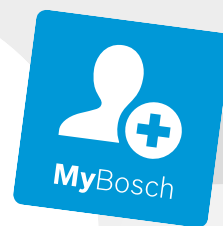




BOSCH

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



Induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

PVQ...F2..

[no] Bruksanvisning

For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	5
3	Miljøvern og innsparing.....	5
4	Egnet kokekar	6
5	Bli kjent med.....	7
6	Driftstyper.....	8
7	Før første gangs bruk	8
8	Grunnleggende betjening.....	9
9	Avtrekksstyring	10
10	CombiZone	11
11	MoveMode	12
12	Tidsfunksjoner	12
13	PowerBoost	13
14	PerfectFry Sensor	13
15	Barnesikring	14
16	Vaskebeskyttelse	14
17	Individuell sikkerhetsutkobling.....	15
18	Grunninnstillingene	15
19	Kokekar-test	16
20	Effektbegrensning.....	17
21	Rengjøring og pleie.....	17
22	Spørsmål og svar	20
23	Utbedring av feil.....	21
24	Avfallsbehandling	22
25	Kundeservice	23
26	Testretter	23

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.

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

1.2 Korrekt bruk

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

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

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- På båter eller i kjøretøy.
- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.
- til å suge opp farlige eller eksplosive stoffer og damp
- til å suge opp smådeler eller væske

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 induksjonstoppens 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 – Kvelningsfare!

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

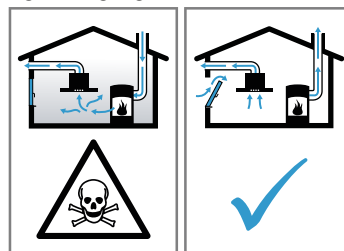
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

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

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning. Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater og varmtvannsberedere som drives med gass, olje eller kull), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. skorstein) ut i det fri. I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av. Uten tilstrekkelig tilførselsluft oppstår et undertrykk. Giftige gasser fra skorstein eller avtrekkssjakt suges tilbake inn i oppholdsrommene.



- ▶ Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i utluftingsmodus samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.
- ▶ Sikker bruk er kun mulig dersom undertrykket i rommet hvor ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes, som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak. Bare en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.
- ▶ Du bør uansett rådføre deg med ansvarlig skorsteinsfeiemester som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.
- ▶ Dersom apparatet utelukkende brukes i sirkulasjonsdrift, er det ingen begrensninger.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Matlaging 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.

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

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

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Kokesonen avgir varme, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå av sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

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

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

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

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.
- ▶ Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du ikke fjerne fettfilteret og overløpsbeholderen før apparatet er avkjølt.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

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

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
 - ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
 - ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
 - ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
 - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 23
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

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

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

⚠ 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.

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.

2 Unngå materielle skader

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

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

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, bruker 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. Velg et passende viderekokingstrinn.

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

Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet.

- Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.

Ved intensiv stekeos velger du et høyere ventilasjonstrinn i god tid.

- Lukt spres mindre i rommet.

Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.

■

Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet under matlaging.

- Apparatet fungerer mer effektivt og med lavere driftsstøy.

Rengjør eller skift ut filtrene i samsvar med angitte intervaller.

- Filtrene er fortsatt funksjonsdyktige.

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

4 Egnert kokekar

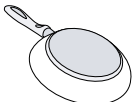
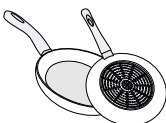
Kokekar som er egnert til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså feste seg til en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Dersom et kokekar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

4.1 Kokekarenes størrelse og egenskaper

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

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

→ "Kokekar-test", Side 16.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
Anbefalte kokekar	Kokekar i rustfritt stål og sandwich-utførelse som gir god varmfordeling.	Disse kokekarene fordeler varmen jevnt, blir fort varme og er enkle å registrere.
	Ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.	Disse kokekarene blir fort varme og er enkle å registrere.
Egnert	Bunnen er ikke fullstendig ferromagnetisk.	Dersom diameteren på det ferromagnetiske området er mindre enn kokekarbunnen, vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt.
 	Kokekarbunn med andeler av aluminium.	De reduserer den ferromagnetiske flaten, noe som gjør at det avgis mindre effekt til kokekaret. Det kan forekomme at slike kokekar registreres utilstrekkelig eller ikke i det hele tatt, og derfor blir de ikke tilstrekkelig varme.
Ikke egnert	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.

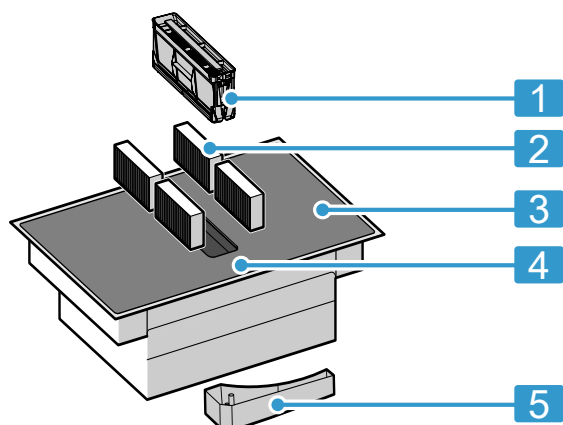
5 Bli kjent med

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

5.2 Ditt nye apparat

Informasjon om ditt nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Fettfilter
2	Luktfilter ved sirkulasjon eller støyfilter ved utlufting ¹
3	Platetopp
4	Betjeningsfelt
5	Overløpsbeholder

¹ Avhengig av apparatets utstyr.

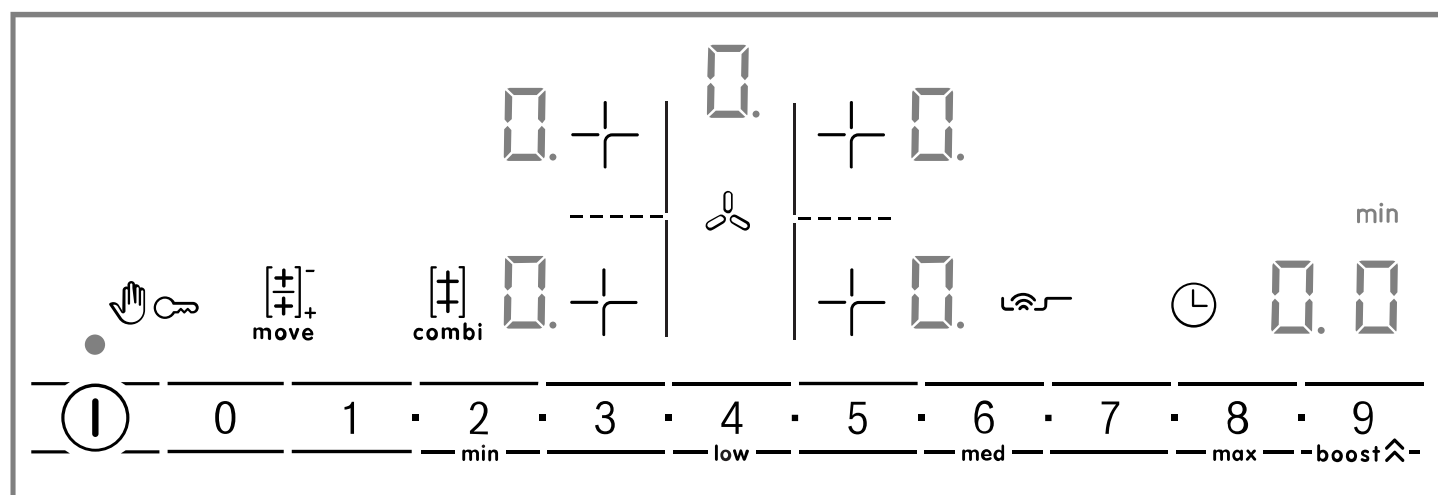
5.3 Spesialtilbehør

Alt etter apparatets innbyggingsvariant finnes det forskjellig tilbehør som fås kjøpt hos en forhandler, hos kundeservice eller på vårt offisielle nettsted.

- Utluftingssett
- Sirkulasjonssett
- Luktfilter for sirkulasjonsmodus
- Støyfilter for utluftingsmodus

5.4 Betjeningspanel

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



Merknader

- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt.
- Ikke sett kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Valgsensorer

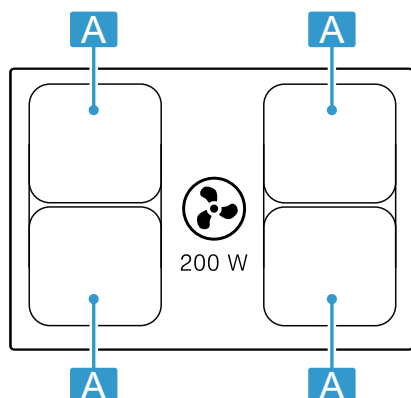
Sensor	Funksjon
①	Hovedbryter
+	Velge kokesone

Sensor	Funksjon
0 1 2 ... 8 9	Innstillingsområde
hand icon	Låse betjeningspanelet ved rengjøring
lock icon	Barnesikring
combi icon	Funksjon CombiZone
move icon	Funksjon Move
boost icon	PowerBoost-funksjon
	Intensiv-viftetrinn

Sensor	Funksjon
	Tidsurfunksjon
	Stekesensor
min low med max	Steketrinn
	Manuell avtrekksstyring

5.5 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
Ø 21 cm	Effekttrinn 9 PowerBoost 2 200 W 3 700 W
21 x 38 cm	Effekttrinn 9 3 600 W

5.6 Kokesone

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

Område	Kokesonetype
	Kokesone med én krets
	Kombinert kokesone → Side 11

5.7 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 Driftstyper

Ventilatoren kan brukes i utluftings- eller i sirkulasjonsmodus.

6.1 Utluftingsdrift

Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledes ut i det fri igjennom et rørsystem.



Luften skal ikke ledes til rør som brukes til avgassene fra apparater som forbrenner gass eller andre brennstoffer (dette gjelder ikke ved sirkulasjonsdrift).

- Dersom avtrekksluften skal føres igjennom en røk- eller avgasskanal som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.
- Dersom avluften skal ledes ut igjennom husveggen, bør det brukes en murkasse med teleskop.

6.2 Sirkulasjonsdrift

Den innsugde luften rengjøres av fettfiltrene og et luktfilter og føres deretter tilbake til kjøkkenet.



For å binde lukten ved sirkulasjonsdrift må du montere et luktfilter. Du kan lese mer om de forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjonsdrift i katalogen vår. Ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det nødvendige tilbehøret fås i faghandelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

7 Før første gangs bruk

Ta hensyn til følgende anbefalinger.

7.1 Forberede apparatet

Korrekt bruk krever at du setter inn komponentene i denne rekkefølgen:

1. Sett inn filteret.
2. Sett inn metallfettfilteret.

Merk: Du må aldri bruke apparatet uten metallfettfilter og overløpsbeholder.

7.2 Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres.

Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen  for denne modusen. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Grunninnstillingene", Side 15.

8 Grunnleggende betjening

8.1 Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på .
Du hører et lydsignal, og visningen ved siden av  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.

1. Trykk på  for å velge kokesone.
- ✓  lyser og under den symbol .

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

Matlagingstips

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

2. Velg ønsket koketrinn i innstillingsområdet.
- ✓ Nå er effekttrinnet stilt inn.

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

QuickStart

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

Endre effekttrinn eller slå av kokesonen

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

		 min
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk ¹	1. - 2.	-
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaïse-saus, hollandaisaus	3 - 4	8 - 12
Småkoking, damping, smørdamping		
¹ Uten lokk		
² Forvarm på koketrinn 8–8.		

		⌚ min
Ris, med dobbelt vannmengde	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrot ²	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skrelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4. - 5.	-
Surring		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj ²	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett ¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfrost	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, dypfrost	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20

¹ Uten lokk² Forvarm på koketrinn 8–8.

		⌚ min
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
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. - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3. - 4.	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis ¹		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfrost	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

¹ Uten lokk² Forvarm på koketrinn 8–8.

9 Avtrekksstyring

Med avtrekksstyringen kan du styre det høyeffektive avtrekkssystemet som er integrert i koketoppen.

9.1 Manuell avtrekksstyring

Du kan styre viftetrinnet manuelt.

Merk: Ved bruk av høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avtrekkseffekt. Du kan forbedre avtrekkseffekten ved at det settes på et lokk på skrå.

Aktivere manuell avtrekksstyring

- Trykk på . Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.
- Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene. Effekttrinnet som er stilt inn, lyser.
- Bekreft innstillingen ved å trykke på .
 - ✓ Ventilasjonen er aktivert.

Endre eller deaktivere manuell avtrekksstyring

- Trykk på .
- Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet eller still inn .

9.2 Intensiv-viftetrinn

Ventilasjonen har to intensivtrinn. Når du aktiverer intensivtrinnene, går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode.

Aktivere intensiv-viftetrinn

- Trykk på .
- Velg ønsket intensivtrinn:
 - Intensivtrinn I:** Velg effekttrinn  og trykk deretter på **boost**  lyser. Trinnet er aktivert.
 - Intensivtrinn II:** Trykk en gang til på **boost**  lyser. Trinnet er aktivert.

Merk: Etter ca. 8 minutter går apparatet automatisk over på effekttrinn .

Endre eller deaktivere intensiv-viftetrinn

- Trykk på .
- Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet eller still inn .

9.3 Automatisk start av ventilasjon

Når du velger et koketrinn for en kokesone, aktiveres automatisk start.

Ventilasjonen slår seg på på det trinnet som tilsvarer koketrinnet som er valgt for kokesonen. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillingene", Side 15.

9.4 Etterutluftingsfunksjon for ventilasjon

Etterutluftingsfunksjonen sørger for at ventilasjonssystemet fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er slått av. Dermed fjernes den gjenværende matosen. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk.

Aktivere etterutlufting

Etterutluftingen aktiveres som standard med en maksimal utkoblingstid.

Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillingene", Side 15.

Merk: Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokesone har vært på i minst ett minutt.

Deaktivere etterutlufting

Manuelt

Ved å trykke på  deaktiverer du funksjonen.

Automatisk

Apparatet deaktiverer etterutluftingsfunksjonen når:

- etterutluftingen er fullført
- du slår på apparatet igjen

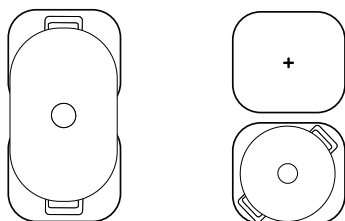
10 CombiZone

Den gjør det mulig å kombinere to kokesoner av samme størrelse, der begge slås på i samme effekttrinn. Dette er særlig beregnet på bruk av avlange kokekar.

Funksjonen gjør det mulig å lage mat i et kokekar som dekker én kokesone og som du kan flytte fra den ene sonen til den andre for å få mer komfort. Da vil de to sonene beholde samme koketrinn og samme innstillinger.

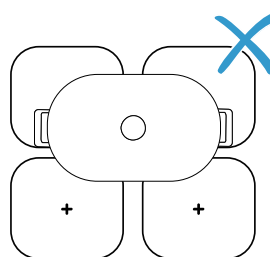
10.1 Plassering av kokekar

Bruk kokekar som passer til kokesonene.



Merk:

Sett beholderen slik at kun én av de to kombisonene er dekket av gangen. Ellers aktiveres ikke kokesonene riktig, og du oppnår ikke noe godt tilberedningsresultat.



10.2 Slå på CombiZone

1. Velg en av de to kokesonene og still inn koketrinn.
 2. Trykk på .
- ✓ ● lyser, og koketrinnet vises i displayet for den nedre kokesonen.
 - ✓ Funksjonen er slått på.

10.3 Slå av CombiZone

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

11 MoveMode

Gjør det mulig å endre effekttrinn for et kokekar ved å forskyve det fra en kokesone til en annen. Det er særlig beregnet på bruk med ett kokekar.

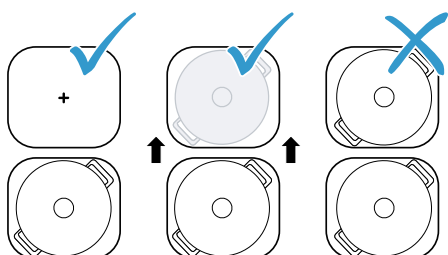
11.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

Bruk kun et kokekar. Sett et kokekar på en kokesone og beveg fra en sine til en annen tilsvarende ønsket effekttrinn.

Hver kokesone har et forhåndsinnstilt effekttrinn:

- Fremre område = effekttrinn 9.
- Bakre område = effekttrinn 1.

Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effekttrinnene. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem.



11.2 Slå på MoveMode

1. Velg en av de to kokesonene.
2. Trykk på .
- ✓ ● og effekttrinnet til kokesonen som kokekaret står på, lyser sterkere.
- ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Du kan endre effekttrinnene for områdene under koking.

11.3 Slå av MoveMode

- Trykk på .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: Hvis effekttrinnet for en av de to kokesonene settes på , deaktiveres funksjonen i løpet av 10 sekunder.

12 Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer
- Tidsur

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 kokesone og effekttrinn.
2. Trykk på .
- ✓ I kokesonen lyser .
3. Still inn tilberedningstiden i innstillingsområdet.
 - For å stille inn en tilberedningstid på under 10 minutter må du alltid trykke på 0 før du velger ønsket verdi.
- ✓ Tilberedningstiden begynner å telle ned.
- ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.
4. Trykk på .
- ✓ Visningene slukner, og lydsignalet opphører.

Merk: Dersom du programmerer en tilberedningstid for en kokesone og PerfectFry Sensor er aktivert, begynner ikke tilberedningstiden å gå før det valgte temperaturnivået er nådd.

Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Velg kokesone og trykk deretter på .
2. Endre tilberedningstiden i innstillingsområdet eller still inn på  for å slette tiden.

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  helt til  lyser.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.
 - ✓ Tiden begynner å telle ned.
 - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.
3. Trykk på .
- ✓ Visningene slukner, og lydsignalet opphører.

Tidsur endre eller slå av

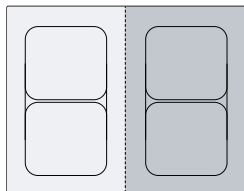
1. Trykk på  helt til  lyser.
2. Endre tiden i innstillingsområdet eller still inn  for å slette tiden.

13 PowerBoost

Med denne funksjonen varmer du opp store mengder vann på kortere tid enn med **9**.

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

Ellers blinker **b** og **9** i visningen til den valgte kokesonen. Deretter stilles **9** inn automatisk, uten at funksjonen aktiveres.



13.1 Slå på PowerBoost

Forutsetning: I området til den kombinerte kokesonen er det kun mulig å aktivere PowerBoost-funksjonen når de to kokesonene brukes uavhengig av hverandre.

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **boost** . Displayet **b** lyser.

✓ Funksjonen er slått på.

13.2 Slå av PowerBoost

1. Velg kokesone.
2. Trykk på **boost** . Visningen **b** slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.

✓ Funksjonen er deaktivert.

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

14 PerfectFry Sensor

Denne funksjonen gjør det mulig med stressfri tilberedning med utmerkede resultater.

I stedet for å stadig måtte tilpasse effekttrinnet under tilberedning, velger du en ønsket måltemperatur ved oppstart. Sensorene under glasskeramikken måler da temperaturen til kokekaret og holder den konstant under hele tilberedningen.

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

14.1 Fordeler

- Temperaturen holdes konstant uten at du må endre effekttrinnet.
- Oljen blir ikke overopphetet. Man unngår at matvarene svir seg.
- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen og sparer energi på denne måten.

14.2 Temperaturtrinn

Temperaturtrinn for tilberedning av retter.

Trinn	Temperatur	Funksjoner
min	140 °C	Bruning i olivenolje eller smør
low	160 °C	Steking av fisk og robuste matvarer
med	180 °C	Fritering av panerte, frysede og grillede matvarer
max	215 °C	Høytemperaturgrill og grillplate

14.3 Anbefalte kokekar

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

Kokekar	Anbefalt kokesone
Panne Ø 21 cm	Enkel kokesone

Du får anbefalt kokekar hos kundeservice, faghandelen eller i nettbutikken vår www.bosch-home.com.

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

14.4 Slå på PerfectFry Sensor

1. Velg kokesone og trykk deretter på .
- ✓ I displayet for kokesonen lyser **P**.
2. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.
- ✓ Funksjonen er slått på.
3. lyser til steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slukner.
4. Når steketemperaturen er nådd, tilsettes først stekefettet, og deretter legges maten i pannen.

Merk: For at og temperaturtrinnet skal vises, må du velge en kokesone.

14.5 Slå av PerfectFry Sensor

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

14.6 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
Kjøtt		
Snitsel	med	6-10
Snitsel, panert	med	6-10
Filet	med	6-10
Koteletter	low	10-15

	⌚	⌚ min
Cordon bleu, wienerschnitzel	med	10-15
Biff, blodig, 3 cm tykk	max	6-8
Biff, medium, 3 cm tykk	max	8-12
Biff, gjennomstekt, 3 cm tykk	med	8-12
T-benstek, blodig, 4,5 cm tykk	max	10-15
T-benstek, medium, 4,5 cm tykk	max	20-30
Fjærkrebryst, 2 cm tykt	low	10-20
Bacon	min	5-8
Kjøttdeig	med	6-10
Hamburger, 1,5 cm tykk	low	6-15
Kjøttkaker, 2 cm tykke	low	10-20
Pølser	low	8-20
Chorizo, fersk pølse	low	10-20
Grillspyd, kebab	low	10-20
Gyros	med	7-12
Fisk og sjømat		
Fiskefilet	med	10-20
Fiskefilet, panert	med	10-20
Stekt fisk, hel	low	10-20
Sardiner	med	6-12
Scampi, reker	med	4-8
Blekksprut, sepiablekksprut	med	6-12
Eggeretter		
Speilegg i smør	min	2-6
Speilegg	med	2-6
Eggerøre	min	4-9

	⌚	⌚ min
Omelett	min	3-6
Arme riddere	low	4-8
Crêpes, blini, pannekaker, taco	max	1-3
Grønnsaker		
Stekte poteter	max	6-12
Pommes frites	med	15-25
Røstipoteter	max	2-4
Løk, stekt hvitløk	min	2-10
Løkringer	low	5-10
Squash, aubergine, paprika	min	4-12
Grønn asparges	low	4-15
Sopp	med	10-15
Grønnsaker i tempuradeig	med	5-10
Dypfryste produkter		
Kylling-nuggets	med	10-15
Fiskepinner	med	8-12
Pommes frites	max	4-8
Panneretter	low	6-10
Vårruller	med	10-30
Paier, kroketter	max	3-8
Andre		
Stekt ost	low	7-10
Krutonger	low	6-10
Ristet brød	med	4-8
Mandler, valnøtter, pinjekjerner, ristet	med	3-15

15 Barnesikring

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

15.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

- ▶ Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Visningen ved siden av  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Koketoppen er sperret.

15.2 Slå av Barnesikring

- ▶ Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

15.3 Automatisk barnesikring

Du kan også aktivere barnesikringen automatisk hver gang du slår av koketoppen. Mer informasjon om hvordan du slår funksjonen på og av, finner du i kapittelet Grunninnstillinger → Side 15.

16 Vaskebeskyttelse

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

16.1 Slå på Vaskebeskyttelse

- ▶ Trykk på . Du hører et lydsignal.
- ✓ Betjeningspanelet er låst i 35 sekunder. Du hører et signal 5 sekunder før utkobling.

16.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- ▶ Trykk på .
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

17 Individuell sikkerhetsutkobling

Sikkerhetsfunksjonen aktiveres hvis en kokesone har stått på i lengre tid uten at du har endret noen innstillinger. Kokesonen viser **FB** og slås av.

Tiden fra 1 til 10 timer avhenger av hvilket effekttrinn som er valgt.

Trykk på en vilkårlig knapp.

18 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

18.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
c 1	Barnesikring	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Slått av.
c 2	Lydsignaler	0 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av. 1 - Kun feilsignal er slått på. 2 - Kun bekreftelsessignal er slått på. 3 - Alle signaltoner er slått på ¹ .
c 3	Visning av energiforbruk Viser det totale energiforbruket mellom å slå av og på koketoppen i kWh. Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømnettet.	0 - Slått av. ¹ 1 - Slått på.
c 5	Automatisk utkobling av kokesonene.	00 - koblet seg ut. ¹ 01-99 - Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varighet for timerens sluttsignaltone	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minutt
c 7	Effektbegrensning Gjør det ved behov mulig å begrense koketoppens totale effekt i samsvar med kravene i el-installasjonen. Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. De nøyaktige opplysningene finner du på typeskiltet. Der-som funksjonen er aktivert og koketoppen når den innstilte effektgrensen, vises _ og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	0 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalt for 13 ampere. 3. - 3500 W. Anbefalt for 16 ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Anbefalt for 20 ampere. ... 9 - Koketoppens maksimale effekt.
c 9	Valgt tid for kokesonen	0 - Ubegrenset: Du kan stille inn den sist valgte kokesonen uten å velge den på nytt. ¹ 1 - Begrenset: Du kan stille inn den sist valgte kokesonen innen 10 sekunder etter å ha valgt den. Deretter må du velge kokesonen på nytt før du stiller den inn.
c 11	MoveMode Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene.	9 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone. 1. 5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.
c 12	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
c 17	Still inn sirkulasjon eller utlufting.	0 - Konfigurere sirkulasjon. ¹ 1 - Konfigurere utlufting.
c 18	Stille inn automatisk start	0 - Slått av. 1 - Slått på: Ventilasjonen starter på et effekttrinn som svarer til effekttrinnene for kokesonene. ¹

¹ Fabrikkinnstilling

Display	Innstilling	Verdi
 	Stille inn etterutlufting Hvis koketoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med effektrinnet og går i ca. 6 minutter. Hvis koketoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med effektrinnet og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.	 - Slått av.  - Slått på ¹ :
 	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger	 - Individuelle innstillinger ¹ .  - Fabrikkinnstillinger.

¹ Fabrikkinnstilling

18.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

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

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	 
Produksjonsnummer	<i>Fd</i>
Produksjonsnummer 1	<i>02.</i>
Produksjonsnummer 2	<i>0.5</i>

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

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

18.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

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

19 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varigheiten og resultatet av matlagingen.

Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.

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

Det er tilgang via grunninnstillinger. → Side 15

19.1 Utføre Kokekar-test

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

19.2 Kontrollere resultat

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

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

Trykk i innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen.

20 Effektbegrensning

Med denne funksjonen kan du stille inn koketoppens totaleffekt.

Koketoppen er stilt inn fra fabrikk. Koketoppens maksimale effekt står oppgitt på typeskiltet. Med denne funksjonen kan du tilpasse konfigurasjonen etter kravene i enhver el-installasjon.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler koketoppen den tilgjengelige effekten automatisk og behovsrettet på de kokesonene som er slått på.

Mens denne funksjonen er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til hver kokesone synker under den nominelle verdien. For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten automatisk og behovsrettet på de kokesonene som er slått på. Apparatet reguleres automatisk og velger høyest mulig effekttrinn.

I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem → Side 15

21 Rengjøring og pleie

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

21.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, hos en forhandler eller i nettbutikken www.bosch-home.com.

OBS!

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

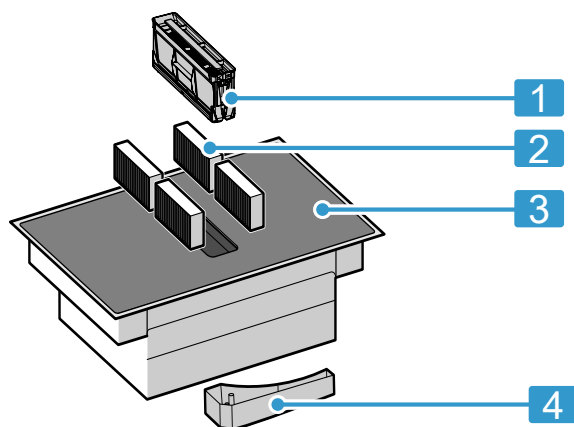
- ▶ Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm. Det kan føre til merker på overflaten.

Uegnede rengjøringsmidler

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

21.2 Komponenter som skal rengjøres eller byttes ut

Følgende oversikt viser de apparatkomponentene som du enten skal skifte ut eller rengjøre.



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Fettfilter |
| 2 | Luftfilter eller støyfilter |
| 3 | Glasskeramikk |
| 4 | Overløpsbeholder |

21.3 Rengjøre platetoppen

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

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

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

Tips: Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

21.4 Rengjøring av platetoppammen

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

Merk: Ikke bruk glasskrape.

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

21.5 Bytte luftfilter eller støyfilter

Bytt ut luftfiltrene regelmessig. Skift ut støyfiltrene når de er skitne.

Merk: Luftfiltre og støyfiltre får du kjøpt hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.

1. Bruk kun originale filtre, slik at du er sikret at filtrene fungerer optimalt.

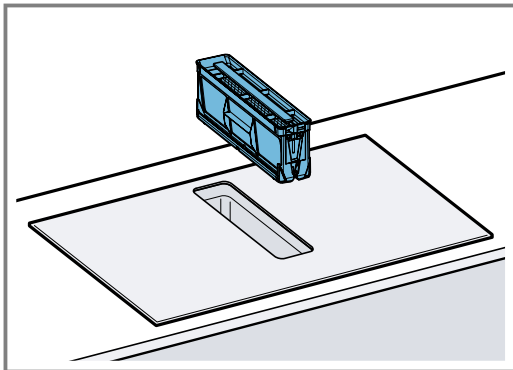
2. OBS!

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

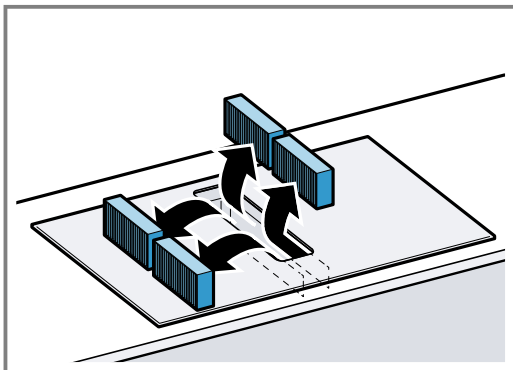
- ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

Ta ut fettfilteret.

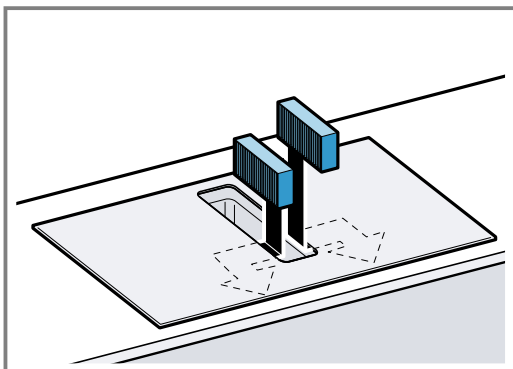
- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



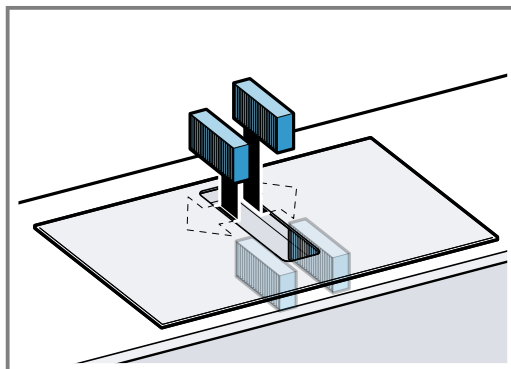
3. Ta ut de 4 luktfilterne eller støyfilterne og kast dem forskriftsmessig.



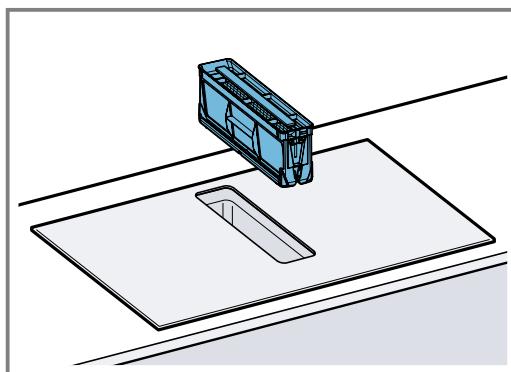
4. Sett inn de 2 luktfilterne eller støyfilterne på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



5. Sett inn de andre luktfilterne eller støyfilterne på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



6. Sett inn fettfilteret.



Tilbakestille metningsindikator

Forutsetning: Etter at apparatet er slått av, lyser *F*.

1. Skift ut luktfilterne. → Side 17
2. Hold  inne inntil du hører en signaltone.
 - ✓ *F* slutter å lyse. Metningsindikatoren for luktfilterne er tilbakestilt.

21.6 Rengjøring av fettfilteret

Fettfiltrene filtrerer ut fett fra matosen. Rengjør fettfilteret regelmessig slik at du er sikret at det fungerer optimalt.

ADVARSEL – Brannfare!

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

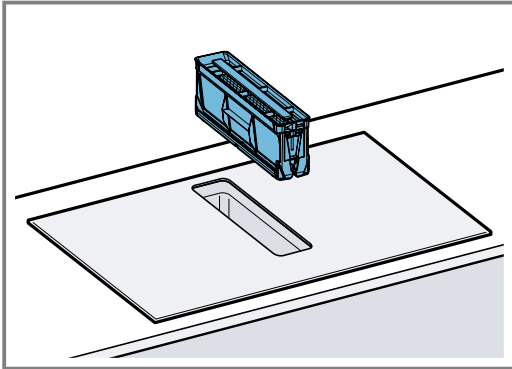
1. OBS!

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

- ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

Ta ut fettfilteret.

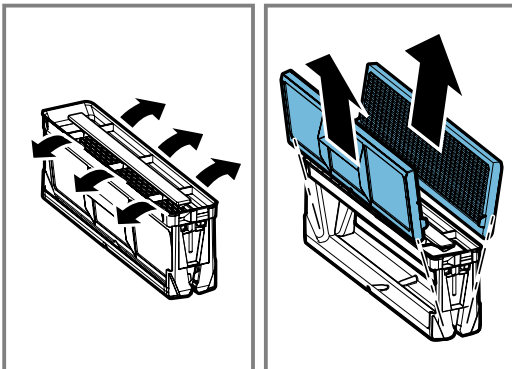
- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.

**2. Rengjør fettfilteret.**

- → "Rengjøre fettfilter for hånd", Side 19
- → "Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin", Side 19

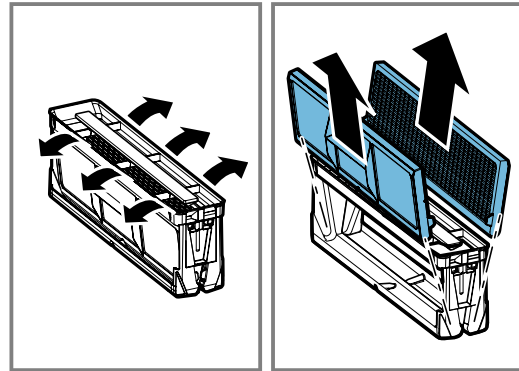
3. Ta ut luktfiltrene eller støyfiltrene ved behov og rengjør apparatet på innsiden.

→ "Bytte luktfilter eller støyfilter", Side 17

4. Dersom det har kommet gjenstander inn i apparatet, må du fjerne disse gjenstandene og påse at veien til overløpsbeholderen ikke er blokkert.**5. Tørk over innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.****6. Etter vaskingen setter du inn det tørkede fettfilteret igjen.****Rengjøre fettfilter for hånd****1. Ta fettfilteret fra hverandre.****2. Bløtlegg fettfilteret i varmt såpevann.****3. Rengjør fettfilteret med en børste.**

Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive eller inneholder syre eller lut.

På hardnakket smuss kan du bruke et eget fettløsende middel. Du kan kjøpe det fettløsende middelet hos kundeservice, i nettbutikken vår eller hos en forhandler.

4. Skyll fettfilteret godt.**5. La vannet dryppe av fettfilteret.****Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin****1. Ta fettfilteret fra hverandre.****2. Sett fettfilteret løst inn i oppvaskmaskinen, ikke la det komme i klem.**

For å få et optimalt rengjøringsresultat bør du legge inn fettfilteret i oppvaskmaskinen slik at det ligger på filtersiden.

Ikke vask sterkt tilsmussede fettfiltre i oppvaskmaskinen.

Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive eller inneholder syre eller lut.

3. Start oppvaskmaskinen.

Velg maks. 70 °C i temperaturinnstillingene.

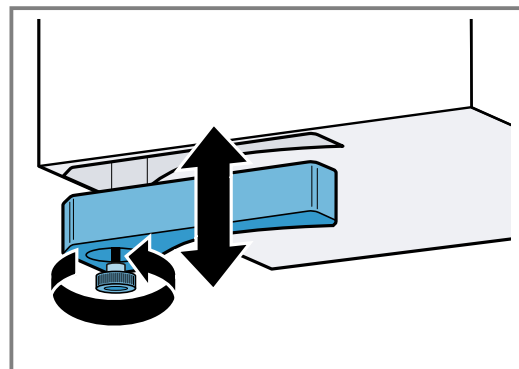
4. La vannet dryppe av fettfilteret.**21.7 Rengjøring av overløpsbeholder**

Overløpsbeholderen samler opp væske og gjenstander som havner i apparatet ovenfra.

Forutsetning: Apparatet er avkjølt, og restvareindikatoren har sluknet.

1. Hold fast overløpsbeholderen med den ene hånden og skru den løs med den andre.

- Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.

**2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.****3. Skru løs overløpsbeholderen og vask den uten skruen i oppvaskmaskin ved behov.****4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.****5. Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokkert.**

Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Ta ut fettfilteret når du skal gjøre dette. → Side 18

22 Spørsmål og svar

22.1 Bruk

Spørsmål	Svar
Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?	Barnesikringen er aktivert. Du finner nærmere informasjon om denne funksjonen under → <i>"Barnesikring", Side 14.</i>
Hvorfor blinker lampene, og hvorfor hører jeg et lyd-signal?	Rengjør betjeningspanelet for væske og matrester. Fjern alle gjenstander som kan dekke til betjeningspanelet. Nærmere informasjon om deaktivering av signaltonen finner du under → <i>"Grunninnstillingene", Side 15.</i>
Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?	Apparatets maksimale strømpotak er nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser koketrinnene for de aktive kokesonene. Du finner mer informasjon om denne funksjonen under → <i>"Effektbegrensning", Side 17.</i>
Ventilasjonen slår seg ikke på selv om automatisk start er aktivert.	Aktiver ventilasjonen manuelt eller kontroller konfigurasjonen av automatisk start. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → <i>"Grunninnstillingene", Side 15.</i>
Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.	Slå av ventilasjonen manuelt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → <i>"Grunnleggende betjening", Side 9.</i>
Luftinnsugningen er for svak.	Påse at fettfilteret er rent. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → <i>"Rengjøring og pleie", Side 17.</i>

22.2 Lyder

Spørsmål	Svar
Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?	Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i bruk. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. De betyr ikke at noe er defekt.
Mulige lyder	Dyp during som ved en transformator: Oppstår ved koking på høyt koketrinn. Denne lyden forsvinner eller blir stillere når du setter ned koketrinnet. Stille piping: Er å høre når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når du fyller kokekaret med vann eller matvarer. Spraking: Oppstår ved kokekar som består av forskjellige materialer oppå hverandre eller når du bruker kokekar i forskjellig størrelse og i forskjellige materialer. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på. Høye pipetoner: Kan oppstå når du bruker to kokesoner samtidig på høyeste koketrinn. Disse pipetonene forsvinner eller blir svakere når du setter ned koketrinnet. Ventilatorstøy: Platetoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at platetoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

22.3 Kokekar

Spørsmål	Svar
Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?	Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under → <i>"Egnet kokekar", Side 6.</i>

Spørsmål	Svar
Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?	■ Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på. Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på. ■ Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Du finner mer informasjon om dette under → "CombiZone", Side 11 → "Egnet kokekar", Side 6.
Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt effekttrinn?	■ Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Du finner mer informasjon om dette under → "CombiZone", Side 11 → "Egnet kokekar", Side 6.

22.4 Rengjøring

Spørsmål	Svar
Hvordan kan jeg rengjøre platetoppen?	■ Optimale resultater oppnår du med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk rengjøringsmidler, oppvaskmidler for oppvaskmaskin, konsentrater eller skurekluter. Du finner mer informasjon om dette under → "Rengjøring og pleie", Side 17.
Det er vann i skapet under platetoppen.	■ Kontroller om overløpsbeholderen er full. Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du under → "Rengjøring og pleie", Side 17.
Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?	■ Rengjør overløpsbeholderen ofte. Mer informasjon om rengjøring av overløpsbeholderen finner du under → "Rengjøring og pleie", Side 17.
Hvor ofte må jeg rengjøre fettfilteret?	■ Rengjør fettfilteret regelmessig. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → "Rengjøring og pleie", Side 17.

23 Utbedring av feil

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

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

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

23.1 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 strømnettet, 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 effekttrinnet midlertidig.

23.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. ► Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. ► Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken ► Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ► Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F</i>	Luftfilteret er mettet, eller metningsindikatoren lyser selv om du har skiftet filteret. ► Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Rengjøring og pleie", Side 17.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. ► Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
<i>F5</i> + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ► Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
<i>F5</i> og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ► Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1/F6</i>	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ► Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ► Individuell sikkerhetsutkobling har slått seg på. Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av visningen, slik at du kan stille inn kokesonen.
<i>E 9000/E9010</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ► Kontakt strømleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ► Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.
<i>dE</i>	Demomodus er aktivert. ► Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

23.3 Normale lyder fra apparatet

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

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

24 Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

24.1 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.



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.

25 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår 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.

25.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

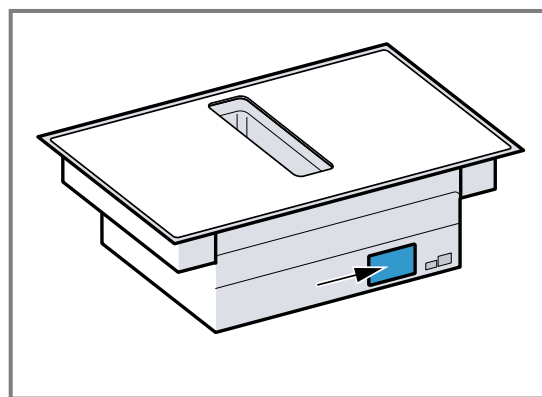
Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset

- foran på undersiden av platetoppen

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → Side 15 .



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

26 Testretter

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

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

26.1 Smelte overtrekkssjokolade

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

- Kjele Ø 16 cm uten lokk
 - Koking: effekttrinn 1.

26.2 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.

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

26.3 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.
- Kjele Ø 20 cm med lokk. Mengde: 1 kg
 - Oppvarming: varighet på ca. 2 min. 30 sek., effekttrinn 9
 - Viderekoking: effekttrinn 1.

26.4 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

26.5 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.
 - 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.
 - Viderekoking: effekttrinn 3, rør om etter 10 min

26.6 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.
 - 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.
 - Viderekoking: effekttrinn 2.

26.7 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.

26.8 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

26.9 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

26.10 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 for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width 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



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

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

A Bosch Company



9001589238 (020411)

no