



**BOSCH**



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

# Induksjonstopp

PXE...D...

[no] Bruksanvisning

## For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



## Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Egnet kokekar .....	5
5	Bli kjent med.....	7
6	Grunnleggende betjening.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode .....	10
9	Tidsfunksjoner .....	11
10	PowerBoost .....	11
11	PanBoost.....	12
12	Varmholdingsfunksjon .....	12
13	Assist.....	12
14	Trådløs kokesensor .....	16
15	Barnesikring.....	18
16	Vaskebeskyttelse .....	18
17	Individuell sikkerhetsutkobling.....	18
18	Grunninnstillingene .....	19
19	Kokekar-test .....	20
20	Rengjøring og pleie.....	20
21	Utbedring av feil.....	21
22	Avfallsbehandling .....	22
23	Kundeservice .....	23
24	Testretter .....	23

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

### 1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

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

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

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

### 1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de

blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

#### 1.4 Sikker bruk

##### **⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

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

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

Koketoppen blir svært varm.

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

Apparatet blir varmt.

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

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

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.

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

Matvarer kan ta fyr.

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

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

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

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

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

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

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring. Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

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

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

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren for elektrisk støt. Ikke gjør dette med hovedbryteren, men koble i stedet ut sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.

▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 23  
Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ved tilberedning i vannbad kan kokesonnen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheiting.

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

Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.

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

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

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

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

### **⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!**

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

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

## 2 Unngå materielle skader

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

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

**OBS!**

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden.

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

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

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

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

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

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

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

Sett på et lokk som passer til gryten.

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

Ta av lokket så sjelden som mulig.

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

Bruk glasslokk.

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

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

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

Kok med lite vann.

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

Still inn et lavere koketrinn i rett tid.

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

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

## 4 Egnede kokekar

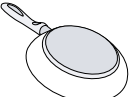
Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

### 4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper


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

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

→ "Kokekar-test", Side 20.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmefordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene blir fort varme og er enkle å registrere.

## no Eget kokekar

Eget	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.
	Kokekarbunn med andeler av aluminium.	De reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.
Ikke eget	Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.	

### Merknader

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

## 5 Bli kjent med

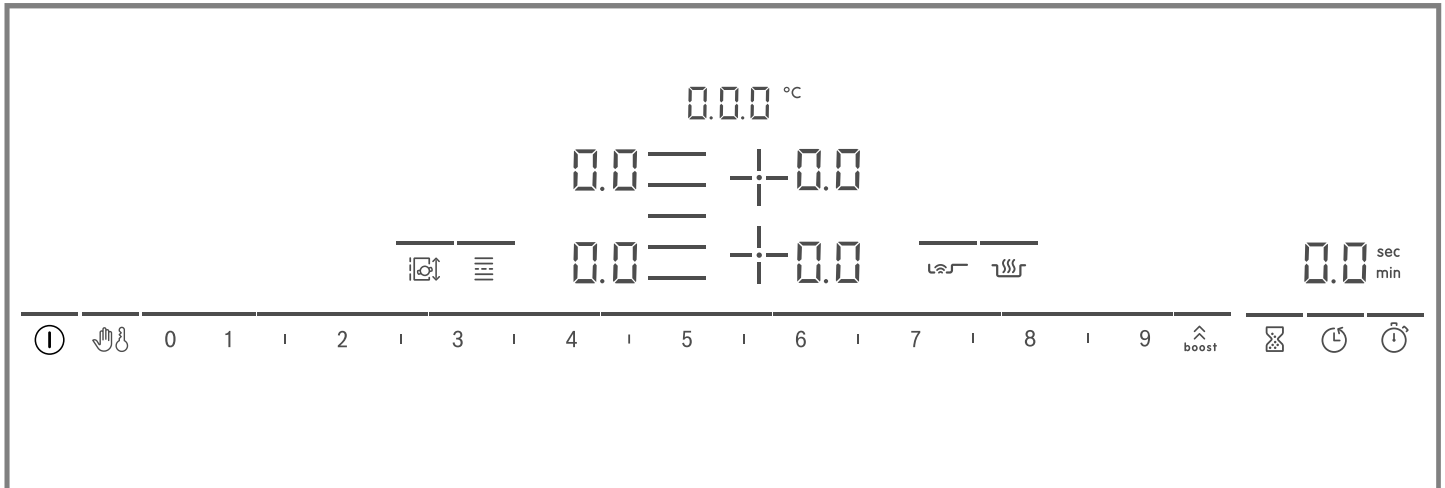
### 5.1 Matlaging med induksjon

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

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

### 5.2 Betjeningspanel

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



#### Merknader

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

#### Berøringstaster

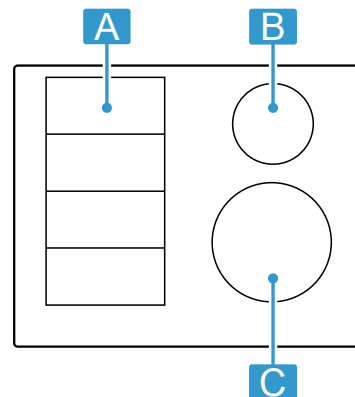
Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Sensor	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter
👤	Vaskebeskyttelse
👶	Barnesikring
0 1 2 3...	Innstillingsområde
🔥	PowerBoost / PanBoost
🕒	Tidsur
🕒	Utkoblingstimer
🕒	Count-up timer
🔥	Varmholdingsfunksjon
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Velge kokesone

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

### 5.3 Fordeling av kokesonene



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



Område	Høyeste koketrinn	
A ☰☰☰	Effekttrinn 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A ☰	Effekttrinn 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W
B Ø 14,5 cm	Effekttrinn 9 PowerBoost	1 400 W 2 200 W
C Ø 21 cm	Effekttrinn 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W

## 5.4 Kokesone

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

Område	Kokesonetypen
	Flex-sone → "FlexInduction", Side 9
	Enkrets-kokesone



## 5.5 Restvarmeindikator

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

Display	Betydning
<i>H</i>	Kokesonen er glovarm.
<i>h</i>	Kokesonen er varm.

# 6 Grunnleggende betjening


## 6.1 Slå på platetoppen

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

### ReStart

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



## 6.2 Slå av koketoppen

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

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

## 6.3 Stille inn effekttrinn i kokesonene

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


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

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

### QuickStart

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

### Endre effekttrinn eller slå av kokesonen



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

## 6.4 Tilberedningstips

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

- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du under  
→ "Energisparing", Side 5


### Matlagingstips

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

		 min
<b>Smelting</b>		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
<b>Oppvarming og varmhoding</b>		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-

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



		⌚ min
Melk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Wienerpølser <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Optining og oppvarming</b>		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
<b>Trekking, småkoking</b>		
Potetballer <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
<b>Småkoking, damping, smørdamping</b>		
Ris, med dobbelt vannmengde	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrot <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-
<b>Surring</b>		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Surre/steke med lite fett<sup>1</sup></b>		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10

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

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

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

## 7 FlexInduction

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

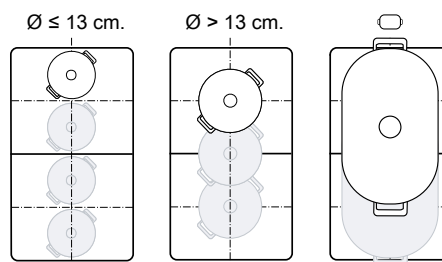
### 7.1 Plassering av kokekar

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

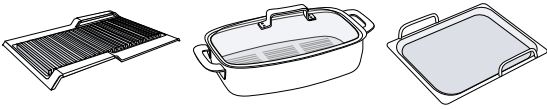
#### Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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

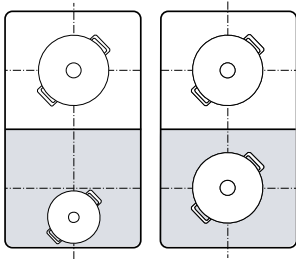


- Anbefalt, avlangt kokekar :




### Som to adskilte kokesoner

Anbefalt for matlagning med to kokekar. Du kan bruke fremre og bakre sone adskilt og stille inn et eget effekttrinn for hver av dem.



## 7.2 FlexInduction koble til


Som standard er den fleksible kokesonen konfigurert som to adskilte kokesoner. Slå på følgende funksjon for å koble til kokesonene:

1. Velg en av de to kokesonene.
  2. Trykk på .
- ✓ Visningen lyser. Kokesonen er tilkoblet.

### Merknader

- Du kan endre standardinnstillingen til den fleksible kokesonen. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem. → Side 19
- Dersom du løfter eller flytter et kokekar fra en aktiv sammenkoblet kokesone, startes et automatisk søk. Hvert kokekar som befinner seg innenfor kokesonen under dette søket, varmes med tidligere valgte effekttrinn.

## 7.3 FlexInduction koble fra

- ▶ Trykk på .
- ✓ Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fungerer fortsatt som to uavhengige kokesoner.

# 8 MoveMode

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

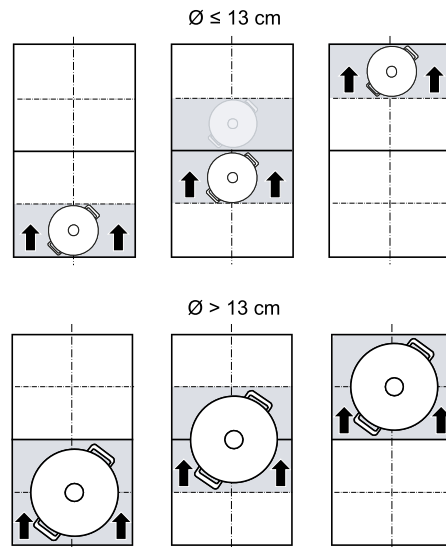
## 8.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

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

Hvert kokeområde har et forhåndsinnstilt effekttrinn:



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

Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effekttrinnene. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 19



## 8.2 Aktivere MoveMode


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

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

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

## 8.3 Deaktivere MoveMode

- ▶ Trykk på .

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

# 9 Tidsfunksjoner




Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- Count-up timer

## 9.1 Utkoblingstimer

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


### Slå på Utkoblingstimer



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

### Merknader

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

### Endre Utkoblingstimer eller slå av



1. Velg kokesone og trykk på .

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



## 9.2 Tidsur

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

### Slå på Tidsur

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

### Tidsur endre eller slå av

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



## 9.3 Count-up timer

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.


### Slå på Count-up timer

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

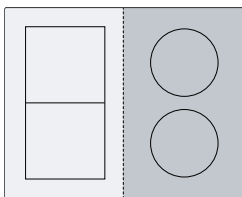
### Slå av Count-up timer

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

# 10 PowerBoost

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

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






## 10.1 Slå på PowerBoost

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

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

## 10.2 Slå av PowerBoost

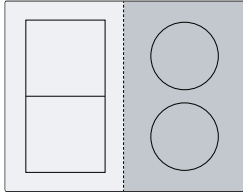
1. Velg kokesone.
2. Trykk på . Visningen  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
  - ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

## 11 PanBoost

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

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



### 11.1 Anbefalinger for bruk

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

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

### 11.2 Slå på PanBoost

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

✓ Funksjonen er slått på.

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

### 11.3 Slå av PanBoost

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

✓ Funksjonen er deaktivert.

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

## 12 Varmholdingsfunksjon

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

### 12.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

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

### 12.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

1. Velg kokesone.
  2. Trykk på **⏏**. **Ld** slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

## 13 Assist

Kokeassistenten sørger for enkel tilberedning og utmerkede resultater.

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

### Fordeler

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

### 13.1 PerfectFry Sensor

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

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

### Temperaturtrinn



Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
1	120 °C	Koking og redusering av sauser, steking av grønnsaker	
2	140 °C	Bruning i olivenolje eller smør	
3	160 °C	Steking av fisk og robuste matvarer	
4	180 °C	Fritering av panerte, fryste og grillede matvarer	
5	215 °C	Høytemperaturgrill og grillplate	

### Anbefalte kokekar

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




Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 15 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 19 cm	Enkel kokesone
Panne Ø 21 cm	Enkel kokesone

Kokekar	Anbefalt kokesone
Teppanyaki 	Flex-sone
Grill 	Flex-sone

Du får anbefalt kokekar hos kundeservice, faghandelen eller i nettbutikken vår [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).


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

### Slå på PerfectFry Sensor

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

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













































### Slå av PerfectFry Sensor

























































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

### Anbefalinger for matlaging med PerfectFry Sensor

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

-  Stekepanne
-  Teppanyaki
-  Grillplate

	Kokekar	⌚	⌚ min
<b>Kjøtt</b>			
Snitsel	  	4	6-10
Snitsel, panert		4	6-10
Filet	  	4	6-10
Koteletter	  	3	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel		4	10-15
Biff, blodig, 3 cm tykk	  	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tykk	  	5	8-12
Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk	  	4	8-12
T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk	  	5	10-15
T-benstek, medium, 4,5 cm tykk	  	5	20-30
Fjærkrebryst, 2 cm tykt	  	3	10-20
Bacon	  	2	5-8
Kjøttdeig		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tykk	  	3	6-15
Kjøttkaker, 2 cm tykke		3	10-20
Pølser	  	3	8-20
Chorizo, fersk pølse	  	3	10-20
Grillspyd, kebab	  	3	10-20

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

## 13.2 PerfectCook Sensor


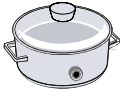

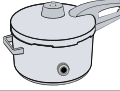

Med denne funksjonen kan du varme opp, koke og gjennombehandle mat, også i trykkoker, og i en gryte med mye olje også fritere mat ved kontrollert temperatur.

For å kunne bruke disse funksjonene trenger du den trådløse kokesensoren til trådløs koking.

Denne funksjonen kan brukes på vanlige kokekar på alle kokesoner med trådløs kokesensor.

### Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.


Trinn	Temperatur	Funksjoner	Kokekar
1	70 °C	Oppvarming og varmholding	
2	90 °C	Tilberedning	
3	100 °C	Oppkoking	
4	120 °C	Koking i trykkoker	
5	180 °C	Fritering	


### Tips PerfectCook Sensor

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


### Slå på PerfectCook Sensor

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

- Sett den trådløse kokesensoren på kokekaret.
- Sett et kokekar med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
- Velg den kokesonen som kokekaret med den trådløse kokesensoren står på. Trykk deretter på midten av den trådløse kokesensoren.
  - ✓ På kontrollpanelet lyser .
- Velg temperaturtrinn for matvaren som skal tilberedes.
  - ✓ Funksjonen er slått på.

- ✓  blinker inntil vannet eller oljen har nådd riktig temperatur til å legge i maten. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.
5. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket være på under tilberedningen.

### Slå av PerfectCook Sensor

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

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

### Anbefalinger for matlaging med PerfectCook Sensor

Tabellen nedenfor viser ideelt temperaturtrinn for et utvalg av retter. Temperatur  $\uparrow$  °C og tilberedningstid  $\downarrow$  min avhenger av mengden, tilstanden og kvaliteten på matvarene.

#### Oppvarming og varmholding

	$\uparrow$ °C	$\downarrow$ min
Oppvarming av gulasj	70	10-20
Oppvarming av gløgg	70	5-15

#### Trekking

	$\uparrow$ °C	$\downarrow$ min
--	---------------	------------------

#### Kjøtt

Pølser	90	10-20
--------	----	-------

#### Fisk

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

#### Eggeretter

Posjerte egg	90	2-5
--------------	----	-----

#### Poteter

Potetballer	90	30-40
-------------	----	-------

#### Pasta og korn

Ris	90	25-35
Parboiled ris	90	25-35
Fullkornsrís	90	45-55
Ris, basmati, thailandsk	90	8-12
Villris	90	20-30
Polenta	90	3-8
Semulegrøt	90	5-10

#### Supper

Instant-produkter	90	10-15
-------------------	----	-------

#### Desserter

Risengrynsgrøt	90	40-50
Havregrøt	90	10-15
Sjokoladepudding	90	3-5

#### Andre

Melk	90	3-10
------	----	------

#### Oppkoking

	$\uparrow$ °C	$\downarrow$ min
--	---------------	------------------

#### Kjøtt

Karbonader/kjøttkaker	100	20-30
-----------------------	-----	-------

	⌘ °C	⌚ min
Kylling	100	60-90
Kalv	100	60-90
<b>Eggeretter</b>		
Kokte egg	100	5-10
<b>Grønnsaker og belgfrukter</b>		
Brokkoli	100	10-20
Blomkål	100	10-20
Rosenkål	100	30-40
Grønne bønner	100	15-30
Kikerter	100	60-90
Erter	100	15-20
Linser	100	45-60
<b>Poteter</b>		
Gnocchi	100	3-6
Poteter, kokte	100	30-45
Søtpotet	100	30-45
<b>Pasta og korn</b>		
Durumpasta	100	7-10
Fersk pasta	100	3-5
Fullkornspasta	100	7-10
Fylt durumpasta	100	15-20
Fersk pasta, fylt	100	5-8
Quinoa	100	10-12
<b>Supper</b>		
Hjemmelagde buljonger	100	60-90
Instant supper	100	5-10
<b>Desserter</b>		
Kompott	100	15-25
<b>Dypfryste produkter</b>		
Grønne bønner	100	15-30
<b>Koking i trykkoker</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Kjøtt</b>		
Kylling	120	15-25
Kalv	120	15-25
<b>Grønnsaker og belgfrukter</b>		
Grønnsaker	120	3-6
Kikerter	120	25-35
Linser	120	10-20
Bønner	120	25-35
<b>Poteter</b>		
Poteter	120	10-20
Søtpotet	120	10-20
<b>Pasta og korn</b>		
Ris	120	6-8
Fullkornsrís	120	12-18
<b>Supper</b>		
Hjemmelaget buljong	120	20-30

**Fritering i olje**

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

	⌘ °C	⌚ min
<b>Kjøtt</b>		
Kylling i stykker	180	10-15
Karbonader/kjøttkaker	180	10-15
<b>Fisk</b>		
Innbakt fisk, panert	180	10-15
<b>Grønnsaker og belgfrukter</b>		
Innbakte grønnsaker, panerte	180	4-8
Champignon, panert eller innbakt	180	4-8
<b>Desserter</b>		
Berlinerboller, donuts og smultringer	180	5-10
<b>Dypfryste produkter</b>		
Pommes frites	180	4-8

**13.3 Trådløs kokesensor**

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

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

**Koble til den trådløse kokesensoren**

Slik kobler du den trådløse kokesensoren til betjeningspanelet:

- Velg grunninnstillingen . Grunninnstillinger → Side 19  
✓ - lyser.
- Velg den kokesonen som visningen lyser for. Du hører et lydsignal. blinker.
- Trykk kort i midten av den trådløse kokesensoren i løpet av 30 sekunder.
  - Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom kokesensoren og betjeningspanelet visuelt i displayet til kokesonen.

**Resultat**

	Feilfri forbindelse	PerfectCook Sensor er tilgjengelig.
	Feil på tilkoblingen	Kommunikasjonsfeil <ul style="list-style-type: none"> <li>Gjenta tilkoblingsprosessen. Dersom resultatet fortsatt er , må du melde fra til kundeservice.</li> </ul>



**Resultat**

- 2 Feil på tilkoblingen
- Kommunikasjonsfeil
- Bluetooth-kommunikasjonsfeil. Gjenta tilkoblingsprosessen.
  - Du trykket ikke i midten av den trådløse kokesensoren innen 30 sekunder etter at du valgte kokesone. Gjenta tilkoblingsprosessen.
  - Batteriet til den trådløse kokesensoren er tomt. Bytt batteri, tilbakestill den trådløse kokesensoren, og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.

**Tilbakestill trådløs kokesensor**

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

3. Gjenta tilkoblingsprosessen fra og med punkt 2.

**Still inn kokepunkt**

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Dersom vannet koker for svakt eller for sterkt, kan du stille inn kokepunktet. Gjør følgende: Velg grunninnstillingen  $\leq 4$ . Grunninnstillinger  $\rightarrow$  Side 19

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

<sup>1</sup> Grunninnstilling

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

## 14 Trådløs kokesensor

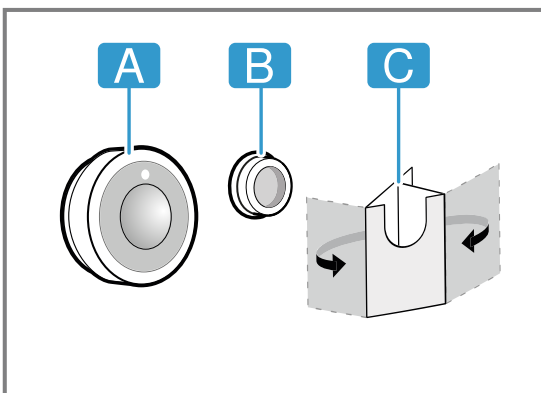
For å kunne bruke PerfectCook Sensor må du kjøpe en trådløs kokesensor.

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

### 14.1 Leveringsinnhold

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

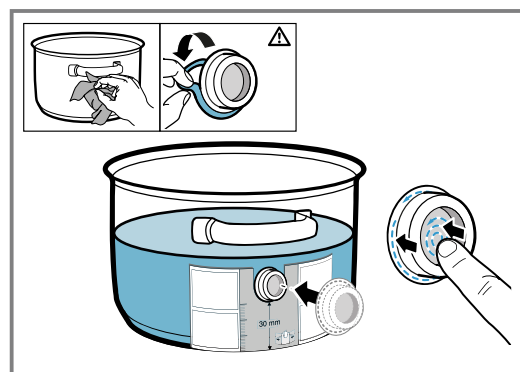
- **A** Trådløs kokesensor
- **B** Silikonfeste
- **C** Sjablong



### 14.2 Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester kokesensoren til kokekaret. For påsetting på kokekar:

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



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

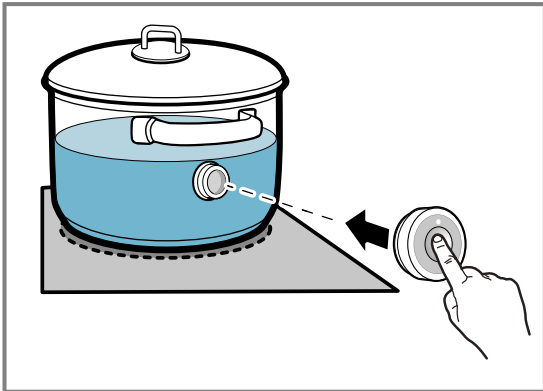
**Merk:** Når silikonfestet løsner, bruker du et nytt. Ved behov kan du kjøpe et sett på fem silikonfester hos en forhandler, hos vår kundeservice eller på vårt offisielle nettsted [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) under artikkelnummer 17007119.

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



### 14.3 Sette på trådløs kokesensor

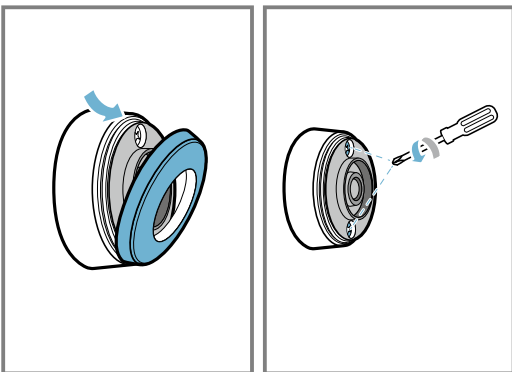
1. Pass på at silikonfestet er helt tørt før du setter på kokesensoren.
2. Plasser kokesensoren på silikonfestet slik at den sitter perfekt.



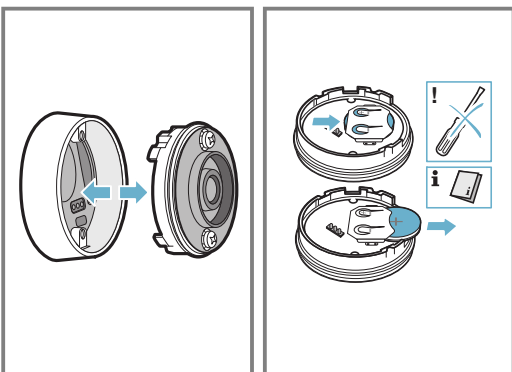
### 14.4 Bytte batteri

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

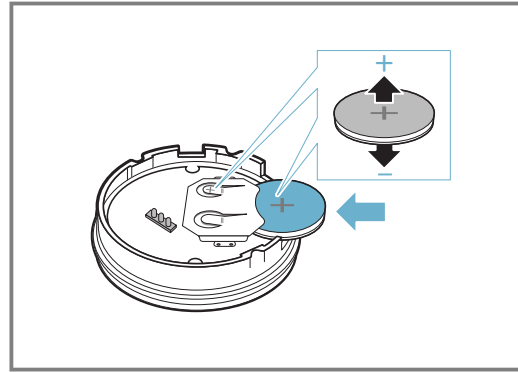
1. Trekk av silikondekselet fra underdelen av kokesensoren, og fjern de to skruene med en skrutrekker.



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

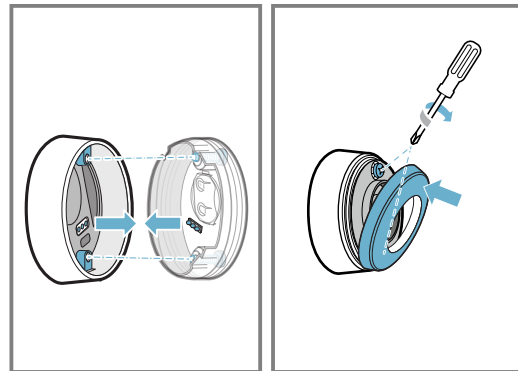


3. Sett inn et nytt batteri, og vær obs på batteripolene. Bruk bare kvalitetsbatterier av typen CR2032.



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

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



### 14.5 Rengjøring

#### Kokesensor

Rengjør den med en fuktig klut. Den må ikke settes i oppvaskmaskinen, og den må ikke bli våt. Når du ikke bruker kokesensoren, fjerner du den fra kokekaret og oppbevarer den på et rent og sikkert sted unna varmekilder.

#### Silikonfeste

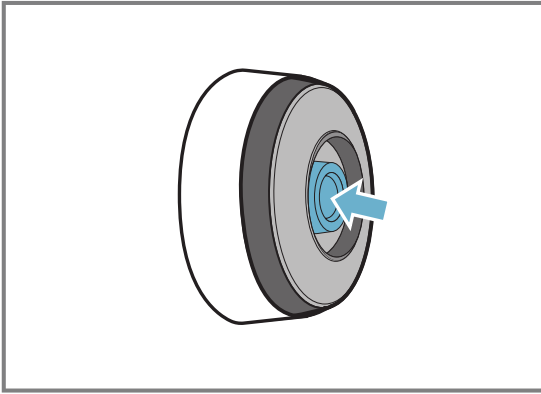
Rengjør og tørk festet før du setter på kokesensoren. Egnert for oppvaskmaskin.

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

#### Seglass på trådløs kokesensor

Hold seglasset rent og tørt. Gjør følgende:

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



#### Merknader

- Ikke bruk harde og ru gjenstander som børster eller skuresvamber og ikke bruk skuremidler når du skal rengjøre koketoppen.

- For å unngå smuss og riper på den trådløse kokesensoren bør du unngå å berøre den med fingrene.

### 14.6 Samsvarserklæring

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

En utførlig samsvarserklæring iht. direktiv RED finner du på [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på produktsiden for apparatet under overskriften Tilleggsdokumenter. Logoene og merket Bluetooth® er registrerte varemerker som tilhører Bluetooth SIG, Inc., og BSH Hausgeräte GmbH bruker dem utelukkende og konsekvent på lisens. Alle andre merker og handelsnavn tilhører de enkelte selskapene.

---

## 15 Barnesikring

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

### 15.1 Slå på Barnesikring

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

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

### 15.2 Slå av Barnesikring

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

### 15.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av koketoppen. Mer informasjon om hvordan du slår funksjonen på og av, finner du i kapitlet Grunninnstillinger → Side 19.

---

## 16 Vaskebeskyttelse

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

### 16.1 Slå på Vaskebeskyttelse

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

### 16.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

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

---

## 17 Individuell sikkerhetsutkobling



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

Trykk på en vilkårlig knapp.

## 18 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.



### 18.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
c 1	Barnesikring	0 - Manuell. <sup>1</sup> 1 - Automatisk. 2 - Slått av.
c 2	Lydsignaler	0 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av. 1 - Kun feilsignal er slått på. 2 - Kun bekreftessignal er slått på. 3 - Alle signaltoner er slått på <sup>1</sup> .
c 3	Visning av energiforbruk Viser det totale energiforbruket mellom å slå av og på koketoppen i kWh. Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.	0 - Slått av. <sup>1</sup> 1 - Slått på.
c 4	Velg innstilling i henhold til høyde over havet:	1-2 - Redusering 3 - Grunninnstilling 4-9 - Økning
c 5	Automatisk utkobling av kokesonene.	00 - koblet seg ut. <sup>1</sup> 01-99 - Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varighet for timerens sluttsignaltone	1 - 10 sekunder <sup>1</sup> 2 - 30 sekunder 3 - 1 minutt
c 7	Effektbegrensning Gjør det ved behov mulig å begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt (se typeskiltet). Dersom funksjonen er aktivert og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises  og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalt for 13 ampere 3.5 - 3500 W. Anbefalt for 16 ampere. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Anbefalt for 20 ampere. ... 9 - Koketoppens maksimale effekt.
c 11	MoveMode Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen. Velg en av kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på  for å bekrefte det nye effekttrinnet.	9 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone. 5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokesone. 1.5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.
c 12	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
c 13	FlexInduction Endre innkoblingsmodus for FlexZone.	0 - Som to uavhengige kokesoner. <sup>1</sup> 1 - Som én sammenhengende kokesone.
c 14	Koble opp den trådløse kokesensoren til koketoppen.	0 - Feilfri forbindelse. 1 - Feil på forbindelse på grunn av en overføringsfeil. 2 - Feil på forbindelse på grunn av en feil i kokesensoren.
c 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger	0 - Individuelle innstillinger <sup>1</sup> . 1 - Fabrikkinnstillinger.

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

### 18.2 Til grunninnstillingene

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

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

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	02
Produksjonsnummer 2	05

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

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

### 18.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

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

## 19 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varigheiten og resultatet av matlagingen. Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.

Før du kontrollerer kokekaret, må du forsikre deg om at størrelsen på kokekarbunnen stemmer overens med størrelsen på kokesonen som skal brukes. Det er tilgjengelig via grunninnstillinger. → Side 19

### 19.1 Utføre Kokekar-test

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

- Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med størrelsen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved romtemperatur.
- Gå til grunninnstillinger og velg 12.
- Trykk på innstillingsområdet. I kokesonene blinker visningen .
- ✓ Testen pågår.
- ✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.

### 19.2 Kontrollere resultat

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

#### Resultat

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

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

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen.

## 20 Rengjøring og pleie

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

### 20.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, hos en forhandler eller i nettbutikken [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### OBS!

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

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

#### Uegnede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner

- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

### 20.2 Rengjøre platetoppen

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

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

- Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.
- Rengjør koketoppen med et rensmiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen til rengjøringsmiddelet.

#### Tips

- Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.
- Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.

## 20.3 Rengjøring av platetoppramme

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

**Merk:** Ikke bruk glasskrape.

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

# 21 Utbedring av feil

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

### ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

### ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

## 21.1 Advarsler

### Merknader

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

## 21.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. ▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblings skjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblings skjemaet.
	Feil i elektronikken ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
<i>FS</i> + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
<i>FS</i> og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1/F6</i>	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ▶ Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.

Feil	Årsak og feilsøking
<i>E8202</i>	Kokesensoren er overopphetet, og kokesonen er blitt slått av. ▶ Vent til kokesensoren er tilstrekkelig avkjølt, og aktiver funksjonen på nytt.
<i>E8203</i>	Kokesensoren er overopphetet, og alle kokesoner er blitt slått av. ▶ Når kokesensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene.
<i>E8204</i>	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 17
<i>E8205</i>	Forbindelsen til kokesensoren er brutt. ▶ Slå av funksjonen og aktiver den igjen.
<i>E8206</i>	Kokesensoren er ødelagt/defekt. ▶ Kontakt teknisk kundeservice.
Visningen for den trådløse kokesensoren lyser ikke.	Den trådløse kokesensoren reagerer ikke og displayet lyser ikke. ▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 17. ▶ Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Koble til den trådløse kokesensoren", Side 15. ▶ Meld fra til teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.
Lysen i sensoren blinker to ganger.	Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av utladet batteri. ▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 17.
Lysen i sensoren blinker tre ganger.	Forbindelsen til kokesensoren er brutt. ▶ Trykk på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Koble til den trådløse kokesensoren", Side 15.
<i>E 9000/E9010</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ▶ Kontakt strømleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings skjemaet.
<i>d E</i>	Demomodus er aktivert. ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

### 21.3 Normale lyder fra apparatet

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

## 22 Avfallsbehandling

### 22.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

## 23 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

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

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

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

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

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

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

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → *Side 19*.

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

## 24 Testretter

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

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

### 24.1 Smelte overtrekkssjokolade

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

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

### 24.2 Varme opp og holde linsegryte varm

Oppskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Oppvarming uten omrøring

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

### 24.3 Varme opp og holde linsegryte varm

F.eks.: linsediameter 5-7 mm. Starttemperatur 20 °C

Rør om etter 1 min. oppvarming

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

### 24.4 Béchamelsaus

Melketemperatur: 7 °C

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

#### Tilberede béchamelsaus

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

### 24.5 Koke risengrynsgrøt med lokk

Melketemperatur: 7 °C

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

Tilberedningstid inklusive oppkoking er ca. 45 min.

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

## 24.6 Koking risengrynsgrøt uten lokk

Melketemperatur: 7 °C

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

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

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

## 24.7 Koke ris

Oppskrift iht. DIN 44550

Vanntemperatur: 20 °C

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

## 24.8 Steke svinefilet

Starttemperatur på fileten: 7 °C

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

## 24.9 Tilberede crêpes

Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

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

## 24.10 Fritere dypfryste pommes frites

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











## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001688406** (020901)

no