



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



Flex-induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

PXX...D5..

[no] Bruksanvisning



Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.
Skann QR-koden på tittelsiden.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet	2	16	Ta innstillingene i bruk	13
2	Unngå materielle skader	4	17	PerfectFry Sensor	14
3	Miljøvern og innsparing	5	18	Barnesikring	14
4	Egnet kokekar	5	19	Vaskebeskyttelse	15
5	Bli kjent med	6	20	Individuell sikkerhetsutkobling	15
6	Driftstyper	8	21	Grunninnstillingene	15
7	Før første gangs bruk	8	22	Kokekar-test	17
8	Grunnleggende betjening	8	23	Effektbegrensning	17
9	Avtreksstyring	10	24	Home Connect	17
10	FlexInduction	11	25	Rengjøring og pleie	19
11	MoveMode	11	26	Utbedring av feil	22
12	Tidsfunksjoner	12	27	Avfallsbehandling	23
13	PowerBoost	12	28	Samsvarserklæring	23
14	PanBoost	13	29	Kundeservice	24
15	Varmholdingsfunksjon	13	30	Testretter	24

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 induksjonstoppen 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.

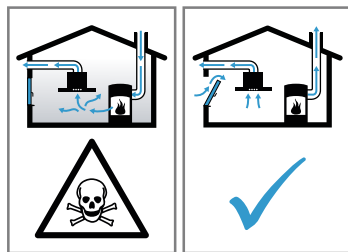
- Hold smådeler borte fra barn.
- Ikke la barn leke med smådeler.

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle 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 utluftsmodus 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 varmelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

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

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 strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

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 strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
 - ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.
 - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 24*
- 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 personskafe!**

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.

Skade	Årsak	Tiltak
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, plast-beholdere 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 bunndiameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

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

- ✓ 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. 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.

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 koke-

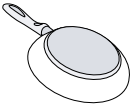
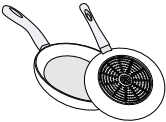
kar ikke registreres på en kokesone, må du stille det på kokesonen med nest minst diameter.

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.

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.

Kokekar	Materialer	Egenskaper
	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.

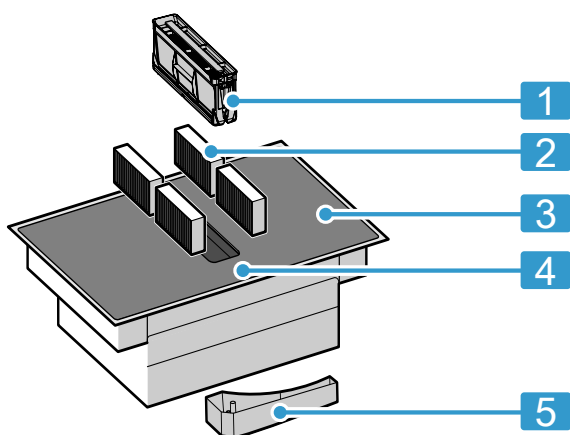
5 Bli kjent med

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 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



4 Betjeningsfelt

5 Overløpsbeholder

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
- Luktfiler for sirkulasjonsmodus
- Støyfilter for utluftingsmodus

1 Fettfilter

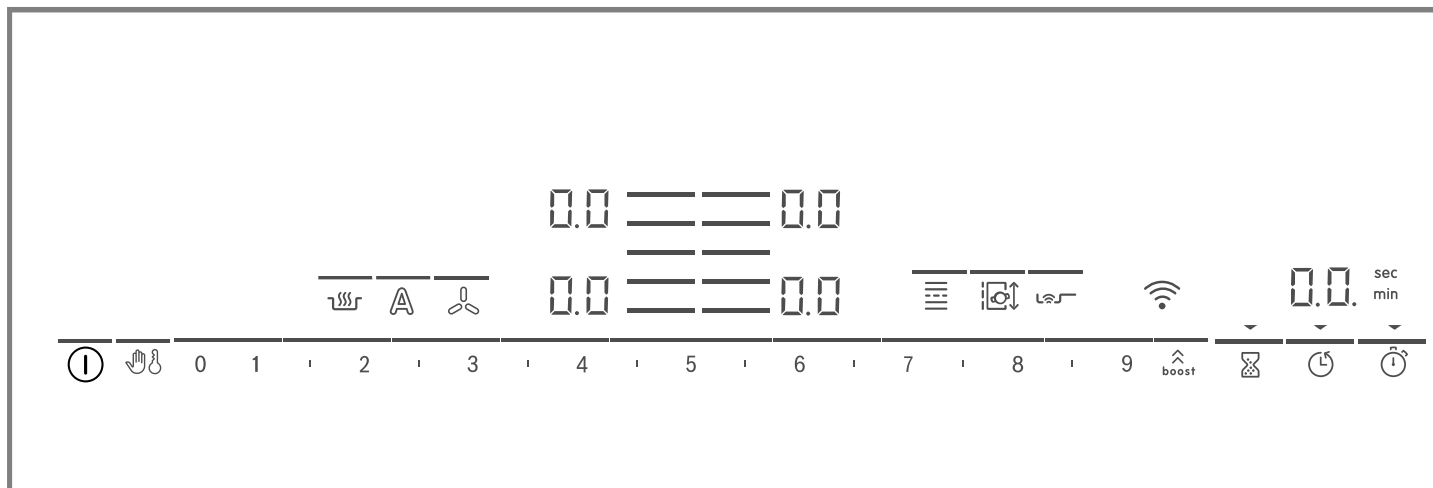
2 Luktfiler ved sirkulasjon eller støyfilter ved utlufting¹

3 Platetopp

¹ Avhengig av apparatets utstyr.

5.4 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.

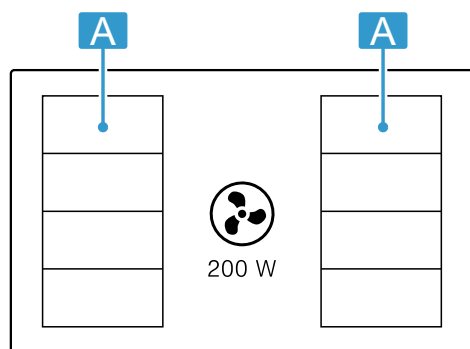
Sensor	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter
👤	Vaskebeskyttelse
👤	Barnesikring
0 1 2 3...	Innstillingsområde
boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Tidsur

Sensor	Funksjon
⏻	Utkoblingstimer
⌚	Count-up timer
🔥	Varmholdingsfunksjon
🔥	PerfectFry Sensor
🔥	FlexInduction
🔄	MoveMode
🔥	Velge kokesone
📶	WLAN
🔄	Avtrekkssstyring
A	Sensor-avtrekkssstyring

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

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	
A 🔥 🔥 🔥	Effekttrinn 9	2 200 W
	PowerBoost	3 700 W
A 🔥	Effekttrinn 9	3 300 W
	PowerBoost	3 700 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	Kokesonetyp
🔥 🔥 🔥	Kokesone med én krets
🔥	Flex-sone → "FlexInduction", Side 11

5.7 Restvarmeindikator

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

Display	Betydning
H	Kokesonen er glovarm.
h	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 bruk av sirkulasjonsmodus må du montere et luktfilter. Du kan lese mer om de forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjonsmodus i katalogen vår. Ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det nødvendige tilbehøret fås i faghandelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

Merk: Ved intensiv og langvarig tilberedning vil det avgis fuktighet til romluften. Hvis du bruker apparatet med sirkulasjonsdrift, anbefaler vi god lufting på kjøkkenet, f.eks. ved å åpne et vindu i en liten periode for å fjerne overflødig fuktighet.

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.

Ytterligere informasjon om vedlikehold og rengjøring. → Side 19

7.2 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.

7.3 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.

7.4 Kokekar

Du finner en liste over anbefalte kokekar på den offisielle nettsiden www.bosch-home.com.

Ytterligere informasjon om passende kokekar. → Side 5

7.5 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

7.6 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 . Du går ut av den opprinnelige innstillingen ved å trykke på en vilkårlig sensor.

→ "Home Connect ", Side 17

8 Grunnleggende betjening

8.1 Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på $\odot$.
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.

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

8.4 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. Still inn effekttrinn 8–9 til forvarming.

		⌚ min
Smelting		
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Wienerpølser ¹	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Piskede sauser, f.eks. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Småkoking, damping, smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	2.5 - 3.5	15 - 30
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surring		
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
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10

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

QuickStart

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

Endre effekttrinn eller slå av kokesonen

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

		⌚ min
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Fritering, 150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis ¹		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

¹ Uten lokk

² Forvarm på koketrinn 8–8.5

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. Avsugseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

Aktivere manuell avtrekksstyring

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

Endre eller deaktivere manuell avtrekksstyring

1. Trykk på .
2. 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

1. Trykk på .
2. Velg ønsket intensivtrinn:
 - ▶ Trykk på **intensivtrinn I**: . Linjen over symbolet lyser. Trinnet er aktivert.
 - ▶ Trykk to ganger på **intensivtrinn II**: . Linjen over symbolet blinker. Trinnet er aktivert.

Merk: Etter ca. 8 minutter går apparatet automatisk over på effekttrinn 3.

Endre eller deaktivere intensiv-viftetrinn

1. Trykk på .
2. Velg ønsket effekttrinn i innstillingsområdet eller still inn .

9.3 Automatisk start av ventilasjon

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

Koketoppen leveres som standard med sensorstyrt automatisk start. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel .

→ "Grunninnstillingene", Side 15

Automatisk start med sensorstyring

Luftkvalitetssensoren registrerer matosen automatisk og slår på optimalt effekttrinn, og linjen over  lyser opp.

Automatisk start med effekttrinn

Ventilasjonen slår seg på på det effekttrinnet som tilsvarer effekttrinnet som er valgt for kokesonen.

9.4 Automatisk start med sensorstyring

Platetoppen har en luftkvalitetssensor som registrerer matos automatisk og slår på ventilasjonen.

Hvis automatisk start er deaktivert eller stilt inn etter koketrinn, kan du når som helst aktivere det manuelt med sensorstyringen.

Aktivere automatisk start med sensorstyring

- ▶ Trykk på .
Linjen over symbolet lyser sterkere.
Optimalt viftetrinn stilles inn automatisk ved hjelp av sensoren.
- ✓ Funksjonen er aktivert.

Deaktivere automatisk start med sensorstyring

- ▶ Trykk på .
Linjen over symbolet slukner.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: Hvordan du stiller inn følsomheten på sensoren, står i kapittel .

→ "Grunninnstillingene", Side 15

9.5 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. Platetoppen leveres som standard med etterutlufting med maksimal utkoblingstid. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel .

→ "Grunninnstillingene", Side 15

Aktivere etterutlufting

Etterutlufting er konfigurert i henhold til grunninnstillingen:

- Med styringen til luftkvalitetssensoren.  lyser.
- Med en maksimal utkoblingstid.  lyser.

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

Deaktivere etterutlufting

Manuelt

Dersom du trykker på  eller , deaktiverer du funksjonen.

Automatisk

Apparatet deaktiverer etterutluftingsfunksjonen når:

- etterutluftingen er fullført
- du slår på apparatet igjen
- Sensoren registrerer at luftkvaliteten er i orden.

10 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.

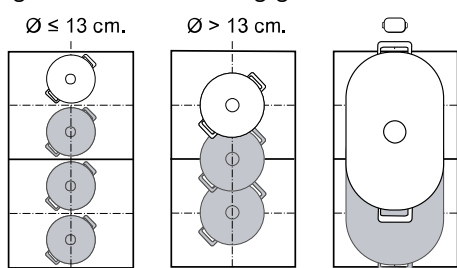
10.1 Plassering av kokekar

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:



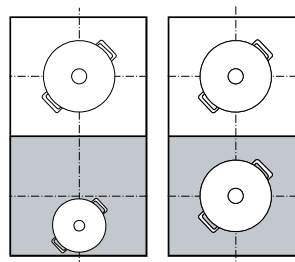
- Anbefalt, avlangt kokekar



Som to adskilte kokesoner

Anbefalt for matlaging med to kokekar.

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



10.2 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 15
- Dersom du løfter eller flytter et kokekar fra en aktiv sammenkoblet kokesone, startes et automatisk søk. Hvert kokekar som befinner seg innenfor kokesonen under dette søket, varmes med tidligere valgte effekttrinn.

11 MoveMode

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

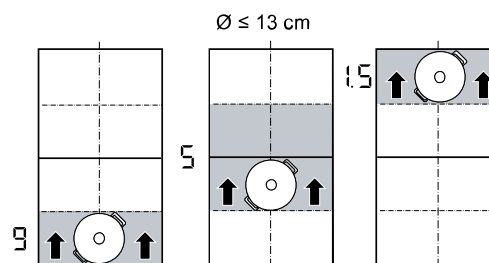
11.1 Plassering og forskyvning av kokekaret

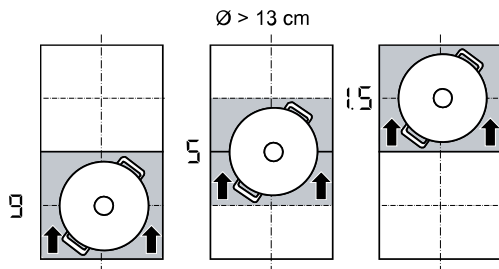
Bruk kun et kokekar. Kokeområdet avhenger av kokekaret som brukes, samt størrelsen og riktig plassering av det.

Hvert kokeområde har et forhåndsinnstilt effekttrinn:

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

Du kan endre standardinnstillingen for de forhåndsinnstilte effekttrinnene. I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du endrer verdiene. → Side 15





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 .
- ✓ Effekttrinnet for det området kokekaret står på, lyser i kokesonedisplayet ved siden av .
- ✓ Funksjonen er slått på.

Merk: Du kan endre effekttrinnene for områdene under koking.

11.3 Deaktivere MoveMode

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

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

Merk: Når det er programmert en tilberedningstid på en kokesone hvor PerfectFry Sensor er aktivert, begynner den programmerte tilberedningstiden å telles ned så snart det valgte temperaturtrinnet er nådd.

Endre Utkoblingstimer eller slå av

1. Velg kokesone og trykk på .
2. Endre tiden i innstillingsområdet eller still inn  for å slette tiden.
3. Bekreft med .

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.

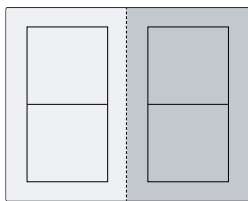
Slå av Count-up timer

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 **b.** lyser.

✓ Funksjonen er slått på.

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

13.2 Slå av PowerBoost

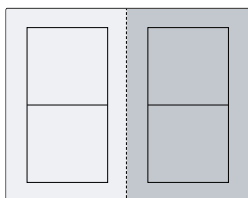
1. Velg kokesone.
 2. Trykk på . Visningen **b.** slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn **g.**
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

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 **g.**

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  **b.** 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  **b.** slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn **g.**
- ✓ 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. **L a** lyser.
- ✓ Funksjonen er slått på.

15.2 Slå av Varmholdingsfunksjon

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

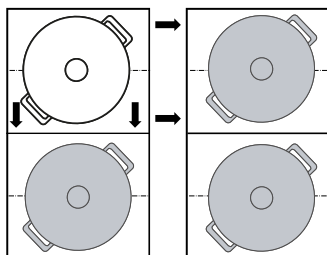
16 Ta innstillingene i bruk

Med denne funksjonen kan du overføre koketrinn og programmert tilberedningstid 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.

- Velg den nye kokesonen for å bruke innstillingene. Apparatet setter effekttrinnet til den opprinnelige kokesonen til ⏻ .

✓ 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 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.

I stedet for ofte å måtte tilpasse effekttrinnet under tilberedningen, velger du ønsket måltemperatur kun én gang 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 ⏻ .

17.2 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

17.3 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.

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

17.4 Slå på PerfectFry Sensor

- Sett et tomt kokekar på kokesonen.

17.1 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.

- Velg kokesone og trykk på ⏻ .

- 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 lydsignal og ⏻ slutter å blinke.

- 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.

17.5 Slå av PerfectFry Sensor

- Velg kokesone og trykk på ⏻ .

✓ Funksjonen er deaktivert.

17.6 Anbefalinger for matlaging med PerfectFry Sensor

I den vedlagte dokumentasjonen finner du en tabell med anbefalinger for tilberedning med PerfectFry Sensor.

18 Barnesikring

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

18.1 Slå på Barnesikring

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

- Trykk på ⏻ .

- Hold ⏻ inne i 4 sekunder.

✓ Visningen ⏻ lyser i 10 sekunder.

✓ Koketoppen er sperret.

18.2 Slå av Barnesikring

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

18.3 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.

19 Vaskebeskyttelse

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

19.1 Slå på Vaskebeskyttelse

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

19.2 Slå av Vaskebeskyttelse

For å slå av funksjonen før tiden:

- ▶ Trykk på .
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

20 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.

21 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

21.1 Oversikt over grunninnstillingene

Display	Innstilling	Verdi
 1	Barnesikring	 - Manuell. ¹  - Automatisk.  - Slått av.
 2	Lydsignaler	 - Bekreftelses- og feilsignal er slått av.  - Kun feilsignal er slått på.  - Kun bekreftessignal er slått på.  - Alle signaltoner er slått på. ¹
 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.	 - Slått av. ¹  - Slått på.
 4	Velg innstilling i henhold til høyde over havet: ²	 - Redusering  - Grunninnstilling.  - Økning
 5	Automatisk utkobling av kokesonene.	 - koblet seg ut. ¹  - Tid til automatisk utkobling.
 6	Varighet for timerens sluttsignaltone	 - 10 sekunder ¹  - 30 sekunder  - 1 minutt
 7	Effektbegrensning Gjør det ved behov mulig å begrense	 - Slått av. Koketoppens maksimale effekt ¹ .  - 1000 W. Laveste effekt.

¹ Fabrikkinnstilling

² Funksjonen er ikke tilgjengelig på denne modellen.

Display	Innstilling	Verdi
	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 1 og du kan ikke velge høyere effekttrinn.	1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalt for 13 ampere 3.5 - 3500 W. Anbefalt for 16 ampere. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Anbefalt for 20 ampere. ... 9 - Koketoppens maksimale effekt.
c 11	MoveMode Gjør det mulig å endre de forhåndsinnstilte effekttrinnene til de tre kokeområdene av den fleksible kokesonen. Velg en av de to kokesonene, still inn ønsket effekttrinn i innstillingsområdet og trykk på 1 for å bekrefte det nye effekttrinnet og velg neste kokesone.	9 - forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokesone. 5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokesone. 1.5 - forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokesone.
c 12	Kokekar-test Med denne funksjonen kan du kontrollere kvaliteten på kokekaret.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimalt. 2 - Egnet.
c 13	FlexInduction Endre innkoblingsmodus for FlexZone.	0 - Som to uavhengige kokesoner. ¹ 1 - Som én sammenhengende kokesone.
c 14	Koble opp den trådløse kokesensoren til koketoppen. ²	0 - Feilfri forbindelse. 1 - Feil på forbindelse på grunn av en overføringsfeil. 2 - Feil på forbindelse på grunn av en feil i kokesensoren.
c 17	Still inn sirkulasjon eller utlufting.	0 - Konfigurere sirkulasjon. ¹ 1 - Konfigurere utlufting.
c 18	Stille inn automatisk start	0 - Slått av. 1 - Innkoblet: Automatisk modus med sensorstyring. ¹ 2 - Slått på: Ventilasjonen starter på et effekttrinn som svarer til effekttrinnene for kokesonen.
c 19	Still inn sensorfølsomhet for ventilasjonen.	1 - Laveste innstilling for sensorfølsomhet. 2 - Middels innstilling for sensorfølsomhet. ¹ 3 - Høyeste innstilling for sensorfølsomhet.
c 20	Stille inn etterutlufting Hvis koketoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med effekttrinnet og går i ca. 6 minutter. Hvis koketoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med effekttrinnet og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.	0 - Slått av. 1 - Slått på: Automatikkfunksjon med sensorstyrt etterutlufting. 2 - Slått på ¹ :
c 25	Automatisk kokekarregistrering	0 - Velg ønsket kokesone manuelt. 1 - Kokesonen registrerer størrelsen på og posisjonen for kokekaret og velger tilsvarende kokesone eller kokesoner. ¹
c 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger	0 - Individuelle innstillinger ¹ . 1 - Fabrikkinnstillinger.

21.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Koketoppen må være slått av.

- Trykk på **1** for å slå på platetoppen.
- Hold **0** inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

Produktinformasjon	Visning
Register fra teknisk kundeservice (TK)	0 1
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	02.

¹ Fabrikkinnstilling

² Funksjonen er ikke tilgjengelig på denne modellen.

Produktinformasjon	Visning
Produksjonsnummer 2	0.5

- ✓ De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Trykk i innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.
- 3. Trykk på  for å gå til grunninnstillinger.
- ✓  og  lyser som forhåndsinnstilling.

4. Trykk gjentatte ganger på  inntil ønsket innstilling vises.
5. Velg ønsket innstilling i innstillingsområdet.
6. Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingene er lagret.

21.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

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

22 Kokekar-test

Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varigheten 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*

22.1 Utføre Kokekar-test

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

1. 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.
2. Gå til grunninnstillinger og velg  1.

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

22.2 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.

23 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 kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du går frem → *Side 15*

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.

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.

24.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømnettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smarttelefon.
- Maskinen innenfor hjemmenettverkets (Wi-Fi) rekkevidde.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Skann den følgende QR-koden.



Via QR-koden kan du installere Home Connect-appen og koble til apparatet.

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

24.2 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 0 – Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen 1 – Koble til automatisk 2 – Koble til manuelt 3 – Tilkoblet	Logg koketoppen på det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) eller koble fra nettverksforbindelsen
H C 2	Tilkobling til app 0 – Ikke tilkoblet 1 – Opprett tilkobling	H C 2 vises kun når koketoppen er koblet på hjemmenettverket.
H C 3	Tilkobling til trådløst nettverk 0 – Trådløs modul slått av 1 – Trådløs modul slått på	Når trådløst nettverk er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene. H C 3 vises kun når koketoppen allerede har vært koblet på et nettverk.
H C 4	Innstilling via app 0 – Slått av 1 – Slått på ¹	Når H C 4 er slått av, er det kun driftsstatus for koketoppen som vises i Home Connect-appen.
H C 5	Programvareoppdatering 1 – Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon 2 – Start installasjonen	H C 5 vises kun når det er en programvareoppdatering tilgjengelig.
H C 6	Styre fjerntilgang for kundeservice 0 – Ikke tillatt 1 – Tillatt	H C 6 vises kun når kundeservice forsøker å koble seg til koketoppen. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid trekke den tilbake igjen.
H C 7	Vise signalstyrke for trådløst nettverk 0 – Ikke koblet til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi) 1 – Signalstyrke 1 (dårlig) 2 – Signalstyrke 2 (middels) 3 – Signalstyrke 3 (god)	H C 7 vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).
H C 8	Tilkobling til Home Connect-server 0 – Ikke tilkoblet 1 – Tilkoblet	H C 8 vises kun når det er opprettet forbindelse til det trådløse hjemmenettverket (Wi-Fi).

24.3 Deaktiver nettverksforbindelse

- ▶ Gå til grunninnstillingene, H C 3 og velg så verdien 0.
- ✓ Forbindelsen til Wi-Fi (N) blir deaktivert.

Merk: Velg verdien 1 for å aktivere nettverksforbindelsen igjen.

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.

¹ Fabrikkinnstilling

- For at du skal kunne stille inn koketoppen via Home Connect-appen, må HEC4 være slått på i grunninnstillingene. Ved levering er HEC4 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 tilsvarende visning 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 berøringsfelt 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.

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 apparatnøklerne 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 Rengjøring og pleie

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

25.1 Kokesoneoverflate

Unngå skader på overflaten

Før du tar apparatet i bruk første gang, må du rengjøre overflaten med en myk klut og vanlig rengjøringsmiddel for keramikk.

- Ikke bruk koketoppen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.
- Unngå direkte kontakt mellom matvarer og kokeplate, da dette kan føre til varig misfarging av overflaten.
- Fjern umiddelbart rester av mat, sukker, plast, aluminiumsfolie og annet søl med en glasskrape.
- Fjern umiddelbart grov smuss, salt og pepper fra kokesonen.
- Ikke bruk kokekar med ru bunn.

- Løft kokekaret når du skal flytte på det.
- Ikke bruk en skrape med sløve kanter.

25.2 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskraper får du hos kundeservice, i vår nettbutikk eller hos en forhandler.

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
- Skuresvamber
- Høytrykksspyler og dampstråle
- Basisprodukter som avfettingsprodukter

25.3 Rengjøre platetoppen

Rengjør koketoppen etter hver bruk for å unngå at matrester brenner seg fast.

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

1. Fjern hardnakket smuss med en glasskrape.
2. Spray hele overflaten med såpevann eller vanlig oppvaskmiddel. Bruk bare rengjøringsmidler for glasskeramikktopper dersom smussen er svært gjensidig.
 - ▶ Påfør rengjøringsmiddelet jevnt og forsiktig.
 - ▶ Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen til rengjøringsmiddelet.
 - ▶ Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

3. Tørk over med en fuktig klut og tørk med en tørr fille.

Tips: Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.

25.4 Rengjøre profiler

Dersom det er smuss eller flekker på profilene etter bruk, må de rengjøres.

Merk: Ikke bruk glasskrape.

1. Rengjør med varmt såpevann og en myk klut.
Vask nye svampkluter grundig før bruk.
2. Tørk av med en myk klut.

25.5 Fettfilter

Fettfilteret filtrerer ut fett fra matosen. Filteret består av en beholder og to uttakbare fettfiltre. Mengden og typen fett som brukes til matlagingen avgjør hvor ofte du må rengjøre det. Rengjør fettfilteret når det oppstår synlige fettavleiringer eller minst en gang i måneden for å sikre at det skal fungere optimalt.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Fettavleiringer i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Bruk aldri åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. ved flambering).

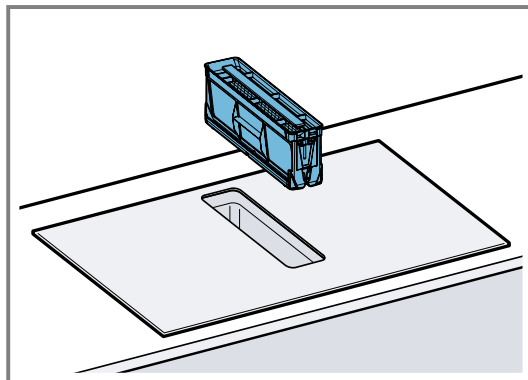
OBS

Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

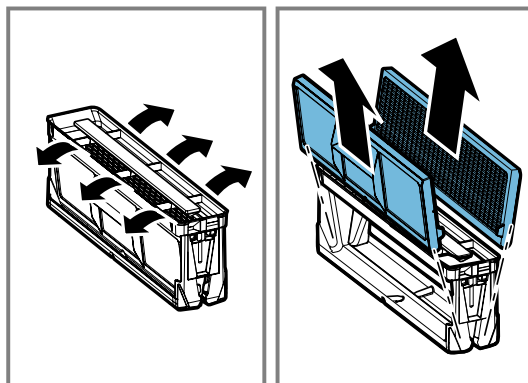
- ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

1. Ta ut fettfilteret.

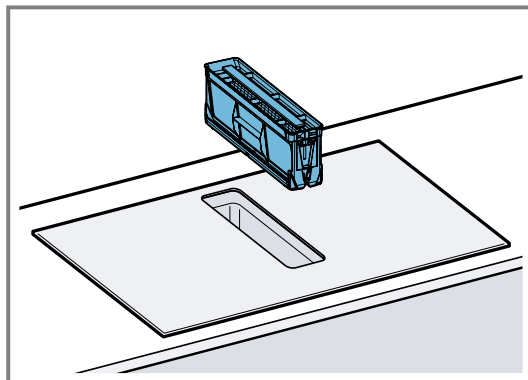
- ▶ Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å hindre at det drypper fett fra det.



2. Demonter delene i fettfilteret.



3. Rengjør fettfilter i oppvaskmaskinen eller for hånd.
→ "Rengjøre fettfilteret for hånd", Side 20
→ "Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin", Side 21
4. Ta ut luftfiltrene eller støvfiltrene ved behov og rengjør apparatet på innsiden.
5. Dersom det har kommet gjenstander inn i apparatet, må du fjerne disse og påse at veien til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
6. Tørk over innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.
7. Etter rengjøring setter du inn det tørkede fettfilteret igjen.



Rengjøre fettfilteret for hånd

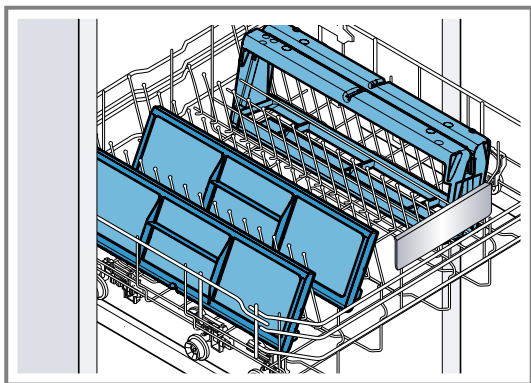
1. Demonter delene i fettfilteret.
2. Bløtlegg fettfilteret i varmt såpevann.
 - ▶ Rengjør fettfilteret med en børste. Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler.
 - ▶ På hardnakket smuss kan du bruke et eget fettløsende middel. Du kan kjøpe det fettløsende

middelet hos kundeservice, i nettbutikken vår eller hos en forhandler.

3. Skyll fettfilteret godt.
4. La fettfilteret dryppe av.
5. Monter delene i fettfilteret.
6. Sett fettfilteret tilbake inn i apparatet når det er tørt.

Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin

1. Ta ut fettfilteret.
2. Demonter delene i fettfilteret.
3. Sett delene til fettfilteret løst i oppvaskmaskinen uten at de kommer i klem.



Ikke vask svært skitne fettfiltre sammen med servise. Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler.

4. Start oppvaskmaskinen. Velg en temperaturinnstilling på maks. 70 °C.
5. La fettfilteret dryppe av.
6. Sett fettfilteret tilbake inn i apparatet når det er tørt.

25.6 Luktfilter eller støyfilter

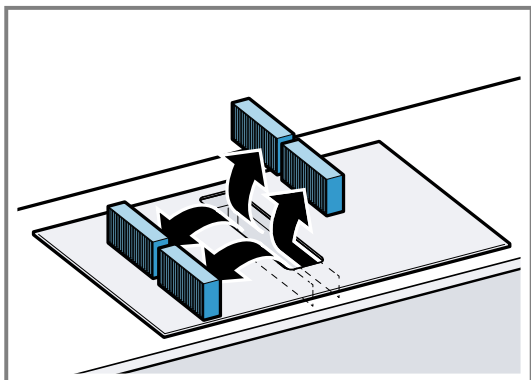
Luktfiltere og støyfiltere får du kjøpt hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.

Merknader

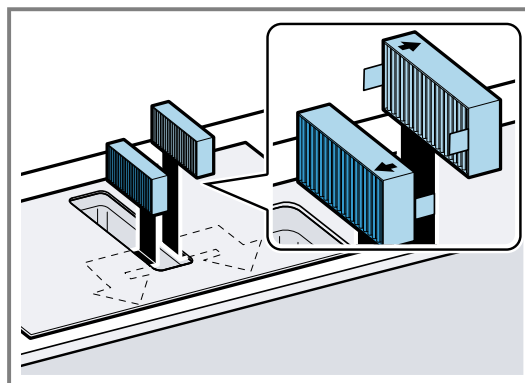
- Bytt luktfilteret når det vises en advarsel på apparatet.
→ "Tilbakestill metningsindikator", Side 21
- Skift ut støyfilterene når de er skitne.

Forutsetning: Bruk kun originale filtre, slik at du er sikret at filterne fungerer optimalt.

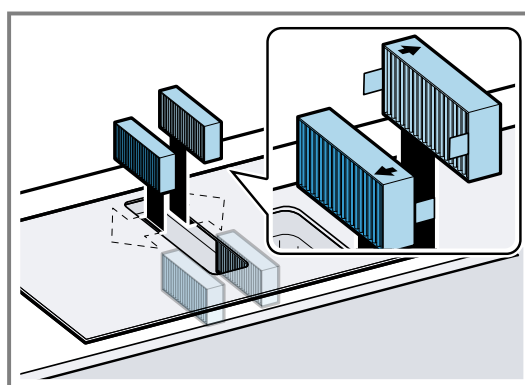
1. Ta ut fettfilteret.
2. Ta ut de 4 luktfilterene eller støyfilterene og kast dem forskriftsmessig.



3. Sett inn to nye luktfiltere eller støyfiltere på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



4. Sett inn de andre luktfilterene eller støyfilterene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



5. Sett fettfilteret inn i apparatet.

Tilbakestill metningsindikator

Etter at apparatet er slått av, lyser F.

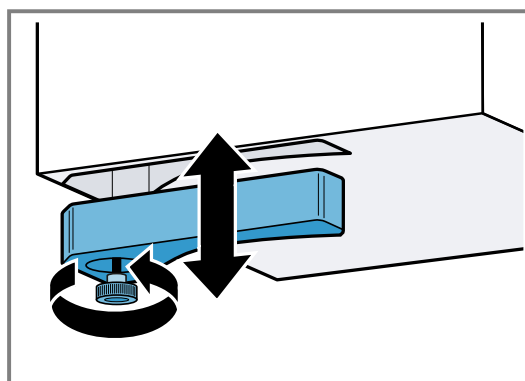
- Bytt luktfilteret.
→ "Luktfilter eller støyfilter", Side 21
- ✓ F slutter å lyse. Visningen til luktfilteret er tilbakestilt.

25.7 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.

26 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 24

⚠ 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.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

26.1 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 følgende tabell, må du koble koketoppen fra strømmettet, vente i 30 sekunder og slå på koketoppen igjen. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i strømsparemodus.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effektrinnet midlertidig.

26.2 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.
Ventilasjonen fungerer ikke	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F</i>	Luktfilteret 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 19
<i>F2</i> , <i>F 4</i> , <i>E 7015</i> , <i>E 8207</i> , <i>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> + effektrinns 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.

Feil	Årsak og feilsøking
F5 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 feil-indikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/F6	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ► Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F0	Ta innstillingene i bruk aktiveres ikke. ► Avslutt feilvisningen ved å trykke på en vilkårlig knapp. Lag mat som vanlig, uten å bruke funksjonen Ta innstillingene i bruk. Kontakt kundeservice.
F8	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ► Individuell sikkerhetsutkobling er slått på. Trykk på en vilkårlig knapp for å stille inn kokesonen og slå av displayet.
E 9000/E9010	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ► Kontakt strømleverandøren.
U400/E9011	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ► Koble platetoppen fra strømnettet. Koble til platetoppen i henhold til koblings-skjemaet.
d E	Demomodus er aktivert. ► Koble platetoppen fra strømnettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.
-	Barnesikring er aktivert. ► Deaktivere Barnesikring
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. ► Gå til www.home-connect.com .

26.3 Normale lyder fra apparatet

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

27 Avfallsbehandling

27.1 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 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 produktsiden for ditt apparat på internettadressen 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.

29 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 finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

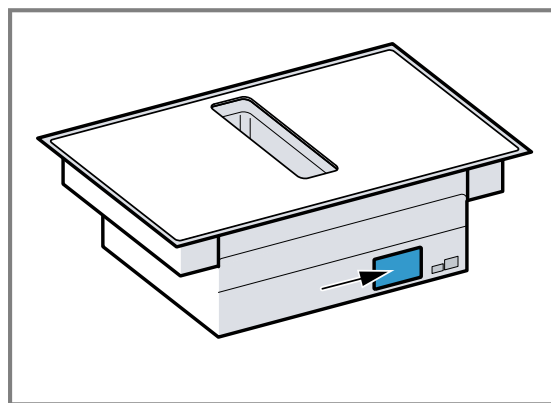
29.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

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 produktjonsnummeret (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.

30 Testretter

Disse innstillingsanbefalingene er beregnet på testinstitutter 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.

30.1 Smelte overtrekssjokolade

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

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

30.2 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

30.3 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

30.4 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

30.5 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

30.6 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

30.7 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

30.8 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

30.9 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

30.10 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 pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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



9002002939 (050326) REG25

no