



**BOSCH**



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

# Induksjonstopp

PXY8...DX...

[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  | Belyste kokesoner .....                 | 8  |
| 7  | Før første gangs bruk.....              | 8  |
| 8  | Grunnleggende betjening.....            | 8  |
| 9  | FlexInduction.....                      | 10 |
| 10 | Utvidet FlexInduction.....              | 11 |
| 11 | MoveMode .....                          | 11 |
| 12 | Tidsfunksjoner .....                    | 12 |
| 13 | PowerBoost .....                        | 12 |
| 14 | PanBoost .....                          | 13 |
| 15 | Varmholdingsfunksjon .....              | 13 |
| 16 | Ta innstillingene i bruk.....           | 13 |
| 17 | Assist.....                             | 14 |
| 18 | Trådløs kokesensor .....                | 17 |
| 19 | Barnesikring.....                       | 19 |
| 20 | Vaskebeskyttelse .....                  | 19 |
| 21 | Individuell sikkerhetsutkobling.....    | 20 |
| 22 | Grunninnstillingene .....               | 20 |
| 23 | Kokekar-test .....                      | 21 |
| 24 | Home Connect .....                      | 22 |
| 25 | Platetoppbasert ventilatorstyring ..... | 24 |
| 26 | Rengjøring og pleie.....                | 25 |
| 27 | Utbedring av feil.....                  | 25 |
| 28 | Avfallsbehandling .....                 | 27 |
| 29 | Samsvarserklæring.....                  | 28 |
| 30 | Kundeservice .....                      | 28 |
| 31 | Testretter .....                        | 28 |

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

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

### 1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 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 induksjons-toppen 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 varme-elementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

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

Apparatet blir varmt under bruk.

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

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

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

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
  - ▶ Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren for elektrisk støt. Ikke gjør dette med hovedbryteren, men koble i stedet ut sikringen i sikringsskapet.
  - ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
  - ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.
  - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 28
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Bruk bare varmebestandige kokekar.

Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.

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

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

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

- ▶ Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til det magnetiske betjeningselementet.

- ▶ Oppbevar aldri betjeningselementet i lommene på klærne.

### **⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!**

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

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.

- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.

- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

## 2 Unngå materielle skader

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

| Skade                                     | Årsak   | Tiltak  |
|---|---|---|
| Flekker                                   | Tilberedning uten tilsyn.   | Følg med under tilberedningen.  |
| Flekker, avskalling                       | Sølte matvarer, særlig med høyt sukkerinnhold.  | Må fjernes umiddelbart med en glasskrape.   |
| Flekker, avskalling eller brudd i glasset | Defekte kokekar, kokekar med smeltet emalje eller kokekar med kobber- eller aluminiumsbunn. | Bruk egnede kokekar som er i god stand.   |
| Flekker, misfarging                       | Uegnede rengjøringsmetoder.   | Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, og rengjør koketoppen kun når den er kald. |
| Avskalling eller brudd i glasset          | Støt eller fallende kokekar, koketilbehør eller andre harde eller spisse gjenstander.       | Ikke slå på glasset eller la det falle gjenstander ned på koketoppen under tilberedning.              |
| Riper, misfarging                         | Rue kokekarbunner eller flytting av kokekaret på koketoppen.                                | Kontroller kokekaret. Løft kokekaret når du skal flytte på det.                                       |
| Riper                                     | Salt, sukker eller sand.  | Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.   |
| Skader på apparatet                       | Koking med frosset kokekar.   | Bruk aldri frosne kokekar.  |

| Skade                               | Årsak  | Tiltak  |
|-------------------------------------|--|---|
| Skader på kokekaret eller apparatet | Koking uten innhold/matvarer.  | Du må aldri plassere eller varme opp kokekar uten innhold på en varm kokesone.      |
| Glasskader                          | Smeltet materiale på den varme kokesonen eller varmt grytelokk på glasset. | Ikke legg bakepapir, aluminiumsfolie, plastbeholdere eller grytelokk på koketoppen. |
| Overopphetelse                      | Varmt kokekar på betjeningspanelet eller på rammen.                        | Aldri sett varme kokekar på disse områdene.   |

**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

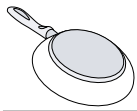
For at kokekaret skal registreres riktig, må du ta hensyn til kokekarets størrelse og materiale. Alle kokekarbunner må være helt jevne og glatte.

Bruk Kokekar-test til å teste om kokekaret er egnet. Du finner mer informasjon på

→ "Kokekar-test", Side 21.

| Kokekar           | Materialer  | Egenskaper  |
|-------------------|---|---|
| Anbefalte kokekar | Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmfordeling. | Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere. |

## no Egned kokekar



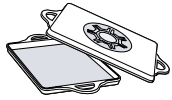
Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.

Disse kokekarene fordeler varmen jevnt og lar seg enkelt registrere.

Egnet

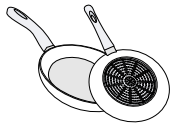
Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.

Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.



Kokekarbunn med andeler av aluminium.

Disse kokekarbunnene reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.



Ikke egnet

Kokekar av vanlig, tynt stål, glass, leire, kobber eller aluminium.

### Merknader

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

## 5 Bli kjent med

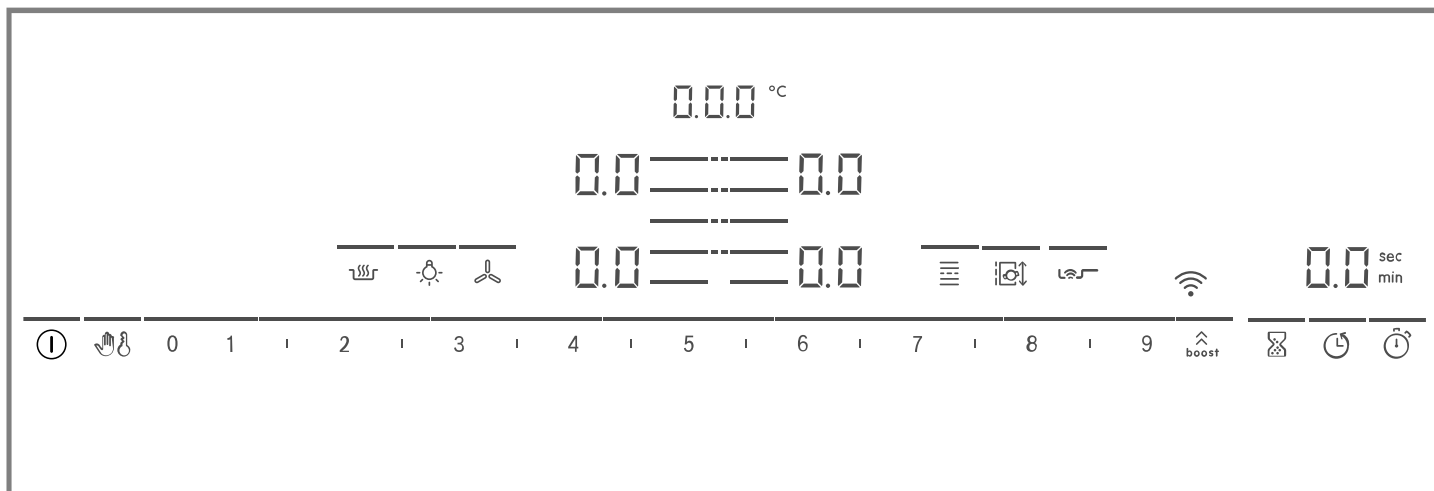
### 5.1 Matlaging med induksjon

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

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

### 5.2 Betjeningspanel

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



#### Merknader

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

#### Berøringstaster

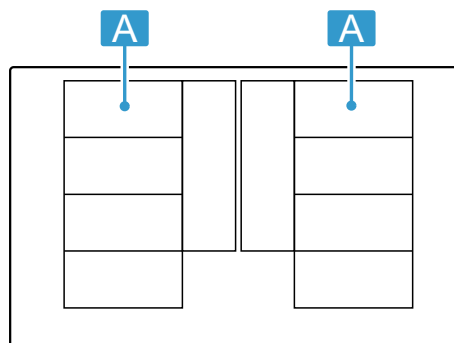
Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til knappene som er tilgjengelige for øyeblikket.

| Sensor     | Funksjon                         |
|------------|----------------------------------|
| ⓘ          | Hovedbryter                      |
| ☞          | Vaskebeskyttelse                 |
| 🔒          | Barnesikring                     |
| 0 1 2 3... | Innstillingsområde               |
| ⬆️         | PowerBoost / PanBoost            |
| ⌚          | Tidsur                           |
| 🕒          | Utkoblingstimer                  |
| 🕒          | Count-up timer                   |
| 🔥          | Varmholdingsfunksjon             |
| 🔥          | PerfectFry Sensor                |
| ☰          | FlexInduction                    |
| 📏          | MoveMode                         |
| ☰          | Velge kokesone                   |
| 📶          | WLAN                             |
| 🌀          | Koketoppbasert ventilatorstyring |
| 💡          | Ventilatorens belysning          |

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

### 5.3 Fordeling av kokesonene




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



| Område | Høyeste koketrinn           |                    |
|--------|-----------------------------|--------------------|
| A ☰☰☰  | Effekttrinn 9<br>PowerBoost | 2 200 W<br>3 700 W |
| A ☰    | Effekttrinn 9<br>PowerBoost | 3 300 W<br>3 700 W |
| A ☰☰   | Effekttrinn 9<br>PowerBoost | 2 600 W<br>3 700 W |
| A ☰☰   | Effekttrinn 9<br>PowerBoost | 3 300 W<br>3 700 W |



## 5.4 Kokesone

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

| Område   | Kokesonetypen  |
|--|--|
|  | Kokesone med én krets                                  |
|  | Flex-sone<br>→ "FlexInduction", Side 10                |
|  | Utvidet FlexZone<br>→ "Utvidet FlexInduction", Side 11 |

## 5.5 Restvarmeindikator

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

| Display   | Betydning             |
|---|-----------------------|
|  | Kokesonen er glovarm. |
|  | Kokesonen er varm.    |

# 6 Belyste kokesoner

ZoneLight-lyset lyser når kokesonen er i bruk. Lyset avgrensner kokesonene og gir informasjon om deres status:

- Kokekar plassert: Lyser opp og viser den sonen hvor det er registrert et kokekar.
- Effektrinn: Viser effektrinnet på kokesonene ved å endre lysstyrke.
- Beholder ikke gjenkjent: Dersom en kokesone har fått tilordnet et effektrinn uten at det står noe kokekar på denne kokesonen, blinker ZoneLight.

- Restvarme: Viser restvarme når en kokesone er blitt slått av.

### Merknader

- Du kan slå på lyset enten fast eller dynamisk.  
→ "Grunninnstillingene", Side 20
- Ikke sett varme kokekar på lyset mens det lyser. Dette kan føre til skader.

# 7 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

## 7.1 Førstegangs rengjøring

Fjern emballasjerester fra koketoppoverflaten og tørk av overflaten med en fuktig klut. Du finner en liste over anbefalte rengjøringsmidler på den offisielle nettsiden [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Ytterligere informasjon om vedlikehold og rengjøring.  
→ Side 25


## 7.2 Matlaging med induksjon


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

## 7.3 Kokekar

Du finner en liste over anbefalte kokekar på den offisielle nettsiden [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). Ytterligere informasjon om passende kokekar. → Side 5



## 7.4 Stille inn Home Connect

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

For å starte tilkoblingsinnstillingen trykker du på sensoren  og følger instruksene i kapittel → "Home Connect", Side 22. Du går ut av den opprinnelige innstillingen ved å trykke på en vilkårlig sensor.

# 8 Grunnleggende betjening


## 8.1 Slå på platetoppen

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

## ReStart

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

## 8.2 Slå av koketoppen



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



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

### 8.3 Stille inn effekttrinn i kokesonene

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



- Trykk på symbolet  for ønsket kokeseone.
  - ✓ Indikatoren  lyser skarpere.
- 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.

### 8.4 Tilberedningstips

- Når du varmer opp pureer, kremede supper og tykke sauser, må du røre om av og til.
- Still inn koketrinn 8–9 ved forvarming.
- Dersom du bruker lokk ved tilberedningen, må du skru ned koketrinnet så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Sett et lokk på kokekaret etter at tilberedningen er avsluttet, og la det ligge på inntil du serverer retten.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning i trykkoker.
- For å beholde næringsstoffene bør du ikke tilberede maten for lenge. Med varseluret kan du stille inn optimal tilberedningstid.
- Pass på at oljen ikke ryker.
- Skal varene brunes, bruner du dem i små porsjoner etter hverandre.
- Enkelte kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedningen. Bruk derfor grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du under  
→ "Energisparing", Side 5

#### Matlagingstipps

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


|                                  |  |  min |
|----------------------------------|---|---|
| <b>Smelting</b>                  |   |   |
| Sjokolade, kuertyre              | 1 - 1.5   | -   |
| Smør, honning, gelatin           | 1 - 2   | -   |
| <b>Oppvarming og varmholding</b> |   |   |
| Gryterett, f.eks. linsegryte     | 1.5 - 2   | -   |
| Melk <sup>1</sup>                | 1.5 - 2.5   | -   |
| Wienerpølser <sup>1</sup>        | 3 - 4   | -   |
| <b>Opptining og oppvarming</b>   |   |   |
| Spinat, dypfryst                 | 3 - 4   | 15 - 25   |
| Gulasj, dypfryst                 | 3 - 4   | 35 - 55   |
| <b>Trekking, småkoking</b>       |   |   |
| Potetballer <sup>1</sup>         | 4.5 - 5.5   | 20 - 30   |



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

#### 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

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

|   |  |  min |
|---|---|---|
| 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  |
| 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  |

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

|   | ☰☷☺       | ⌚ min   |
|---|-----------|---------|
| Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner            | 6 - 7     | 8 - 15  |
| Reker og krabber  | 7 - 8     | 4 - 10  |
| Sautering av ferske grønnsaker og sopp                  | 7 - 8     | 10 - 20 |
| Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis | 7 - 8     | 15 - 20 |
| Dypfryste retter, f.eks. panneretter                    | 6 - 7     | 6 - 10  |
| Pannekaker, stekes en etter en                          | 6.5 - 7.5 | -       |
| Omelett (stekes en etter en)                            | 3.5 - 4.5 | 3 - 10  |
| Speilegg i olje   | 5 - 6     | 3 - 6   |

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

|  | ☰☷☺   | ⌚ min |
|--|-------|-------|
| <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

## 9 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.

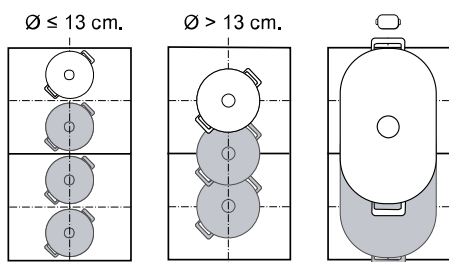
### 9.1 Plassering av kokekar

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

#### Som en sammenhengende kokesone

Anbefalt for matlaging med kun ett kokekar.

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



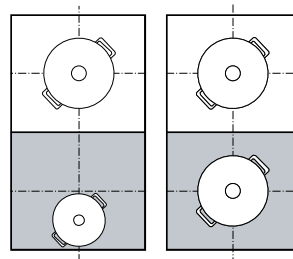
- Anbefalt, avlangt kokekar



#### Som to adskilte kokesoner

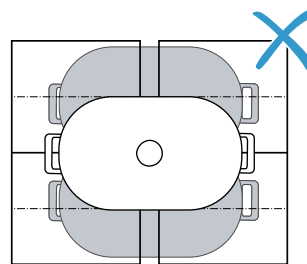
Anbefalt for matlaging med to kokekar.

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



#### Obs

Ikke plasser kokekar midt mellom høyre og venstre sone. Ellers aktiveres ikke kokesonene riktig, og du oppnår ikke noe godt tilberedningsresultat.



### 9.2 Slå på FlexInduction

1. Sett kokekaret på kokesonen.
  2. Apparatet registrerer kokekaret og velger kokesonen.
- ✓ Alt etter kokekarets størrelse og posisjon vil kokesonene koble seg til eller fra hverandre automatisk.
  - ✓ Flex Zone er tilkoblet, og ☰☷☺.

#### Merknader

- Ved å trykke på ☰☷☺ kan du endre innstillingene for kokesonen manuelt.
- Du kan endre standardkonfigurasjonene for den fleksible kokesonen. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem. → Side 20

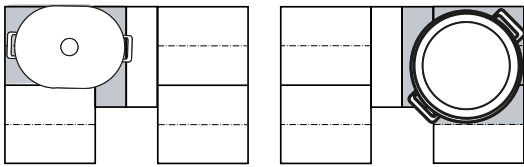
- Dersom du løfter eller flytter et kokekar fra en aktiv sammenkoblet kokesone, startes et automatisk søk. Hvert kokekar som befinner seg innenfor kokesonen under dette søket, varmes med tidligere valgte effektrinns.

## 10 Utvidet FlexInduction


Med den utvidede kokesonen kan du koke med større kokekar, eller sette avlangt kokekar sideveis. Utvidelsen slår seg alltid på i forbindelse med en av de to fleksible kokesonene. Du kan ikke slå på utvidelsen separat.

### 10.1 Plasser kokekaret i samsvar med dets form og størrelse

Sett kokekaret midtstilt over bakre del av den fleksible kokesonen og utvidelsen av den. Avhengig av størrelsen på kokekaret og det kokeområdet som dekkes, kan du bruke den fleksible kokesonen som to separate kokesoner eller som én sammenhengende kokesone:




### 10.2 Aktivere Utvidet FlexInduction

1. Sett kokekaret på den fleksible kokesonen slik at den dekker utvidelsen.
2. Velg kokesone og effektrinns. Visningene for kokesonen og  for den utvidede sone lyser.
  - ✓ Sone er aktivert.

**Merk:** Løft litt på kokekaret og sett det tilbake på kokesonen hvis visningen ikke lyser.

### 10.3 Deaktivere Utvidet FlexInduction

- ▶ Velg kokesone og still inn på  i innstillingsområdet.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

## 11 MoveMode

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

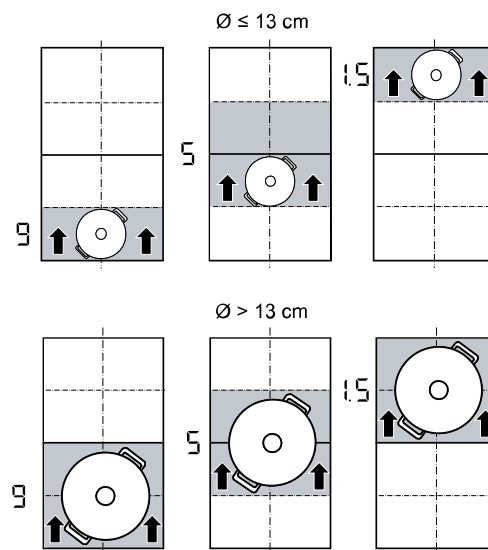
### 11.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

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

Hvert kokeområde har et forhåndsinnstilt effektrinns:



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

Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effektrinnsene. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 20



### 11.2 Aktivere MoveMode

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

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

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

## 12 Tidsfunksjoner




Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur
- Count-up timer

### 12.1 Utkoblingstimer

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


#### Slå på Utkoblingstimer

1. Velg kokese og effektrinn.
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



- Når det er programmert en tilberedningstid på en kokese hvor PerfectFry Sensor er aktivert, begynner den programmerte tilberedningstiden å telles ned så snart det valgte temperaturtrinnet er nådd.
- Dersom du programmerer en tilberedningstid for en kokese og PerfectCook Sensor er aktivert, begynner ikke tilberedningstiden å gå før det valgte temperaturtrinnet er nådd.

#### Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Velg kokese og trykk på .

### 11.3 Deaktivere MoveMode



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

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




### 12.2 Tidsur

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

#### Slå på Tidsur

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


#### Tidsur endre eller slå av

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



### 12.3 Count-up timer

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden aktivering.


#### Slå på Count-up timer

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

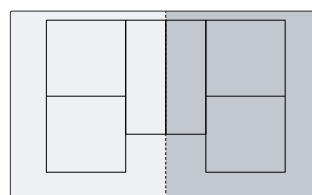
#### Slå av Count-up timer

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


## 13 PowerBoost

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

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






## 13.1 Slå på PowerBoost

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


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

## 13.2 Slå av PowerBoost

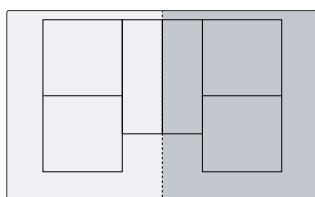
1. Velg kokesone.
  2. Trykk på . Visningen  slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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

# 14 PanBoost

Med denne funksjonen varmer du raskere opp pannen enn med .

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





## 14.1 Anbefalinger for bruk

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




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

## 14.2 Slå på PanBoost

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

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

## 14.3 Slå av PanBoost



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

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



# 15 Varmholdingsfunksjon

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

## 15.1 Slå på Varmholdingsfunksjon

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

## 15.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

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

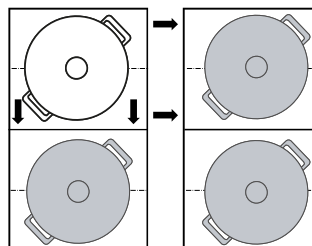
# 16 Ta innstillingene i bruk


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

## 16.1 Ta innstillingene i bruk

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

1. Flytt på kokekaret.



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

2. Velg den nye kokesonen for å bruke innstillingene.

Apparatet setter effekttrinnet til den opprinnelige kokesonen til 00.

- ✓ Innstillingene er nå overført til den nye kokesonen.

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

## 17 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.

### 17.1 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  |
|-------|------------|---|
| 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.

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.

|                                 |  |  min |
|---------------------------------|---|---|
| <b>Kjøtt</b>                    |   |   |
| Snitsel                         | 4   | 6-10  |
| Snitsel, panert                 | 4   | 6-10  |
| Filet                           | 4   | 6-10  |
| Koteletter                      | 3   | 10-15   |
| Cordon bleu, wienerschnitzel    | 4   | 10-15   |
| Biff, blodig, 3 cm tykk         | 5   | 6-8   |
| Biff, medium, 3 cm tykk         | 5   | 8-12  |
| Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk   | 4   | 8-12  |
| T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk  | 5   | 10-15   |
| T-benstek, medium, 4,5 cm tykk  | 5   | 20-30   |
| Fjærkrebryst, 2 cm tykt         | 3   | 10-20   |
| Bacon                           | 2   | 5-8   |
| Kjøttdeig                       | 4   | 6-10  |
| Hamburger, 1,5 cm tykk          | 3   | 6-15  |
| Kjøttkaker, 2 cm tykke          | 3   | 10-20   |
| Pølser                          | 3   | 8-20  |
| Chorizo, fersk pølse            | 3   | 10-20   |
| Grillspyd, kebab                | 3   | 10-20   |
| Gyros                           | 4   | 7-12  |
| <b>Fisk og sjømat</b>           |   |   |
| Fiskefilet                      | 4   | 10-20   |
| Fiskefilet, panert              | 4   | 10-20   |
| Stekt fisk, hel                 | 3   | 10-20   |
| Sardiner                        | 4   | 6-12  |
| Scampi, reker                   | 4   | 4-8   |
| Blekksprut, sepiablekksprut     | 4   | 6-12  |
| <b>Eggeretter</b>               |   |   |
| Speilegg i smør                 | 2   | 2-6   |
| Speilegg                        | 4   | 2-6   |
| Eggerøre                        | 2   | 4-9   |
| Omelett                         | 2   | 3-6   |
| Arme riddere                    | 3   | 4-8   |
| Crêpes, blini, pannekaker, taco | 5   | 1-3   |
| <b>Grønnsaker</b>               |   |   |
| Stekte poteter                  | 5   | 6-12  |

|                            | ⌚ | ⌚ min |
|----------------------------|---|-------|
| Pommes frites              | 4 | 15-25 |
| Røstipoteter               | 5 | 2-4   |
| Løk, stekt hvitløk         | 2 | 2-10  |
| Løkringer                  | 3 | 5-10  |
| Squash, aubergine, paprika | 2 | 4-12  |
| Grønn asparges             | 3 | 4-15  |
| Sopp                       | 4 | 10-15 |
| Grønnsaker dampet i olje   | 1 | 10-20 |
| Grønnsaker i tempuradeig   | 4 | 5-10  |

### Dypfryste produkter

|                  |   |       |
|------------------|---|-------|
| Kylling-nuggets  | 4 | 10-15 |
| Fiskepinner      | 4 | 8-12  |
| Pommes frites    | 5 | 4-8   |
| Panneretter      | 3 | 6-10  |
| Vårruller        | 4 | 10-30 |
| Paier, kroketter | 5 | 3-8   |

### Sauser

|                   |   |       |
|-------------------|---|-------|
| Tomatsaus         | 1 | 25-35 |
| Béchamelsaus      | 1 | 10-20 |
| Ostesaus          | 1 | 10-20 |
| Søte sauser       | 1 | 15-25 |
| Sauser, reduserte | 1 | 25-35 |

### Andre

|  |   |      |
|--|---|------|
| Stekt ost                                | 3 | 7-10 |
| Krutonger                                | 3 | 6-10 |
| Ristet brød                              | 4 | 4-8  |
| Tørre ferdigretter                       | 1 | 5-10 |
| Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet | 4 | 3-15 |
| Popcorn                                  | 5 | 3-4  |

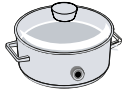


## 17.2 PerfectCook Sensor

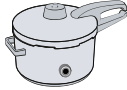

Med denne funksjonen kan du varme opp, koke og gjennombehandle mat, også i trykkoker, og i en gryte med mye olje også fritere mat ved kontrollert temperatur.

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

### Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

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



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

### Informasjon om funksjonen PerfectCook Sensor


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

### Slå på PerfectCook Sensor

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

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

### Slå av PerfectCook Sensor

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

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

### Anbefalinger for matlaging med PerfectCook Sensor

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

#### Oppvarming og varmholding

|                      | ⌚ °C | ⌚ min |
|----------------------|------|-------|
| Oppvarming av gulasj | 70   | 10-20 |
| Varme opp gløgg      | 70   | 5-15  |

**- trekking**

|                          | ⌘ °C | ⌚ min |
|--------------------------|------|-------|
| <b>Kjøtt</b>             |      |       |
| Pølser                   | 90   | 10-20 |
| <b>Fisk</b>              |      |       |
| Smørdampet fisk          | 90   | 15-20 |
| <b>Eggeretter</b>        |      |       |
| Posjerte egg             | 90   | 2-5   |
| <b>Poteter</b>           |      |       |
| Potetballer              | 90   | 30-40 |
| <b>Pasta og korn</b>     |      |       |
| Ris                      | 90   | 25-35 |
| Parboiled ris            | 90   | 25-35 |
| Fullkornsrís             | 90   | 45-55 |
| Ris, basmati, thailandsk | 90   | 8-12  |
| Villris                  | 90   | 20-30 |
| Polenta                  | 90   | 3-8   |
| Semulegrøt               | 90   | 5-10  |
| <b>Supper</b>            |      |       |
| Instant-produkter        | 90   | 10-15 |
| <b>Dessert</b>           |      |       |
| Risengrynsgrøt           | 90   | 40-50 |
| Havregrøt                | 90   | 10-15 |
| Sjokoladepudding         | 90   | 3-5   |
| <b>Andre</b>             |      |       |
| Melk                     | 90   | 3-10  |

**- koking**

|                                  | ⌘ °C | ⌚ min |
|----------------------------------|------|-------|
| <b>Kjøtt</b>                     |      |       |
| Karbonader/kjøttkaker            | 100  | 20-30 |
| Kylling                          | 100  | 60-90 |
| Kalv                             | 100  | 60-90 |
| <b>Eggeretter</b>                |      |       |
| Kokte egg                        | 100  | 5-10  |
| <b>Grønnsaker og belgfrukter</b> |      |       |
| Brokkoli                         | 100  | 10-20 |
| Blomkål                          | 100  | 10-20 |
| Rosenkål                         | 100  | 30-40 |
| Grønne bønner                    | 100  | 15-30 |
| Kikerter                         | 100  | 60-90 |
| Erter                            | 100  | 15-20 |
| Linser                           | 100  | 45-60 |
| <b>Poteter</b>                   |      |       |
| Gnocchi                          | 100  | 3-6   |
| Poteter, kokte                   | 100  | 30-45 |
| Søtpotet                         | 100  | 30-45 |
| <b>Pasta og korn</b>             |      |       |
| Durumpasta                       | 100  | 7-10  |
| Fersk pasta                      | 100  | 3-5   |
| Fullkornspasta                   | 100  | 7-10  |

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

**Supper**

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

**Dessert**

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

**Dypfryste produkter**

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

**Koking i trykkoker**

|              | ⌘ °C | ⌚ min |
|--------------|------|-------|
| <b>Kjøtt</b> |      |       |
| Kylling      | 120  | 15-25 |
| Kalv         | 120  | 15-25 |

**Grønnsaker og belgfrukter**

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

**Poteter**

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

**Pasta og korn**

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

**Supper**

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

**Fritering i olje**

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

|                       | ⌘ °C | ⌚ min |
|-----------------------|------|-------|
| <b>Kjøtt</b>          |      |       |
| Kylling i stykker     | 180  | 10-15 |
| Karbonader/kjøttkaker | 180  | 10-15 |

**Fisk**

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

**Grønnsaker og belgfrukter**

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

**Dessert**

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

**Dypfryste produkter**

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




## 17.3 Trådløs kokesensor

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





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

### Koble til den trådløse kokesensoren

Slik kobler du den trådløse kokesensoren til betjeningspanelet:

1. Velg grunninnstillingen **c 4**. Grunninnstillinger → Side 20
  - ✓ - lyser.
2. Velg den kokesonen som visningen lyser for. Du hører et lydssignal.  blinker.
3. Trykk kort i midten av den trådløse kokesensoren i løpet av 30 sekunder.
  - Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom kokesensoren og betjeningspanelet visuelt i displayet til kokesonen.

#### Resultat

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

### Tilbakestill trådløs kokesensor

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

### Still inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Dersom vannet koker for svakt eller for sterkt, kan du stille inn kokepunktet. Gjør følgende: Velg grunninnstillingen **c 4**. Grunninnstillinger → Side 20

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

<sup>1</sup> Grunninnstilling

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

## 18 Trådløs kokesensor

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

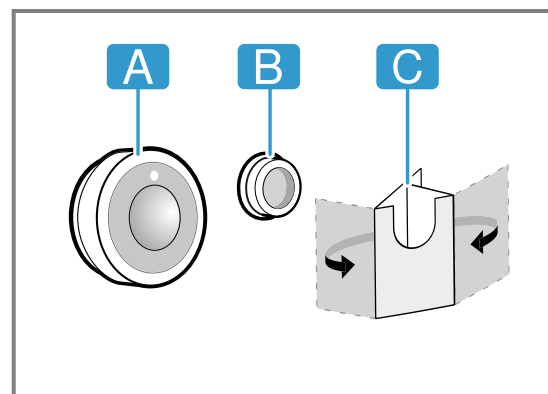
Trådløs kokesensor kan kjøpes hos kundeservice, i nettbutikken eller hos en fagforhandler [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 18.1 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

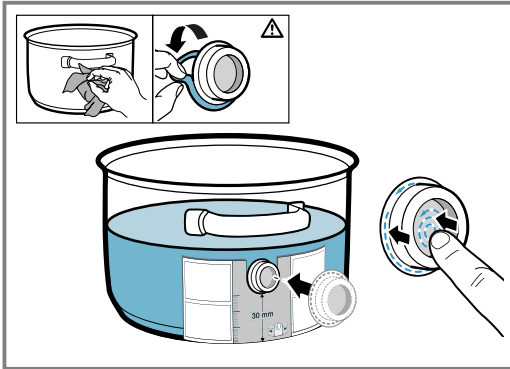
- **C** Sjablong



## 18.2 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.



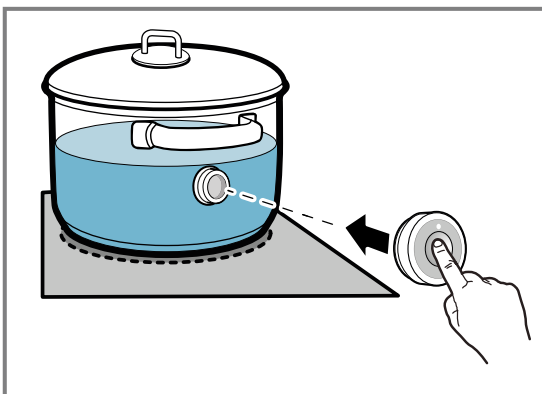
3. Trykk på hele overflaten og din indre delen av silikonfestet.
4. La limet tørke en times tid. Ikke bruk kokekaret eller vask det i løpet av denne tiden.

**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.

## 18.3 Sette på trådløs kokesensor

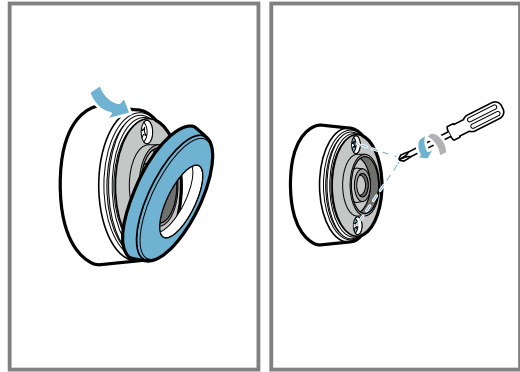
1. Pass på at silikonfestet er helt tørt før du setter på kokesensoren.
2. Plasser kokesensoren på silikonfestet slik at den sitter perfekt.



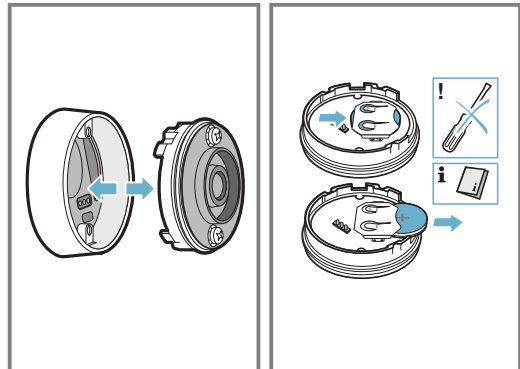
## 18.4 Bytte batteri

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

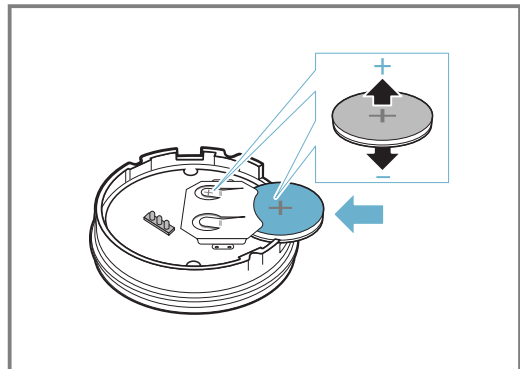
1. Trekk av silikondekselet fra underdelen av kokesensoren, og fjern de to skruene med en skrutrekker.



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

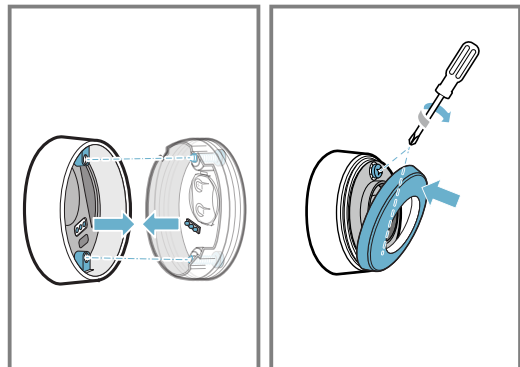


3. Sett inn et nytt batteri, og vær obs på batteripolene. Bruk bare kvalitetsbatterier av typen CR2032.



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

4. Lukk dekselet til kokesensoren. Utsporingene 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.



## 18.5 Rengjøring

### Kokesensor

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

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

### Silikonfeste

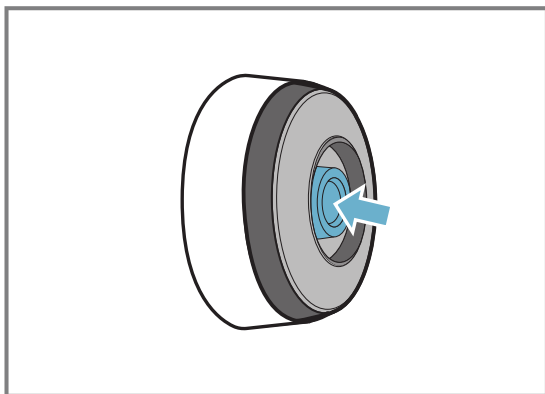
Rengjør og tørk festet før du setter på kokesensoren. Egnert for oppvaskmaskin.

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

### Vinduet til den trådløse kokesensoren

Hold vinduet rent og tørt. Gjør følgende:

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



### Merknader

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

## 18.6 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.

## 19 Barnesikring

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

### 19.1 Slå på Barnesikring

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

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

### 19.2 Slå av Barnesikring

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

### 19.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av koketoppen.

Mer informasjon om hvordan du slår funksjonen på og av, finner du i kapittelet Grunninnstillinger → Side 20.

## 20 Vaskebeskyttelse

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

Låsingen har ingen innvirkning på hovedbryteren.

### 20.1 Slå på Vaskebeskyttelse

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

### 20.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

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

## 21 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.

## 22 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

### 22.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

| Display              | Innstilling   | Verdi   |
|----------------------|---|---|
| $\epsilon$ 14        | Koble opp den trådløse kokesensoren til koketoppen. | $\square$ - Feilfri forbindelse.<br>/ - Feil på forbindelse på grunn av en overføringsfeil.<br>2 - Feil på forbindelse på grunn av en feil i kokesensoren.                    |
| $\epsilon$ 24        | ZoneLight-lys                                       | $\square$ - Dynamisk modus: Lysene for de aktive kokesonene slås på. <sup>1</sup><br>/ - Konstant modus: Lysene for alle kokesonene slås på konstant.                         |
| $\epsilon$ 25        | Automatisk kokekarregistrering                      | $\square$ - Velg ønsket kokesone manuelt.<br>/ - Kokesonen registrerer størrelsen på og posisjonen for kokekaret og velger tilsvarende kokesone eller kokesoner. <sup>1</sup> |
| $\epsilon$ $\square$ | Tilbakestille til fabrikkinnstillinger              | $\square$ - Individuelle innstillinger <sup>1</sup> .<br>/ - Fabrikkinnstillinger.  |

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

## 22.2 Til grunninnstillingene

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

- Trykk på  $\textcircled{1}$  for å slå på platetoppen.
- Hold  $\square$  inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

| Produktinformasjon                     | Visning     |
|--|-------------|
| Register fra teknisk kundeservice (TK) | $\square$ / |
| 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  $\square$  for å gå til grunninnstillinger.  
✓  $\epsilon$  / og  $\square$  lyser som forhåndsinnstilling.
- Trykk gjentatte ganger på  $\square$  inntil ønsket innstilling vises.
- Velg ønsket innstilling i innstillingsområdet.
- Hold  $\square$  inne i 4 sekunder.  
✓ Innstillingene er lagret.

## 22.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Trykk på  $\textcircled{1}$ .
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

# 23 Kokekar-test

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

Før du kontrollerer kokekaret, må du forsikre deg om at størrelsen på kokekarbunnen stemmer overens med størrelsen på kokesonen som skal brukes.

Det er tilgang via grunninnstillinger. → Side 20

## 23.1 Utføre Kokekar-test

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

- Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med størrelsen på kokekarbunnen. Dette skal gjøres ved romtemperatur.
- Gå til grunninnstillinger og velg  $\epsilon$  / 2.

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

## 23.2 Kontrollere resultat

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

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

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen.

## 24 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble apparatet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller overvåke aktuell driftsstatus.

Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Hvorvidt Home Connect-funksjonen er tilgjengelig eller ikke, avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Du finner mer informasjon om dette på: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisningene i Home Connect-appen.

**Tips:** Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

### Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen.  
→ "Sikkerhet", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
- Platetoppene er ikke beregnet på bruk uten tilsyn. Følg med på kokekarene under tilberedning.

### 24.1 Konfigurere Home Connect-appen

1. Installer Home Connect-appen på den mobile enheten.

2. Start Home Connect-appen og sett opp tilgang for Home Connect.  
Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen.

### 24.2 Konfigurere Home Connect

#### Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømmettet og slått på.
  - Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smarttelefon.
  - Home Connect-appen er konfigurert på den mobile enheten.
  - Maskinen innenfor hjemmenettverkets (Wi-Fi) rekkevidde.
  - Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.
1. Åpne Home Connect-appen og skann den følgende QR-koden.



2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

### 24.3 Oversikt over Home Connect-innstillingene

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

| Innstilling | Valg eller visning   | Tilleggsinformasjon  |
|-------------|--|--|
| H C 1       | Nettverksforbindelse<br>0 – Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen<br>1 – Koble til automatisk<br>2 – Koble til manuelt<br>3 – Tilkoblet | Logg koketoppen på det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) eller koble fra nettverksforbindelsen   |
| H C 2       | Tilkobling til app<br>0 – Ikke tilkoblet<br>1 – Opprett tilkobling   | H C 2 vises kun når koketoppen er koblet på hjemmenettverket.  |
| H C 3       | Tilkobling til trådløst nettverk<br>0 – Trådløs modul slått av<br>1 – Trådløs modul slått på   | Når trådløst nettverk er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene.<br>H C 3 vises kun når koketoppen allerede har vært koblet på et nettverk. |
| H C 4       | Innstilling via app<br>0 – Slått av<br>1 – Slått på <sup>1</sup>   | Når H C 4 er slått av, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.  |
| H C 5       | Programvareoppdatering<br>1 – Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon<br>2 – Start installasjonen                                     | H C 5 vises kun når det er en programvareoppdatering tilgjengelig.   |

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

| Innstilling  | Valg eller visning  | Tilleggsinformasjon   |
|--------------|---|---|
| <i>H C 6</i> | Styre fjerntilgang for kundeservice<br>0 – Ikke tillatt<br>1 – Tillatt  | <i>H C 6</i> vises kun når kundeservice forsøker å koble seg til koketoppen. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid trekke den tilbake igjen. |
| <i>H C 7</i> | Vise signalstyrke for trådløst nettverk<br>0 – Ikke koblet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi)<br>1 – Signalstyrke 1 (dårlig)<br>2 – Signalstyrke 2 (middels)<br>3 – Signalstyrke 3 (god) | <i>H C 7</i> vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).  |
| <i>H C 8</i> | Tilkobling til Home Connect-server<br>0 – Ikke tilkoblet<br>1 – Tilkoblet   | <i>H C 8</i> vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).  |

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

## 24.4 Endre innstillinger via Home Connect-appen

Med Home Connect-appen kan du endre innstillingene for kokesonene og sende dem til koketoppen.

### Forutsetninger

- Koketoppen er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
- For at du skal kunne stille inn koketoppen via Home Connect-appen, må *H C 4* være slått på i grunninnstillingene. Ved levering er *H C 4* aktivert. Når overføring av innstillinger er deaktivert, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.

1. Utfør innstillingene i Home Connect-appen og send dem til koketoppen.  
Følg veiledningen i Home Connect-appen.  
På koketoppen må du bekrefte innstillinger som du sender til koketoppen fra Home Connect-appen.
- ✓ Når det overføres innstillinger for tilberedning til en kokesone, begynner kokesonedisplayet, ZoneLightlysene, timerdisplayet eller visningen for den innstilte funksjonen å blinke, alt etter innstilling.
2. Trykk på ønsket kokesone i kokesonedisplayet for å bekrefte innstillingen.
3. Du avviser innstillingen ved å trykke på et hvilket som helst annet berøringfelt på koketoppen.

## 24.5 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester.

Forutsetningen er at du er registrert Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen.

Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

### Merknader

- Programvareoppdateringen består av to trinn.
  - Først må den lastes ned.
  - Deretter installeres den på apparatet ditt.

- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

## 24.6 Fjerndiagnose

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

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

## 24.7 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern. Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Unik apparat-ID (består av apparatnøklene samt MAC-adressen til den monterte Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for datateknisk sikring av forbindelsen).
- Programvare- og maskinvareversjonen til apparatet ditt.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen klargjør bruken av Home Connect-funksjonene og trengs første gang du vil bruke Home Connect-funksjonene.

**Merk:** Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Du finner informasjon om personvern i Home Connect-appen.

## 25 Platetoppbasert ventilatorstyring

Dersom både koketoppen og ventilatoren er Home Connect-kompatible, kan du koble dem sammen i Home Connect-appen. Da kobler du begge apparatene til Home Connect og følger veiledningen i appen.

### Merknader

- Betjeningen på ventilatoren har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den koketoppbaserte ventilatorstyringen brukes.
- Du må bruke Home Connect-appen for å opprette forbindelse til ventilatoren. Andre typer forbindelser støttes ikke lenger.

### 25.1 Tilbakestille Home Connect-innstillingene

Hvis det oppstår problemer med å koble apparatet til WLAN-hjemmenettverket (Wi-Fi), eller hvis du vil logge apparatet inn på et annet WLAN-hjemmenettverk (Wi-Fi), kan du tilbakestille Home Connect-innstillingene.



**Merk:** Når du tilbakestiller Home Connect-innstillingene, frakobles kanskje også forbindelsen til en ev. tilkoblet avtrekkshette.

1. ☒ holdes inne i 4 sekunder.
- ✓ Displayet viser produktinformasjon.
2. Trykk gjentatte ganger på ☒, helt til displayet vekselvis viser  $\epsilon$  og  $\text{15}$ .
3. Still inn verdien  $\text{0}$  i innstillingsområdet.

### 25.2 Styring av ventilatoren via koketoppen

I grunninnstillingene for koketoppen kan du stille inn hvordan ventilatoren skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av koketoppen eller enkelte kokesoner. Du kan utføre ytterligere innstillinger ved hjelp av kokesonens betjeningsselementer.



#### Innstilling av viften

1. Trykk på .
2. Velg viftrinn i innstillingsområdet. Du kan velge mellom trinn 1, 2 og 3. Trykk på 4 eller 5 i innstillingsområdet for å stille inn et intensivtrinn. Alternativt kan du trykke gjentatte ganger på , helt til ønsket intensivtrinn vises.



#### Slå av viften

- ▶ Velg viftrinn 0 i innstillingsområdet.

#### Slå på automatisk modus



- ▶ Hold  inne, helt til displayet viser .
- ✓ Ved damputvikling startes viften automatisk.

#### Slå av automatisk modus

- ▶ Hold  inne, helt til  slukkes. Hvis du stiller inn et annet viftrinn, avsluttes også automatisk modus.

#### Innstilling av hettens belysning

Du kan slå ventilatorens lys på og av på betjeningspanelet på koketoppen.

1. Trykk på  for å slå lyset på.
2. Trykk en gang til på  for å slå lyset av.

### 25.3 Oversikt over innstillingene for avtrekksstyringen

I grunninnstillingene for koketoppen kan du stille inn hvordan ventilatoren skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av koketoppen eller enkelte kokesoner.

| Innstilling <sup>1</sup> Valg | Beskrivelse   |
|-------------------------------|---|
| $\epsilon$ $\text{15}$        | Tilkobling koketopp – ventilator<br>$\text{0}$ – ikke tilkoblet / forbindelsen koblet fra<br>$\text{1}$ – ingen funksjon<br>$\text{2}$ – koblet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi)<br>$\text{3}$ – koblet til trådløs nettverk og ventilator   |
| $\epsilon$ $\text{18}$        | Automatisk start av viften<br>$\text{0}$ – Slått av. Ved behov må ventilatoren slås på manuelt.<br>$\text{1}$ – Slått på i automatisk modus <sup>2</sup> . Ventilatoren slås på i automatisk modus når en kokesone slås på.<br>$\text{2}$ – Slått på i manuell modus. Ventilatoren slås på på et fast innstilt trinn når en kokesone slås på. |
| $\epsilon$ $\text{20}$        | Etterutlufting<br>$\text{0}$ – Viften kobles ut med koketoppen.<br>$\text{1}$ – Slått på i automatisk modus <sup>2</sup><br>$\text{2}$ – Slått på med standard etterutlufting<br>$\text{3}$ – Ingen endring av innstillingene   |

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

<sup>2</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)



| Innstilling <sup>1</sup> Valg   | Beskrivelse  |
|---|--|
| c2i<br>Automatisk innkobling av belysningen<br>□ – Slått av<br>! – Slått på <sup>2</sup><br>Belysningen slås på når koketoppen slås på. | Displayet viser kun innstillingen når apparatet er koblet til en ventilator. |
| c22<br>Automatisk utkobling av belysningen<br>□ – Slått av <sup>2</sup><br>! – Belysningen slås av når koketoppen slås av.              | Displayet viser kun innstillingen når apparatet er koblet til en ventilator. |

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr  
<sup>2</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

## 26 Rengjøring og pleie

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

### 26.1 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. stekeovnspray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

### 26.2 Rengjøre platetoppen

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

**Forutsetning:** Koketoppen må være kald. Det er kun dersom det er sukkerflekker, risstivelse, plast eller aluminiumsfolie på koketoppen at den ikke må avkjøles.

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

#### Tips

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

### 26.3 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.

## 27 Utbedring av feil

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

#### ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.  
→ "Kundeservice", Side 28

#### ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

## 27.1 Advarsler

### Merknader

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

## 27.2 Anvisninger i displayet

| Feil                                  | Årsak og feilsøking   |
|---------------------------------------|---|
| Ingen indikator lyser.                | Strømforsyningen er brutt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater.</li> </ul> Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblings skjemaet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Koble til apparatet i henhold til koblings skjemaet.</li> </ul> Feil i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.</li> </ul> |
| Indikatorene blinker.                 | Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.</li> </ul>   |
| <i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i> | Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.</li> </ul>   |
| <i>F5</i> + effektrinns og signaltone | Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.</li> </ul>   |
| <i>F5</i> og signaltone               | Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.</li> </ul>   |
| <i>F1/F6</i>                          | Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.</li> </ul>  |
| <i>F0</i>                             | Ta innstillingene i bruk aktiveres ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Lag mat som vanlig, uten å bruke funksjonen Ta innstillingene i bruk. Kontakt kundeservice.</li> </ul>  |
| <i>F9</i>                             | Den utvidede flex-sonen slår seg ikke på. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bekreft feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig sensor. Du kan fortsatt lage mat med de øvrige kokesonene. Kontakt teknisk kundeservice.</li> </ul>   |
| <i>F8</i>                             | Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Individuell sikkerhetsutkobling er slått på. Trykk på en vilkårlig knapp for å stille inn kokesonen og slå av displayet.</li> </ul>   |
| <i>E8202</i>                          | Kokesensoren er overopphetet, og kokesonen er blitt slått av. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent til kokesensoren er tilstrekkelig avkjølt, og aktiver funksjonen på nytt.</li> </ul>  |
| <i>E8203</i>                          | Kokesensoren er overopphetet, og alle kokesoner er blitt slått av. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>  |
| <i>E8204</i>                          | Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 18</li> </ul>  |
| <i>E8205</i>                          | Forbindelsen til kokesensoren er brutt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Slå av funksjonen og aktiver den igjen.</li> </ul>   |
| <i>E8206</i>                          | Kokesensoren er ødelagt/defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice.</li> </ul>   |

| Feil  | Årsak og feilsøking  |
|---|--|
| Visningen for den trådløse kokesensoren lyser ikke. | Den trådløse kokesensoren reagerer ikke og displayet lyser ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 18.</li> <li>▶ 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 17.</li> <li>▶ Meld fra til teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.</li> </ul> |
| Lyset i sensoren blinker to ganger.                 | Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av utladet batteri. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bytt batteriet 3V CR2032. Du finner nærmere informasjon i avsnitt → "Bytte batteri", Side 18.</li> </ul>   |
| Lyset i sensoren blinker tre ganger.                | Forbindelsen til kokesensoren er brutt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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 17.</li> </ul>   |
| <i>E 9000/E9010</i>                                 | Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt strømleverandøren.</li> </ul>  |
| <i>U400/E9011</i>                                   | Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingskjemaet.</li> </ul>  |
| <i>d E</i>  | Demomodus er aktivert. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>  |
| Home Connect fungerer ikke som det skal.            | Ulike årsaker er mulige. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gå til <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>  |

### 27.3 Normale lyder fra apparatet

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

## 28 Avfallsbehandling

### 28.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

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

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



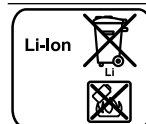
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

### 28.2 Kaste oppladbare batterier / engangsbatterier

Oppladbare batterier / engangsbatterier må leveres til gjenvinning på en miljøvennlig måte. Ikke kast oppladbare batterier eller engangsbatterier i husholdningsavfallet.

- ▶ Oppladbare batterier / engangsbatterier må avfallsbehandles miljøvennlig.



I henhold til EF-direktiv 2006/66/EF må defekte eller utbrukte oppladbare batterier/batterier samles separat og leveres inn til miljøvennlig gjenvinning.

## 29 Samsvarserklæring

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

En utførlig RED-samsvarserklæring finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produksiden for ditt apparat på internettadressen [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

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

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

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

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

## 30 Kundeservice

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

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

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

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

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

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

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

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → *Side 20*.

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

## 31 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinstutetter 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.

### 31.1 Smelte overtrekssjokolade

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

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

### 31.2 Varme opp og holde linsegryte varm

Oppskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Oppvarming uten omrøring

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

### 31.3 Varme opp og holde linsegryte varm

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

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

### 31.4 Béchamelsaus

Melketemperatur: 7 °C

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

#### Tilberede béchamelsaus

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

### 31.5 Koke risengrynsgrøt med lokk

Melketemperatur: 7 °C

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

Tilberedningstid inklusive oppkoking er ca. 45 min.

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

### 31.6 Koking risengrynsgrøt uten lokk

Melketemperatur: 7 °C

1. Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring.
2. Velg anbefalt effekttrinn når melken har nådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.
  - Kasserolle Ø 16 cm uten lokk. Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt
    - Oppvarming: varighet på ca. 5 min. 30 sek., effekttrinn 8.5
    - Viderekoking: effekttrinn 3

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

### 31.7 Koke ris

Oppskrift iht. DIN 44550

Vanntemperatur: 20 °C

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

### 31.8 Steke svinefilet

Starttemperatur på fileten: 7 °C

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

### 31.9 Tilberede crêpes

Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

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

### 31.10 Fritere dypfryste pommes frites

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





A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a structure for writing or drawing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001688409** (040226)

no