og belgfrukter</b> |      |       |
| Brokkoli                         | 100  | 10-20 |
| Blomkål                          | 100  | 10-20 |
| Rosenkål                         | 100  | 30-40 |
| Grønne bønner                    | 100  | 15-30 |
| Kikerter                         | 100  | 60-90 |
| Erter                            | 100  | 15-20 |
| Linser                           | 100  | 45-60 |
| <b>Poteter</b>                   |      |       |
| Gnocchi                          | 100  | 3-6   |
| Poteter, kokte                   | 100  | 30-45 |
| Søtpotet                         | 100  | 30-45 |
| <b>Pasta og korn</b>             |      |       |
| Durumpasta                       | 100  | 7-10  |
| Fersk pasta                      | 100  | 3-5   |
| Fullkornspasta                   | 100  | 7-10  |

|                   | ⌘ °C | ⌚ min |
|-------------------|------|-------|
| Fylt durumpasta   | 100  | 15-20 |
| Fersk pasta, fylt | 100  | 5-8   |
| Quinoa            | 100  | 10-12 |

**Supper**

|                       |     |       |
|-----------------------|-----|-------|
| Hjemmelagde buljonger | 100 | 60-90 |
| Instantsupper         | 100 | 5-10  |

**Desserter**

|         |     |       |
|---------|-----|-------|
| Kompott | 100 | 15-25 |
|---------|-----|-------|

**Dypfryste produkter**

|               |     |       |
|---------------|-----|-------|
| Grønne bønner | 100 | 15-30 |
|---------------|-----|-------|

**Koking i trykkoker**

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

**Kjøtt**

|         |     |       |
|---------|-----|-------|
| Kylling | 120 | 15-25 |
| Kalv    | 120 | 15-25 |

**Grønnsaker og belgfrukter**

|            |     |       |
|------------|-----|-------|
| Grønnsaker | 120 | 3-6   |
| Kikerter   | 120 | 25-35 |
| Linser     | 120 | 10-20 |
| Bønner     | 120 | 25-35 |

**Poteter**

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Poteter  | 120 | 10-20 |
| Søtpotet | 120 | 10-20 |

**Pasta og korn**

|              |     |       |
|--------------|-----|-------|
| Ris          | 120 | 6-8   |
| Fullkornsrís | 120 | 12-18 |

**Supper**

|                     |     |       |
|---------------------|-----|-------|
| Hjemmelaget buljong | 120 | 20-30 |
|---------------------|-----|-------|

**Fritering i olje**

Bruk lokk når du varmer opp oljen, og ta av lokket når du skal steke.

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

**Kjøtt**

|                       |     |       |
|-----------------------|-----|-------|
| Kylling i stykker     | 180 | 10-15 |
| Karbonader/kjøttkaker | 180 | 10-15 |

**Fisk**

|                      |     |       |
|----------------------|-----|-------|
| Innbakt fisk, panert | 180 | 10-15 |
|----------------------|-----|-------|

**Grønnsaker og belgfrukter**

|                                  |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|
| Innbakte grønnsaker, panerte     | 180 | 4-8 |
| Champignon, panert eller innbakt | 180 | 4-8 |

**Desserter**

|                                       |     |      |
|---------------------------------------|-----|------|
| Berlinerboller, donuts og smultringer | 180 | 5-10 |
|---------------------------------------|-----|------|

**Dypfryste produkter**

|               |     |     |
|---------------|-----|-----|
| Pommes frites | 180 | 4-8 |
|---------------|-----|-----|


## 14.3 Trådløs kokesensor

For å kunne bruke PerfectCook Sensor må du kjøpe en trådløs kokesensor.





Trådløs kokesensor kan kjøpes hos kundeservice, i nettbutikken eller hos en fagforhandler [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### Koble til den trådløse kokesensoren

Slik kobler du den trådløse kokesensoren til betjeningspanelet:

1. Velg grunninnstillingen **4**. Grunninnstillinger → Side 42
  - ✓ - lyser.
2. Velg den kokesonen som visningen lyser for. Du hører et lydssignal.  blinker.
3. Trykk kort i midten av den trådløse kokesensoren i løpet av 30 sekunder.
  - Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom kokesensoren og betjeningspanelet visuelt i displayet til kokesonen.

#### Resultat

|  |   |
|--|---|
|  Feilfri forbindelse    | PerfectCook Sensor er tilgjengelig.   |
|  Feil på tilkoblingen   | Kommunikasjonsfeil <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gjenta tilkoblingsprosessen. Dersom resultatet fortsatt er , må du melde fra til kundeservice.</li> </ul>  |
|  Feil på tilkoblingen | Kommunikasjonsfeil <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bluetooth-kommunikasjonsfeil. Gjenta tilkoblingsprosessen.</li> <li>▪ Du trykket ikke i midten av den trådløse kokesensoren innen 30 sekunder etter at du valgte kokesone. Gjenta tilkoblingsprosessen.</li> <li>▪ Batteriet til den trådløse kokesensoren er tomt. Bytt batteri, tilbakestill den trådløse kokesensoren, og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.</li> </ul> |

### Tilbakestill trådløs kokesensor

1. Trykk i midten av kokesensoren i ca. 8–10 sekunder.
  - ✓ Mens du trykker, vil LED-indikatoren på den trådløse kokesensoren lyse opp tre ganger.
  - ✓ Tilbakestillingen starter tredje gang LED-lampen lyser opp.
2. Nå må du ikke trykke lenger i midten av den trådløse kokesensoren.
  - ✓ Når lampen slukner, er den trådløse kokesensoren tilbakestilt.
3. Gjenta tilkoblingsprosessen fra og med punkt 2.

### Still inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Dersom vannet koker for svakt eller for sterkt, kan du stille inn kokepunktet. Gjør følgende: Velg grunninnstillingen **4**. Grunninnstillinger → Side 42

| Høyde         | Innstillingsverdi <b>4</b> |
|---------------|----------------------------|
| 0 m           | <b>1</b>                   |
| 100 - 200 m   | <b>2</b>                   |
| 200 - 400 m   | <b>3<sup>1</sup></b>       |
| 400 - 600 m   | <b>4</b>                   |
| 600 - 800 m   | <b>5</b>                   |
| 800 - 1000 m  | <b>6</b>                   |
| 1000 - 1200 m | <b>7</b>                   |
| 1200 - 1400 m | <b>8</b>                   |
| Over 1400 m   | <b>9</b>                   |

<sup>1</sup> Grunninnstilling

**Merk:** Temperaturen på 3/100 °C er ikke tilstrekkelig til effektiv koking. For å få mer intensiv koking kan du velge et lavere trinn.

## 15 Trådløs kokesensor

For å kunne bruke PerfectCook Sensor må du kjøpe en trådløs kokesensor.

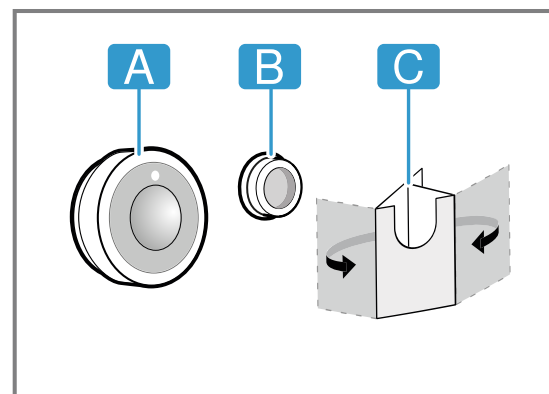
Trådløs kokesensor kan kjøpes hos kundeservice, i nettbutikken eller hos en fagforhandler [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 15.1 Leveringsinnhold

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

- **A** Trådløs kokesensor
- **B** Silikonfeste

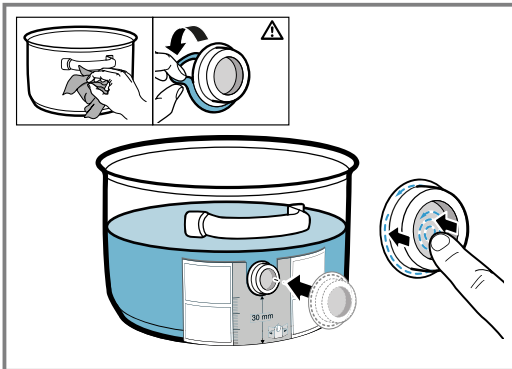
- **C** Sjablong



## 15.2 Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester kokesensoren til kokekaret. For påsetting på kokekar:

1. Limepunktet på kokekaret må være fettfritt. Rengjør kokekaret, tørk godt og rens limepunktet med f.eks. sprit.
2. Ta beskyttelsesfolien av silikonfestet. Lim silikonfestet i riktig høyde på utsiden av kokekaret ved hjelp av den medfølgende sjablongen.



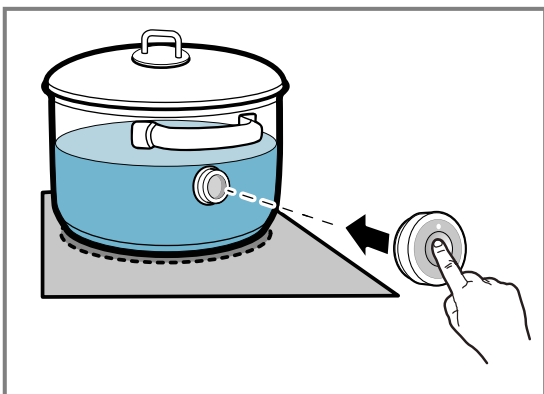
3. Trykk på hele overflaten og din indre delen av silikonfestet.
4. La limet tørke en times tid. Ikke bruk kokekaret eller vask det i løpet av denne tiden.

**Merk:** Når silikonfestet løsner, bruker du et nytt. Ved behov kan du kjøpe et sett på fem silikonfester hos en forhandler, hos vår kundeservice eller på vårt offisielle nettsted [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) under artikkelnummer 17007119.

Alle limtyper forringes med tiden. For å unngå dette må du sette silikonfestene på kokekarene straks etter kjøp.

## 15.3 Sette på trådløs kokesensor

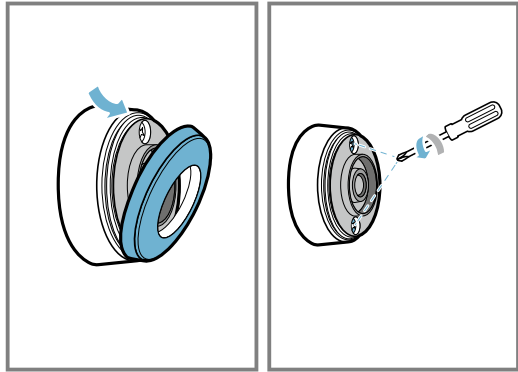
1. Pass på at silikonfestet er helt tørt før du setter på kokesensoren.
2. Plasser kokesensoren på silikonfestet slik at den sitter perfekt.



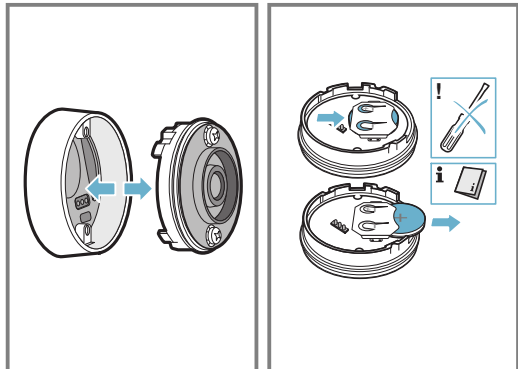
## 15.4 Bytte batteri

Dersom LED-lampen på den trådløse kokesensoren ikke lyser opp når du trykker, er batteriet utladet. Bytte batteri:

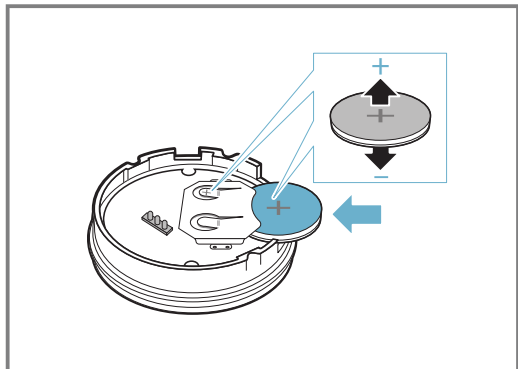
1. Trekk av silikondekselet fra underdelen av kokesensoren, og fjern de to skruene med en skrutrekker.



2. Åpne lokket til kokesensoren og ta batteriet ut av sokkelen.

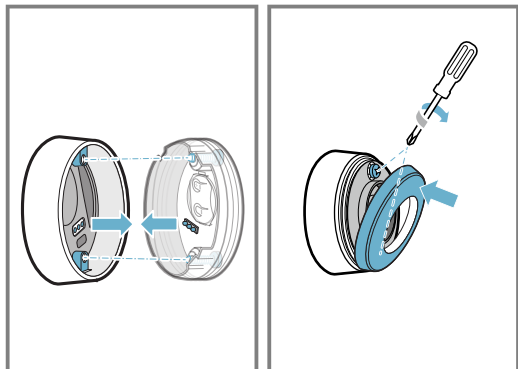


3. Sett inn et nytt batteri, og vær obs på batteripolene. Bruk bare kvalitetsbatterier av typen CR2032.



**Merk:** Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på batterikontaktene.

4. Lukk dekselet til kokesensoren. Utsparingene for skruene i dekselet skal stemme overens med fordypningene i underdelen. Stram skruene med en skrutrekker, og fest silikondekselet på underdelen av huset til kokesensoren.





## 15.5 Rengjøring

### Kokesensor

Rengjør den med en fuktig klut. Den må ikke settes i oppvaskmaskinen, og den må ikke bli våt.

Når du ikke bruker kokesensoren, fjerner du den fra kokekaret og oppbevarer den på et rent og sikkert sted unna varmekilder.

### Silikonfeste

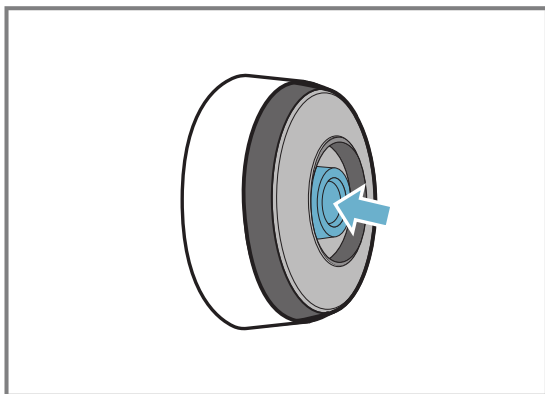
Rengjør og tørk festet før du setter på kokesensoren. Egnert for oppvaskmaskin.

**Merk:** La ikke kokekar med silikonfeste ligge i såpevann over lengre tid.

### Vinduet til den trådløse kokesensoren

Hold vinduet rent og tørt. Gjør følgende:

1. Fjern fettsprut og smuss regelmessig.
2. Rengjør med en myk klut eller bomullspinne og vinduspussmiddel.



### Merknader

- Ikke bruk harde og ru gjenstander som børster eller skuresvamber og ikke bruk skuremidler når du skal rengjøre koketoppen.
- For å unngå smuss og riper på vinduet til den trådløse kokesensoren bør du unngå å berøre den med fingrene.

## 15.6 Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med funksjonen trådløs kokesensor oppfyller grunnleggende krav og øvrige relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig samsvarserklæring iht. direktiv RED finner du på [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på produktsiden for apparatet under overskriften Tilleggsdokumenter.

Logoene og merket Bluetooth® er registrerte varemerker som tilhører Bluetooth SIG, Inc., og BSH Hausgeräte GmbH bruker dem utelukkende og konsekvent på lisens. Alle andre merker og handelsnavn tilhører de enkelte selskapene.

## 16 Barnesikring

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

### 16.1 Slå på Barnesikring

**Forutsetning:** Koketoppen må være slått av.

1. Trykk på ①.
  2. Hold ① inne i 4 sekunder.
- ✓ Visningen ① lyser i 10 sekunder.
  - ✓ Koketoppen er sperret.

### 16.2 Slå av Barnesikring

1. Trykk på ①.
  2. Hold ① inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

### 16.3 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 42.

## 17 Vaskebeskyttelse

Gjør det mulig å låse betjeningspanelet før rengjøring, slik at innstillingene ikke blir endret utilsiktet.

Låsingen har ingen innvirkning på hovedbryteren.

### 17.1 Slå på Vaskebeskyttelse

- ▶ Trykk på ②. Du hører en varseltone, og ② lyser.
- ✓ Betjeningspanelet er låst i 35 sekunder. Du hører et signal 5 sekunder før utkobling.

### 17.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- ▶ Trykk på ②.
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

## 18 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.

## 19 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

### 19.1 Oversikt over grunninnstillingene

| Display     | Innstilling  | Verdi   |
|-------------|--|---|
| <b>c 1</b>  | Barnesikring   | 0 - Manuell. <sup>1</sup><br>1 - Automatisk.<br>2 - Slått av.   |
| <b>c 2</b>  | Lydsignaler  | 0 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av.<br>1 - Kun feilsignal er slått på.<br>2 - Kun bekreftessignal er slått på.<br>3 - Alle signaltoner er slått på <sup>1</sup> .  |
| <b>c 3</b>  | Visning av energiforbruk<br>Viser det totale energiforbruket mellom å slå av og på koketoppen i kWh.<br>Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.  | 0 - Slått av. <sup>1</sup><br>1 - Slått på.   |
| <b>c 4</b>  | Velg innstilling i henhold til høyde over havet:   | 1-2 - Redusering<br>3 - Grunninnstilling<br>4-9 - Økning  |
| <b>c 5</b>  | Automatisk utkobling av kokesonene.  | 00 - koblet seg ut. <sup>1</sup><br>01-99 - Tid til automatisk utkobling.   |
| <b>c 6</b>  | Varighet for timerens sluttsignaltone  | 1 - 10 sekunder <sup>1</sup><br>2 - 30 sekunder<br>3 - 1 minutt   |
| <b>c 7</b>  | Effektbegrensning<br>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 <b>_</b> og du kan ikke velge høyere effekttrinn. | 0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt <sup>1</sup> .<br>1 - 1000 W. Laveste effekt.<br>1.5 - 1500 W.<br>...<br>3 - 3000 W. Anbefalt for 13 ampere<br>3.5 - 3500 W. Anbefalt for 16 ampere.<br>4 - 4000 W.<br>4.5 - 4500 W. Anbefalt for 20 ampere.<br>...<br>9 - Koketoppens maksimale effekt. |
| <b>c 11</b> | MoveMode<br>Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen.<br>Velg en av kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på  for å bekrefte det nye effekttrinnet.                            | 9 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone.<br>5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokesone.<br>1.5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.  |
| <b>c 12</b> | Kokekar-test<br>Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.   | 0 - Ikke egnet.<br>1 - Ikke optimalt.<br>2 - Egnet.   |
| <b>c 13</b> | FlexInduction<br>Endre innkoblingsmodus for FlexZone.  | 0 - Som to uavhengige kokesoner. <sup>1</sup><br>1 - Som én sammenhengende kokesone.  |

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

| Display       | Innstilling   | Verdi  |
|---------------|---|--|
| $\epsilon$ 14 | Koble opp den trådløse kokesensoren til koketoppen. | 0 - Feilfri forbindelse.<br>! - Feil på forbindelse på grunn av en overføringsfeil.<br>2 - Feil på forbindelse på grunn av en feil i kokesensoren. |
| $\epsilon$ 0  | Tilbakestille til fabrikkinnstillinger              | 0 - Individuelle innstillinger <sup>1</sup> .<br>! - Fabrikkinnstillinger.   |

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

## 19.2 Til grunninnstillingene

**Forutsetning:** Koketoppen må være slått av.

- Trykk på ① for å slå på platetoppen.
- Hold 0 inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

| Produktinformasjon                     | Visning |
|--|---------|
| Register fra teknisk kundeservice (TK) | 0 !     |
| Produksjonsnummer                      | Fd      |
| Produksjonsnummer 1                    | 02.     |
| Produksjonsnummer 2                    | 0.5     |

- De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Trykk i innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

- Trykk på 0 for å gå til grunninnstillinger.
  - $\epsilon$  ! og 0 lyser som forhåndsinnstilling.
- Trykk gjentatte ganger på 0 inntil ønsket innstilling vises.
- Velg ønsket innstilling i innstillingsområdet.
- Hold 0 inne i 4 sekunder.
  - Innstillingene er lagret.

## 19.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- Trykk på ①.
- Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

# 20 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varigheiten 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 42

## 20.1 Utføre Kokekar-test

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

- Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med størrelsen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved romtemperatur.
- Gå til grunninnstillinger og velg  $\epsilon$  ! 2.
- Trykk på innstillingsområdet. I kokesonene blinker visningen —.
  - Testen pågår.
  - Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.

## 20.2 Kontrollere resultat

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

| Resultat   |
|--|
| 0 Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor varmes det ikke opp.                |
| ! Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt. |
| 2 Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.                       |

**Merk:** Ved dårligere resultater setter du kokekaret på en mindre kokesone, om det finnes.

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen.

# 21 Rengjøring og pleie

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

## 21.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, hos en forhandler eller i nettbutikken [www.bosch-home.com](http://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. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

## 21.2 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. Det er kun dersom det er sukkerflekker, risstivelse, plast eller aluminiumsfolie på koketoppen at den ikke må avkjøles.

1. Fjern hardnakkert 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.
- Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.

## 21.3 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.

---

# 22 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.  
→ "Kundeservice", Side 46

### 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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

## 22.1 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.

## 22.2 Anvisninger i displayet

| Feil                   | Årsak og feilsøking   |
|------------------------|---|
| Ingen indikator lyser. | Strømforsyningen er brutt. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater.</li></ul>             |
|                        | Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet.</li></ul> |
|                        | Feil i elektronikken <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.</li></ul>               |

| <b>Feil</b>   | <b>Årsak og feilsøking</b>  |
|---|---|
| Indikatorerne blinker.                              | Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.<br>▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.  |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>               | Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner.<br>▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.  |
| <i>F5</i> + effekttrinn og signaltone               | Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet.<br>▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.  |
| <i>F5</i> og signaltone                             | Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av.<br>▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.  |
| <i>F1/F6</i>  | Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten.<br>▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.   |
| <i>F0</i>   | Ta innstillingene i bruk aktiveres ikke.<br>▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Lag mat som vanlig, uten å bruke funksjonen Ta innstillingene i bruk. Kontakt kundeservice.   |
| <i>F8</i>   | Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd.<br>▶ Individuell sikkerhetsutkobling er slått på. Trykk på en vilkårlig knapp for å stille inn kokesonen og slå av displayet.  |
| <i>E8202</i>  | Kokesensoren er overopphetet, og kokesonen er blitt slått av.<br>▶ Vent til kokesensoren er tilstrekkelig avkjølt, og aktiver funksjonen på nytt.   |
| <i>E8203</i>  | Kokesensoren er overopphetet, og alle kokesoner er blitt slått av.<br>▶ Når kokesensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene.   |
| <i>E8204</i>  | Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av.<br>▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 40   |
| <i>E8205</i>  | Forbindelsen til kokesensoren er brutt.<br>▶ Slå av funksjonen og aktiver den igjen.  |
| <i>E8206</i>  | Kokesensoren er ødelagt/defekt.<br>▶ Kontakt teknisk kundeservice.  |
| Visningen for den trådløse kokesensoren lyser ikke. | Den trådløse kokesensoren reagerer ikke og displayet lyser ikke.<br>▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 40.<br>▶ Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Koble til den trådløse kokesensoren", Side 39.<br>▶ Meld fra til teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer. |
| Lyset i sensoren blinker to ganger.                 | Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av utladet batteri.<br>▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 40.   |
| Lyset i sensoren blinker tre ganger.                | Forbindelsen til kokesensoren er brutt.<br>▶ Trykk på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Koble til den trådløse kokesensoren", Side 39.   |
| <i>E 9000/E9010</i>                                 | Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde.<br>▶ Kontakt strømleverandøren.  |
| <i>U400/E9011</i>                                   | Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.<br>▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings skjemaet.  |

| Feil | Årsak og feilsøking  |
|------|--|
| d E  | Demomodus er aktivert.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Koble platetoppen fra strømnettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.</li> </ul> |

## 22.3 Normale lyder fra apparatet

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

# 23 Avfallsbehandling

## 23.1 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.

# 24 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.

## 24.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

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

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → Side 42 .

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

# 25 Testretter

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

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

## 25.1 Smelte overtrekssjokolade

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

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

## 25.2 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

### 25.3 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

### 25.4 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

### 25.5 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

### 25.6 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

### 25.7 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

### 25.8 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

### 25.9 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

### 25.10 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



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

A Bosch Company



**9001874663** (030721)

da, no