



BOSCH



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

Kokesone

PXE...D...

[no] Bruksveilednin

Kokesone



| | | g* | b* |
|----------|--------|---------|---------|
| A | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |
| B | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| C | Ø 21 | 2.200 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

Innholdsfortegnelse

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|  | Forskriftsmessig bruk | 4 |  | Hjelpesfunksjoner ved koking | 19 |
|  | Viktige sikkerhetsanvisninger | 5 | | Funksjonstyper kokehjelp | 19 |
|  | Årsaker til skader | 6 | | Egnet kokekar | 20 |
| | Oversikt | 6 | | Sensorer og spesialtilbehør | 20 |
|  | Miljøvern | 7 | | Funksjoner og koketrinn | 20 |
| | Råd om energibesparelse | 7 | | Anbefalte retter | 24 |
| | Miljøvennlig håndtering | 7 | | Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen | 32 |
|  | Koking med induksjon | 7 |  | Trådløs temperatursensor | 34 |
| | Fordeler med matlaging med induksjon | 7 | | Klargjøring og pleie av den trådløse | |
| | Kokekar | 7 | | temperatursensoren | 34 |
|  | Bli kjent med apparatet | 9 | | Koble den trådløse temperatursensoren til | |
| | Bryterpanelet | 9 | | betjeningsfeltet | 34 |
| | Kokesonene | 10 | | Rengjøring | 35 |
| | Restvarmeindikator | 10 | | Bytte av batteri | 35 |
|  | Betjening av apparatet | 11 | | Samsvarserklæring | 36 |
| | Slå koketoppen på og av | 11 |  | Barnesikring | 37 |
| | Innstilling av kokesone | 11 | | Aktivere og deaktivere barnesikring | 37 |
| | Anbefalinger for tilberedning | 11 | | Permanent barnesikring | 37 |
|  | Flex-soner | 14 |  | Vaskebeskyttelse | 37 |
| | Råd for bruk av kar | 14 | | Automatisk sikkerhetsutkobling | 37 |
| | Som to uavhengige kokesoner | 14 | | Grunninnstillinger | 38 |
| | Som en eneste hel kokesone | 14 | | Slik kommer du til grunninnstillingene: | 39 |
|  | Move-funksjon | 15 |  | Energibruksindikasjon | 40 |
| | Aktivere | 15 | | Test av kokekar | 40 |
| | Deaktivere | 15 |  | Strømstyring | 41 |
|  | Tidsfunksjoner | 16 |  | Rengjøring | 41 |
| | Programmering av tilberedningstid | 16 | | Koketopp | 41 |
| | Varseluret | 16 | | Platetoppamme | 41 |
| | Stoppeklokkefunksjon | 17 |  | Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ) | 42 |
|  | PowerBoost-funksjon | 17 |  | Hva kan du gjøre ved feil? | 43 |
| | Aktivere | 17 |  | Kundeservice | 45 |
| | Deaktivere | 17 | | E-nummer og FD-nummer | 45 |
|  | ShortBoost-funksjon | 18 |  | Testretter | 46 |
| | Anbefalinger ved bruk | 18 | | | |
| | Aktivere | 18 | | | |
| | Deaktivere | 18 | | | |
|  | Varmefunksjon | 18 | | | |
| | Aktivere | 18 | | | |
| | Deaktivere | 18 | | | |

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

Forskriftsmessig bruk

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

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

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

Bruk kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

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

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Ved bruk av kokefunksjonene må innstilt kokesone stemme overens med kokesonen som kokekaret med temperatursensoren er plassert 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 fra 20. juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Advarsel – Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gaffler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare pga. magnetisme!

Den trådløse temperatursensoren er magnetisk. De magnetiske elementene kan påvirke og skade elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må derfor ikke bære temperatursensoren i lommer i klærne, men bør holde en minsteavstand på 10 cm mellom temperatursensor og pacemaker eller lignende medisinsk apparat.

Advarsel – Fare for svikt!

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. De 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.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Den trådløse kokesensoren 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 gryteklut eller stekehanske når du skal ta den av.
- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonene 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.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

🔪 Årsaker til skader**Obs!**

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

| Skade | Årsak | Tiltak |
|----------------|--|---|
| Flekker | Overkok | Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape. |
| | Uegnete rengjøringsmidler | Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. |
| Riper | Salt, sukker og sand | Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate. |
| | Ru grytebunner skraper opp koketoppen. | Kontroller kokekaret. |
| Misfarging | Uegnete rengjøringsmidler | Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. |
| | Gryteslitasje | Løft gryter og panner når de skal flyttes. |
| Kraterdannelse | Sukker, sterkt sukkerholdige retter | Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape. |

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

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Den trådløse temperatursensoren er utstyrt med et batteri. Kast batteriet på miljøvennlig måte.

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

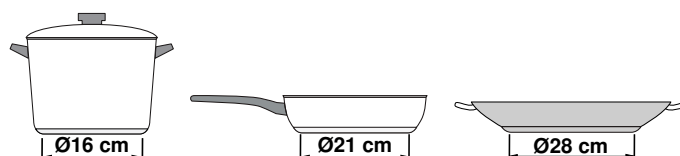
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

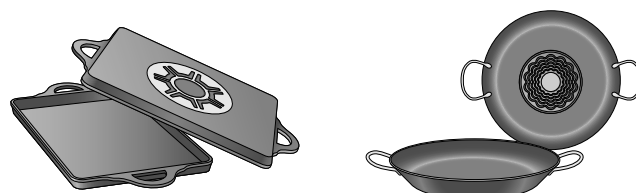


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".

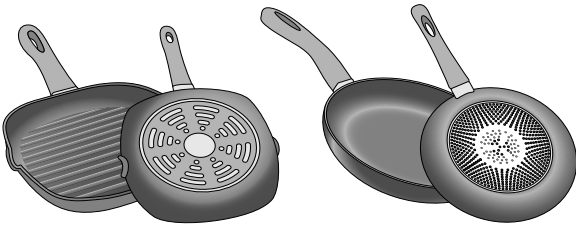


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagnetisk, blir bare den ferromagnetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdeler, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnete kokekar

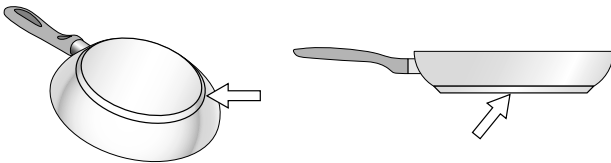
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

Kokekarsensor

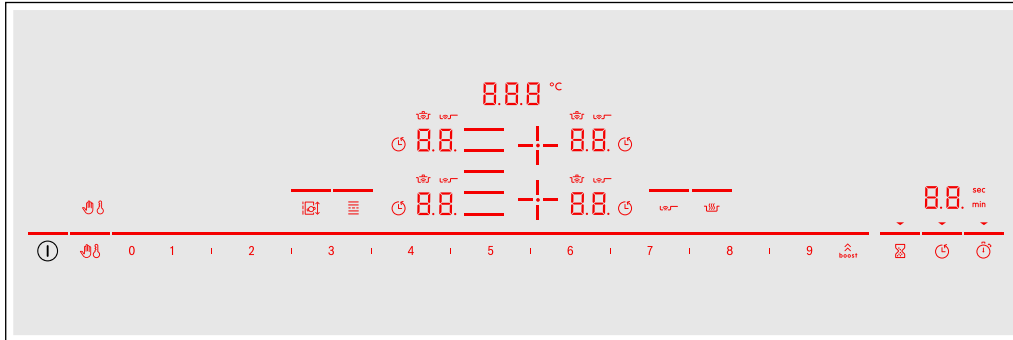
Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.













Bli kjent med apparatet






Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i → *Side 2*

Merk: . Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

Bryterpanelet



| Betjeningsfelt | |
|--|--|
|  | Hovedbryter |
|  | Velge kokesone |
| 0 1 2 ... 8 9 | Innstillingsområde |
|  | PowerBoost- og ShortBoost-funksjon |
|  | Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring |
|  | Barnesikring |
|  | Varmholdingsfunksjon |
|  | Stekesensor |
|  | Fleksibel kokesone |
|  | Move-funksjon |
|  | Varselur |
|  | Innstilling av tilberedningstiden |
|  | Stoppeklokkefunksjon |

| Visninger | |
|---|--|
| 0.0 | Driftstilstand |
| 1-9 | Koketrinn |
| H/h | Restvarme |
| 00 | Tidsur-funksjon |
| 000°C | Temperatur Kokefunksjoner |
|  | Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring |
|  | Barnesikring |
|  | Stille inn tilberedningstid |
| min / sec | Tidsurindikatorer |
| b. | Powerboost-funksjon |
| Pb. | ShortBoost-funksjon |
|  | Kokefunksjoner |
|  | Stekesensor |
| Lo | Varmholdingsfunksjon |

Betjeningsfelt

Når koketoppen varmes opp, lyser de av betjeningsfeltenes symboler som står til disposisjon.

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Betjeningsfeltenes tilsvarende symboler lyser opp avhengig av tilgjengelighet. Indikatorene til kokesonene eller de valgte funksjonene lyser opp.
- Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan redusere funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

| Kokesoner | | |
|-----------|--------------------|------------------------------------|
| ○ / ☐ | Enkel kokesone | Bruk et kokekar i egnet størrelse. |
| ☰ | Fleksibel kokesone | Se avsnitt → "Flex- sone" |

Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet → "Koking med induksjon"

Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ta ikke på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

- Visning **H**: høy temperatur
- Visning **h**: lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselvis.



Når kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren. Også når platetoppen allerede er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.


Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Slå koketoppen på og av

Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Nå lyser symbolene og funksjonene som hører til de kokesonene som står til disposisjon. Symbolet  lyser ved siden av kokesonene. Koketoppen er klar til bruk.

Utkobling: Trykk på symbolet  til indikatorene slukker. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at platetoppen slås av. Hvis du slår på platetoppen innenfor dette tidsrommet, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med symbolene **1** til **9**.

Koketrinn **1** = laveste effekt.

Koketrinn **9** = høyeste effekt.




Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette koketrinnet er merket med symbolet **I** i innstillingsområdet.

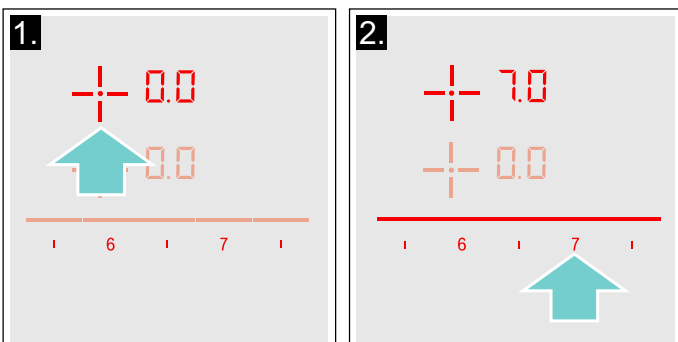
Merknader

- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støytvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Berør symbolet  /  for ønsket kokesone. Indikatoren  lyser skarpere.
2. Velg deretter ønsket koketrinn i innstillingsområdet.




Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

Velg kokesone, og still så inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og still inn på  i innstillingsområdet. Kokesonen slås av, og restvarmeindikatoren vises.

Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk. Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av. Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinn 8-9 til oppvarming.
- Under steking med lokk skrur koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at steking er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → "Miljøvern".

Koketabell

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

| | Koketrinn | Steketid (min) |
|--|-----------|----------------|
| Smelting | | |
| Sjokolade, kuertyre | 1 - 1.5 | - |
| Smør, honning, gelatin | 1 - 2 | - |
| Oppvarming og varmholding | | |
| Gryterett, f.eks. linsegryte | 1.5 - 2 | - |
| Melk* | 1.5 - 2.5 | - |
| Varme pølser i vann* | 3 - 4 | - |
| Opptining og oppvarming | | |
| Spinat, dypfrost | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasj, dypfrost | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Trekking, småkoking | | |
| Potetball* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Fisk* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Koking, damping, dampkoking | | |
| Ris (med dobbelt vannmengde) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Risengrynsgrøt*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Poteter med skall | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Skrelte poteter | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Deigvarer, pasta* | 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 |
| Koking i trykkoker | 4.5 - 5.5 | - |
| Surre | | |
| Rulader | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Grytestek | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Gulasj*** | 3 - 4 | 50 - 60 |

* Uten lokk

** Snu flere ganger

***Forvarm med koketrinn 8-8,5.

| | Koketrinn | Steketid (min) |
|--|-----------|----------------|
| Surre/steke med lite olje* | | |
| Snitsel, naturell eller panert | 6-7 | 6-10 |
| Snitsel, dypfrost | 6-7 | 6-12 |
| Kotelett, naturell eller panert | 6-7 | 8-12 |
| Biff (3 cm tykk) | 7-8 | 8-12 |
| Fjærkrebryst (2 cm tykt)** | 5-6 | 10-20 |
| Fjærkrebryst, dypfrost** | 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 dypfrost, f.eks. fiskepinner | 6-7 | 8-15 |
| Scampi, reker | 7-8 | 4-10 |
| Sautering av grønnsaker og sopp, fersk | 7-8 | 10-20 |
| Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis | 7-8 | 15-20 |
| Panneretter, dypfryste | 6-7 | 6-10 |
| Pannekaker (stekes en etter en) | 6.5-7.5 | - |
| Omelett (stekes en etter en) | 3.5-4.5 | 3-10 |
| Speilegg | 5-6 | 3-6 |
| Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis) | | |
| Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets | 8-9 | - |
| Kroketter, dypfrost | 7-8 | - |
| Kjøtt, f.eks. kyllingstykker | 6-7 | - |
| Fisk, panert eller innbakt | 6-7 | - |
| Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura | 6-7 | - |
| Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt | 4-5 | - |
| * Uten lokk | | |
| ** Snu flere ganger | | |
| ***Forvarm med koketrinn 8-8,5. | | |

Flex-sone

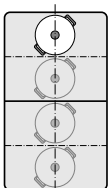
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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.

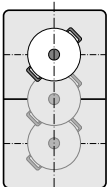
Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

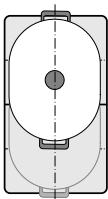
Som en eneste kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm
Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.

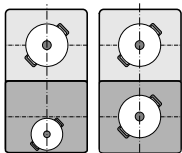


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

Som to uavhengige kokesoner



De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre. Still inn ønsket koketrinn for hver kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.


Aktivere

Se kapittel → "Betjening av apparatet"

Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

Koble sammen de to kokesonene


1. Sett på kokekar. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og still inn koketrinn.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren lyser. Koketrinnet vises i displayet til den nedre kokesonen.

Den fleksible kokesonen er aktivert.

Endre koketrinn


Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og endre koketrinn i innstillingsområdet.

Legge til et nytt kokekar

Sett det nye kokekaret på ovnen, velg en av kokesonene eller fleksibel kokesone, og trykk så to ganger på symbolet . Den nye kokekaret registreres, og det tidligere valgte koketrinnet beholdes.

Merk: Hvis kokekaret forskyves eller løftes fra den kokesonen som brukes, starter koketoppen et automatisk søk og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

Koble fra hverandre de to kokesonene

Velg en av de to kokesonene for den fleksible kokesonen og berør symbolet .

Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Merknader

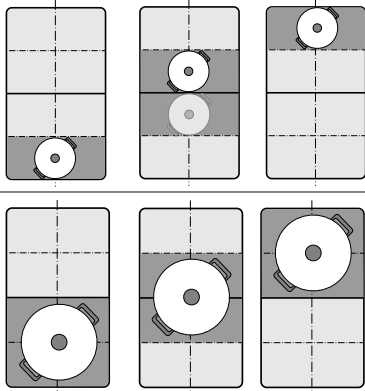
- Hvis kokesonen slås av og senere på igjen, tilbakestilles den fleksible kokesonen til to uavhengige kokesoner igjen.
- For å endre konfigurasjonsinnstillingen for den fleksible sonen kan du slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

Move-funksjon

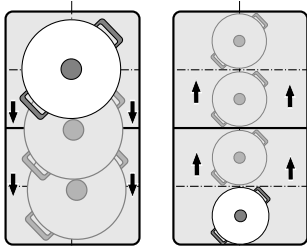
Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

Bruk kun ett kokekar. Størrelsen på kokeområdet avhenger av det kokekaret du bruker, og riktig plassering av kokekaret.

Kokeområder



Dermed kan kokekaret flyttes til et annet kokeområde med et annet koketrinn under kokingen:



Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre område = koketrinn **9**

Midtre område = koketrinn **5**



Bakre område = koketrinn **1.5**

De forhåndsinnstilte koketrinnene kan endres uavhengig av hverandre. Hvordan du endrer disse, kan du lese i kapittel → "Grunninnstillinger".

Merknader

- Dersom det registreres mer enn ett kokekar på den fleksible kokesonen, deaktiveres funksjonen.
- Dersom kokekaret forskyves eller løftes innenfor den fleksible kokesonen, starter koketoppen et automatisk søk og koketrinnet for det området hvor kokekaret registreres, stilles inn.
- Mer informasjon om størrelse på og plassering av kokekar finner du i kapittel → "Flex- sone"

Aktiver

1. Velg en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren ved siden av symbolet  lyser. Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone. Koketrinnet for det området kokekaret står på, lyser i kokesonedisplayet.

Funksjonen er aktivert.



Endre koketrinn

Du kan endre koketrinn for de enkelte kokeområdene under kokingen. Sett kokekaret på kokeområdet og endre koketrinn i innstillingsområdet.

Merknader

- Det er bare koketrinnet for området som kokekaret befinner seg på, som endres.
- Dersom funksjonen deaktiveres, tilbakestilles koketrinnene for de tre kokeområdene til de forhåndsinnstilte verdiene.

Deaktivere

Trykk på symbolet . Indikatoren ved siden av symbolet  slukker.

Funksjonen ble deaktivert.

Merk: Når et av kokeområdene settes på , deaktiveres funksjonen i løpet av få sekunder.

Tidsfunksjoner





Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

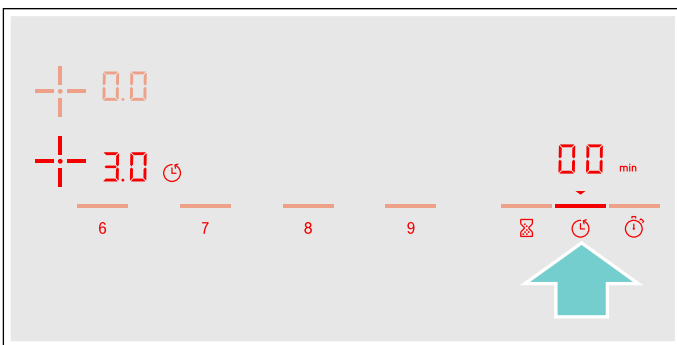
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

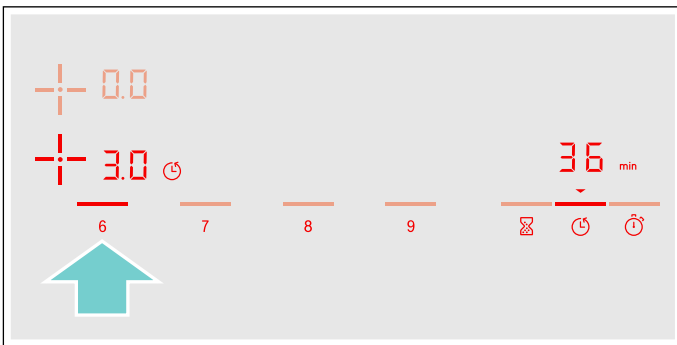
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.


Slik stiller du inn:

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren . I indikatoren for kokesonen lyser .



3. Velg ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



4. Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du valgt.

Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merknader

- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre. Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet → "Grunninnstillinger"
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.
- Dersom funksjonen Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for alle de tre kokesonene.


Stekesensor


Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensoren er aktivert, begynner tilberedningstiden først å telle ned når valgt temperaturtrinn er nådd.


Kokefunksjoner

Hvis du programmerer en tilberedningstid for en av kokesonene og en av kokefunksjonene er aktivert, startet den innstilte tilberedningstiden først når temperaturen for valgt område er nådd.



Endre eller slette tid

Velg kokesone og trykk på symbolet .


Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn  for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du valgt.

Når tiden er telt ned

Kokesonen slår seg av, indikatoren  blinker og koketrinnet stilles på . Du hører et lydsignal.

I tidsurindikasjonen blinker  og indikatoren .

Når du trykker på symbolet , slukker indikatorene og lydsignalet opphører.

Merknader



- Vil du stille inn en tilberedningstid på under 10 minutter, trykker du alltid på **0** før du velger ønsket verdi.
- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid tiden for valgt kokesone i tidsurdisplayet.
- Velg ønsket kokesone for å sjekke gjenstående tilberedningstid.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil **99** minutter.

Varseluret


Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter.


Det fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.


Slik stiller du inn

1. Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren .
 2. Velg ønsket tid i innstillingsområdet og bekreft ved å trykke på symbol .
- Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.



Endre eller slette tid

Trykk på symbolet .

Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn  for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du valgt.

Når tiden er telt ned

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurindikasjonen blinker  og symbolet .




Når du har trykt på symbolet , slukker indikatorene.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.


Den fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.


Aktivere

Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren .

Tiden begynner å telles ned.


Deaktivere

Du avbryter stoppeklokkefunksjonen ved å trykke på symbolet . Tidsurindikatorene fortsetter å lyse.

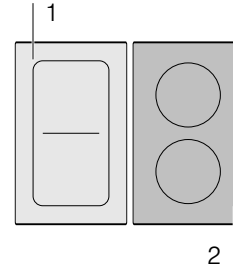
Trykker du på symbolet  en gang til, slukker indikatorene.

Funksjonen er deaktivert.

PowerBoost-funksjon



Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn .

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).





Merk: I fleksi-området kan powerboost-funksjonen også aktiveres hvis den fleksible kokesonen brukes som eneste kokesone.

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  lyser. Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn . Funksjonen er deaktivert.

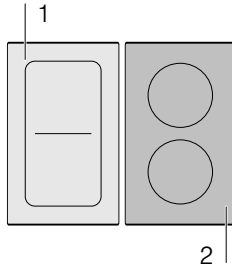
Merk: Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

ShortBoost-funksjon

Med ShortBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med koketrinn **9**.

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).





Merk: Shortboost-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.

Anbefalinger ved bruk

- Bruk alltid kokekar som ikke har vært varmt først.
- Bruk gryter og panner med jevne bunner. Bruk ingen kar med tynn bunn.
- Varm aldri opp tomt kokekar, olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Legg ikke lokk på kokekaret.
- Sett kokekaret midt på kokesonen. Forsikre deg om at diameteren på kokekarbunnen tilsvarer kokesonestørrelsen.
- Informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i avsnittet → "Koking med induksjon"

Aktivere

1. Velg en kokesone.
 2. Trykk to ganger på symbol .
- Indikatoren  lyser.
Funksjonen er aktivert.

Deaktivere



1. Velg kokesone.
 2. Trykk på symbolet .
- Indikatoren  slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.
Funksjonen er deaktivert.

Merk: Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.



Varmefunksjon

Denne funksjonen egner seg til smelting av sjokolade eller smør og varmholding av retter.

Aktivere

1. Velg ønsket kokesone.
2. Trykk på symbolet  i løpet av de neste 10 sekundene.
Indikatoren  lyser.
Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg kokesone.
 2. Trykk på symbolet .
- Indikatoren  slukkes. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren vises.
Funksjonen er deaktivert.

Hjelpfunksjoner ved koking

Med hjelpfunksjonene for koking blir det mye lettere å lage mat og du oppnår optimale resultater. De anbefalte temperaturtrinnene er egnet for alle typer koking.

De sikrer tilberedning uten voldsom overkoking og garanterer perfekte koke- og stekeresultater.

Sensorene måler temperaturen til gryten eller pannen under hele tilberedningen. Effekten reguleres permanent og riktig temperatur holdes.

Når riktig temperatur er nådd, kan du ha i matvarene. Matvarene blir ikke overopphetet, ingenting koker over.

Kokesonene som er utstyrt med stekesensor, er merket med symbolet for stekesensoren.

Kokefunksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner, dersom det finnes en trådløs temperatursensor.










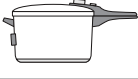



I dette kapittelet finner du informasjon om:

- Funksjonstyper kokehjelp
- Egnet kokekar
- Sensorer og spesialtilbehør
- Funksjoner og koketrinn
- Anbefalte retter

Funksjonstyper kokehjelp

Med hjelpfunksjonene ved tilberedning kan du lettere velge den best egnede tilberedningsmåten for hver rett.

I tabellen ser du de forskjellige tilgjengelige innstillingene for hjelpfunksjonene ved tilberedning:

| Hjelpfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Kokekar | Tilgjengelighet | Aktivere |
|-------------------------------|-----------------|---|---|---|
| Stekesensor | | | | |
| Surre/steke med lite fett | 1, 2, 3, 4, 5 |  |  |  |
| Kokefunksjoner | | | | |
| Oppvarming/varmholding | 1/70 °C |  | Alle kokesoner |  |
| Trekking | 2 / 90 °C |  | Alle kokesoner |  |
| Koking | 3 / 100 °C |  | Alle kokesoner |  |
| Koking i trykkoker | 4 / 120 °C |  | Alle kokesoner |  |
| Fritere i gryte med lite olje | 5 / 170 °C |  | Alle kokesoner |  |

* Forvarmes med lokk og fritering uten lokk.

Hvis koketoppen ikke har en trådløs kokesensor, kan du etterbestille en hos en fagforhandler, fra vår kundeservice eller fra vår offisielle nettside.

Egnet kokekar

Velg kokesonen som best tilsvarer diameteren på kokekarets bunn, og plasser kokekaret midt på denne kokesonen.

Til kokefunksjonene bruker du et kokekar som er så høyt at den nødvendige vannmengden ligger over silikonfestet til den trådløse kokesensoren.

Det finnes panner som er optimalt egnet for stekesensoren. De kan kjøpes i etterkant hos en forhandler, hos teknisk kundeservice eller på vår offisielle nettside. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer:

- HEZ390210 panne med diameter på 15 cm.
- HEZ390220 Panne med diameter på 19 cm.
- HEZ390230 Panne med diameter på 21 cm.
- HEZ390512 Teppanyaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.
- HEZ390522 Stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.

Disse pannene har non-stick-belegg, slik at det kreves lite olje ved steking.

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen og -størrelsen.
- På de fleksible kokesonene er det mulighet for at stekesensoren ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel → "*Flex- sone*".
- Andre typer panner kan bli for varme, og temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

Alle kokekar som er egnet for induksjonskoking kan brukes til kokefunksjonene. Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → "*Koking med induksjon*".

I tabellen med hjelpfunksjoner ved koking står det oppført et egnet kokekar for hver funksjon.

Sensorer og spesialtilbehør

Sensorene måler temperaturen i gryten under hele tilberedningen. Slik reguleres kokeeffekten med høy nøyaktighet, slik at riktig temperatur holdes og man oppnår perfekte tilberedningsresultater.

Koketoppen er utstyrt med to forskjellige systemer for temperaturmåling for å oppnå de beste resultater:

- Temperaturfølere som er plassert inne koketoppen og kontrollere temperaturen i bunnen av kokekaret. Egnet for stekesensoren.
- Trådløs kokesensor som videre sender informasjon om temperaturen til kokekaret til betjeningsfeltet. Egnet til kokefunksjonene.

Kokesensoren er helt nødvendig for å bruke kokefunksjonene.

Dersom koketoppen ikke er utstyrt med en trådløs kokesensor, kan den etterbestilles hos en forhandler, vår tekniske kundeservice eller på vår offisielle nettside. Da oppgir du bestillingsnummer HEZ39050.

Du finner informasjon om kokesensoren i avsnittet → "*Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren*".

Funksjoner og koketrinn

Stekesensor

Med stekesensoren kan du tilberede retter i pannen med lite olje.

Kokesoner med denne funksjonen er merket med symbolet for stekesensoren.

Fordeler

- Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Dette sparer energi. Olje og fett blir ikke overopphetet.
- Når den tomme pannen oppnår optimal temperatur for å tilsette olje og matvarer, hører du et signal.

Merknader


- Ikke legg lokk på pannen, da fungerer ikke regulatoren. Du kan bruke et stekelokk for å unngå fettspjut.
- Bruk olje eller fett som egner seg for steking. Hvis du bruker smør, margarin, kaldpresset olivenolje eller svinefett, må du stille inn temperaturtrinnet 1 eller 2.
- Ikke varm opp fett eller olje uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke temperatursensoren riktig.
- Bruk alltid kokefunksjonene ved fritering med mye olje i en gryte. "Fritere med en stor mengde olje i en gryte", koketrinn 5.

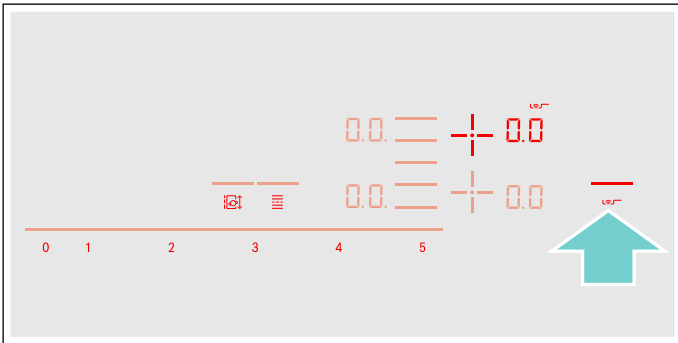
Temperaturtrinn

| Temperaturtrinn | Egnet til |
|-----------------|---|
| 1 Svært lavt | Tilberedning og innkoking av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin. |
| 2 Lavt | Steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter. |
| 3 Middels-lavt | Steking av fisk og tykke, stekte retter, som karbonader og pølser. |
| 4 Middels-høyt | Steking av biff, gjennomstekt, panerte dypfryste produkter, tynne stekevarer, f.eks. snitsel, strimlet kjøtt og grønnsaker. |
| 5 Høyt | Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff, rå eller medium, potetlapper og stekte poteter. |

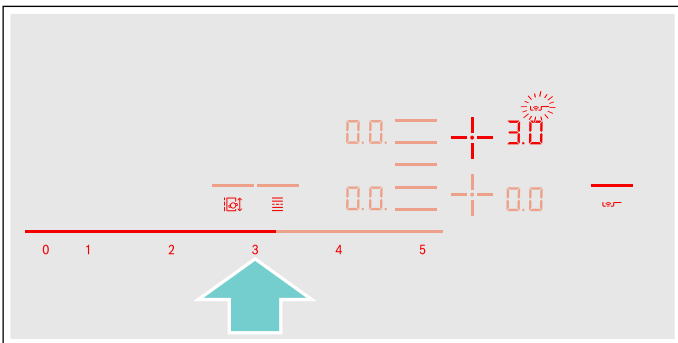
Slik stiller du inn

Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Sett et tomt kokekar på kokesonen.


1. Velg kokesone. Trykk på symbolet . I kokesoneindikasjonen lyser .



2. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



Funksjonen er aktivert.

Temperatursymbolet  blinker til steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slukner.

3. Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

Velg kokesone og still inn på  i innstillingsområdet. Kokesonen slås av, og restvarmeindikatoren vises.

Kokefunksjoner

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

Disse funksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner.

Fordeler

- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Dette sparer strøm, og oljen eller fettene blir ikke overopphetet.
- Temperaturen kontrolleres kontinuerlig. På denne måten forhindres det at maten koker over. Dessuten behøver ikke temperaturtrinnet endres.
- Du hører et signal når vannet eller oljen har nådd den ideelle temperaturen for å legge i maten. Dersom en rett skal tilsettes allerede fra start, står dette i tabellen.

Merknader

- Bruk gryter og panner med jevn og tykk bunn. Ikke bruk gryter og panner med tynn eller deformert bunn.
- Fyll opp gryten slik at innholdet blir høyt nok til å dekke silikonfestet til kokesensoren.
- Bruk stekesensoren ved steking med lite olje.
- Sett kokekaret slik at kokesensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Ikke fjern kokesensoren fra gryten under tilberedningen.
- Ta kokesensoren av gryten etter tilberedningen. Vær forsiktig, kokesensoren kan bli svært varm.

Temperaturområder og -trinn

| Kokefunksjoner | Temperaturtrinn | Temperaturområde | Egnet til |
|------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Oppvarming, varmhoding | 1/70 °C | 60–70 °C | f.eks. supper, punsj |
| Trekking | 2/90 °C | 80–90 °C | f.eks. ris, melk |
| Koking | 3/100 °C | 90–100 °C | f.eks. pasta, grønnsaker |
| Koking i trykkoker | 4/120 °C | 110–120 °C | f.eks. kylling, gryteretter |
| Fritere i gryte med mye olje | 5/170 °C | 170–180 °C | f.eks. smultringer, kjøttboller |

Tips til koking med kokefunksjoner

- Funksjonen Oppvarming/varmhoding: dypfrosne produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Legg det dypfrosne produktet i kokekaret. Tilsett vann etter produsentens anvisninger. Dekk til kokekaret og velg trinnet 1/70 °C. Rør av og til.
- Funksjonen Trekking: Denne funksjonen egner seg til tilberedning av mat på lave temperaturer og til å gjøre sauser og gryteretter mer tykflytende. Velg trinn 2 / 90 °C.
- Funksjonen Koking: Denne funksjonen gjør det mulig å koke vann med lokket på uten at det koker over. Takket være temperaturkontrollen kan du koke på effektivt vis. Velg trinn 3 / 100 °C.
- Funksjon Koking i trykkoker: Ta hensyn til produsentens anbefalinger. Fortsett tilberedningen i anbefalt tid etter signaltonen. Velg trinn 4 / 120 °C.
- Funksjon Fritering i gryte med mye olje: Varm opp oljen med lokket på. Ta av lokket etter signaltonen og legg i matvaren (såfremt det ikke står ytterligere spesifikasjoner i tabellen over anbefalte retter). Velg trinn 5 / 170 °C.

Merknader

- Kok alltid med lokket på. Unntak: "Fritere med mye olje i gryte", temperaturtrinn 5/170 °C.
- Hvis det ikke lyder et akustisk signal, må du kontrollere at lokket ligger på kokekaret.
- Ikke varm opp olje uten å passe på den. Bruk olje eller fett som er egnet til fritering. Ikke bruk blandinger av forskjellige friteringsfetter, f.eks. olje og fett. Varme fettblandinger kan skumme.
- Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, f.eks. ved koking av poteter, må du bruke mer vann neste gang, men beholde det anbefalte temperaturtrinnet.

Stille inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Hvis vannet koker for voldsomt eller for svakt, kan du stille inn kokepunktet. Gå frem som følger:

- Velg grunninnstilling **4**, se kapittel → "Grunninnstillinger".
- Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 3. Dersom du bor et sted som ligger mellom 200 og 400 moh. er det ikke nødvendig å stille inn kokepunktet. Ellers må du velge innstillingen fra tabellen som passer for høyden der du bor:

| Høyde | Innstillingsverdi 4 |
|-------------|----------------------------|
| 0–100 m | 1 |
| 100–200 m | 2 |
| 200–400 m | 3* |
| 400–600 m | 4 |
| 600–800 m | 5 |
| 800–1000 m | 6 |
| 1000–1200 m | 7 |
| 1200–1400 m | 8 |
| Over 1400 m | 9 |

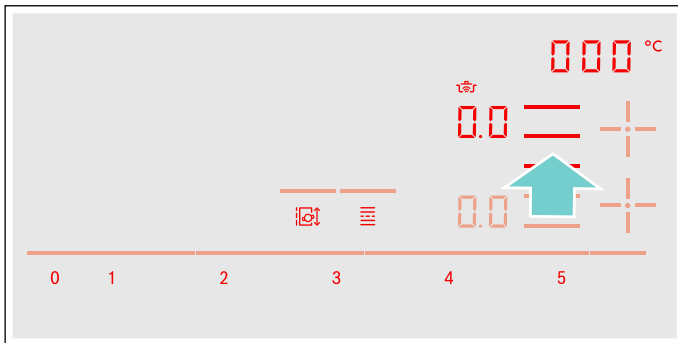
* Grunninnstilling

Merk: Temperaturtrinnet 3/100 °C er egnet for effektiv koking selv om vannet ikke fosskoker. Men du kan også endre kokepunktet. Dersom du for eksempel ønsker raskere oppkok, kan du velge en lavere høyde.

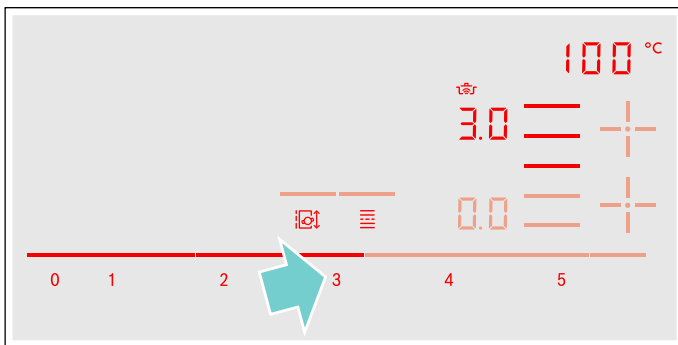
Slik stiller du inn

Før du bruker kokefunksjonene første gang, må du opprette forbindelse mellom den trådløse kokesensoren og betjeningsfeltet. Slå opp i kapittel → "📶 Trådløs temperatursensor" for informasjon om dette.

1. Feste temperatursensoren på gryten, se kapittel → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"
2. Sett en gryte med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
3. Velg kokesonen som kokekaret med temperatursensoren står på.
4. Berør symbolet 🍲 for temperatursensoren. I betjeningsfeltet lyser indikatoren 🍲.



5. Velg et passende temperaturtrinn i tabellen.



Funksjonen er aktivert.

Temperatursymbolet 🍲 blinker inntil vannet eller oljen har nådd riktig temperatur til å legge i maten. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.

6. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket ligge på under tilberedningen.
Merk: Ved funksjonen "Fritere med mye olje" skal du ikke bruke lokk.

Slå av kokefunksjoner

Velg kokesone og still inn på 0.0 i innstillingsområdet. Kokesonen slås av, og restvarmeindikatoren vises.
























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

Anbefalte retter

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

Hjelpesfunksjoner ved koking:

| | |
|--|------------------------|
|  | Stekesensor for panner |
|  | Kokesensor |

| Kjøtt | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---|---|-----------------|---|
| Steking med lite olje | | | |
| Snitsel, naturell ¹ |  | 4 | 6 - 10 |
| Snitsel, panert ¹ |  | 4 | 6 - 10 |
| Filet ² |  | 4 | 6 - 10 |
| Koteletter ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Wienerschnitzel ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Biff, blodig (3 cm tykk) ² |  | 5 | 6 - 8 |
| Biff, medium (3 cm tykk) ² |  | 5 | 8 - 12 |
| Biff, godt stekt (3 cm tykk) ¹ |  | 4 | 8 - 12 |
| Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Strimlet kjøtt ³ |  | 4 | 7 - 12 |
| Gyros ³ |  | 4 | 7 - 12 |
| Bacon ¹ |  | 2 | 5 - 8 |
| Kjøttdeig ³ |  | 4 | 6 - 10 |
| Hamburgere (1,5 cm tykke) ¹ |  | 3 | 6 - 15 |
| Karbonader (2 cm tykke) ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Fylte karbonader ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Forhåndskokte pølser ¹ |  | 3 | 8 - 20 |
| Rå pølser ¹ |  | 3 | 8 - 20 |
| Trekking | | | |
| Pølser ⁴ |  | 2 - 90 °C | 10 - 20 |
| Koking | | | |
| Kjøttboller ⁴ |  | 3 - 100 °C | 20 - 30 |
| Suppehøne ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Kokt oksekjøtt ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |

¹ Snus flere ganger.

² Tilsett oljen og matvarene etter signaltone.

³ Rør jevnlig.

⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltone.

⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

| Kjøtt | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|--------------------------------------|---|-----------------|---|
| Koking i trykkoker | | | |
| Suppehøne ⁵ |  | 4 - 120 °C | 15 - 25 |
| Kokt oksekjøtt ⁵ |  | 4 - 120 °C | 15 - 25 |
| Fritering med mye olje | | | |
| Fritere kylling i biter ⁶ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| Fritere kjøttboller ⁶ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |

¹ Snus flere ganger.









² Tilsett oljen og matvarene etter signaltonen.

³ Rør jevnlig.

⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.

⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.









⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

| Fisk | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---|---|-----------------|---|
| Steking med lite olje | | | |
| Fiskefilet, naturell ¹ |  | 4 | 10 - 20 |
| Fiskefilet, panert ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Krabber ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Reker ¹ |  | 4 | 4 - 8 |
| Helstekt fisk ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Trekking | | | |
| Dampet fisk ² |  | 2 - 90 °C | 15 - 20 |
| Fritering med mye olje | | | |
| Fritere fisk i beignetdeig ³ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |
| Fritere panert fisk ³ |  | 5 - 170 °C | 10 - 15 |

¹ Snus flere ganger.

² Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.

³ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

| Eggeretter | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|--|---|-----------------|---|
| Steking med lite olje | | | |
| Speilegg i smør ¹ |  | 2 | 2-6 |
| Speilegg ² |  | 4 | 2-6 |
| Eggerøre ³ |  | 2 | 4-9 |
| Omelett ⁴ |  | 2 | 3-6 |
| Crêpes ⁴ |  | 5 | 1,5-2,5 |
| Arme riddere ⁴ |  | 3 | 4-8 |
| Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴ |  | 3 | 10-15 |
| Koking | | | |
| Kokte egg ⁵ |  | 3 - 100 °C | 5-10 |











¹ Tilsett smør og matvarer etter signaltonen.

² Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen.

³ Rør jevnlig.

⁴ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

| Grønnsaker og belgfrukter | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|--------------------------------------|---|-----------------|---|
| Steking med lite olje | | | |
| Hvitløk ¹ |  | 2 | 2-10 |
| Løk, surret ¹ |  | 2 | 2-10 |
| Løkringer ¹ |  | 3 | 5-10 |
| Squash ² |  | 3 | 4-12 |
| Auberginer ² |  | 3 | 4-12 |
| Paprika ¹ |  | 3 | 4-15 |
| Steke grønn asparges ² |  | 3 | 4-15 |
| Sopp ¹ |  | 4 | 10-15 |
| Dampe grønnsaker i olje ¹ |  | 1 | 10-20 |
| Glaserte grønnsaker ¹ |  | 3 | 6-10 |
















¹ Rør jevnlig.

² Snus flere ganger.

³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene i pannen etter signaltonen.

⁴ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

⁵ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

| Grønnsaker og belfrukter | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---|---|-----------------|---|
| Koking | | | |
| Brokkoli ³ |  | 3 - 100 °C | 10 - 20 |
| Blomkål ³ |  | 3 - 100 °C | 10 - 20 |
| Rosenkål ³ |  | 3 - 100 °C | 30 - 40 |
| Grønne bønner ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 30 |
| Kikerter ⁴ |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Erter ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 20 |
| Linser ⁴ |  | 3 - 100 °C | 45 - 60 |
| Koking i trykkoker | | | |
| Grønnsaker i trykkoker ⁴ |  | 4 - 120 °C | 3 - 6 |
| Kikerter i trykkoker ⁴ |  | 4 - 120 °C | 25 - 35 |
| Hvite bønner i trykkoker ⁴ |  | 4 - 120 °C | 25 - 35 |
| Linser i trykkoker ⁴ |  | 4 - 120 °C | 10 - 20 |
| Fritering med mye olje | | | |
| Fritere panerte grønnsaker ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Fritere grønnsaker i beignetdeig ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Fritere panert sopp ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |
| Fritere sopp i beignetdeig ⁵ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |

¹ Rør jevnlig.

² Snus flere ganger.

³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene i pannen etter signaltonen.

⁴ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

⁵ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

| Poteter | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---|---|-----------------|---|
| Steking med lite olje | | | |
| Stekte poteter av poteter kokt med skall ¹ |  | 5 | 6 - 12 |
| Pommes frites (av rå poteter) ¹ |  | 4 | 15 - 25 |
| Potetkaker ² |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Røstipoteter ³ |  | 2 | 50 - 55 |
| Glaserte poteter ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Trekking | | | |
| Tilberede potetballer ⁴ |  | 2 - 90 °C | 30 - 40 |



¹ Rør jevnlig.

² Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.







³ Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen.

⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.





⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

| Poteter | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---|---|-----------------|---|
| Koking Koke poteter ⁵ |  | 3 - 100 °C | 30 - 45 |
| Koking i trykkoker Poteter i trykkoker ⁵ |  | 4 - 120 °C | 10 - 20 |

¹ Rør jevnlig.
² Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.
³ Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen.
⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.
⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.








| Pasta og korn | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---|---|-----------------|---|
| Trekking Ris ¹ |  | 2 - 90 °C | 25 - 35 |
| Polenta ² |  | 2 - 90 °C | 3 - 8 |
| Semulegrøt ² |  | 2 - 90 °C | 5 - 10 |
| Koking Deigvarer ² |  | 3 - 100 °C | 7 - 10 |
| Fyllt pasta (ravioli o.l.) ² |  | 3 - 100 °C | 6 - 15 |
| Koking i trykkoker Ris i trykkoker ³ |  | 4 - 120 °C | 5 - 8 |

















¹ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.
² Rør jevnlig.
³ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

| Supper | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---|---|-----------------|---|
| Trekking Kremede ferdigsupper ¹ |  | 2 - 90 °C | 10 - 15 |
| Koking Hjemmelagde buljonger ² |  | 3 - 100 °C | 60 - 90 |
| Ferdigsupper ¹ |  | 3 - 100 °C | 5 - 10 |
| Koking i trykkoker Hjemmelaget buljong i trykkoker ² |  | 4 - 120 °C | 20 - 30 |

¹ Rør jevnlig.
² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

| Sauser | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---------------------------------------|---|-----------------|---|
| Steking med lite olje | | | |
| Tomatsaus med grønnsaker ¹ |  | 1 | 25 - 35 |
| Béchamelsaus ¹ |  | 1 | 10 - 20 |
| Ostesaus ¹ |  | 1 | 10 - 20 |
| Koke inn / redusere saus ¹ |  | 1 | 25 - 35 |
| Søte sauser ¹ |  | 1 | 15 - 25 |
| ¹ Rør jevnlig. | | | |

| Dessert | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|---|---|-----------------|---|
| Trekking | | | |
| Risengrynsgrøt ¹ |  | 2 - 90 °C | 40 - 50 |
| Havregrøt ¹ |  | 2 - 90 °C | 10 - 15 |
| Sjokoladepudding ¹ |  | 2 - 90 °C | 3 - 5 |
| Koking | | | |
| Kompott ² |  | 3 - 100 °C | 15 - 25 |
| Fritering med mye olje | | | |
| Fritere berlinerboller ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| Fritere smultringer ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| Fritere buñuelos ³ |  | 5 - 170 °C | 5 - 10 |
| ¹ Rør jevnlig. | | | |
| ² Tilsett matvarene helt i begynnelsen. | | | |
| ³ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk. | | | |










| Dyppfryste produkter | Hjelpesfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|--|---|-----------------|---|
| Steking med lite olje | | | |
| Snitsel ¹ |  | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Fjærkrebryst ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Kylling-nuggets ¹ |  | 4 | 10 - 15 |
| Gyros ² |  | 4 | 10 - 15 |
| Kebab ² |  | 4 | 10 - 15 |
| Fiskefilet, naturell ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Fiskefilet, panert ¹ |  | 3 | 10 - 20 |
| Fiskepinner ¹ |  | 4 | 8 - 12 |
| Steke pommes frites ² |  | 5 | 4 - 6 |
| Panneretter ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Vårruller ¹ |  | 4 | 10 - 30 |
| Camembert ¹ |  | 3 | 10 - 15 |
| Varmholding, oppvarming | | | |
| Grønnsaker i fløtesaus ² |  | 1 - 70 °C | 15 - 20 |
| Koking | | | |
| Grønne bønner, dyppfryste ³ |  | 3 - 100 °C | 15 - 30 |
| Fritering med mye olje | | | |
| Fritere pommes frites ⁴ |  | 5 - 170 °C | 4 - 8 |

¹ Snus flere ganger.

² Rør jevnlig.

³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltone.

⁴ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

| Annet | Hjelpfunksjoner ved koking | Temperaturtrinn | Total tilberedningstid fra signaltone (min) |
|------------------------------------|---|-----------------|---|
| Steking med lite olje | | | |
| Camembert ¹ |  | 3 | 7 - 10 |
| Krutonger ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Tørre ferdigretter ³ |  | 1 | 5 - 10 |
| Riste mandler ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Riste nøtter ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Riste pinjekjerner ⁴ |  | 4 | 3 - 15 |
| Varmholding, oppvarming | | | |
| Varme opp gulasjsuppe ⁵ |  | 1 - 70 °C | 10 - 20 |
| Varme opp gløgg ⁵ |  | 1 - 70 °C | 5 - 15 |
| Trekking | | | |
| Varme opp melk ⁵ |  | 2 - 90 °C | 3 - 10 |

¹ Snus flere ganger.

² Rør jevnlig.

³ Tilsett vannet etter signaltonen. Tilsett matvarene med en gang vannet har kokt opp.

⁴ Tilsett matvarene etter signaltonen.

⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til Flex-sonen og optimalt til bruk av stekesensoren.

Grill

































Grill tilpasser seg Flex-sonen. Du kan tilberede store og små mengder kjøtt, fisk, ferske grønnsaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Rilleformen sørger for at rettene tar til seg mindre fett. Den enkle håndteringen gjør det mulig å grille retter slik at de ser ut og smaker som om de var blitt tilberedt på en tradisjonell grill. Ha litt olje på grillen eller på overflaten av matvarene. Dette letter varmeoverføringen.

Teppan Yaki

Teppan Yaki gjør det mulig å tilberede kjøtt, fisk, sjømat, grønnsaker, kaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Teppan Yaki tilpasser seg Flex-sonen perfekt. Den direkte kontakten med platen og den jevne varmeoverføringen gjør at matvarene bevarer konsistens, farge og saftighet ved steking og bruning.

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

Merk: Still inn Flex-sonen som en enkelt kokesone for å aktivere funksjonen riktig.

| | Kokekar | Temperaturtrinn | Samlet steketid etter varsignalet (min.) |
|---|---|-----------------|--|
| Kjøtt | | | |
| Snitsel, naturell ¹ |  /  | 4 | 6 - 10 |
| Filet ¹ |  /  | 4 | 6 - 10 |
| Koteletter ¹ |  /  | 3 | 10 - 15 |
| Biff, rå (3 cm tykk) ¹ |  /  | 5 | 6 - 8 |
| Biff, medium (3 cm tykk) ¹ |  /  | 5 | 8 - 12 |
| Biff, godt stekt (3 cm tykk) ¹ |  /  | 4 | 8 - 12 |
| Fjærkrebryst (2 cm tykk) ¹ |  /  | 3 | 10 - 20 |
| Bacon ¹ |  /  | 3 | 5 - 8 |
| Hamburger ¹ |  /  | 3 | 6 - 15 |
| Forhåndskokte pølser ¹ |  /  | 4 | 8 - 20 |
| Rå pølser ¹ |  /  | 4 | 8 - 20 |
| Gyros ² |  | 4 | 7 - 12 |
| Kjøttdeig ² |  | 4 | 6 - 10 |
| Fisk og sjømat | | | |
| Fiskefilet, naturell ¹ |  /  | 4 | 10 - 20 |
| Krabber ¹ |  /  | 4 | 4 - 8 |
| Reker ¹ |  /  | 4 | 4 - 8 |
| Steke hel fisk ¹ |  /  | 3 | 15 - 30 |

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov





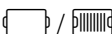


















² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

| | Kokekar | Temperaturtrinn | Samlet steketid etter varselsignalet (min.) |
|---|---|-----------------|---|
| Grønnsaker | | | |
| Squash ¹ |  | 3 | 4 - 12 |
| Auberginer ¹ |  | 3 | 4 - 12 |
| Paprika ¹ |  | 3 | 4 - 15 |
| Stekte grønn asparges ¹ |  | 3 | 4 - 15 |
| Sopp ² |  | 4 | 10 - 15 |
| Hvitløk ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Dampe løk ² |  | 2 | 2 - 10 |
| Glasere grønnsaker ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Poteter | | | |
| Stekte poteter av poteter kokt med skall ² |  | 5 | 6 - 12 |
| Potetkaker ⁴ |  | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Glaserte poteter ² |  | 3 | 10 - 15 |
| Eggeretter | | | |
| Speilegg i smør ³ |  | 2 | 2 - 6 |
| Speilegg i olje ¹ |  | 4 | 2 - 6 |
| Eggerøre ² |  | 2 | 4 - 9 |
| Omelett ⁴ |  | 2 | 3 - 6 |
| Pannekaker ⁴ |  | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Arme riddere ⁴ |  | 3 | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴ |  | 3 | 10 - 15 |
| Annet | | | |
| Risting ⁵ |  | 4 | 4 - 6 |
| Krutonger ² |  | 3 | 6 - 10 |
| Riste mandler ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Riste nøtter ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |
| Riste pinjekjerner ⁶ |  | 4 | 3 - 15 |

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov

² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

Trådløs temperatursensor

Før du bruker kokefunksjonene første gang, må du opprette forbindelse mellom den trådløse temperatursensoren og betjeningsfeltet.

Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du informasjon om:

- Lime på silikonfeste
- Montere trådløs kokesensor
- Rengjøring
- Bytte av batteri

Silikonfestet og kokesensor kan kjøpes i etterkant hos en forhandler, hos teknisk kundeservice eller på vår offisielle nettside. Oppgi alltid dette bestillingsnummeret:

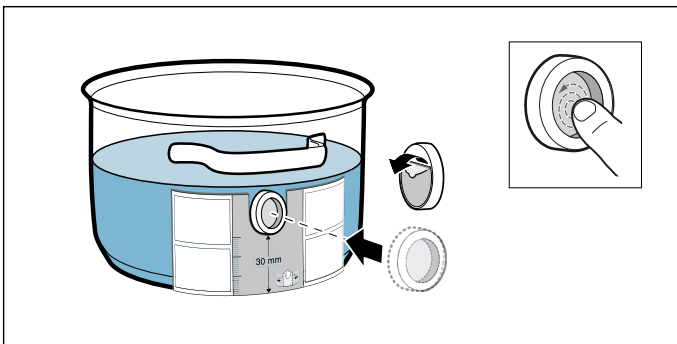
| | |
|----------|--|
| 00577921 | Sett med 5 silikonfester |
| HEZ39050 | Kokesensor og sett med 5 silikonfester |

Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester temperatursensoren til kokekaret.

Hvis du bruker et kokekar med kokefunksjonene for første gang, må du sette et silikonfeste rett på kokekaret. Viktig:

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



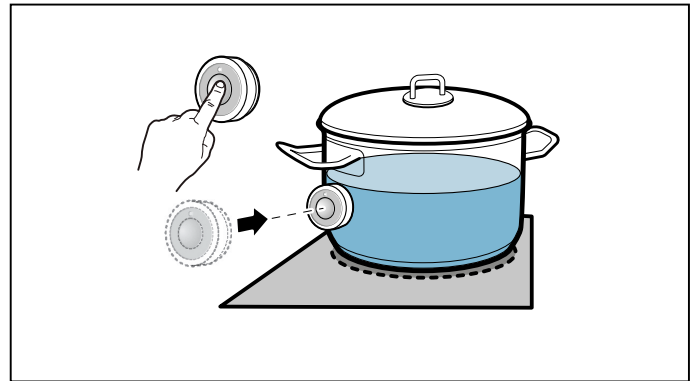
3. Trykk på hele overflaten av silikonfestet, også det innerste området.
La limet tørke i 1 time for riktig herding. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

Merknader

- Ikke la kokekaret med silikonfestet ligge i såpevann over lengre tid.
- Dersom silikonfestet løsner, må du sette på et nytt.

Montere trådløs temperatursensor

Plasser temperatursensoren slik på silikonmerket at den sitter perfekt.



Merknader

- Pass på at silikonmerket er helt tørt før du setter temperatursensoren på plass.
- Sett kokekaret slik at temperatursensoren vender ut mot kanten av kokekoppen.
- Temperatursensoren må ikke vende mot et annet varmt kokekar, da kan den bli overopphetet.
- Ta temperatursensoren bort fra gryten etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.
- Du kan bruke inntil tre temperatursensorer samtidig.

Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet

Slik kobler du den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet:


1. Velg menyen **14**, se kapittel → "Grunninnstillinger"
Indikatoren for kokesonen lyser.
2. Velg kokesonen som indikatoren lyser for. Du hører et lydsignal. Indikatoren **14** lyser.
3. Trykk på symbolet **14** på den trådløse temperatursensoren i løpet av 30 sekunder.
Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom temperatursensor og betjeningsfelt i displayet til kokesonen.

Resultat

| | |
|----------|---|
| 0 | Feilfri forbindelse |
| 1 | Ikke forbindelse: på grunn av en overføringsfeil. |
| 2 | Ikke forbindelse: på grunn av en feil i temperatursensoren. |

- Kokefunksjonene er tilgjengelige så snart temperatursensoren er koblet feilfritt til betjeningsfeltet.
- Det kan oppstå svikt i forbindelsen på grunn av feil på temperatursensoren av følgende årsaker:
 - Bluetooth-kommunikasjonsfeil.
 - Symbolet på temperatursensoren ble ikke trykket innen 30 sekunder etter at kokesone ble valgt.
 - Batteriet til temperatursensoren er utladet.
 Tilbakestill den trådløse temperatursensoren og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.
- Dersom tilkobling ikke er mulig på grunn av en overføringsfeil, må du gjenta tilkoblingsprosessen. Hvis det fortsatt er problemer med tilkoblingen i , må du ta kontakt med teknisk kundeservice.

Tilbakestille den trådløse temperatursensoren

1. Trykk på symbolet  i ca. 8–10 sekunder. Mens du trykker, lyser LED-indikatoren på temperatursensoren tre ganger. Når lampen lyser for tredje gang, starter tilbakestillingen. I dette øyeblikket skal du ta fingeren bort fra symbolet. Når lampen slukner, er den trådløse temperatursensoren tilbakestilt.
2. Gjenta tilkoblingsprosessen fra og med punkt 2.

Rengjøring

Den trådløse temperatursensoren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Temperatursensor

Rengjør temperatursensoren med en fuktig klut. Må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Må ikke dyppes ned i vann eller rengjøres under rennende vann.

Fjern temperatursensoren fra kokekaret etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.

Silikonfeste

Rengjør og tørk av det før det plasseres på temperatursensoren. Egnert for oppvaskmaskin.

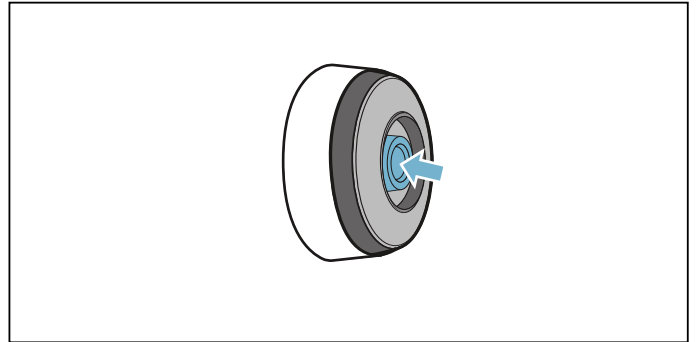
Merk:

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

Vindu på temperatursensoren

Sensorvinduet må alltid være rent og tørt. Gå fram som følger:

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



Merknader

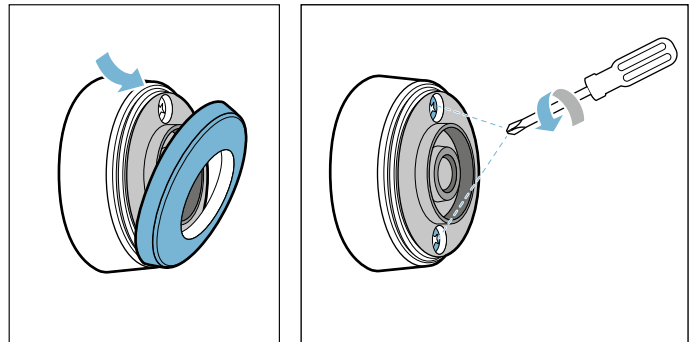
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som skuresvamber, -børster eller rensedmidler.
- Ikke ta på sensorvinduet med fingeren. Det kan bli tilsmusset eller oppskrapet.

Bytte av batteri

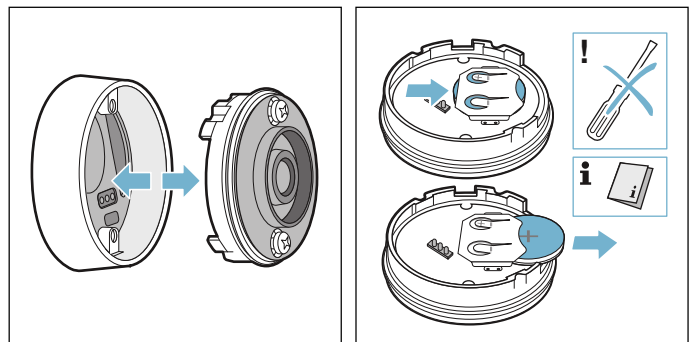
Hvis temperatursensoren ikke lyser når du har trykket på symbolet, er batteriet utladet.

Slik bytter du batteri:

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

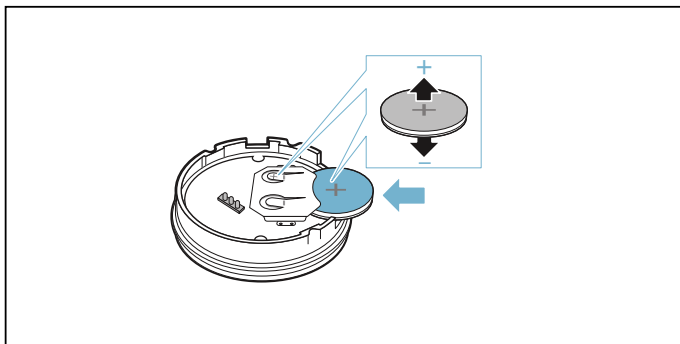


2. Åpne dekselet til temperatursensoren. Ta batteriet ut av underdelen av huset, og sett inn et nytt batteri (pass på at pluss- og minuspoleen vender riktig vei).

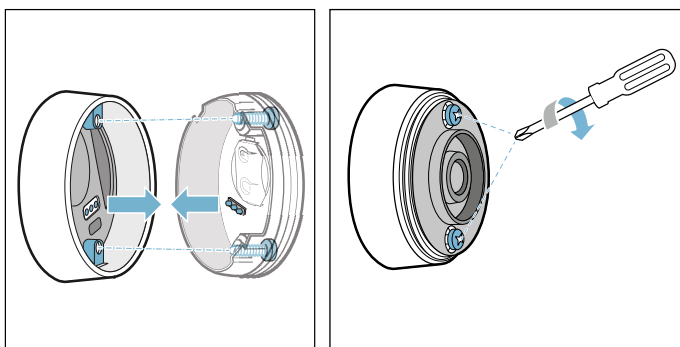


Obs!

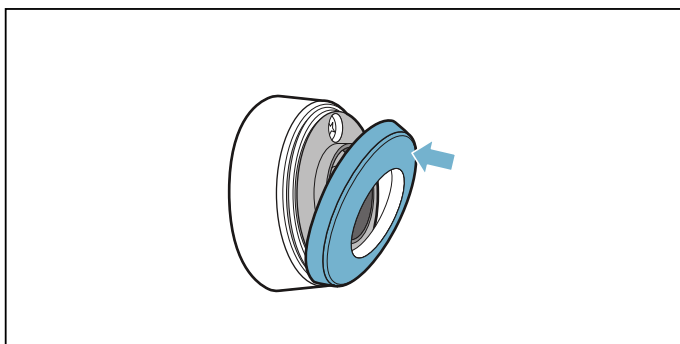
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på batterikontaktene.



3. Lukk dekselet til temperatursensoren (utsparingene for skruene i dekselet må stemme overens med fordypningene i underdelen av huset). Skru skruene til med en skrutrekker.



4. Sett silikondekselet tilbake på undersiden av temperatursensoren.



Merk:

Bruk bare batterier av typen CR2032 for å sikre lengre levetid.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Robert Bosch Hausgeräte GmbH at apparatet med funksjonen trådløs temperatursensor overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.bosch-home.com.

Logoene og merket Bluetooth® er registrerte varemerker og eiendom til Bluetooth SIG, Inc. og all bruk av disse merkene fra Robert Bosch Hausgeräte GmbH foregår med lisens. Alle andre merker og merkenavn er merker og merkenavn til de enkelte selskapene.



Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring


Koketoppen må være slått av.

Aktivere:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder.

Koketoppen er sperret.

Deaktivere:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Permanent barnesikring


Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.


Inn- og utkobling

Hvordan du slår på den automatiske barnesikringen kan du lese om i → "Grunninnstillinger"

Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en sperrefunksjon til rengjøring.

Innkobling: Berør symbolet . Du hører et lydssignal. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

Deaktivere: Etter 35 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet. Du kan oppheve funksjonen før tiden ved å berøre symbolet .

Merknader

- Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen snart avsluttes.
- Rengjøringssperreren har ingen virkning på hovedbryteren. Koketoppen kan slås av når som helst.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom en kokesone er i bruk over lengre tid uten at det foretas noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen.

Kokesonen varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker **FB** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

Du kan stoppe blinkingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av hvilket koketrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Disse grunninnstillingene kan tilpasses dine personlige behov.

| I displayet | Funksjon |
|-------------|---|
| c 1 | Barnesikring 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert. |
| c 2 | Signaltoner 0 Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet. 1 Kun feilsignal er innkoblet. 2 Kun bekreftessignal er innkoblet. 3 Alle signaltoner er koblet inn.* |
| c 3 | Vis strømforbruk 0 Deaktivert.* 1 Aktivert. |
| c 4 | Innstilling avhengig av høyde over havet 1-2 Redusering 3 Grunninnstilling 4-9 Utvidelse |
| c 5 | Automatisk programmering av tilberedningstiden 00 Utkoblet.* 0 1-99 Tid til automatisk utkobling. |
| c 6 | Varselurfunksjonens signaltonevarighet 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minutt. |
| c 7 | Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt. 0 Deaktivert. Platetoppens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumseffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalt for 13 ampere. 3. 3500 W anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9. Maks. effekt for platetoppen.** |
| c 11 | Endre forhåndsinnstilte effekttrinn for Move-funksjonen -9 Forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokeområde. -5 Forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokeområde. -1. Forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokeområde. |


| | |
|-------------|--|
| c 12 | Sjekk kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen |
| 0 | Ikke egnet |
| 1 | Ikke optimalt |
| 2 | Egnet |
| c 13 | Konfigurere aktivering av den fleksible kokesonen |
| 0 | Som to uavhengige kokesoner.* |
| 1 | Som én enkelt kokesone. |
| c 14 | Koble opp den trådløse kokesensoren til platetoppen |
| 0 | Feilfri forbindelse |
| 1 | Ikke forbindelse: på grunn av en overføringsfeil. |
| 2 | Ikke forbindelse: på grunn av en feil i kokesensoren. |
| c 0 | Tilbakestille til standardinnstillinger |
| 0 | Individuelle innstillinger.* |
| 1 | Tilbakestille til fabrikkinnstillinger. |

*Fabrikkinnstilling

**Maks. effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

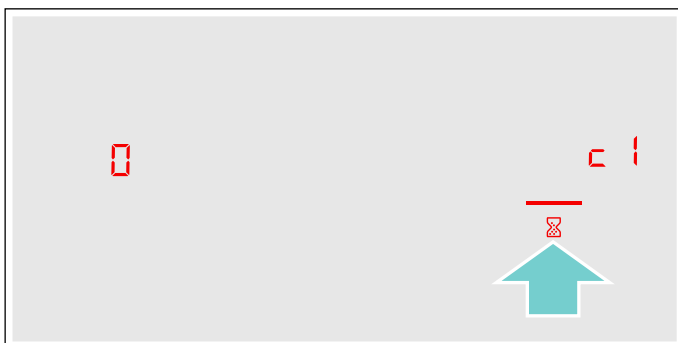
Slik kommer du til grunninnstillingene:


Koketoppen må være slått av.

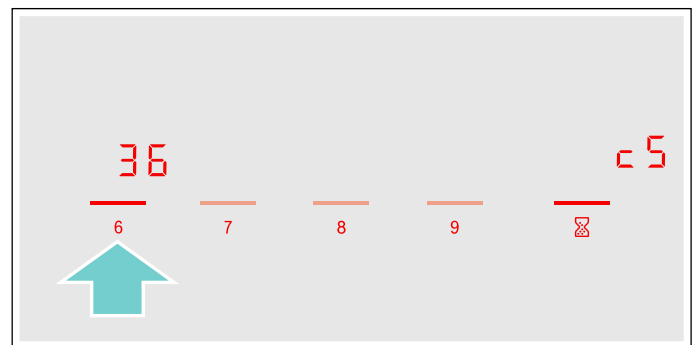
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet  i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene. De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

| Produktinformasjon | Visning |
|-------------------------|---------|
| Kundeserviceindeks (KI) | 01 |
| Produksjonsnummer | Fd |
| Produksjonsnummer 1 | 95. |
| Produksjonsnummer 2 | 05 |

3. Hvis du berører symbolet  på nytt, kommer du til grunninnstillingene. I displayet lyser **c 1** og **0** som forhåndsinnstilling.



4. Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.
5. Velg deretter ønsket innstilling i innstillingsområdet.



6. Berør symbolet  i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket ved forrige matlaging på denne platetoppen.

Etter at platetoppen er slått av, vil forbruket vises i 10 sekunder i kilowatt-timer, f.eks. **1.08** kWh.

Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.

Hvordan du slår på denne funksjonen, kan du lese om i kapittel → "Grunninnstillinger".

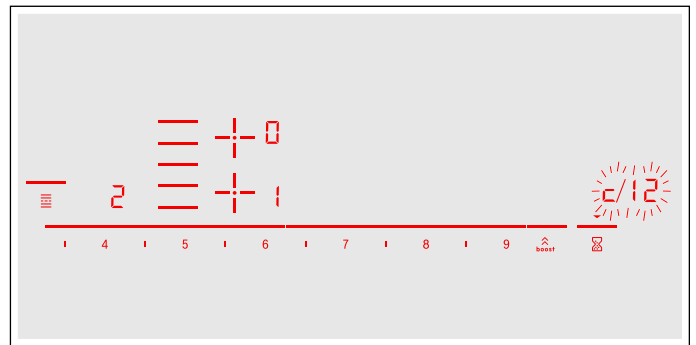
Test av kokekar

Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

1. Sett det kalde kokekaret med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til kokekarbunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen **c 12**.
3. Berør innstillingsområdet. I kokesoneindikasjonen blinker **—**.
Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og tempo i kokesoneindikasjonen.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

| Resultat | |
|----------|---|
| 0 | Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.* |
| 1 | Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.* |
| 2 | Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal. |

* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

- Den fleksible kokesonen er én eneste kokesone; bruk bare ett kokekar.
- Hvis kokesonen som brukes er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredsstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Grunninnstillinger"
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapitlene → "Koking med induksjon" og → "Flex-sone".

Strømstyring

Med funksjonen Power-Manager kan totaleffekten for hele platetoppen stilles inn.

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikk. Maks. effekt står oppgitt på typeskiltet. Med funksjonen Power-Manager kan verdien endres etter kravene i den aktuelle el-installasjonen.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

Mens funksjonen Power-Manager er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til en kokesone synker under den nominelle verdien. Hvis en kokesone slås på og effektbegrensningen nås, vises **_** en kort stund i displayet. Apparatet reguleres og velger automatisk høyest mulig effekttrinn.

Mer informasjon om hvordan du endrer totaleffekten for platetoppen, finner du i kapittel → "Grunninnstillinger"

Rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

Rengjør alltid platetoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør platetoppen først når restvarmeindikatoren har slukket.

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk av den med en tørr klut, slik at det ikke oppstår kalkflekker.

Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på produktpakningen.

Bruk aldri:

- uførtynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper gjennom vår kundeservice eller i vår nettbutikk.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

| | |
|---------------------------------|--|
| Kalk- og vannrester | Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper. |
| Sukker, risstivelse eller plast | Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.* |

* Rengjør deretter med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut.

Merk: Bruk ingen rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, fordi det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?

Barnesikringen er aktivert.

Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Barnesikring*"

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor hører jeg en signaltone?

Fjern overkok og matrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.

Instruksjoner på hvordan man deaktiverer signaltonen finner du i bruksanvisningen i kapittel → "*Grunninnstillinger*"

Hvorfor får jeg ikke aktivert hjelpefunksjonene for tilberedning?

Apparatets maksimale effektopptak har blitt nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser effektrinnene for de aktive kokesonene.

Du finner mer informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Strømstyring*"

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens platetoppen er i drift. Disse lydene er vanlige, er en del av induksjonsteknologien og tyder ikke på noen defekt.

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller ved samtidig bruk av kokekar i forskjellig størrelse og av forskjellig materiale. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere når koketrinnet reduseres.

Ventilatorlyd:

Kokefeltet er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at kokefeltet er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → "*Koking med induksjon*".

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → "*Koking med induksjon*", → "*Flex-soner*" og → "*Move-funksjon*".

Kokekar**Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt kokestrinn?**

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → "Koking med induksjon", → "Flex-sone" og → "Move-funksjon".

Rengjøring**Hvordan rengjøres platetoppen?**

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Det anbefales ikke å bruke sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du i kapittel → "Rengjøring".

? Hva kan du gjøre ved feil?

Ved feil dreier det seg normalt om bagateller som er lette å rette opp. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

| Visning | Mulig årsak | Utbedring |
|--|--|--|
| Ingen | Strømtilførselen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil med elektronikken. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblingsskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice. |
| Indikatorene blinker. | Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. | Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden. |
| Lampen — blinker i kokesoneindikatorene. | Det er oppstått en feil med elektronikken. | Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsfeltet med hånden et kort øyeblikk. |
| F2/E8207 | Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone. | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på kokekaret. |
| F4/E8208 | Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut. | |
| F5 + kokestrinn og signaltone | Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet. | Ta bort kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Du kan fortsette tilberedningen. |
| F5 og signaltone | Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av. | Ta bort gryten. Vent i noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilmeldingen slukker, kan du fortsette tilberedningen. |
| F1/F6 | Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din. | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen. |
| F8 | Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd. | Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel |
| E8202 | Temperatursensoren er overopphetet, og kokesonen ble koblet ut. | Vent til temperatursensoren er tilstrekkelig avkjølt, og slå funksjonen på igjen. |
| E8203 | Temperatursensoren er overopphetet, og alle kokesoner ble koblet ut. | Når temperatursensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene igjen. |
| E8204 | Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet. | Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri" |

Ikke sett varme kokekar på betjeningsfeltet.

| Visning | Mulig årsak | Utbedring |
|---|--|---|
| E8205 | Den trådløse forbindelsen til temperatursensoren er brutt. | Slå funksjonen av og på igjen. |
| E8206 | Temperatursensoren er defekt. | Kontakt teknisk kundeservice. |
| Indikatoren på temperatursensoren lyser ikke. | Temperatursensoren reagerer ikke, og indikatoren lyser ikke. | Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → <i>"Bytte av batteri"</i> Hvis problemet vedvarer, må du holde inne symbolet på temperatursensoren i 8–10 sekunder og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt. Se avsnitt → <i>"Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet"</i> Ta kontakt med teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer. |
| Lyset i sensoren blinker to ganger | Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av et utladet batteri. | Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → <i>"Bytte av batteri"</i> |
| Lyset i sensoren blinker tre ganger | Den trådløse forbindelsen til temperatursensoren er brutt. | Hold inne symbolet på temperatursensoren i 8–10 sekunder, og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt. Se avsnitt → <i>"Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet"</i> |
| E9000 E90 10 | Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde. | Ta kontakt med strømleverandøren. |
| U400 | Koketoppen er ikke riktig tilkoblet. | Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblingsskjemaet. |
| DE | Demomodus er aktivert. | Koble koketoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble til igjen. Berør en vilkårlig betjeningsflate i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert. |

Ikke sett varme kokekar på betjeningsfeltet.

Merknader

- Dersom **E** vises i displayet, må du trykke lenge på sensorfeltet til den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden 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.

 **Kundeservice**

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

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummeret (E-nr.) og produksjonsnummeret (FD-nr.) til apparatet.

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

E-nummeret finner du også på glassflaten til platetoppen. Du kan sjekke kunderegisteret (KI) og FD-nummeret ved å gå til grunninnstillinger. Slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

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

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.



Testretter

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

Informasjonen i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for induksjonskokeplate HEZ 390042) med følgende dimensjoner:

- Sausepanne Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

| Testretter | Kokekar | Koketrinn | Forvarming | Tilberedning | | |
|--|------------------------------|-----------|--|--------------|-----------|------|
| | | | Varighet (Min:sek) | Lokk | Koketrinn | Lokk |
| Smelte sjokolade Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g) | Kasserolle med skaft Ø 16 cm | - | - | - | 1.5 | Nei |
| Varme opp og holde linsegryte varm Linsegryte* Starttemperatur 20 °C | | | | | | |
| Mengde: 450 g | Gryte Ø 16 cm | 9 | 1:30 (uten omrøring) | Ja | 1.5 | Ja |
| Mengde: 800 g | Gryte Ø 22 cm | 9 | 2:30 (uten omrøring) | Ja | 1.5 | Ja |
| Linsegryte på boks f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco. Starttemperatur 20 °C | | | | | | |
| Mengde: 500 g | Gryte Ø 16 cm | 9 | ca. 1:30 (omrøring etter ca. 1 min) | Ja | 1.5 | Ja |
| Mengde: 1 kg | Gryte Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min) | Ja | 1.5 | Ja |
| Tilberede béchamelsaus Temperatur på melken: 7 °C Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt | | | | | | |
| 1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp massen. | Kasserolle med skaft Ø 16 cm | 2 | ca. 6:00 | Nei | - | - |
| 2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring. | | 7 | ca. 6:30 | Nei | - | - |
| 3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i to minutter mens gryten står på kokesonen. | | - | - | - | 2 | Nei |

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testretter | Kokekar | Koketrinn | Forvarming | | Tilberedning | |
|---|-----------------------|-----------|---------------------------------|------|------------------------------|------|
| | | | Varighet (Min:sek) | Lokk | Koketrinn | Lokk |
| Koke risengrynsgrøt | | | | | | |
| Risengrynsgrøt, kokt med lokk Temperatur på melken: 7 °C Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken. Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min | | | | | | |
| Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt | Gryte Ø 16 cm | 8.5 | ca. 5:30 | Nei | 3 (omrøring etter 10 min) | Ja |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt | Gryte Ø 22 cm | 8.5 | ca. 5:30 | Nei | 3 (omrøring etter 10 min) | Ja |
| Risengrynsgrøt, kokt uten lokk Temperatur på melken: 7 °C Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min. | | | | | | |
| Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt | Gryte Ø 16 cm | 8.5 | ca. 5:30 | Nei | 3 | Nei |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt | Gryte Ø 22 cm | 8.5 | ca. 5:30 | Nei | 2.5 | Nei |
| Koke ris* | | | | | | |
| Vanntemperatur: 20 °C | | | | | | |
| Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt | Gryte Ø 16 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt | Gryte Ø 22 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2.5 | Ja |
| Steke svinefilet | | | | | | |
| Starttemperatur på steken: 7 °C | | | | | | |
| Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje | Stekepanne Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | Nei | 7 | Nei |
| Tilberede pannekaker** | | | | | | |
| Mengde: 55 ml røre per pannekake | Stekepanne Ø 24 cm | 9 | ca. 1:30 | Nei | 7 | Nei |
| Fritering av dypfryste pommes frites | | | | | | |
| Mengde: 2 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) | Gryte Ø 22 cm | 9 | Til oljetemperaturen når 180 °C | Nei | 9 | Nei |

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001397564

981018(01)