BOSCH

Induktionskogesektion

PVS8..HC..

[da] Betjeningsvejledning

Bosch BetterFood app

Lær dit nye apparat at kende med tusindvis af fleksible opskrifter!

- Vegansk, low carb eller glutenfrit? Alle disse opskrifter kan tilpasses efter din egen smag.
- Find opskrifter, der passer til de ingredienser, du allerede har i huset.
- Sund og letlavet madlavning - takket være sundhedskompasset NutriCheck.
- Få de optimale indstillinger til dine netværksforbundne apparater i opskrifterne.

Denne app er kun tilgængelig i bestemte europæiske lande og på bestemte sprog.

Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.

Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhed ... 2
2 Forhindring af materielle skader ... 4
3 Miljøbeskyttelse og besparelse ... 5
4 Egnede gryder og pander ... 5
5 Lær apparatet at kende ... 6
6 Inden den første ibrugtagning ... 7
7 Software-opdatering ... 8
8 Generel betjening ... 8
9 Favorit-tast ... 9
10 CombiZone ... 9
11 Tidsfunktioner ... 9
12 PowerBoost ... 10
13 PanBoost ... 10
14 Varmholdningsfunktion ... 11
15 PerfectFry Sensor ... 11
16 Børnesikring ... 12
17 Pause ... 12
18 Individuel sikkerhedsslukning ... 12
19 Grundindstillinger ... 12
20 Test af gryder/pander ... 13
21 Home Connect ... 14
22 Emhættestyring fra kogesektion ... 16
23 Rengøring og pleje ... 17
24 Afhjælpning af fejl ... 18
25 Bortskaffelse ... 19
26 Kundeservice ... 19
27 Oplysninger om fri software og open source-software ... 20
28 Overensstemmelseserklæring ... 20
29 Prøveretter ... 20

⚠ 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Definition af signalord

Her forklares betydningen af signalordene, der er anvendt i denne vejledning.

⚠ **ADVARSEL**
Overhold disse anvisninger for at forhindre eventuel alvorlig tilskadekomst eller død.

BEMÆRK!
Overhold disse anvisninger for at undgå skader på apparatet eller andre materielle skader.

Bemærk: Dette gør opmærksom på vigtige informationer.

1.2 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.3 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser. Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:
- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:
- på både eller i køretøjer.
- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at

driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

1.4 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.
Børn må ikke bruge apparatet til leg.
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.
Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.5 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!
Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med smådele.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.
- Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.
- Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- Opbevar aldrig genstande på kogezonen.

Apparatet bliver varmt.
- Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.
- Anvend ikke afdækninger over kogetoppen.

Sluk altid for kogetoppen med hovedafbryderen efter brugen.
- Vent ikke, til kogetoppen slukkes automatisk, fordi der ikke længere befinder sig gryder eller pander på den.

Madvarer kan antændes.
- Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.
- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.
- Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.
- Lad apparatet køle af inden rengøringen.

Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!
Ukorrekte reparationer er farlige.
- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- Kontakt kundeservice. →*Side 19*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

Det kan medføre et elektrisk stød, hvis metalgenstande kommer i kontakt ventilatoren på undersiden af kogesektionen.

- Opbevar ikke lange, spidse metalgenstande i skuffen under kogesektionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen.

- Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Brug aldrig frosne gryder eller pander.

Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.

- Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.

- Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

2 Forhindring af materielle skader

Her findes de hyppigste årsager til skader og tips om, hvordan de undgås.

Skade	Årsag	Anvisning
Pletter	Tilberedning uden opsyn.	Hold øje med tilberedningen.
Pletter, glasmuslinger	Spildte madvarer, især med højt sukkerindhold.	Fjern straks det spildte med en glasskraber.
Pletter, glasmuslinger eller brud i glasset	Defekte gryder/pander, gryder/pander med smeltet emalje eller med kobber- eller aluminiumsbund.	Anvend egnede gryder og pander i god stand.
Pletter, misfarvninger	Uegnede rengøringsmetoder.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik, og rengør kun kogesektionen i kold tilstand.
Glasmuslinger eller brud i glasset	Slag på kogesektionen, eller gryder/pander, køkkenredskaber og andre hårde eller spidse genstande, der falder ned på den.	Undgå at støde hårdt mod kogesektionens glas under madlavningen, og at der falder genstande ned på kogesektionen.
Ridser, misfarvninger	Ru gryde-/pandebunde eller gryder og pander, som skures hen over kogesektionen.	Kontroller gryder og pander. Løft gryder og pander, når de flyttes.
Ridser	Salt, sukker eller sand.	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
Skader på apparatet	Gryder eller pander med frosttemperatur.	Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.
Skader på gryder/pander eller på apparatet	Tilberedning uden indhold.	Sæt eller opvarm aldrig gryder eller pander uden indhold på en varm kogezone.

Skade	Årsag	Anvisning
Glasskader	Smeltet materiale på varme kogezoner, eller varme grydelåg, som lægges på glasset.	Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen.
Overophedning	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.

BEMÆRK!
Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.
- Hvis der er placeret en skuffe under kogetoppen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Sådanne genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen.
- Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.
- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.
Tip: Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.
- ✔ Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezoner forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.
- ✔ Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.
- ✔ Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.
- ✔ Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryder og pander med en plan bund.
- ✔ En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.
- ✔ Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.
- ✔ Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

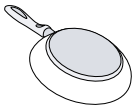
Skru ned til et lavere effekttrin i god tid.
- ✔ Der forbruges unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

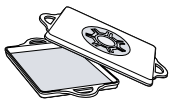
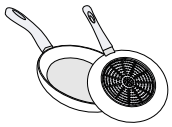
4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezonens størrelse. Sæt gryden eller panden på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

For at gryder og pander skal kunne registreres korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.
Kontroller med Test af gryder/pander, om en gryde eller pande er egnet.
→ *"Test af gryder/pander", Side 13*

Køkkenudstyr	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander 	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferrromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og bliver registreret korrekt.

Køkkenudstyr	Materialer	Egenskaber
Velegnet 	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Disse gryde-/pandebunde reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden forringes. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egnet	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

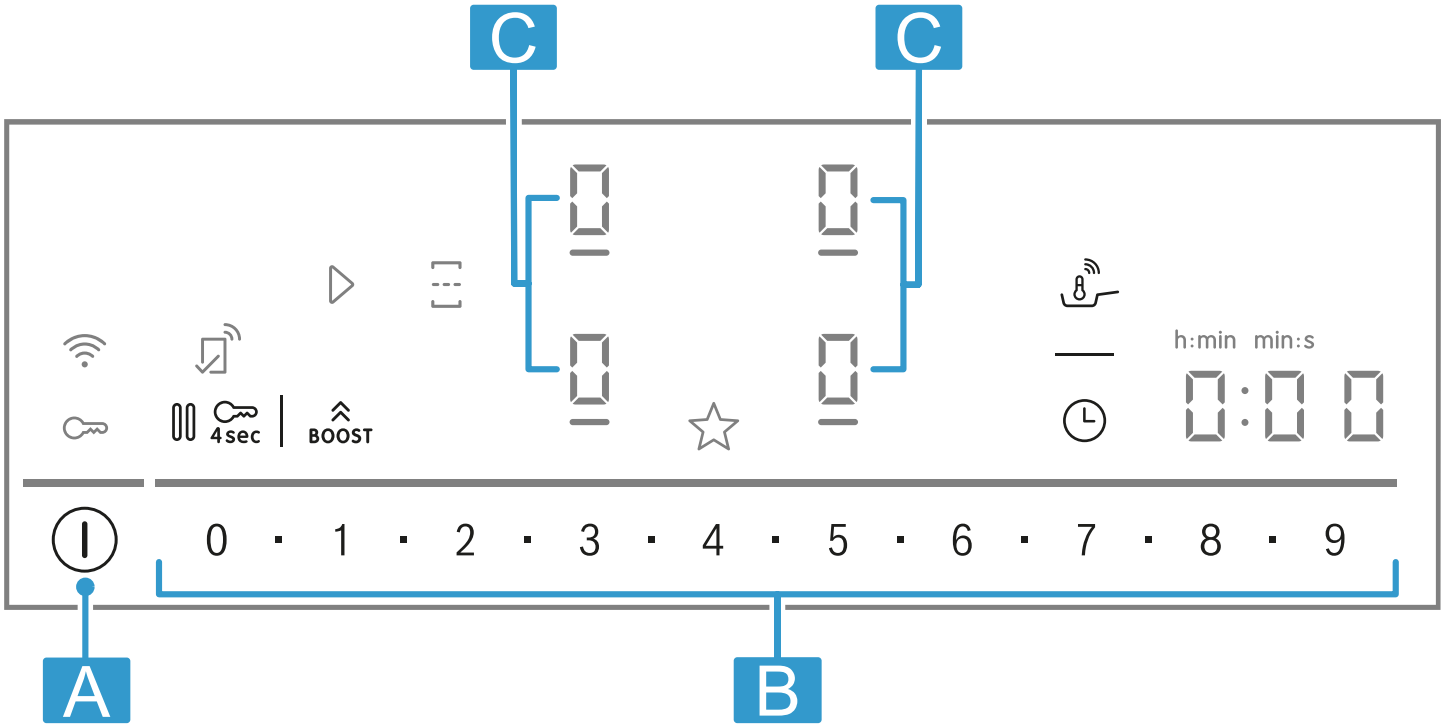
Bemærkninger

- Der må som grundregel ikke anvendes adapterplader mellem kogesektionen og gryder og pander.
- Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder og pander af tyndt materiale, fordi de kan blive meget kraftigt opvarmet.

5 Lær apparatet at kende

5.1 Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, som farve eller form, kan afvige fra afbildningen.



Bogstav	Betegnelse
A	Hovedafbryder
B	Indstillingsområde
C	Kogezone

Bemærk: Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.

Tip: Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og taster. Elektronikken kan blive overophedet.

Touch-felter

Når kogesektionen tændes, lyser symbolerne for de taster, der er tilgængelige på det tidspunkt.

Sensor	Funktion
⏻	Hovedafbryder
	Valg af kogezone
0▪1▪2▪...8▪9	Indstillingsområde
BOOST	PowerBoost
	Samling/adskillelse af kogezoner
	PerfectFry Sensor
	Timer-funktioner
4 sec	Børnesikring
	Pause

Sensor	Funktion
☆	Favorit-tast
ᯤ	Konnektivitet

Vis

Indikator		Funktion
	I→I	Sluknings-timer
	🌡	PerfectFry Sensor
	1-9	Effekttrin
🔑		Børnesikring

Taster i forbindelse med Home Connect

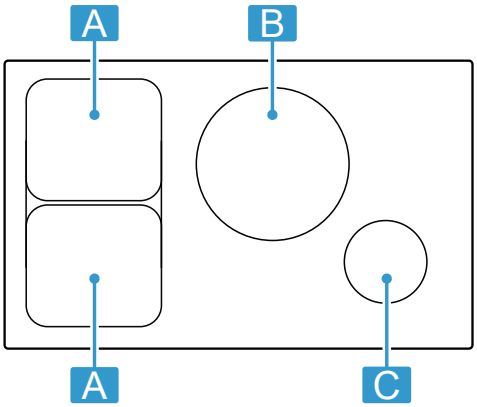
Så snart forbindelsen til Home Connect er oprettet, er følgende taster og indikatorer tilgængelige:

Sensor	Funktion
▷	Aktivering af indstillinger fra et andet apparat

Når lyser ᯤ. skal der søges efter flere oplysninger i Home Connect app.

5.2 Kogezonernes fordeling

Den angivne effekt blev målt med standardgryder, som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere afhængigt af størrelse og materiale for gryder/pander.



Område	Højeste effekt	
A Ø 21 cm	Effekttrin 9 PowerBoost	2500 W 3.700 W
A 21 x 38 cm	Effekttrin 9	3600 W
B Ø 28 cm	Effekttrin 9 PowerBoost	3000 W 3.700 W
C Ø 14,5 cm	Effekttrin 9 PowerBoost	1600 W 2.200 W

For at reducere forvarmningstiderne opnår kogesektionen på effekttrin 9 den effekt, som er angivet i tabellen, og opretholder den en vis tid, så længe der ikke er andre kogezoner i drift på samme side.

5.3 Kogezone

Kontroller, inden madlavningen påbegyndes, om grydens eller pandens størrelse passer til den kogezone, der skal bruges:

Område	Kogezonetype
○/	Enkelt kogezone
	Kombi-kogezone →*Side 9*

5.4 Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Indikator	Betydning
H	Kogezonen er meget varm.
h	Kogezonen er varm.

6 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.

6.1 Første rengøring

Fjern emballagerester fra kogesektionens overflade, og tør overfladen af med en fugtig klud. Der findes en liste over anbefalede rengøringsmidler på vores officielle webside *www.bosch-home.com*.
Yderligere oplysninger om pleje og rengøring.
→*Side 17*

6.2 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

6.3 Gryder / pander

Der findes en liste over anbefalede gryder og pander på vores officielle webside *www.bosch-home.com*.
Flere oplysninger om egnede gryder og pander.
→*Side 5*

6.4 Opsætning af HomeConnect

Første gang apparatets tændes, åbnes for indstillingen af hjemmenetværket. ᯤ lyser nogle sekunder i indikatorfeltet.
Berør ᯤ, og følg anvisningerne i kapitlet for at starte forbindelsen til Home Connect.
Sluk for kogesektionen for at afslutte indstillingen.

Indstillingen Home Connect kan også foretages på et andet tidspunkt.

7 Software-opdatering

Når apparatet er forbundet med Home Connect, kan visse funktioner være tilgængelige pr. software-opdatering.

Der findes yderligere oplysninger om adgang til ekstra funktioner på website *www.bosch-home.com*

8 Generel betjening

8.1 Tænde for kogesektionen

- Berør ⏻.
  Der lyder et signal. Symbolerne for kogezonerne og de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. I kogezone-indikatorerne lyser 0.
- ✔ Kogesektionen er klar til drift.

ReStart

- Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

8.2 Slukning af kogesektion

- Berør ⏻, til indikatorerne slukkes.
- ✔ Alle kogezoner er slukket.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 59 sekunder.

8.3 Indstilling af effekttrin for kogezonerne

Kochzonen har 17 effekttrin, som vises fra 1 til 9 med mellemværdier. Vælg det mest velegnede effekttrin for retten og den planlagte tilberedningsproces.

1. Tryk let på den ønskede kogezoneindikator 0.
- ✔ 0 og ⏻ lyser.
2. Vælg det ønskede effekttrin i indstillingsområdet.
- ✔ Effekttrinnet er indstillet.

Bemærk: Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezonen, eller gryden / panden ikke er egnet, blinker det valgte effekttrin. Efter en vis tid slukkes kogezonen.

QuickStart

- Hvis der anbringes flere gryder / pander på en kogezone, inden der er tændt for apparatet, registrerer kogesektionen en af dem og vælger automatisk kogezonen for en af gryderne / panderne. Vælg effekttrinnet indenfor de næste 59 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.

Ændring af effekttrin og slukning af kogezone

1. Vælg kogezonen.
2. Vælg det ønskede effekttrin, eller indstil til 0.
- ✔ Kogezonens effekttrin bliver ændret, eller kogezonen bliver slukket.

8.4 Gode råd om madlavning

Tabellen viser, hvilke effekttrin (▁▂▃) der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden (◷ min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet. Indstil effekttrin 8 - 9 til forvarmning.

	▁▂▃	◷ min
Smeltning		
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Kogte pølser [1]	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Trække, simre		
Kartoffelklöße [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2.5 - 3.5	15 - 30
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Suppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch [2]	3 - 4	50 - 60
Bruning/stegning med lidt fedt [1]		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Steak, 3 cm tyk	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst, 2 cm tykt	5 - 6	10 - 20
Hamburgers (2 cm tyk)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10

[1] Uden låg
[2] Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Stegning (friter portionsvist med 150 til 200 g pr. portion i 1 til 2 liter olie) [1]		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

9 Favorit-tast

Med denne funktion kan der vælges to funktioner eller tilberedningsindstillinger, som derefter er hurtigt tilgængelige på ☆.

9.1 Favorit-tast tilknytning af funktioner

Krav: Forbind apparat med Home Connect. Der findes flere oplysninger om dette under Home Connect

1. Åbn Home Connect app, og følg anvisningerne for at tilknytte ☆ funktioner.
2. Funktionerne kan anvendes med det samme, når de er tilknyttet:

✔ Funktion 1: Tryk kort på ☆.
✔ Funktion 2: Tryk langt på ☆.

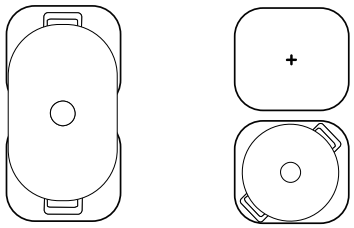
Bemærk: Hvis der ikke er tilknyttet en funktion, slukkes ☆, når kogesektionen tændes.

10 CombiZone

Med denne funktion kan to kogezoner af samme størrelse kombineres, og det samme effekttrin bliver aktiveret for dem begge. Funktionen er især velegnet ved tilberedning med en aflang gryde eller pande. Funktionen muliggør tilberedning med en gryde eller pande, som dækker en kogezone, og som kan flyttes fra en zone til en anden for mere komfort. I dette tilfælde bibeholdes den samme temperatur og de samme indstillinger for begge zoner.

10.1 Placering af gryder / pander

Anvend gryder / pander, som passer til kogezonerne.



10.2 Aktivering af CombiZone

1. Vælg den ene af de to kogezoner, og indstil effekttrinnet.
2. Tryk på ⊟.

✔ Funktionen er aktiveret.

10.3 Deaktivering af CombiZone

▸ Tryk let på ⊟.
✔ Funktionen er deaktiveret.
✔ De to kogezoner fungerer igen som to uafhængige kogezoner.

11 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur

Tasten ◷ er som standard tilknyttet funktionen Sluknings-timer. Sensoren kan også tilknyttes en af de to ovenfor angivne funktioner. Disse indstillinger kan ændres via Home Connect app eller i grundindstillingerne → *Side 12*.

11.1 Sluknings-timer

Giver mulighed for programmering af en tilberedningstid for en eller flere kogezoner samt automatisk slukning af dem, når den indstillede tid er gået.

Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Tryk let på ◷.

✔ I→I og 0:00 lyser.

[1] Uden låg

3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.
   - Der kan indstilles mellemværdier fra 1 minut og 9 minutter i trin på 30 sekunder. Vælg mellemværdierne med ▪.
   - Tryk på talrækken 1 - 3 - 0 i indstillingsområdet for at vælge en tid i timer, f.eks. 1 h 30 minutter. Hvis der vælges en tid på mere end 60 minutter, vises tiden automatisk i timer.
4. Berør ◷ for at bekræfte.

✔ Tilberedningstiden begynder at tælle ned. 1 minut før den valgte tid er udløbet, lyder der et signal. Madvarernes tilstand kan kontrolleres, og om ønsket kan tilberedningstiden forlænges.
✔ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezonen, og der lyder et signal.

Bemærkninger

- Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, hvor PerfectFry Sensor er aktiveret, begynder den programmerede tilberedningstid at tælle ned, så snart det valgte temperaturtrin er nået.
- Tryk på den valgte temperatur for at skifte mellem visning af funktionstemperaturen PerfectFry Sensor og den programmerede tilberedningstid.

Sluknings-timer ændring eller deaktivering

1. Vælg kogezonen, og berør derefter ◷.
2. Korriger tilberedningstiden, eller indstil til 0:00 for at deaktivere funktionen.

11.2 Minutur

Giver mulighed for aktivering af et minutur. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezoner og andre indstillinger. Den slukker ikke automatisk for kogezonerne.

Aktivering af Minutur

Krav: Tilknyt funktionen til ◷.

1. Tryk på ◷.
2. Vælg den ønskede tid.

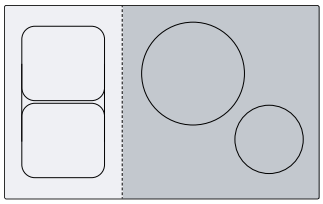
✔ Tiden begynder at tælle ned.
✔ Når tiden er gået, lyder der et signal, og indikatorerne blinker.

MinuturÆndre eller deaktivere

1. Tryk på ◷.
2. Korriger tilberedningstiden, eller indstil til 0:00 for at deaktivere funktionen.

12 PowerBoost

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med 9.
Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoner, såfremt den anden kogezone på den samme side ikke er i brug. I modsat fald blinker b og 9 i indikatoren for den valgte kogezone. Derefter indstilles 9 automatisk, uden at funktionen aktiveres.



12.1 Aktivering af PowerBoost

1. Vælg kogezonen.
2. Berør BOOST

✔ Indikatoren b begynder at lyse.
✔ Funktionen er aktiveret.

12.2 Deaktivering af PowerBoost

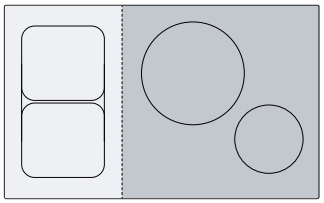
1. Vælg kogezonen.
2. Berør BOOST.

✔ Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til effekttrin 9.
✔ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiverer apparatet automatisk denne funktion for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

13 PanBoost

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med 9. Brug ikke PowerBoost funktionen med stegepander, fordi belægningen kan bliver beskadiget.
Funktionen kan aktiveres via Home Connect eller Favorit-tast.
Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoner, såfremt den anden kogezone på den samme side ikke er i brug. I modsat fald blinker P og 9 i den valgte kogezone. Derefter indstilles 9 automatisk.



13.1 Anbefalinger for brug

- Læg ikke låg på panden.
- Opvarm aldrig en tom pande uden opsyn.
- Brug kun kolde pander.

- Brug pander med fuldstændig plan bund. Brug ikke pander med tynd bund.

13.2 Aktivering af PanBoost

Krav: Tilknyt funktionen til ☆. .

→ *"Favorit-tast", Side 9*

1. Vælg kogezonen.
2. Tryk let på ☆.
✔ P lyser.
✔ Funktionen er aktiveret.

13.3 Deaktivering af PanBoost

1. Vælg kogezonen.
2. Vælg effekttrin.
✔ P slukkes.
✔ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: For at undgå for høje temperaturer deaktiveres denne funktion automatisk efter 30 sekunder.

14 Varmholdningsfunktion

Denne funktion kan bruges til smeltning af chokolade eller smør og til varmholdning af retter.
Funktionen kan aktiveres via Home Connect eller Favorit-tast.

14.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

Krav: Tilknyt funktionen til ☆. .

→ *"Favorit-tast", Side 9*

1. Vælg den ønskede kogezone.
2. Tryk let på ☆.
L lyser.
✔ Funktionen er aktiveret.

14.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg kogezonen.
2. Indstil til 0.
L slukkes.
✔ Funktionen er deaktiveret.

15 PerfectFry Sensor

Med denne funktion kan der smeltes madvarer, tilberedes saucer, friteres eller steges, samtidig med at temperaturen holdes under kontrol.
I stedet for at tilpasse effekttrinnet mange gange under tilberedningen kan den ønskede temperatur vælges med det samme, når madlavningen påbegyndes. Sensorerne under glaskeramikken måler derefter grydens eller pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.
Funktionen er tilgængelig for de kogezoner, der er markeret med ⚠.

Funktioner	Temperatur
Smeltning	70-80 °C
Tilberedning af sauce	110-120 °C
Stegning	140 °C
Stegning	160 °C
Stegning	180-200 °C
Stegning	220 °C

15.1 Anbefalede gryder / pander

Til denne funktion er der blevet udviklet specielle gryder / pander, som giver optimale resultater.
De anbefalede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen *www.bosch-home.com*.

Bemærk: Der kan også anvendes andre gryder og pander. Afhængigt af grydens / pandens beskaffenhed kan den opnåede temperatur afvige fra det valgte temperaturtrin.

15.2 Aktivering af PerfectFry Sensor

1. Sæt den tomme pande på en kogezone.
2. Vælg kogezonen.
3. Tryk på ⚠.
✔ 🌡, t og den forindstillede temperatur lyser i indikatoren for den valgte kogezone.
4. Vælg temperaturen ved at stryge med fingeren over indstillingsområdet.
✔ 🌡 blinker, til den indstillede temperatur er nået.
✔ Den valgte temperatur og den aktuelle temperatur i panden blinker skiftevis, til den valgte temperatur er nået.
✔ Den viste temperatur i indikatorerne er en omtrentlig værdi, som kan afvige fra den faktiske temperatur i panden.
✔ Når temperaturen er nået, lyder der et signal, og 🌡 samt temperatursymbolet holder op med at blinke.
5. Læg stegefedtet og derefter madvarerne på stegepanden.

Bemærk: Tilsæt olien, hvis der skal bruges mere end 250 ml olie til tilberedningen, og vent et par sekunder, inden madvarerne tilsættes.

15.3 Deaktivering af PerfectFry Sensor

▸ Vælg kogezonen, og tryk to gange på ⚠.

15.4 Gode råd om madlavning med PerfectFry Sensor

I den medfølgende dokumentation findes en tabel med anbefalede indstillinger til madlavning med PerfectFry Sensor.

16 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Dermed forhindres det, at børn tænder for kogesektionen.

16.1 Aktivering af Børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.
- ▸ Berør 4sec i 4 sekunder.
- ✔ lyser i 10 sekunder.
- ✔ Kogesektionen er låst.

16.2 Deaktivering af børnesikring

1. Berør ⏻ for tænde kogesektionen.
2. Berør 4sec i 4 sekunder.
- ✔ Låsningen er deaktiveret.

16.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.
Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger
→ *Side 12*.

17 Pause

Med funktionen kan aktive tilberedningsprocesser sættes på pause i op til 10 minutter og fortsættes, uden at de valgte indstillinger skal ændres.
Funktion kan f.eks. aktiveres til rengøring af betjeningsfeltet.

17.1 Aktivering af Pause-funktionen

- ▸ Tryk på ⏸.
- ✔ I kogezone-indikatorerne lyser II.
- ✔ Alle aktive tilberedninger bliver standset. Indstillingerne bibeholdes.
- ✔ Funktionen er aktiveret.

17.2 Deaktivering af Pause-funktionen

- ▸ Tryk let på ⏸.
- ✔ Funktionen er deaktiveret. Tilberedningsprocesserne fortsættes.

Bemærk: Efter 10 minutter slukkes kogezonen automatisk.

18 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i længere tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser F8 og slukkes.
Tiden afhænger af det forindstillede effekttrin.

Effekttrin	Tid
1.0 - 1.5	10 timer
2.0 - 3.5	5 timer
4.0 - 5.0	4 timer
5.5 - 6.5	3 timer
7.0 - 7.5	2 timer
8.0 - 9.0	1 time

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.

19 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

19.1 Oversigt over grundindstillinger

Indikator	Indstilling	Værdi
c 1	Børnesikring → *"Børnesikring", Side 12*	0 - Manuel. [1] 1 - Automatisk. 2 - Funktion deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler	0 - Kvitteringssignalet, fejlsignalet og signalet for forkert betjening er deaktiveret. 1 - Fejlsignalet er aktiveret.

[1] Fabriksindstilling

Indikator	Indstilling	Værdi
		2 - Kvitteringssignalet og signalet for forkert betjening er aktiveret. 3 - Alle lydsignaler er aktiveret [1].
c 3	Lydstyrke for de akustiske signaler.	1 – Lav. 2 – Mellem. [1] 3 – Høj.
c 6	Tilknyt en af tidsprogrammeringsfunktionerne til ◷ på betjeningsfeltet. → *"Tidsfunktioner", Side 9*	1 - Sluknings-timer. [1] 2 - Minutur.
c 7	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene for den pågældende el-installation. Overhold den lokale strømleverandørs bestemmelser. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. Der findes yderligere oplysninger om dette på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, blinker det ønskede og det tilladte effekttrin, og det er ikke muligt at vælge et højere effekttrin.	Effekten forøges med 500 W for hvert trin. 0 – deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt [1]. 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
c 8	Demotilstand Demotilstand for kogesektionen Når kogesektionen tændes, lyser dE i nogle sekunder, og kogezonerne varmer ikke.	0 - Deaktiveret. [1] 1 - Aktiveret.
c 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres. → *"Test af gryder/pander", Side 13*	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
c 18 - c 22	Emhættestyring fra kogesektion Indstillingerne foretages afhængigt af emhættemodellen.	→ *"Oversigt over indstillinger for emhættestyring", Side 16*
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger [1]. 1 - Fabriksindstillinger.

19.2 Åbning af grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

1. Berør ⏻ for tænde kogesektionen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder ◷ i 4 sekunder.

Produktoplysninger	Indikator
Liste over kundeservice	0 1 ,
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02-
Fabrikationsnummer 2	05

✔ De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Tryk på ◷ for at vise de enkelte indikatorer.

3. Berør ◷ for at åbne grundindstillingerne.
✔ c 1 og 0 lyser som forindstilling.
4. Berør ◷ gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
5. Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
6. Berør ◷ i 4 sekunder.
✔ Indstillingerne bliver gemt.

19.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

▸ Berør ⏻.
✔ Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

20 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af tilberedningen.
Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.

Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til diameteren af den kogezone, der anvendes.
Funktionen åbnes via grundindstillingerne. →*Side 12*

[1] Fabriksindstilling

20.1 Udførelse af Test af gryder/pander

1. Sæt ved stuetemperatur en gryde eller pande med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
2. Åbn grundindstillingerne, og vælg c 12.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezonerne blinker u.
✔ Funktionen er aktiveret.
✔ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

20.2 Kontroller resultat

I følgende tabel vises, hvad resultatet betyder for tilberedninsprocessens hastighed og kvalitet.

Resultat	
0	Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezonen og bliver derfor ikke opvarmet.
1	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt.
2	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

Bemærk: Hvis resultatet er utilfredsstillende, kan gryden / panden sættes på en mindre kogezone, hvis en sådan findes.

Berør indstillingsområdet for at aktivere funktionen igen.

21 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.
Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af, om Home Connect-tjenesterne er tilgængelige i det pågældende land. Der findes oplysninger om dette på: *www.home-connect.com*.
Home Connect-appen guider gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne og vær opmærksom på henvisningerne i Home Connect-appen.

Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsanvisning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen.
  → *"Sikkerhed", Side 2*
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

21.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes en mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Apparatet har forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) på opstillingsstedet.
- Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Skan følgende QR-kode.

   Med QR-koden kan Home Connect app installeres, og apparatet forbindes.
2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

21.2 WLAN-symbol ⌔

WLAN-indikatoren i betjeningsfeltet ændrer sig afhængigt af forbindelsens status og kvalitet samt af Home Connect serverens tilgængelighed.

⌔ status	Beskrivelse
Lyser vedvarende med halv lysstyrke.	Ingen gemt netværksforbindelse.
Blinker med fuld lysstyrke.	Netværksforbindelse bliver oprettet.
Lyser vedvarende med fuld lysstyrke.	Netværksforbindelse gemt, og WiFi aktiv.
Blinker.	Netværksindstillingerne bliver nulstillet.
Slukket.	Netværk ikke aktivt.

21.3 Tilføjelse eller fjernelse af WLAN-hjemmenetværk

Følgende oversigt viser, hvordan et WLAN-hjemmenetværk tilføjes eller fjernes.

WLAN-hjemmenetværk-status	Handling
Intet gemt WLAN-hjemmenetværk.	Tryk kort på ⌔ for at tilføje WLAN-hjemmenetværket.
WLAN-hjemmenetværket er gemt.	Tryk længerevarende på ⌔ for at tilkoble endnu et apparat.

WLAN-hjemmenetværk-status	Handling
WLAN-hjemmenetværket er gemt.	Tryk længerevarende på ⚙ for at nulstille indstillingerne for WLAN-hjemmenetværket. Tryk igen længerevarende på ⚙, når ⚙ blinker.

21.4 Deaktivering af netværksforbindelse

- Tryk vedvarende på ⚙. Tryk igen længerevarende på ⚙, når ⚙ blinker.
- ✔ Forbindelsen til WLAN-netværket er deaktiveret, og netværkstilslutningerne er afbrudt.

Bemærk: For at genaktivere netværkforbindelsen, se . → *"Tilføjelse eller fjernelse af WLAN-hjemmenetværk", Side 14*

21.5 Ændre indstillinger via Home Connect app

Indstillingerne for kogezonerne kan ændres med Home Connect app og sendes til kogesektionen.

Krav: Kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.

1. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til kogesektionen.
   Følg anvisningerne i Home Connect-app.
   Indstillinger, der sendes fra Home Connect app til kogesektionen, skal bekræftes på kogesektionen.
   - ✔ Når tilberednings-indstillingerne overføres til en kogezone, begynder, afhængigt af indstilling, den pågældende kogezone-indikator at blinke.
2. Tryk på ▷ for at bekræfte indstillingen.
3. Tryk let på et andet vilkårligt Touch-felt på kogesektionen for at annullere indstillingen.

21.6 Aktivering af Bluetooth®-registrering

Den trådløse teknologi giver mulighed for en automatisk tilstedeværelsesregistrering. Når brugeren befinder sig i nærheden af kogesektionen, er det ikke længere nødvendigt at bekræfte indstillinger fra den mobile enhed på kogesektionen. Når der sendes indstillinger til en kogezone, kan de bekræftes direkte på den mobile enhed.

Krav

- Kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- Bluetooth®-systemet er forbundet med den mobile enhed.
- Brugeren befinder sig i nærheden af kogesektionen.

1. Åbn Home Connect app.
2. Følg anvisningerne i Home Connect app for at indstille Bluetooth®-tilstedeværelsesregistrering.

Bemærk: Bluetooth®-forbindelsen bliver deaktiveret, når kogesektionen bliver afbrudt og skifter til energisparetilstand. Endvidere kan Bluetooth®-forbindelsen deaktiveres via Home Connect app.

21.7 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlafhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester.
Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren.
Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-FI). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.
Den aktuelle software-version findes i Home Connect app under apparatoplysningerne for apparatet.

Bemærkninger

- Softwareopdateringen består af to trin.
  - Det første trin er download.
  - Det andet trin er installationen på apparatet.
- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Installationen tager nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.
- Inden opdateringen påbegyndes, skal apparatet være slukket og forblive slukket, til opdateringen er afsluttet.

21.8 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Tip: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: *www.home-connect.com*.

21.9 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse.

Når apparatet første gang forbindes med et netværk med internetforbindelse, videregiver apparatet følgende kategorier af data til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Entydigt apparat-ID (bestående af apparatets nøgler samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi kommunikationsmodul).
- Wi-Fi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel førhen udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten første gang skal anvendes.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Ho-

me Connect-appen. Oplysningerne om databeskyttelse kan hentes i Home Connect app.

22 Emhættestyring fra kogesektion

Hvis både kogesektion og emhætte har Home Connect funktionalitet, kan apparaterne forbindes i Home Connect app. Forbind hertil begge apparater med Home Connect, og følg anvisningerne i app'en.

Bemærkninger

- Betjening på emhætten har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via emhættestyringen i kogesektionen.
- Forbindelsen med emhætten kan kun oprettes via Home Connect app.

22.1 Styring af emhætten via kogesektionen

I kogesektionens grundindstillinger kan det indstilles, hvordan emhætten skal forholde sig afhængigt af, om hele kogesektionen eller enkelte kogezoner tændes eller slukkes.
Der kan foretages flere indstillinger via kogetoppens betjeningselementer.

Bemærk: Hvis disse indstillinger for kogesektionen ikke kendes, kan indstillingerne for emhætten kontrolleres i Home Connect app, så forbindelsen kan konfigureres.

Tilknytning af emhætte

- For at kunne indstille emhætten fra kogesektionen skal emhættefunktionen først knyttes sammen med Favorit-tast.
  → *"Favorit-tast", Side 9*
  Når emhættefunktionen knyttes sammen med , kan der vælges mellem indstilling af emhætte, automatisk drift eller emhættebelysning.

Indstilling af emhætte

Krav: Funktionen er tilknyttet Favorit-tast.

1. Tryk på ☆.
2. Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet. Følgende indstillinger kan vælges:

H00	Ventilation fra
H01	Ventilationstrin 1
H02	Ventilationstrin 2
H03	Ventilationstrin 3
HP1	Intensivt trin 1
HP2	Intensivt trin 2
H-A	Automatisk drift

Bemærk: Tilgængelig afhængigt af emhætte-model.

✔ Ventilatoren er aktiveret.

3. Tryk på ☆ for at deaktivere ventilationen.

Aktivering af automatisk drift

Automatisk drift kan indstilles via kogesektionens betjeningsfelt.

Krav: Funktionen er tilknyttet Favorit-tast.

1. Tryk på ☆ for at aktivere automatisk drift.
2. Tryk på ☆ for at deaktivere automatisk drift.

Indstilling af emhættebelysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogesektionens betjeningsfelt.

Krav: Funktionen er tilknyttet Favorit-tast.

1. Tryk på ☆ for at tænde belysningen.
2. Tryk på ☆ for at slukke belysningen.

22.2 Oversigt over indstillinger for emhættestyring

I kogesektionens grundindstillinger kan det afhængigt af emhættens model indstilles, hvordan emhætten skal forholde sig, når hele kogesektionen eller enkelte kogezoner tændes eller slukkes. Hvis disse indstillinger for kogesektionen ikke kendes, kan indstillingerne for emhætten kontrolleres i Home Connect app, så forbindelsen kan konfigureres. Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.

Indikator	Indstilling	Værdi
c18	Indstilling for, om og hvordan ventilatoren skal aktiveres automatisk.	Automatisk start af ventilator 0 – deaktiveret. Ved behov skal emhætten tændes manuelt. 1 – tændt med manuel drift. Emhætten startes på et fastlagt trin, når en kogezone tændes. 2 [1] – tændt med automatisk drift. Emhætten tændes med automatisk drift, når en kogezone tændes. [2]
c20	Indstilling om og hvordan ventilatoren fortsætter driften, når kogesektionen er blevet slukket.	Ventilatorefterløb 0 – ventilator slukkes sammen med kogesektionen 1 – tændt med standard-ventilatorefterløb 2 – ingen ændring af indstillingerne 3 [1] – tændt med automatisk drift [2]

[1] Fabriksindstilling
[2] Afhængigt af apparatets udstyr

Indikator	Indstilling	Værdi
c21	Belysningen tændes, når kogesektionen tændes.	Automatisk tænding af belysning 0 – deaktiveret 1 [1] – aktiveret
c22	Belysningen slukkes, når kogesektionen slukkes.	Automatisk slukning af belysning 0 [1] – deaktiveret 1 – aktiveret

23 Rengøring og pleje

23.1 Kogesektionens overflade

Forhindring af skader på overfladen

Inden apparatet tages i brug første gang, skal overfladen rengøres med en blød klud og en almindeligt rengøringsmiddel til glaskeramik.

- Anvend ikke kogesektionen som arbejdsbord eller til frasætning.
- Undgå, at madvarer kommer i direkte kontakt med kogepladen, fordi dette kan medføre varige misfarvninger af overfladen.
- For at undgå pletter og beskadigelse af glasset skal rester af sukker, plastik, aluminiumfolie eller spildte madrester fjernes med det samme. Anvend en glasskraber, så længe kogezonen stadig er varm.
- For at undgå ridser skal grove tilsmudsninger, salt og sukker fjernes fra kogefladen med det samme.
- Anvend ikke gryder / pander med ru bund.
- Løft gryder og pander, når de flyttes.
- Brug ikke en skraber, som ikke er i perfekt stand.

23.2 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler glasskrabere fås hos kundeservice, i online-shoppen eller i almindelige forretninger.

BEMÆRK!
Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▸ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.
- ▸ Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen stadig er varm. Dette kan medføre mærker på overfladen.

Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskine
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrenser og dampstråler
- Grundrensemidler til fedtfjernelse

23.3 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så rester fra madlavningen ikke brænder fast.

Krav: Kogesektionen skal være kold. Kun ved pletter af sukker, risstivelse, kunststof eller aluminiumsfolie skal kogesektionen ikke afkøles.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Spray sæbevand eller et almindeligt rengøringsmiddel på hele overfladen. Brug kun rengøringsmidler til glaskeramik-kogesektioner ved særligt hårdnakket smuds. Vi anbefaler at anvende en rengøringsmælk, der er egnet til glaskeramiske kogesektioner, f.eks. Viss®/Cif® [2].
   - ▸ Påfør rengøringsmidlet jævnt og med forsigtighed.
   - ▸ Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.
   - ▸ Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.
3. Tør af med en fugtig klud, og tør efter med en mikrofiberklud.

Tip: Hvis man sørger for at holde gryde- og pandebunde rene, bevares kogesektionens overflade i god stand.

23.4 Rengøring af profiler

Hvis der er snavs eller pletter på profilerne efter brugen, skal de rengøres.

Bemærk: Brug ikke en glasskraber.

1. Rengør med varmt sæbevand og en blød klud.
   Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

[1] Fabriksindstilling
[2] Viss® og Cif® er registrerede varemærker, som tilhører UNILEVER. BSH er en uafhængig virksomhed og promoverer ikke varemærkerne fra UNILEVER.

24 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlafhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

Tip: Forbind apparatet permanent med Home Connect app for at få automatiske opdateringer. På den måde kan fejl afhjælpes, der kan gennemføres effektforbedringer, og der kan hentes nye funktioner.

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Ukorrekte reparationer er farlige.
- Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
  → *"Kundeservice", Side 19*

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**
Ukorrekte reparationer er farlige.
- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

24.1 Advarsler

Bemærkninger
- Hvis E eller F vises i indikatorerne, skal der trykkes vedvarende på sensoren for den pågældende kogezone, og fejlkoden aflæses.
- Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut strømmen til kogesektionen igen, hvis fejlkoden ikke er angivet i følgende tabel. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- I tilfælde af en fejl skifter apparatet ikke til energibesparende tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

24.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. ▸ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▸ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken ▸ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▸ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezoner. ▸ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
F5 + effekttrin og lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▸ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▸ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▸ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▸ Individuel sikkerhedsslukning er aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at indstille kogzonen og slukke indikatoren.
E 9000/E9010	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▸ Kontakt elselskabet.

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
U400/E9011	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▸ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
dE	Demotilstand er aktiveret. ▸ Deaktiver demotilstanden i grundindstillingerne.
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. ▸ Gå til *www.home-connect.com*.
Emhættestyringen fungerer ikke korrekt.	Emhættestyringens funktioner aktiveres ikke. ▸ Nulstil WLAN-hjemmenetværkets indstillinger, og foretag pairing igen
Animation i indikatorerne 000	Under visse omstændigheder kan kogesektionen selv udføre vedligeholdelsesopgaver, f.eks. en firmware-opdatering, en optimering eller en fejlsøgning. ▸ Vent til processen er afsluttet, og tænd først da for kogesektionen.

24.3 Apparatets normale driftslyde

Induktionsapparater kan ind i mellem danne lyde eller vibrationer, som summelyde, hvislen, knitren, ventilatorlyde eller rytmiske lyde.

25 Bortskaffelse

25.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
   Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

26 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring indenfor Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.
Endvidere kan yderligere funktionsrelevante og originale reservedele, der kan oplagres, fås hos vores kundeservice i en periode på op til 15 år fra apparatets markedsføring.
Kontakt vores kundeservice for yderligere oplysninger.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.
Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

26.1 Produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)

Hav produktnummeret (E-Nr.), fabrikationsnummeret (FD) og løbenummeret (Z-Nr.) parat, der findes på apparatets typeskilt, hvis du kontakter kundeservice.
Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne →*Side 12* .
Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

27 Oplysninger om fri software og open source-software

Dette produkt indeholder softwarekomponenter, der er licenseret af ophavsretsindehaverne som fri eller open source-software.
De pågældende licensoplysninger er gemt i husholdningsapparatet. Det er også muligt at få adgang til de pågældende licensoplysninger via Home Connect-appen: "Profil -> Juridiske henvisninger -> Licensoplysninger".[1] Licensoplysningerne kan også downloades på mærkevareproduktets hjemmeside. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere dokumenter på produkthjemmesiden). Alternativt kan der anmodes om de pågældende oplysninger på ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Den pågældende kildekode stilles til rådighed efter anmodning om dette.
Send din anmodning til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Emne: „OSSREQUEST“
Du afregnes for omkostningerne, der er forbundet med behandlingen af din anmodning. Dette tilbud gælder i tre år fra købsdatoen eller som minimum i den periode, hvor vi tilbyder support og reservedele til det pågældende apparat.

28 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect-funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.
På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring under *www.bosch-home.com* på apparatets produktside ved de ekstra dokumenter.

CE

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 130 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 indendørs brug.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.							

29 Prøveretter

Denne anbefalede indstillinger henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette testen af vores apparater. Disse tests blev udført med vores gryde- og pande sæt til induktionskogesektioner. Om ønsket kan disse tilbehørs-sæt efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop.

29.1 Smeltning af overtrækschokolade

Ingredienser: 150 g mørk chokolade (55 % kakao).
- Gryde Ø 16 cm uden låg
  - Tilberedning: Effekttrin 1.5

29.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550
Starttemperatur 20 °C
Opvarmning uden omrøring
- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 450 g
  - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
  - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

[1] Afhængigt af apparatets udstyr

29.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

F.eks. diameter af linser 5-7 mm, starttemperatur 20 °C
Omrøring efter 1 min. opvarmning

- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 500 g
  - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 1 kg
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

29.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 7 °C

- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk med 3,5 % fedtindhold og en knivspids salt

Tilberedning af bechamelsauce

1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm det hele.
   ▸ Opvarmning: Varighed 6 min., effekttrin 2
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.
   ▸ Opvarmning: Varighed 6 min. 30 sek., effekttrin 7
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 min. på kogezonen under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.
   ▸ Færdigtilberedning: Effekttrin 2

29.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C
1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
2. Indstil det anbefalede effekttrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.
Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.

- Gryde Ø 16 cm, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3, omrøring efter 10 min.

29.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C
1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.
2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.

- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3
- Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

29.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550
Vandtemperatur: 20 °C

- Gryde Ø 16 cm med låg, ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2
- Gryde Ø 20 cm med låg, ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 2.5

29.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

- Pande Ø 24 cm uden låg, ingredienser: 3 svinemørbrade, samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm, og 15 g solsikkeolie
  - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 7

29.9 Tilberedning af pandekager

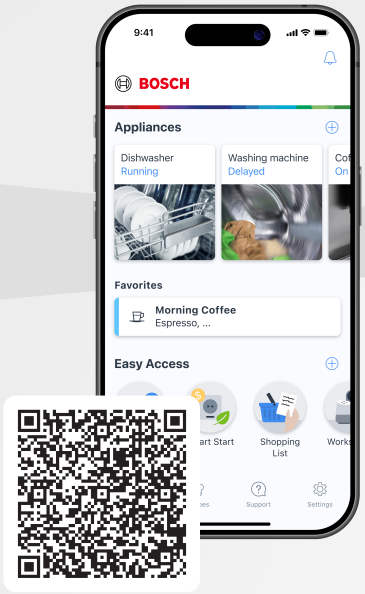
Opskrift iht. DIN EN 60350-2

- Pande Ø 24 cm uden låg, ingredienser: 55 ml dej pr. pandekage
  - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 7

29.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

- Gryde Ø 20 cm uden låg, ingredienser: 2 l solsikkeolie. Til hver friteringsproces: 200 g dybfrosne pommes frites, tykkelse 1 cm.
  - Opvarmning: Effekttrin 9 til olien har nået en temperatur på 180 °C.
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 9

Bosch Home Connect App



Forbind allerede i dag dit apparat, og benyt dig af følgende fordele:

- **Er kogesektionen slukket? Kontroller kogesektionen med app'en fra overalt.**
- **Fuld koncentration på madlavningen. Emhætten starter automatisk, når madlavningen påbegyndes. (Der kræves en kompatibel emhætte)**
- **Vælg i vores store udvalg af opskrifter. Når stegesensoren er tilgængelig, kan de passende indstillinger sendes til apparatet.**

Har du brug for hjælp? Den finder du her.

Fagkyndig rådgivning vedrørende dine Bosch-husholdningsapparater og hjælp fra Bosch-eksperter i tilfælde af problemer eller en reparation.

Få alt at vide om de mange forskellige muligheder for, hvordan Bosch kan hjælpe dig:
www.bosch-home.com/service

Kontaktoplysningerne for alle lande er anført i det vedlagte servicekatalog.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9002057493 (060629) REG25
da