



**BOSCH**



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

# Induktionshäll

PXY8..D...

[sv] Bruksanvisning

## Mer information finns i den digitala användarhandboken.



### Innehållsförteckning

1	Säkerhet.....	2
2	Undvika saksador .....	4
3	Miljöskydd och sparsamhet .....	5
4	Lämpliga kastruller, grytor och pannor.....	5
5	Lär känna.....	7
6	Användningsprincip .....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode .....	10
9	Kombinerad FlexInduction .....	11
10	Tidsfunktioner .....	11
11	PowerBoost .....	12
12	PanBoost .....	12
13	Varmhållningsfunktion .....	12
14	Överta inställningar .....	13
15	Assist.....	13
16	Trådlös koksensör .....	17
17	Barnspärr.....	19
18	Torkskydd.....	19
19	Individuell säkerhetsavstängning.....	19
20	Grundinställningar.....	19
21	Kastrulltest .....	21
22	Rengöring och skötsel .....	21
23	Avhjälpning av fel .....	22
24	Avfallshantering.....	23
25	Kundtjänst .....	24
26	Provrätter.....	24

## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.

- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transport-skador.

### 1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

Om du vill använda koksensörfunktionen ställer du in den kokzon där kastrullen med temperatursensör står.

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom använder köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktionspishällen på avsett sätt.

### 1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvi-

da detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt. Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

#### 1.4 Säker användning

##### **⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.

- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.

Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.

- ▶ Vänta inte tills hällen slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.

Livsmedel kan börja brinna.

- ▶ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

##### **⚠ VARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hällram.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

- ▶ Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

##### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.

- ▶ Ring service. → Sid. 24

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

Kontakt mellan metallföremål och fläkten under hällen kan ge elstötar.

- ▶ Förvara inte långa, spetsiga metallföremål i lådan under hällen.

##### **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

- ▶ Använd aldrig frusna kokkärl.

Den trådlösa temperaturgivaren har ett batteri som kan skadas om det blir exponerat för höga temperaturer.

- ▶ Ta bort sensorn från kastrullen, grytan och förvara den inte nära några värmekällor.

Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan.

- ▶ Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.

Såväl häll som kastrull, gryta och panna kan spricka av överhettning vid tillagning i vattenbad.

- ▶ Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
- ▶ Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

Om spisens yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.

- ▶ Använd inte spisen om ytan är sprucken eller trasig.

### **⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!**

Den trådlösa temperaturgivaren är magnetisk och kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar.

- ▶ Personer med elektroniska implantat måste hålla minst 10 cm avstånd till den magnetiska kontrollen.
- ▶ Ha aldrig kontrollen i fickorna.

### **⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!**

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

## 2 Undvika sakskador

Här hittar du de vanligaste skadeorsakerna och tips om hur du undviker dem.

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.
Fläckar, urgröpningsar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröpningsar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgningsar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hållrengöring för glaskeramik-hällar och rengör bara kall häll.
Det ger glaset urgröpningsar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning.
Repor, missfärgningsar	Grovbottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
Repor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
Risk för skador på enheten!	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontrollen eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på de delarna.

**OBS!**

Spishällen har en fläkt på undersidan.

- ▶ Om det finns en utdragslåda under spishällen bör du inte förvara några små eller vassa föremål, papper eller kökshanddukar i den. Sådana föremål kan sugas in i fläkten och skada den eller försämra kylningen.
- ▶ Det måste vara minst 2 cm avstånd mellan utdragslådans innehåll och fläktinloppet.

---

## 3 Miljöskydd och sparsamhet

### 3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

### 3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlet centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

**Tips!** Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

- Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge.

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Produktinformation enligt (EU) 66/2014 hittar du på det medföljande enhetspasset och på enhetens produktsida på Internet.

---

## 4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

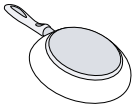


Kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten (som magneter fastnar på) som matchar kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på mindre kokzons-Ø.

### 4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Kastrullens, grytans och pannans storlek och material avgör om den blir rätt avkänd. Alla kastrull-, gryt- och pannbottnar måste vara helt jämna och släta.

Du kan kontrollera om kastruller, grytor och pannor passar med Kastrulltest. Du hittar mer information på

→ "Kastrulltest", Sid. 21

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Rekommenderad kastrull, gryta eller panna	Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning. Ferromagnetiska kastruller, grytor och pannor av emaljerat stål, gjutjärn eller rostfria specialprodukter för induktionshäll.	De fördelar värmen jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända. De hettar upp snabbt och blir säkert avkända.
	Lämplig	Botten är inte helt ferromagnetisk. Är den ferromagnetiska delen mindre än botten-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad.
	Bottnar med aluminiumhalt.	Minskar den ferromagnetiska ytan, då avger enheten mindre effekt till kastrullen, grytan eller pannan. Ev. blir då kastrullen, grytan eller pannan knappt eller inte alls avkänd och värms alltså inte upp tillräckligt.
	Olämplig	Kastrull, gryta eller panna av vanligt stål, glas, lera, koppar eller aluminium.

**Anmärkningar**

- Använd inga adapterplattor mellan hällen och kastrullen, grytan eller pannan.
- Värm inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor och använd inte tunnbottnade som kan bli för kraftigt uppvärmda.

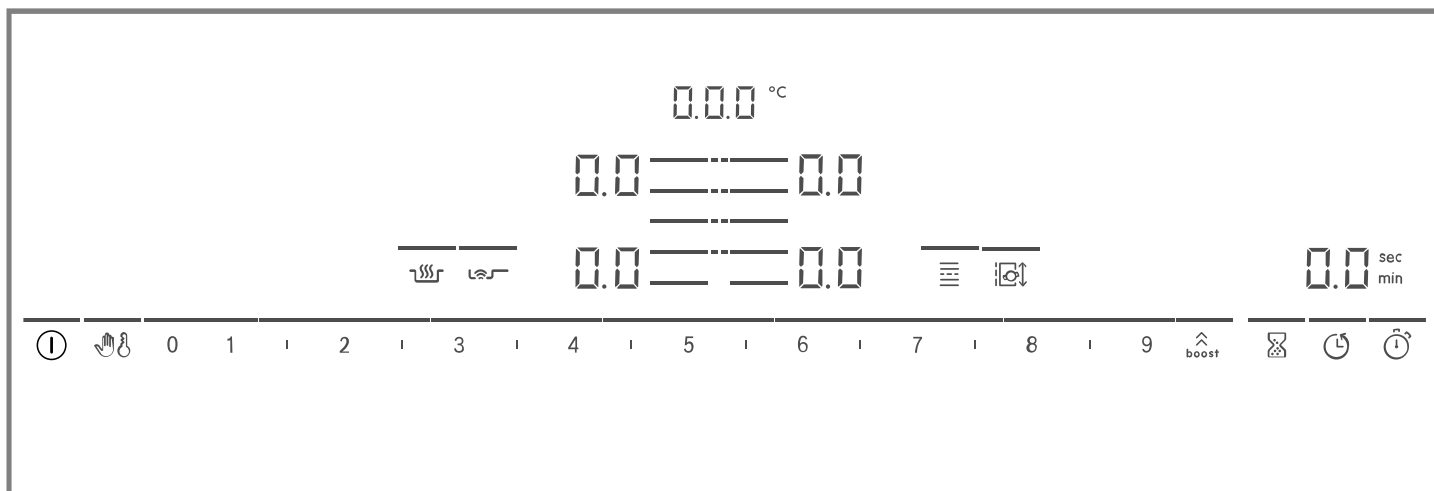
## 5 Lär känna

### 5.1 Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effekttreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

### 5.2 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



#### Anmärkningar

- Håll kontrollerna rena och torra.
- Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

#### Pekknappar

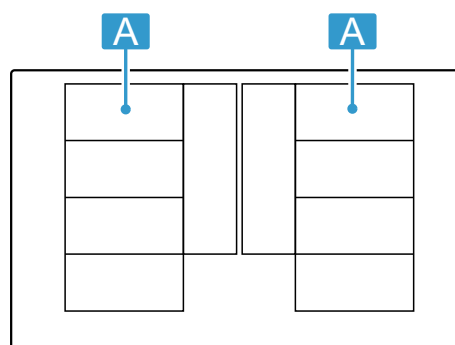
De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

Sensor	Funktion
ⓘ	Huvudbrytare
☞	Torkskydd
🔒	Barnspärr
0 1 2 3...	Inställningsdel
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Timer
⌚	Avstängningstimer
⌚	Count-up timer
🔥	Varmhållningsfunktion
🔥	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Välja kokzon

Beroende på hällens status tänds även kokzonsindikeringarna och de olika funktioner som är på och tillgängliga.

### 5.3 Fördela kokzonerna




Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som beskrivs i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variera beroende på storleken på kastruller, grytor och pannor.



Område	Maxeffekt	Maxeffektläge
A ☰ ☰ ☰ ☰	Effektläge 9 PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A ☰	Effektläge 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W
A ☰ ☰	Effektläge 9 PowerBoost	2 600 W 3 700 W
A ☰ ☰	Effektläge 9 PowerBoost	3 300 W 3 700 W



## 5.4 Kokzon

Kontrollera om kastrullens, grytans eller pannans storlek matchar kokzonen innan du börjar laga mat.

Område	Kokzonstyp
	Enkelkokzon
	Flex-zon → "FlexInduction", Sid. 9
	Utökad Flex-zon → "Kombinerad FlexInduction", Sid. 11



## 5.5 Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Indikering	Betydelse
	Kokzonen är het.
	Kokzonen är varm.

# 6 Användningsprincip


## 6.1 Slå på hällen

- ▶ Tryck på . Enheten ger signal. Symbolerna för kokzonerna och tillgängliga funktioner lyser.  lyser vid kokzonerna.
- ✓ Hällen är nu igång.

### ReStart

- ▶ Slår du på enheten inom 4 sekunder efter att du slagit av, så går hällen igång med de tidigare inställningarna.



## 6.2 Slå av hällen

- ▶ Tryck på  tills indikeringarna slocknar.
- ✓ Alla kokzoner är av.

**Notera:** Hällen slår av när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.

## 6.3 Ställa in kokzonernas effektlägen

Du får upp kokzonens 17 effektlägen från **1** till **9** med mellanliggande värden. Välj lämpligt effektläge för mat och tänkt tillagningssätt.

1. Tryck på  för den kokzon du vill ha.
- ✓ Indikeringen  lyser kraftigare.

## 6.4 Matlagningstips

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Ställ in effektläge 8-9 för förvärmning.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Lägg lock på kastrullen, grytan när maten är klar tills du ska servera.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte livsmedlen för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- Se till så att oljan inte ryker.
- Bryn på livsmedlet i småportioner i följd.
- Vissa kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar!
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du på  
→ "Spara energi", Sid. 5


2. Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.
- ✓ Effektläget är inställt.

**Notera:** Om det inte står någon kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller om den är olämplig, så blinkar valt effektläge. Kokzonen slår av efter en viss tid.


### QuickStart

- ▶ Ställer du en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad och resp. kokzon vald automatiskt när hällen går igång. Välj sedan effektläge inom 20 sekunder, annars slår hällen av.

### Ändra effektläge eller slå av kokzonen

1. Välj kokzon.
2. Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen eller ställ in på .
- ✓ Kokzonens effektläge ändrar sig eller kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

## Tillagningsrekommendationer

Tabellen anger vilka effektlägen () som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden (⌚ min) kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

		⌚ min
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
<b>Värma på och varmhålla</b>		
Grytor, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjök <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Varmkorv <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Tina och värma på</b>		
<sup>1</sup> Utan lock		
<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5		



	☰☷☹	⌚ min
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
<b>Sjuda</b>		
Kroppkakor <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
<b>Sjuda, ånga, svetta</b>		
Ris med dubbel vattenmängd	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkoka gryta	4.5 - 5.5	-
<b>Bräsa</b>		
Nätad stek	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Bräsa/steka med lite fett<sup>1</sup></b>		
Schnitzel, opanerad eller pane- rad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12
Kotletter, med eller utan pane- ring	6 - 7	8 - 12
<sup>1</sup> Utan lock		
<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

	☰☷☹	⌚ min
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10
Sautera färskas grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wok- grönsaker, strimlat kött i asia- tisk stil	7 - 8	15 - 20
Djupfryst mat, t.ex. stekmat	6 - 7	6 - 10
Pannkakor, stek i följd	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Stekta ägg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering, fritera 150-200 g per portion i 1-2 l olja, fritera portionsvis<sup>1</sup></b>		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/mun- kar, tempurafrukt	4 - 5	-
<sup>1</sup> Utan lock		
<sup>2</sup> Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

## 7 FlexInduction

Den flexibla kokzonen gör att du kan ställa på grytor och pannor av alla slags former och storlekar. De består av fyra induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan, pannan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

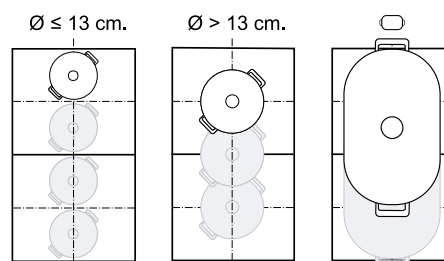
### 7.1 Placera kastruller, grytor och pannor


Du kan konfigurera den flexibla kokzonen på två sätt beroende på grytan, pannan du använder. Vi rekommenderar att du centrerar grytan eller pannan ordentligt som bilderna visar för bra registrering och värmefördelning.

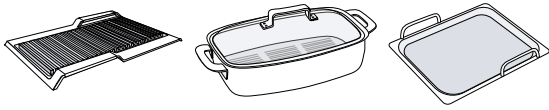
#### Som sammanhängande kokzon

Rekommenderas för tillagning med bara en gryta, panna.

- Placera grytan, pannan efter storleken:

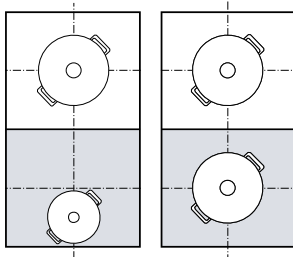


- Rekommenderad avlång gryta, panna 



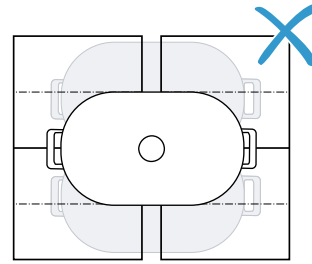
### Som två oberoende kokzoner

Rekommenderas för tillagning med två grytor, pannor. Du kan använda främre och bakre zonerna oberoende av varandra och ställa in egna effektlägen för dem.




### Obs.!


Placera inte köksredskap i mitten mellan höger och vänster zon. Annars går kokzonerna inte igång korrekt och du får inte bra slutresultat.



### 7.2 Slå på FlexInduction

- Sätt grytan, pannan på kokzonen.
- Välj kokzon.
  - ✓ Kokzonerna delas eller slås ihop automatiskt beroende på grytan, pannans storlek och placering.
  - ✓ Är FlexInduction hopkopplad, så lyser .

#### Anmärkningar

- Tryck på , så kan du ändra kokzonsinställningarna manuellt.
- Så här ändrar du den flexibla kokzonens grundinställning: I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör. → Sid. 19
- Flyttar du eller lyfter av grytan, pannan på en aktiv, hopkopplad kokzon, så påbörjar enheten en automatisk sökning. Varje gryta, panna sökning hittar på kokzonen blir uppvärmd med tidigare valt effektläge.

## 8 MoveMode

Med funktionen ändrar du kastrullens, grytans eller pannans effektläge genom att bara skjuta den fram eller tillbaka på den flexibla kokzonen. Zonen är indelad i tre delar med olika effektlägen.

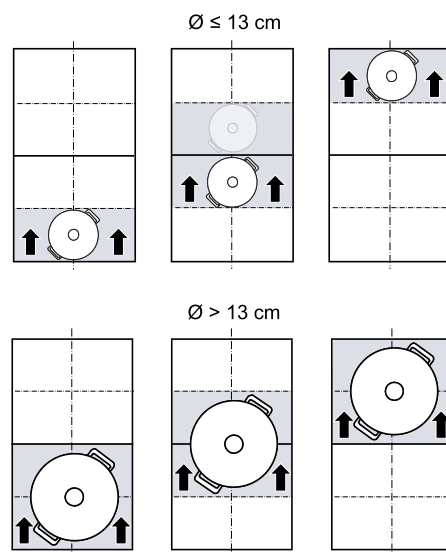
### 8.1 Placera och flytta kastruller, grytor och pannor

Använd bara en kastrull, gryta eller panna. Kokzonsdelen beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder samt hur stor den är och var den står.

Varje kokzonsdel har ett förinställt effektläge:



- Främre delen = effektläge **9**
- Mellandelen = effektläge **5**
- Bakre delen = effektläge **1,5**

Du kan ändra grundinställningens förinställda effektlägen. I kap. Grundinställningar får du reda på hur du gör → Sid. 19.



### 8.2 Slå på MoveMode

**Krav:** Ställ bara en kastrull, gryta eller panna på den flexibla zonen.

1. Välj en av de båda flexibla zonerna.
2. Tryck på .
  - ✓ Effektläget för delen med kastrullen, grytan eller pannan lyser vid  på kokzonsindikeringen.
  - ✓ Funktionen är på.

**Notera:** Du kan ändra kokzonsdelarnas effektlägen under tillagningen.

## 9 Kombinerad FlexInduction

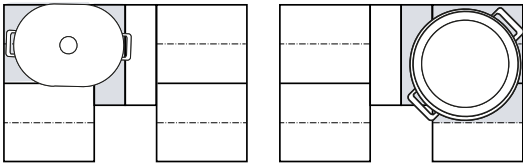
Med den utökade kokzonen kan du laga mat med större kastruller, grytor och pannor eller ställa avlånga grytor längs sidan.

Den utökade kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du kan inte slå på den utökade kokzonen separat.

### 9.1 Placera kastrullen, grytan eller pannan efter form och storlek

Centrera kastrullen, grytan eller pannan på den bakre delen av den utökade flexibla kokzonen.

Beroende på kastrullens, grytans eller pannans storlek och hur mycket den täcker kokzonen, så kan du slå på den flexibla kokzonen som två oberoende kokzoner eller en sammanhängande kokzon:



## 10 Tidsfunktioner




Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer
- Count-up timer



### 10.1 Avstängningstimer

Det går att programmera en tillagningstid för en eller flera kokzoner. Kokzonen slår av automatiskt när tiden går ut.


#### Slå på Avstängningstimer

1. Välj kokzon och effektläge.
2. Tryck på .
  - ✓ Kokzonsindikeringen  tänds.
3. Ställ in tillagningstiden på inställningsdelen.
  - Vill du ställa in en tillagningstid under 10 minuter, tryck alltid på 0 innan du väljer värdet du vill ha.
4. Bekräfta med .
  - ✓ Tillagningstiden börjar räkna ned.
  - ✓ Enheten ger ljudsignal och kokzonen slår av när tillagningstiden går ut.

### 8.3 Slå av MoveMode


- ▶ Tryck på .
- ✓ Indikeringen vid  slår av.
- ✓ Funktionen slår av.

### 9.2 Slå på Kombinerad FlexInduction

1. Sätt den kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen så att du täcker den utökade delen.
2. Välj kokzon och effektläge. Indikeringarna för kokzon och  utökad zon tänds.
  - ✓ Zonen är på.

**Notera:** Lyft och ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen när indikeringen inte lyser.




### 9.3 Slå av Kombinerad FlexInduction

- ▶ Välj kokzon och ställ i läge  på inställningsdelen.
- ✓ Funktionen slår av.

#### Anmärkningar

- Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och PerfectFry Sensor är på, så går tillagningstiden inte igång förrän valt temperaturläge är uppnått.
- Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och PerfectCook Sensor är på, så går tillagningstiden inte igång förrän valt temperaturläge är uppnått.



#### Avstängningstimer ändra eller slå av

1. Välj kokzon och tryck sedan på .
2. Ändra tiden på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.
3. Bekräfta med .

### 10.2 Timer




Gör att du kan slå på en timer 0 till 99 min. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonerna automatiskt.

#### Slå på Timer

1. Tryck på .
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen.
3. Bekräfta med .

- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ När tiden har gått hörs en signal och displayerna blinkar.


### Timer ändra eller stänga av

1. Tryck på .
2. Ändra timertiden på inställningsdelen eller ställ in på  för att radera tiden.
3. Bekräfta med .



### 10.3 Count-up timer

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.


#### Slå på Count-up timer

- ▶ Tryck på .
- ✓ Tiden börjar räkna ned.

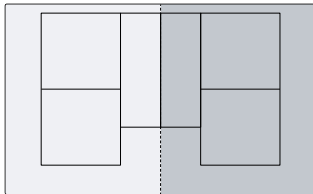
#### Slå av Count-up timer

1. Tryck på . Stoppuret stannar. Timerindikeringarna fortsätter lysa.
2. Tryck på . Indikeringarna slocknar.



## 11 PowerBoost

Funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än med .

Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.






### 11.1 Slå på PowerBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på . Symbolen  tänds.
- ✓ Funktionen är på.


**Notera:** Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

### 11.2 Slå av PowerBoost

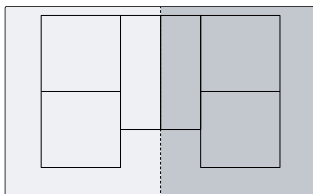
1. Välj kokzon.
2. Tryck till på . Indikeringen  slocknar och kokzonen återgår till effektläge .
- ✓ Funktionen slår av.

**Notera:** Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

## 12 PanBoost

Funktionen hettar upp pannor snabbare än med .



Funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



### 12.1 Användningsrekommendationer




- Lägg inte lock på stekpannan.
- Hetta aldrig upp tomma pannor utan uppsikt.
- Använd kalla pannor.
- Använd pannor med helt jämn botten. Använd inte pannor med tunn botten.

### 12.2 Slå på PanBoost

1. Välj kokzon.
2. Tryck till två gånger på .  tänds.
- ✓ Funktionen är på.

**Notera:** Du kan även slå på funktionen när du lagar mat med hopkopplad FlexZone.

### 12.3 Slå av PanBoost


1. Välj kokzon.
2. Tryck till på .  slocknar och kokzonen återgår till effektläge .
- ✓ Funktionen slår av.

**Notera:** Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder för att undvika höga temperaturer.

## 13 Varmhållningsfunktion

Du kan använda funktionen för att smälta choklad och smör samt varmhålla mat.

### 13.1 Slå på Varmhållningsfunktion

1. Välj den kokzon du vill ha.
2. Tryck på  inom 10 sekunder.

-  tänds.
- ✓ Funktionen är på.

### 13.2 Slå av Varmhållningsfunktion

1. Välj kokzon.
2. Tryck till på .

Lo slocknar.

✓ Funktionen slår av.

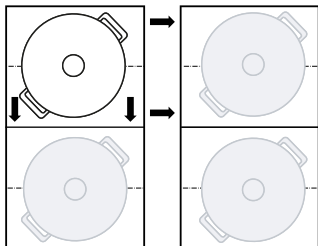
## 14 Överta inställningar

Funktionen överför effektläge, inställd tillagningstid och vald kokzon från en kokzon till en annan.

### 14.1 Överta inställningar

**Krav:** Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på och som du inte förinställt eller använt tidigare.

1. Flytta kastrullen, grytan eller pannan.



Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och på den nya kokzonsindikeringen blinkar växelvis tidigare valt effektläge och Lo.

2. Välj den nya kokzonen för att överta inställningarna. Enheten ställer in effektläget på Lo från den ursprungliga kokzonen.

✓ Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.

**Notera:** Vill du ställa en ny kastrull, gryta eller panna på en annan kokzon innan du bekräftat inställningarna, så kan du använda funktionen för båda kastrullerna, grytorna eller pannorna.

## 15 Assist

Matlagningsguiden ger dig smidig matlagning och suveräna slutresultat.

När du valt den temperatur du vill ha, så mäter givarna temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan och håller den konstant under tillagningen.

### Fördelar

- När vald temperatur är uppnådd, så hålls den konstant, vilket sparar effekt.
- Oljan blir inte överhettad och maten kokar inte över.

### 15.1 PerfectFry Sensor

Passar för att tillaga och reducera såser, göra pannkakor, smörsteka ägg, steka grönsaker och biffar till den tillagningsgrad du vill ha med full kontroll på temperaturen.

Funktionen finns på alla kokzoner markerade med symbolen

### Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.

Läge	Temperatur	Funktioner	Kastruller, grytor och pannor
1	120°C	Koka och reducera såser, steka grönsaker	
2	140°C	Bryna på i olivolja eller smör	
3	160°C	Steka fisk och grova livsmedel	

Läge	Temperatur	Funktioner	Kastruller, grytor och pannor
4	180°C	Fritera panerat, fryst och grillat	
5	215°C	Högtemperaturgrill och grillplatta	

### Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

Det finns specialframtagna kastruller, grytor och pannor för funktionen som ger optimalt resultat.



Kastruller, grytor och pannor	Rekommenderad kokzon
Stekpanna Ø 15 cm	Enkelkokzon
Stekpanna Ø 19 cm	Enkelkokzon
Stekpanna Ø 21 cm	Enkelkokzon
Stekpanna Ø 28 cm	Utökad Flex-zon
Teppanyaki	Flex-zon
Grill	Flex-zon

Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppen [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Notera:** Du kan även använda andra kastruller, grytor eller pannor. Men beroende på kastrullens, grytans eller pannans egenskaper kan uppnådd temperatur avvika från valt temperaturläge.


### Slå på PerfectFry Sensor

1. Sätt tom panna på kokzonen.
2. Välj kokzon och tryck sedan på



3. Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.
- ✓ Funktionen går igång.  blinkar tills inställd måltemperatur är uppnådd.
  - ✓ Är måltemperaturen uppnådd, så ger enheten signal och  slutar blinka.
4. Lägg i stekfett och mat i stekpannan.

**Notera:** Behöver du mer än 2,5 dl olja vid tillagningen, tillsätt oljan och vänta några sekunder innan du lägger i maten.


































































### Slå av PerfectFry Sensor

- ▶ Välj kokzon och tryck sedan på .
- ✓ Funktionen slår av.

### Tillagningsrekommendationer med PerfectFry Sensor

Följande tabell visar perfekt temperaturläge för ett urval maträtter. Temperatur  och tillagningstid  min beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

-  Stekpanna
-  Teppanyaki
-  Grillplatta

	Kastruller, grytor och pannor		 min
<b>Kött</b>			
Schnitzel	  	4	6-10
Schnitzel, panerad		4	6-10
Filé	  	4	6-10
Kotletter	  	3	10-15
Cordon bleu, wienerschnitzel		4	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock	  	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tjock	  	5	8-12
Biff, well done, 3 cm tjock	  	4	8-12
T-bensstek, rare, 4,5 cm tjock	  	5	10-15
T-bensstek, medium, 4,5 cm tjock	  	5	20-30
Fågelbröst, 2 cm tjockt	  	3	10-20
Fläsk	  	2	5-8
Köttfärs		4	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjock	  	3	6-15
Frikadeller, 2 cm stora		3	10-20
Grillkorv	  	3	8-20
Chorizo, färskkorv	  	3	10-20
Spett, kebaber	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
<b>Fisk och skaldjur</b>			
Fiskfilé	  	4	10-20
Fiskfilé, panerad		4	10-20
Stekt fisk, hel	  	3	10-20
Sardiner	  	4	6-12
Scampi, räkor	  	4	4-8
Bläckfisk	  	4	6-12
<b>Äggrätter</b>			

	Kastruller, grytor och pannor		 min
Smörstekt ägg		2	2-6
Stekta ägg		4	2-6
Äggröra		2	4-9
Omelett		2	3-6
Fattiga riddare		3	4-8
Crêpes, blinier, tortitas, tacos		5	1-3
<b>Grönsaker</b>			
Stekpotatis		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Rårakor		5	2-4
Lök, stekt vitlök		2	2-10
Lökringar		3	5-10
Zucchini, aubergine, paprika	 	2	4-12
Grön sparris	 	3	4-15
Svamp	 	4	10-15
Sveta grönsaker i olja		1	10-20
Grönsaker i tempurasmät		4	5-10
<b>Frysvaror</b>			
Chicken nuggets		4	10-15
Fiskpinnar		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Stekmat		3	6-10
Vårullar		4	10-30
Pastejer, kroketter		5	3-8
<b>Såser</b>			
Tomatsås		1	25-35
Bechamelsås		1	10-20
Ostsås		1	10-20
Söta såser		1	15-25
Reducerade såser		1	25-35
<b>Fler</b>			
Stekt ost		3	7-10
Krutonger		3	6-10
Rostat bröd	 	4	4-8
Torkad färdigmat		1	5-10
Rostade mandlar, valnötter, pinjenötter		4	3-15
Popcorn		5	3-4

## 15.2 PerfectCook Sensor


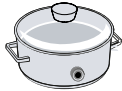
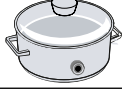
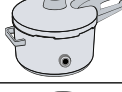

Funktionen kan värma på, sjuda, koka, tillaga, tryckkoka samt fritera mat i gryta med mycket olja med kontrollerad temperatur.

Du behöver trådlös koksensör för att använda funktionerna.

Funktionen fungerar för alla kokzoner på vanliga kastruller, grytor med trådlös koksensör.

### Temperaturlägen

Temperaturlägen för matlagning.



Läge	Temperatur	Funktioner	Kastruller, grytor och pannor
1	70°C	Värma på och varmhålla	
2	90°C	Tillagning	
3	100°C	Koka upp	
4	120°C	Tryckkoka	
5	180°C	Fritera	

### Tips PerfectCook Sensor

- Den trådlösa koksensorn mäter vätsketemperaturen genom silikonlappen som sitter på behållaren. Sili-konlappen måste vara helt täckt av vätskan den ska mäta för att ge rätt mätning.
- Den trådlösa koksensorn och kastrullens, grytans silikonlapp måste vara helt torra innan du på-börjar tillagningen.
- Ta inte bort den trådlösa koksensorn vid pågående tillagning. Ta försiktigt bort sensorn efter tillagning-en, den kan vara het.
- Använd lock, så spar du effekt
- Ställ kastrullen, grytan så att den trådlösa koksensorn pekar ut åt sidan från hällen.
- Sätt aldrig den trådlösa koksensorn på en annan het kastrull, gryta för att undvika överhettning.

### Slå på PerfectCook Sensor

**Krav:** Koppla upp den trådlösa koksensorn.

- Sätt på den trådlösa koksensorn på kastrullen, grytan.
- Ställ en kastrull, gryta med tillräckligt med vätska på den kokzonen du vill ha och lägg på locket.
- Välj den kokzon som kastrullen, grytan med den trådlösa koksensorn står på. Tryck sedan mitt på den trådlösa koksensorn.
  - ✓  lyser på kontrollerna.
- Välj matchande temperaturläge för den mat du ska koka.
  - ✓ Funktionen är på.
  - ✓  blinkar tills vattnet eller oljan uppnått rätt temperatur för att lägga i maten. Enheten ger signal och temperatursymbolen slutar blinka.
- Ta av locket och lägg i maten när enheten ger signal. Lämna locket på vid tillagning.

### Slå av PerfectCook Sensor

- Välj kokzon.
- Sätt inställningsintervallet till **00**.
  - ✓ Funktionerna slår av.

**Notera:** Vänta ca 10 sekunder innan du slår på kokfunktionerna igen.

### Tillagningsrekommendationer med PerfectCook Sensor

Följande tabell innehåller perfekt temperaturläge för ett urval maträtter. Temperatur  $\updownarrow$  °C och tillagningstid  $\ominus$  min beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

#### Värma på och varmhålla

	$\updownarrow$ °C	$\ominus$ min
Värma på gulasch	70	10-20
Värma glögg	70	5-15

#### Sjuda

	$\updownarrow$ °C	$\ominus$ min
--	-------------------	---------------

#### Kött

Grillkorv	90	10-20
-----------	----	-------

#### Fisk

Ångkokt fisk	90	15-20
--------------	----	-------

#### Ägg

Pocherade ägg	90	2-5
---------------	----	-----

#### Potatis

Potatisklimp	90	30-40
--------------	----	-------

#### Pasta och gryn

Ris	90	25-35
Förvällt ris	90	25-35
Fullkornsris	90	45-55
Ris, basmati, thailändskt	90	8-12
Vildris	90	20-30
Polenta	90	3-8
Mannagrynsgröt	90	5-10

#### Soppor

Redda snabbsockpor	90	10-15
--------------------	----	-------

#### Dessert

Risgrynsgröt	90	40-50
Havregrynsgröt	90	10-15
Chokladpudding	90	3-5

#### Fler

Mjök	90	3-10
------	----	------

#### Koka upp

	$\updownarrow$ °C	$\ominus$ min
--	-------------------	---------------

#### Kött

Järpar	100	20-30
Kyckling	100	60-90
Kalv	100	60-90

#### Ägg

Kokta ägg	100	5-10
-----------	-----	------

#### Grönsaker och baljväxter

Broccoli	100	10-20
Blomkål	100	10-20
Brysselkål	100	30-40
Gröna bönor	100	15-30
Kikärtor	100	60-90

	⌘ °C	⌚ min
Ärtor	100	15-20
Gröna linser	100	45-60
<b>Potatis</b>		
Gnocchi	100	3-6
Potatis, kokt	100	30-45
Sötpotatis	100	30-45
<b>Pasta och gryn</b>		
Durumpasta	100	7-10
Färsk pasta	100	3-5
Fullkornspasta	100	7-10
Durumpasta, fylld	100	15-20
Färsk pasta, fylld	100	5-8
Quinoa	100	10-12
<b>Soppor</b>		
Hemgjord fond	100	60-90
Snabbsoppor	100	5-10
<b>Desserter</b>		
Kompott	100	15-25
<b>Frysvaror</b>		
Gröna bönor	100	15-30
<b>Tryckkoka</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Kött</b>		
Kyckling	120	15-25
Kalv	120	15-25
<b>Grönsaker och baljväxter</b>		
Grönsaker	120	3-6
Kikärtor	120	25-35
Gröna linser	120	10-20
Bönor	120	25-35
<b>Potatis</b>		
Potatis	120	10-20
Sötpotatis	120	10-20
<b>Pasta och gryn</b>		
Ris	120	6-8
Fullkornsrisk	120	12-18
<b>Soppor</b>		
Hemgjord fond	120	20-30
<b>Fritera med mycket olja</b>		
Använd lock för att hetta upp oljan och ta av för att steka maten.		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Kött</b>		
Kycklingdelar	180	10-15
Järpar	180	10-15
<b>Fisk</b>		
Fisk, doppad i frituremet, panerad	180	10-15
<b>Grönsaker och baljväxter</b>		

	⌘ °C	⌚ min
Grönsaker doppade i frituremet, panerade	180	4-8
Champinjoner, panerade eller doppade i frituremet	180	4-8
<b>Desserter</b>		
Munkar, donuts och klenäter	180	5-10
<b>Frysvaror</b>		
Pommes frites	180	4-8

### 15.3 Trådlös koksensorn

Du måste köpa en trådlös koksensorn för att använda PerfectCook Sensor.

Du kan köpa trådlös koksensorn hos service, i vår onlineshop eller i [www.bosch-home.com-butik](http://www.bosch-home.com-butik).

#### Koppla upp trådlös koksensorn

Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna såhär:

- Välj grundinställningen  $\mathcal{H}$ . Grundinställningar → Sid. 19  
✓ - tänds.
- Välj en kokzon med lysande kokzonsindikering. Enheten ger signal.  $\mathcal{H}$  blinkar.
- Tryck till mitt på den trådlösa koksensorn inom 30 sekunder.
  - Du får upp uppkopplingsstatus mellan koksensorn och kontroller på kokzonsindikeringen efter några sekunder.

#### Resultat

$\mathcal{H}$ Felfri uppkoppling	PerfectCook Sensor finns.
$\mathcal{I}$ Felaktig uppkoppling	Kommunikationsfel <ul style="list-style-type: none"> <li>Gör om uppkopplingen. Får du upp <math>\mathcal{I}</math> igen, kontakta service.</li> </ul>
$\mathcal{Z}$ Felaktig uppkoppling	Kommunikationsfel <ul style="list-style-type: none"> <li>Bluetooth-kommunikationsfel. Gör om uppkopplingen.</li> <li>Du har inte tryckt mitt på den trådlösa koksensorn inom 30 sekunder efter att du valt kokzon. Gör om uppkopplingen.</li> <li>Den trådlösa koksensorns batteri är slut. Byt batteri, återställ den trådlösa koksensorn och gör om uppkopplingen.</li> </ul>

#### Återställa den trådlösa koksensorn

- Tryck mitt på koksensorn i ca 8 - 10 sekunder.
  - Den trådlösa koksensorns LED-indikering tänds tre gånger under förloppet.
  - Återställningen börjar tredje gången LED:n tänds.
- Sluta trycka mitt på den trådlösa koksensorn.
  - Den trådlösa koksensorn är återställd när LED:n slocknar.
- Gör om uppkopplingen från punkt 2.

#### Ställa in kokpunkten

Vattnets kokpunkt beror på hur högt över havet du befinner dig. Kokar vattnet för mycket eller för lite, så kan du ställa in kokpunkten. Gör såhär:



Välj grundinställningen  $\approx 4$ . Grundinställningar  
→ Sid. 19

Fals	Inställning $\approx 4$
0 möh	1
100 - 200 möh	2
200 - 400 möh	3 <sup>1</sup>
400 - 600 möh	4
600 - 800 möh	5

<sup>1</sup> Grundinställning

Fals	Inställning $\approx 4$
800 - 1000 möh	6
1000 - 1200 möh	7
1200 - 1400 möh	8
Över 1400 möh	9

<sup>1</sup> Grundinställning

**Notera:** Temperatur 3/100°C räcker för att koka effektivt, men vill du ställa in intensivare kokning, så kan du välja ett lägre läge.

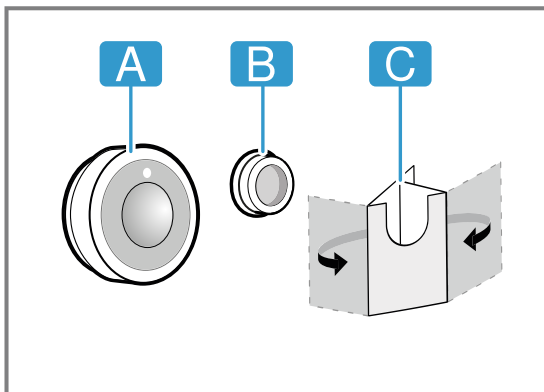
## 16 Trådlös koksensör

Du måste köpa en trådlös koksensör för att använda PerfectCook Sensor.  
Du kan köpa trådlös koksensör hos service, i vår onlineshop eller i [www.bosch-home.com-butik](http://www.bosch-home.com-butik).

### 16.1 Medföljande tillbehör

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

- **A** Trådlös koksensör
- **B** Silikonlapp
- **C** Mall

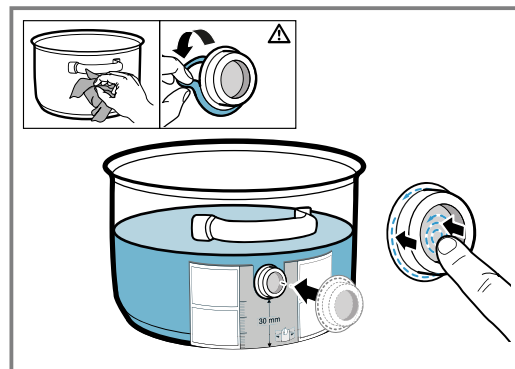


### 16.2 Sätta på silikonlappen

Silikonlappen håller koksensorn på kastrullen, grytan.  
Sätt på kastrullen, grytan såhär:

1. Fästyten på kastrullen, grytan, pannan måste vara fri från fett. Rengör kastrullen, grytan, pannan, torka av ordentligt och sprita t.ex. fästyten.

2. Ta bort skyddsfolien från silikonlappen. Fäst silikonlappen på rätt höjd utvändigt på kastrullen, grytan med den medföljande mallen.



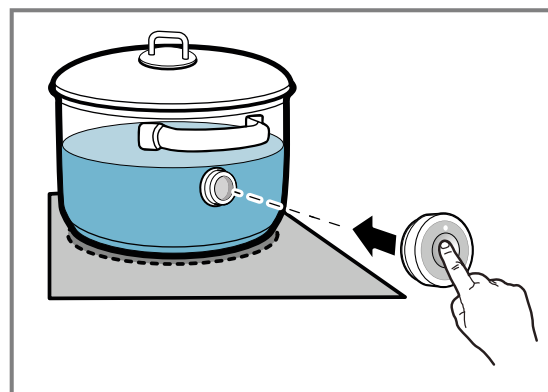
3. Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.
4. Låt limmet torka en timme. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

**Notera:** Sätt på ny silikonlapp om den lossar. Du kan köpa 5-pack med silikonlappar i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), ange artikelnummer 17007119.

Lim bryts ned med tiden vid lagring. Sätt på silikonlapparna direkt när du får dem på behållarna, så undviker du det.

### 16.3 Sätta på den trådlösa koksensorn

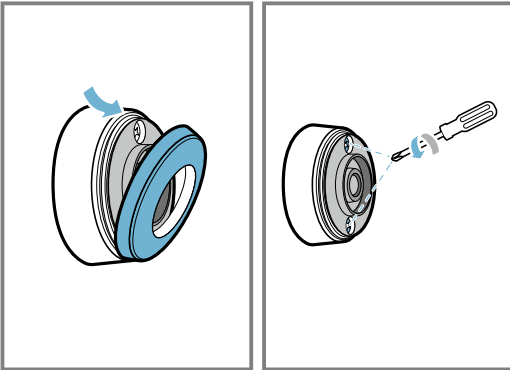
1. Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på koksensorn.
2. Sätt koksensorn så att den sitter perfekt på silikonlappen.



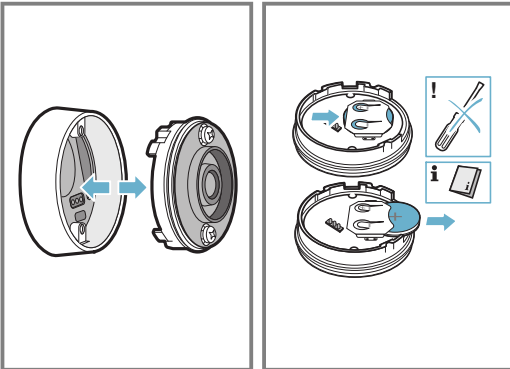
## 16.4 Byta batteri

Tänds inte LED:n på den trådlösa koksensorn när du trycker, så är batteriet slut. Byta batteri:

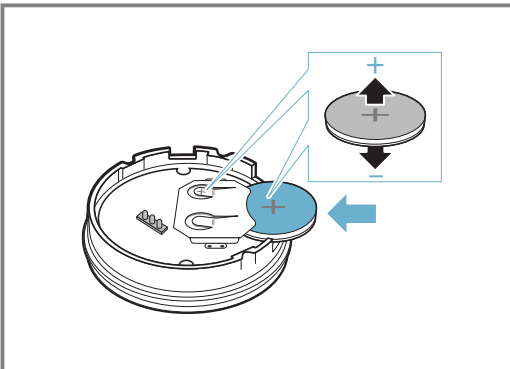
1. Ta av silikonlocket på koksensörhöljets underdel och skruva ur de båda skruvarna med mejsel.



2. Öppna koksensörlocket och ta ut batteriet ur sockeln.

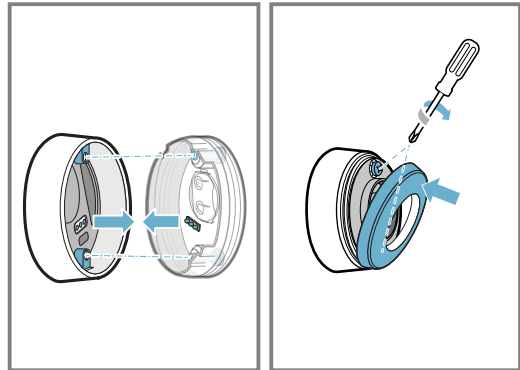


3. Sätt i nytt batteri och följ anvisningarna om batteripolerna. Använd bara kvalitetsbatterier av CR2032-typ.



**Notera:** Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.

4. Stäng koksensörlocket. Skruvurtagen på locket ska passa in i fördjupningarna på höljesunderdelen. Fäst silikonlocket på koksensörhöljets underdel och skruva åt skruvarna med mejsel.



## 16.5 Rengöring

### Koksensör

Rengör med fuktad trasa. Maskindiska inte och blöt inte ned den.

Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.

### Silikonlapp

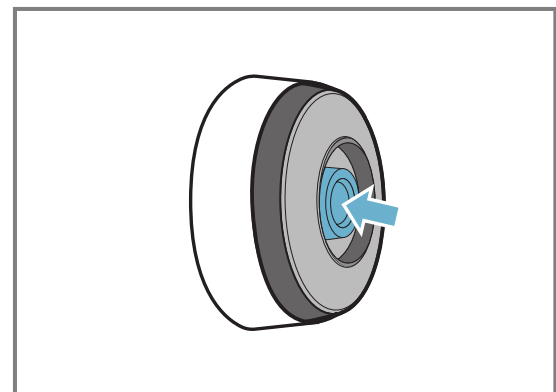
Rengör och torka av koksensorn innan du sätter på den. Går att maskindiska.

**Notera:** Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.

### Den trådlösa koksensorns siktglas

Håll siktglaset rent och torrt. Gör så här:

1. Ta bort smuts och fettstänk med jämna mellanrum.
2. Rengör med trasa eller topz och fönsterputs.



### Anmärkningar

- Rengör inte hällen med hårda, grova objekt som spiralborstar eller skursvampar och använd inte skurmedel.
- Rör inte den trådlösa koksensorn med fingrarna så att den blir smutsig eller repad.

## 16.6 Överensstämelseintyg

BSH Hausgeräte GmbH intygar att funktionen trådlös koksensör uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Utförligare överensstämelseintyg enligt direktiv RED hittar du på [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på enhetens produktsida under rubriken Övriga dokument.




Loggan och varumärket Bluetooth® är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG och BSH Hausgeräte GmbH:s användning av varumärkena är licensierad. Alla andra varumärken och produktnamn tillhör resp. företag.

## 17 Barnspärr



Hällen har barnspärr. Gör att barn inte kan slå på hällen.

### 17.1 Slå på Barnspärr

**Krav:** Hällen måste vara av.

1. Tryck till på .
  2. Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Indikeringen  lyser i 10 sekunder.
  - ✓ Hällen är spärrad.

### 17.2 Slå av Barnspärr

1. Tryck till på .
  2. Tryck på  i 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.

### 17.3 Automatisk barnspärr

Hällen kan även slå på barnspärren automatiskt varje gång du slår av.



Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på och av funktionen → *Sid. 19*.

## 18 Torkskydd

Ger möjlighet att spärra kontrollerna vid rengöring så att inställningarna inte ändras oavsiktligt.


Spärren påverkar inte huvudbrytaren.

### 18.1 Slå på Torkskydd

- ▶ Tryck på . Enheten ger varningssignal och  tänds.
- ✓ Kontrollerna är nu spärrade i 35 sekunder. Enheten ger signal 5 sekunder innan den slår av.

### 18.2 Slå av Torkskydd

Slå av funktionen tidigare:

- ▶ Tryck på .
- ✓ Spärren av kontrollerna slår av.

## 19 Individuell säkerhetsavstängning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på automatisk avstängning.

Kokzonen visar **FB** och slår av.






Tiden från 1 till 10 timmar beror på valt effektläge.

Tryck på någon av knapparna för att slå på kokzonen.


## 20 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

### 20.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
 	Barnspärr	 - Manuell. <sup>1</sup>  - Automatisk.  - Av.



<sup>1</sup> Fabriksinställning


Indikering	Inställning	Värde
c 2	Ljudsignaler	0 – Kvitterings- och felsignal är av. 1 – Bara felsignal är på. 2 – Bara kvitteringssignal på. 3 – Alla ljudsignaler är på <sup>1</sup> .
c 3	Effektförbrukningsdisplay Visar den totala energiförbrukningen mellan att sätta på och stänga av hällen i kWh. Visningens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningskvalitet.	0 – Av. <sup>1</sup> 1 – På.
c 4	Välj inställning efter höjd över havet:	1-2 – Minska. 3 – Grundinställning. 4-9 – Öka.
c 5	Automatisk avstängning av kokzonerna.	00 – avstängd. <sup>1</sup> 01-99 – Minuter till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut	1 – 10 sekunder <sup>1</sup> 2 – 30 sekunder 3 – 1 minut
c 7	Effektbegränsning Begränsar hällens totaleffekt om det behövs pga. husets elinstallation. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt (se typskylten). Är funktionen på och hällen uppnår inställd effektgräns, så får du upp _ på displayen och kan inte välja högre effektlägen.	0 – Av. Hällens maxeffekt <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Lägsta effekt. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rek. vid 13 A 3.5 – 3500 W. Rek. vid 16 A. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Rek. vid 20 A. ... 9 – Hällens maxeffekt.
c 11	MoveMode Ger möjlighet att ändra de förinställda effektlägena på den flexibla kokzonens kokzonsdelar. Välj en av de båda kokzonerna, ställ in det effektläge du vill på inställningsdelen och tryck på  för att bekräfta det nya effektläget och välja nästa kokzonsdel.	9 – Förinställt effektläge för främre kokzonen. 5 – Förinställt effektläge för mittkokzonen. 1.5 – Förinställt effektläge för bakre kokzonen.
c 12	Kastrulltest Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytor- och pannornas kvalitet.	0 – Olämplig. 1 – Inte optimal. 2 – Lämplig.
c 13	FlexInduction Ändra hur Flex-zonläget slår på.	0 – Som två oberoende kokzoner. <sup>1</sup> 1 – Som en sammanhängande kokzon.
c 14	Koppla upp den trådlösa koksensorn mot hällen.	0 – Felfri uppkoppling. 1 – Feluppkoppling pga. överföringsfel. 2 – Feluppkoppling: pga. koksensornfel.
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	0 – Individuella inställningar <sup>1</sup> . 1 – Fabriksinställningar.

<sup>1</sup> Fabriksinställning




## 20.2 Till grundinställningarna

**Krav:** Hällen måste vara av.

1. Tryck på  för att slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på  inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Förteckning över teknisk support (TK)	 1
Tillverkningsnummer	Fd

Produktinformation	Indikering
Tillverkningsnummer 1	02.
Tillverkningsnummer 2	0.5

- ✓ De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck på inställningsdelen för att få upp separata indikeringar.
- 3. Tryck på  för att hoppa till grundinställningarna.
- ✓ c 1 och 0 lyser som förinställning.
- 4. Tryck på  tills du får upp den inställning du vill ha.
- 5. Välj den inställning du vill ha på inställningsdelen.
- 6. Tryck 4 sek. på .
- ✓ Inställningarna är sparade.

## 20.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▶ Tryck på ①.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

# 21 Kastrulltest

Kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet har stor påverkan på hur snabbt och bra tillagningsresultatet blir.

Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.

Se till så att kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø matchar storleken på använd kokzon före kontrollen.

Du kommer åt den via grundinställningarna. → Sid. 19

## 21.1 Kör Kastrulltest

Den flexibla kokzonen är inställd som en enda kokzon, så kontrollera bara en kastrull, gryta eller panna.




1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten centrerad på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningarna och välj  $\epsilon$  12.

3. Tryck på inställningsdelen. Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna.
- ✓ Testet är igång.
- ✓ Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

## 21.2 Kontrollera resultatet

I följande tabell hittar du vad resultatet betyder för tillagningens kvalitet och snabbhet.

### Resultat

- |   |  |
|---|--|
|  | Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och värmer inte upp.                     |
|  | Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal. |
|  | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.                            |

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen.

# 22 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

## 22.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i butik eller i onlineshopen [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- ▶ Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga rengöringsmedel medan spishällen ännu är varm. De kan orsaka märken på ytan.

### Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Repande svampar
- Högtryckstvätt och ångrengöring

## 22.2 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränner fast.

**Krav:** Hällen måste vara kall. Låt inte hällen svalna om du fått sockerfläckar, risstärkelse, plast eller aluminiumfolie på den.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

### Tips!

- Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.
- Håll botten ren på kastruller, grytor och pannor, så håller du hällytan i gott skick.

## 22.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

**Notera:** Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa. Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

## 23 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

### **⚠ VARNING! – Risk för personskador!**

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

## 23.1 Varningar

### Anmärkningar

- Får du upp *E* på displayerna, håll resp. kokzonsensor intryckt och läs av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflagging.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.

## 23.2 Displayanvisningar

Fel	Orsak och felsökning
Ingen indikering lyser.	Strömmatningen är bruten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar.</li> </ul> Enheten är inte ansluten som kopplingschemat anger. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Anslut enheten som kopplingschemat anger.</li> </ul> Elektronikfel <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.</li> </ul>
Indikeringarna blinkar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.</li> </ul>
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna.</li> </ul>
<i>FS</i> + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.</li> </ul>
<i>FS</i> och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå sedan på kokzonen igen.</li> </ul>
<i>F0</i>	Överta inställningar slår inte på. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryck på någon av knapparna för att slå av felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men Överta inställningar-funktionen fungerar inte. Kontakta service.</li> </ul>
<i>F9</i>	Kombinerad FlexInduction slår inte på. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryck på något av sensorerna för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta tillagningen med övriga kokzoner. Kontakta service.</li> </ul>
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuell säkerhetsavstängning är på. Tryck på någon av knapparna för att slå av displayen så du kan ställa in kokzonen.</li> </ul>
<i>E8202</i>	Koksensorn är överhettad och kokzonen har slagit av <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vänta tills koksensorn svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.</li> </ul>
<i>E8203</i>	Koksensorn blev överhettad och slog av alla kokzoner. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den inte nära kokzoner eller värmekällor. Slå på kokzonerna.</li> </ul>

Fel	Orsak och felsökning
<i>E8204</i>	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 18</li> </ul>
<i>E8205</i>	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Slå av och på funktionen igen.</li> </ul>
<i>E8206</i>	Koksensorn är trasig. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakta service.</li> </ul>
Den trådlösa koksensornindikeringen lyser inte.	Den trådlösa koksensorn reagerar inte och indikeringen tänds inte. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 18.</li> <li>▶ Är problemet kvar, tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i avsn. → "Koppla upp trådlös koksensorn", Sid. 16.</li> <li>▶ Är problemet kvar, kontakta service.</li> </ul>
Sensorindikeringen blinkar 2 ggr.	Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information i avsn. → "Byta batteri", Sid. 18.</li> </ul>
Sensorindikeringen blinkar 3 ggr.	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i avsn. → "Koppla upp trådlös koksensorn", Sid. 16.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakta elleverantören.</li> </ul>
<i>U400</i>	Hällen är felansluten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplingsdiagrammet anger.</li> </ul>
<i>dE</i>	Demoläget är på. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut hällen. Tryck på någon av sensorerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.</li> </ul>

### 23.3 Normala enhetsljud

Ibland kan induktionsenheter ge ifrån sig ljud eller vibrationer som surrande, väsande, knastrande ljud, fläktljud eller rytmiska ljud.

## 24 Avfallshantering

### 24.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

### 24.2 Omhändertarta batterierna

Släng batterierna i återvinningen. Släng inte batterierna i hushållssoporna.

- ▶ Släng batterierna i återvinningen.



EU-direktiv 2006/66/EG kräver att trasiga och förbrukade batterier källsorteras och lämnas i återvinningen.

## 25 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

**Notera:** Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

### 25.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten finns:

- på apparatpasset.
- på spishällens undersida,.

Produktnumret (E-nr) finns även på glaskeramiken. Du kan även få upp serviceförteckning (KI) och tillverkningsnummer (FD) i Grundinställningarna → Sid. 19 . Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

## 26 Provrätter

Inställningsrekommendationerna är avsedda att underlätta provningsinstitutens testning av våra enheter. Testerna är gjorda med våra uppsättningar av kastruller, grytor och pannor för induktionshäll. Det går att köpa till tillbehörssatserna i butik, hos service eller i vår onlineshop, om det behövs.

### 26.1 Smält choklad

Ingredienser: 150 g mörk choklad (55% kakao).

- Ø 16 cm-kastrull utan lock
  - Tillagning: effektläge 1.5

### 26.2 Värma på och varmhålla linsgryta

Recept enligt DIN 44550

Starttemperatur 20°C

Uppvärmning utan omrörning

- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 450 g
  - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 800 g
  - Uppvärmning: tillagningstid 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

### 26.3 Värma på och varmhålla linsgryta

T.ex.: lins-Ø 5-7 mm. Starttemperatur 20°C

Rör om efter 1 minuts uppvärmning

- Ø 16 cm-kastrull med lock, mängd: 500 g
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5
- Ø 20 cm-kastrull med lock, mängd: 1 kg
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 1.5

### 26.4 Bechamelsås

Mjölktemperatur: 7°C

- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5%) och en nypa salt

### Göra béchamelsås

1. Smält smöret, rör ned mjöl och salt och värm på allt.
  - Uppvärmning: tillagningstid 6 min., effektläge 2
2. Tillsätt mjölk till redningen och koka upp under ständig omrörning.
  - Uppvärmning: tillagningstid 6 min. 30 sek., effektläge 7
3. När béchamelsåsen kokat upp, låt stå 2 min. till på kokzonen under ständig omrörning.
  - Fortsatt tillagning: effektläge 2

### 26.5 Koka risgrynsgröt med lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Värm mjölken tills den börjar höja sig. Värm upp utan lock. Rör om efter 10 minuters uppvärmning.

2. Ställ in rekommenderat effektläge och tillsätt ris, socker och salt till mjölken.

Tillagningstid med uppvärmning ca 45 min.

- Ø 16 cm-kastrull, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
  - Fortsatt tillagning: effektläge 3
- Ø 20 cm-kastrull, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
  - Fortsatt tillagning: effektläge 3, rör om efter 10 min.



## 26.6 Koka risgrynsgröt utan lock

Mjölktemperatur: 7°C

1. Tillsätt ingredienserna till mjölken och värm på under ständig omrörning.

2. Koka upp mjölken till ca 90 °C, ställ in rekommenderat effektläge och sjud vidare på låg effekt i ca 50 min.

- Ø 16 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 7,5 dl mjölk (3,5%) och 1 g salt
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
  - Fortsatt tillagning: effektläge 3
- Ø 20 cm-kastrull utan lock, ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5%) och 1,5 g salt
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 5 min. 30 sek., effektläge 8.5
  - Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

## 26.7 Koka ris

Recept enligt DIN 44550

Vattentemperatur: 20°C

- Ø 16 cm-kastrull med lock, ingredienser: 125 g långkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 2
- Ø 20 cm-kastrull med lock, ingredienser: 250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 2 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 2.5

## 26.8 Steka kotletträd

Starttemperatur på kotlettraden: 7°C

- Ø 24 cm-stekpanna, ingredienser: 3 kotlettrader, totalvikt ca 300 g, 1 cm tjocka och 15 g solrosolja
  - Uppvärmning: tillagningstid ca 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 7

## 26.9 Göra crêpes

Recept enligt DIN EN 60350-2

- Ø 24 cm-stekpanna utan lock, ingredienser: 5,5 dl smet per crêpe
  - Uppvärmning: tillagningstid 1 min. 30 sek., effektläge 9
  - Fortsatt tillagning: effektläge 7

## 26.10 Friter djupfryst pommes frites

- Ø 20 cm-gryta utan lock, ingredienser: 2 l solrosolja. Till varje friteringsomgång: 200 g frysta pommes frites, 1 cm tjocka
  - Uppvärmning: effektläge 9 tills oljan uppnått en temperatur om 180°C.
  - Fortsatt tillagning: effektläge 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.





## 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



**9001688853** (020901)

SV