



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Kogesektion
Kokesone
PIF...D...**





BOSCH

[da] Brugsanvisning3

[no] Bruksveiledning 38



		g^*	b^*	
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W	
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

*  IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

 Brugsbetingelser	4	 Børnesikring	28
 Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Aktivere/deaktivere børnesikring	28
 Årsager til skader	6	Permanent børnesikring	28
Oversigt	6	 Aftørringssikring	28
 Miljøbeskyttelse	7	 Automatisk sikkerhedsafbrydelse	28
Råd om energibesparelse	7	 Grundindstillinger	29
Miljøvenlig bortskaffelse	7	Sådan åbnes grundindstillingerne:	30
 Madlavning med induktion	7	 Visning af energiforbrug	31
Fordele ved madlavning med induktion	7	 Test af service	31
Kogegrej	7	 Rengøring	32
 Lær apparatet at kende	9	Kogesektion	32
Betjenings panel	9	Kogetoppens ramme	32
Kogezonerne	10	Trådløs temperatursensor	32
Restvarmeindikator	10	 Hyppe stillede spørgsmål og svar (FAQ)	33
 Betjening af maskinen	11	 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	34
Tænde og slukke kogetoppen	11	 Kundeservice	35
Indstille kogezone	11	E-nummer og FD-nummer:	35
Gåde råd om tilberedning	11	 Prøveretter	36
 Tidsfunktioner	14		
Programmere tilberedningstiden	14		
Minuturet	14		
Stopur-funktion	15		
 PowerBoost-funktion	15		
Aktivere	15		
Deaktivere	15		
 ShortBoost funktion	16		
Gode råd om anvendelsen	16		
Aktivere	16		
Deaktivere	16		
 Varmholdningsfunktion	16		
Aktivere	16		
Deaktivere	16		
 Kogeassistentfunktioner	17		
Funktionstype kogeassistent	17		
Egnede gryder og pander	18		
Sensorer og ekstra tilbehør	18		
Funktioner og kogetrin	18		
Anbefalede retter	22		
Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor	26		
Overensstemmelseserklæring	27		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.bosch-home.com og Online-Shop: www.bosch-eshop.com

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan forårsage tilskadekomst.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Ved anvendelse af kogefunktionerne skal den indstillede kogezone stemme overens med den kogezone, hvor gryden med temperatursensoren befinder sig.

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

Den trådløse temperatursensor er magnetisk. De magnetiske elementer kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Derfor bør personer, som har et elektronisk implantat, ikke lægge temperatursensoren i lommerne på beklædningen og sørge for at overholde en minimumafstand på 10 cm mellem temperatursensoren og en pacemaker eller et lignende medicinsk apparat.

Advarsel – Fare for skader!

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind. Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Batteriet i den trådløse temperatursensor kan blive beskadiget eller springe, hvis det bliver for varmt. Tag sensoren væk fra kogesektionen efter tilberedningen, og opbevar den ikke i nærheden af varmekilder.
- Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden. Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.
- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen 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.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand.	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder eller pander ridser kogetoppen.	Kontroller gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slidmærker fra gryder og pander.	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslæg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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.

Den trådløse temperatursensor er udstyret med et batteri. Bortskaf brugte batterier under hensyntagen til miljøet.

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmen og større sikkerhed: Kogetoppen forøger eller reducerer varmetilførslen umiddelbart efter betjeningen. Kogetoppen afbryder straks varmetilførslen, hvis gryden eller panden tages af kogezone, uden at der forinden blev slukket for den.

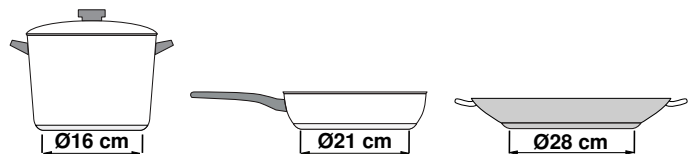
Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegne specialgryder og -pander af rustfrit stål.

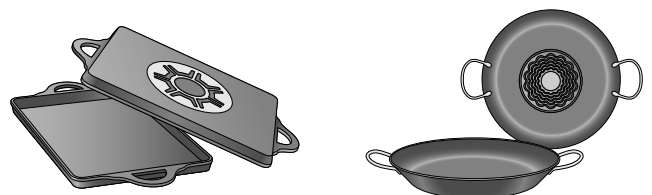
Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af service".

For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezone. Prøv igen med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.

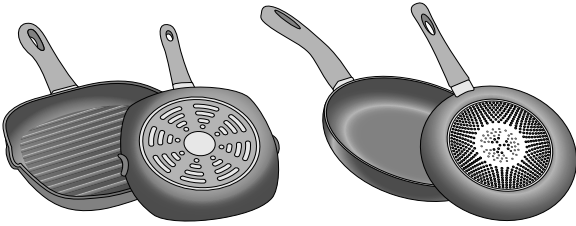


Der findes også induktionsegne gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, bliver det ferromagnetiske område meget varmt. Det kan medføre, at varmen ikke bliver fordelt jævnt. Det område, der ikke er ferromagnetisk, opnår muligvis en for lav temperatur, som er uegnet til madlavning.



- Hvis grydens eller pandens bund også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegrej

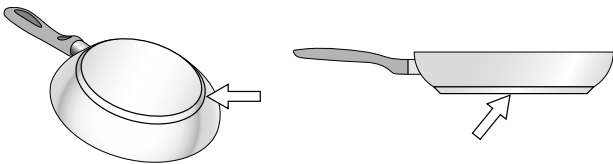
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Anvend gryder og pander af materialer, som fordeler varmen jævnt, f.eks. gryder med "sandwich-bund" af rustfrit stål, for på den måde kan der spares både tid og energi.

Anvend gryder og pander med flad bund, ujævne bunde forringer varmetilførslen.



Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegrej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegrejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegrej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug ikke kogegrej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegrej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

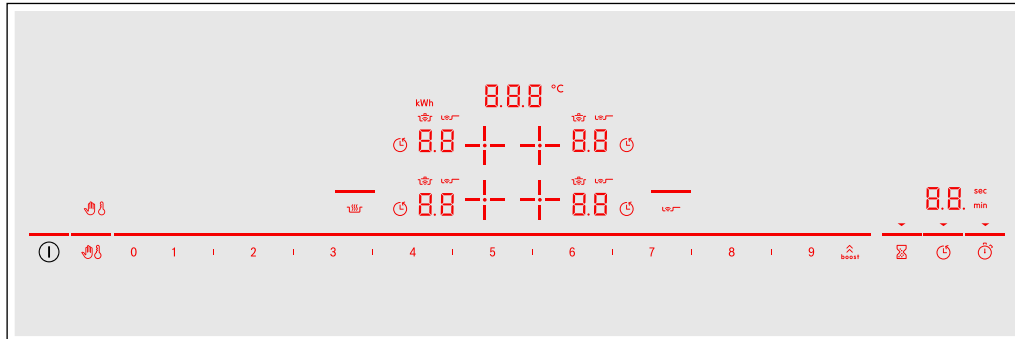
Registrering af gryder og pander











Alle kogezonerne har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.






Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i → Side 2

Betjenings panel



Betjeningsfelter	
	Hovedafbryder
	Valg af kogezone
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Indstillingsområde
	PowerBoost- og ShortBoost-funktion
	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
	Børnesikring
	Varmholdnings-funktion
	Stegesensor
	Minutur
	Indstilling af tilberedningstid
	Stop-/æggeur-funktion

Indikatorer	
0.0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
00	Timer-funktion
000°C	Temperatur kogefunktioner
	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
	Børnesikring
	Indstilling af tilberedningstid
min / sec	Timer-indikatorer
b.	PowerBoost-funktion
Pb.	ShortBoost-funktion
	Stegesensor
	Kogefunktioner
kWh	Energiforbrug
Lo	Varmholdningsfunktion

Betjeningsfelter

Når kogetoppen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Betjeningsfladernes symboler lyser afhængigt af deres tilgængelighed. Kogezonernes indikatorer eller de valgte funktioner lyser kraftigere.
- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.

Kogezonerne

Kogezoner		
○	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
☐	Stegezone	Kogezonen aktiveres automatisk, når der anvendes en gryde eller pande, hvis bund svarer til størrelsen af den yderste zone.

Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit → "Madlavning med induktion"

Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadigvæk er varm. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

- Indikator **H**: høj temperatur
- Indikator **h**: lav temperatur

Hvis gryden eller panden tages af kogezonen under madlavningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte kogetrin skiftevis.

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.



Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezonen er varm.


Betjening af maskinen

I dette kapitel beskrives, hvordan kogezoneerne indstilles. I tabellen vises kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Berør symbolet . Der lyder et signal. Symbolerne for kogezoneerne samt de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. Ved siden af kogezoneerne lyser symbolet . Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet , til indikatorerne slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Indstil derefter det ønskede kogetrin med symbolerne **1** til **9**.



Kogetrin **1** = laveste trin.

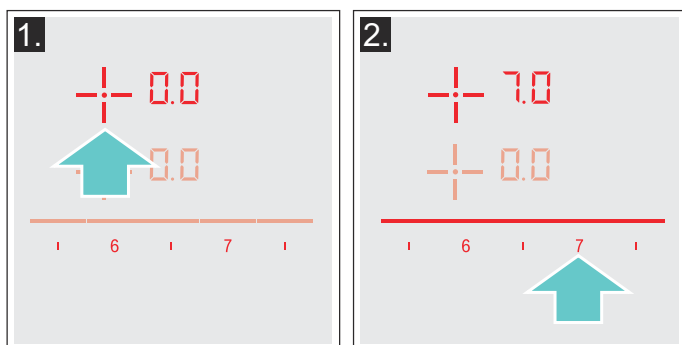
Kogetrin **9** = højeste trin.

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Dette kogetrin er markeret i indstillingsområdet med symbolet **I**.

Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone. Indikatoren  lyser kraftigere.
2. Vælg derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.




Kogetrinnet er indstillet.

Ændre kogetrin

Vælg kogezoneen, og indstil derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Slukke kogezone

Vælg kogezoneen, og indstil til  i indstillingsområdet. Kogezoneen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registreret, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet. Hvis du placerer mere end et kogegrej på kogepladen og tænder, registreres kun det ene kogegrej.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tykflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet → "Miljøbeskyttelse"

Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket kogetrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 45
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monerede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60

* Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrost	6-7	8-12
Kotelet, naturel eller paneret**	6-7	8-12
Steak (tykkelse 3 cm)	7-8	8-12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5-6	10-30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6-7	10-20
Fisk og fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-15
Rejer, krebsdyr	7-8	4-10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7-8	10-20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7-8	15-20
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5-7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5-4.5	3-6
Spejlæg	5-6	3-6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6-7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6-7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		

Tidsfunktioner





Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

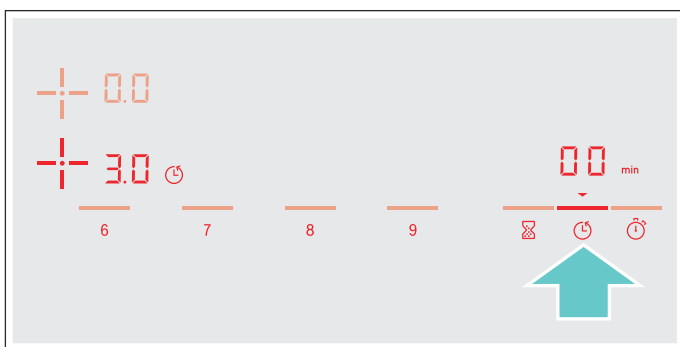
- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Programmere tilberedningstiden

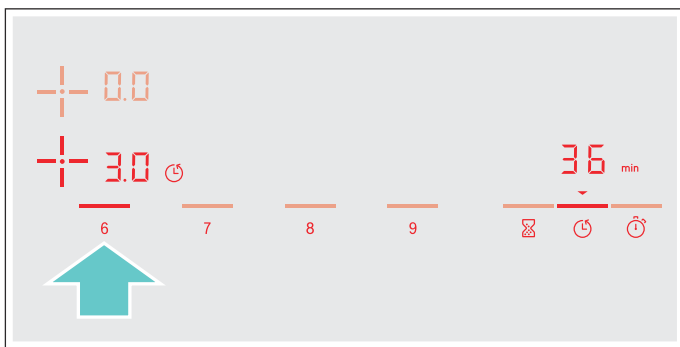
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.


Indstilling:

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . I Timer-displayet lyser symbolet  og indikatoren . I indikatoren for kogezonen lyser .



3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



4. Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Bemærk: Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezoner automatisk. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre.

Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i afsnit → "Grundindstillinger"

Stegesensor


Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensoren er aktiveret, begynder tilberedningstiden først at tælle ned, når den valgte temperatur er nået.

Kogefunktioner

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og en af kogefunktionerne er aktiveret, begynder den indstillede tilberedningstid først, når temperaturen for det valgte område er nået.



Ændre eller slette tid

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet .


I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til  for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes, indikatoren  blinker, og kogetrinnet indstilles til . Der lyder et signal.

I Timer-indikatoren blinker  og indikatoren .

Ved berøring af symbolet  slukkes indikatorerne, og signalet holder op.

Anvisninger





- For at indstille en tilberedningstid på under 10 minutter skal **0** altid berøres, inden den ønskede værdi vælges.
- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezoner, er det altid tidsangivelsen for den valgte kogezone, der vises i Timer-indikatoren.
- Vælg den pågældende kogezone for at få vist den resterende tilberedningstid.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til **99** minutter.

Minuturet

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet.


Det fungerer uafhængigt af kogezonerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstilling

1. Berør symbolet . I Timer-displayet lyser symbolet  og indikatoren .
 2. Vælg den ønskede tid i indstillingsområdet. og berør symbolet  for at bekræfte.
- Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.



Ændre eller slette tid

Berør symbolet .

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til  for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

Når tiden er gået, lyder der et signal. I Timer-indikatoren blinker  og symbolet .




Indikatorerne slukkes efter berøring af symbolet .

Stopur-funktion

Stopuret viser, hvor lang tid der er gået, siden det blev aktiveret.


Det fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Funktionen kan ikke slukke en kogezone automatisk.


Aktivere

Berør symbolet . I Timer-displayet lyser symbolet  og indikatoren .

Tiden begynder at tælle ned.


Deaktivere

En berøring af symbolet  sætter stopur-funktionen på pause. Timer-indikatorerne lyser igen.

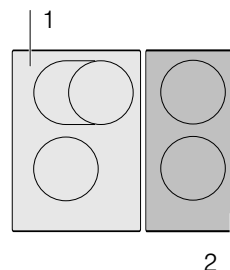
Når symbolet  berøres igen, slukkes indikatorerne.

Funktionen er deaktiveret.



PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin .




Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren  lyser. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren  slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin . Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

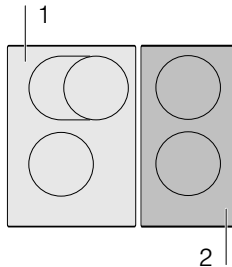


ShortBoost funktion

Med ShortBoost-funktionen bliver gryder og pander opvarmet hurtigere end med kogetrin **9**.

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.


Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).




Gode råd om anvendelsen

- Anvend altid gryder eller pander, som ikke allerede er varme.
- Anvend gryder og pander med en plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder eller pander samt olie, smør eller fedt uden opsigt.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Sæt gryden/panden midt på kogezone. Sørg for, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezoneens størrelse.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i afsnit → "Madlavning med induktion"

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet  to gange.
Indikatoren **Pb.** lyser.
Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet .
Indikatoren **Pb.** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**.
Funktionen er deaktiveret.


Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres ShortBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.




Varmholdningsfunktion

Denne funktion er egnet til smeltning af chokolade eller smør samt til varmholdning af retter.

Aktivere

1. Vælg den ønskede kogezone.
2. Berør symbolet  indenfor de næste 10 sekunder.
Indikatoren **L** lyser.
Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet .
Indikatoren **L** slukkes. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.
Funktionen er deaktiveret.

Kogeassistentfunktioner

Kogeassistentfunktionen gør madlavning enkel og let og sikrer et optimalt resultat. De anbefalede temperaturtrin er egnede til alle tilberedningsmåder.

Den sørger for, at opkogning ikke sker for voldsomt, og garanterer et perfekt resultat af såvel kogning som stegning.

Under hele processen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. Derved bliver effekten hele tiden reguleret, så den rigtige temperatur holdes konstant.

Når den valgte temperatur er nået, kan retten lægges i. Retterne bliver ikke overophedet, og der er ikke noget, der koger over.

De kogezone, der er udstyret med en stegesensor, er markeret med symbolet for stegesensoren.

Kogefunktionerne kan bruges på alle kogezone, når der anvendes en trådløs temperatursensor.










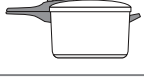



I dette kapitel findes oplysninger om:

- Funktionstype kogeassistent
- Egnede gryder og pander
- Sensorer og ekstra tilbehør
- Funktioner og kogetrin
- Anbefalede retter
- Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

Funktionstype kogeassistent

Med kogeassistentfunktionerne er det muligt at vælge den bedst egnede tilberedningsmåde for alle retter.

Tabellen viser de tilgængelige indstillinger for hver enkelt kogeassistentfunktion:

Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelighed	Aktivere
Stegesensor				
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt fedt	1, 2, 3, 4, 5			
Kogefunktioner				
Opvarmning / varmholdning	1/70 °C		Alle kogezone	
Tilberedning ved lav varme	2/90 °C		Alle kogezone	
Kogning	3/100 °C		Alle kogezone	
Tilberedning i trykkoger	4/120 °C		Alle kogezone	
Fritering med meget olie i gryden*	5/170 °C		Alle kogezone	

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs temperatursensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren eller via vores kundeservice.

Egnede gryder og pander

Vælg den kogezone, som passer bedst i størrelsen til grydens bund, og placer den midt på denne kogezone.

Kogefunktionerne er ikke egnede til stegning i en pande, sådan som det er muligt med stegesensoren.

Der findes pander, som er optimalt egnede til brug med stegesensoren. De kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice.

Angiv altid det pågældende referencenummer:

- HEZ390210, pande med en diameter på 15 cm.
- HEZ390220, pande med en diameter på 19 cm.
- HEZ390230, pande med en diameter på 21 cm.
- HEZ390250, pande med en diameter på 28 cm.

Disse pander er beklædt med en slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt fedtstof.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt afpasset til pander af denne type og størrelse.
- Andre pander kan blive overophedet, eller temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Vælg først det laveste temperaturtrin, som om ønsket kan ændres.

Alle gryder, der kan bruges med induktion, er egnede til brug med kogefunktionerne. Der findes oplysninger om gryder, der kan bruges med induktion, i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*.

I tabellen over kogeassistentfunktionerne er den bedst egnede gryde eller pande angivet for hver funktion.

Sensorer og ekstra tilbehør

Under hele kogeprocessen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. Derved bliver effekten reguleret meget nøjagtigt under tilberedningen, så temperaturen konstant holdes på det rigtige niveau, og madlavningen lykkes perfekt.

Kogesektionen har to forskellige systemer til temperaturmåling, så madlavningen altid kan lykkes perfekt:

- Temperaturfølere, som er placeret inde i kogesektionen, og som kontrollerer temperaturen i bunden af gryder og pander. Egnede til brug med stegesensoren.
- Trådløs temperatursensor, som sender oplysninger om grydens temperatur videre til betjeningsfeltet. Egnede til brug med kogefunktionerne.

Temperatursensoren er absolut nødvendig for anvendelsen af kogefunktionerne.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs temperatursensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice ved angivelse af referencenummer HZ39050.

Der findes oplysninger om den trådløse temperatursensor i afsnit → *"Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"*

Funktioner og kogetrin

Stegesensor

Med stegesensoren kan der tilberedes retter i panden med meget lidt olie.

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for stegesensoren.

Fordele

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Der lyder et signal, når den tomme pande har nået den optimale temperatur, hvor olien og madvaren kan lægges på.

Anvisninger



- Læg ikke låg på panden, for ellers fungerer reguleringen ikke. Der kan dog anvendes et stegenet til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend olie eller fedt, der er egnet til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, koldpresset olivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsyn under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver temperatursensoren ikke aktiveret korrekt.
- Anvend altid kogefunktionen til fritering med meget olie i en gryde. "Fritering med meget olie i en gryde", kogetrin 5.

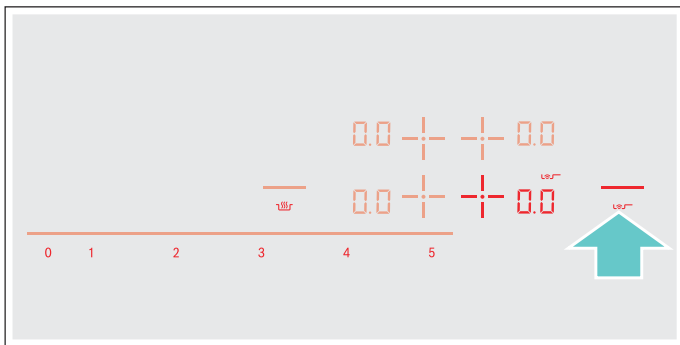
Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til
1	meget lavt
2	lavt
3	lavt - mellem
4	mellem - højt
5	højt

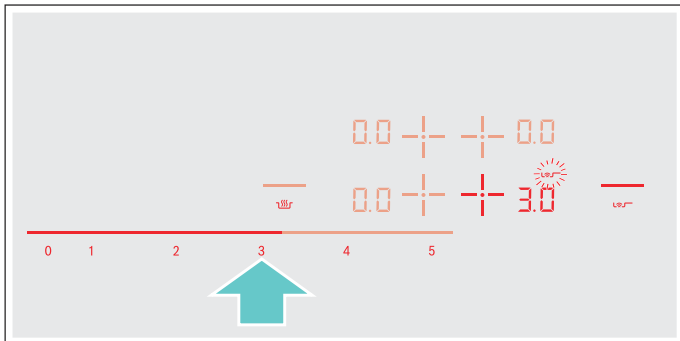
Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt den tomme pande på kogezone.

1. Vælg kogezone. Berør symbolet . I kogezone-indikatoren lyser .



2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.



Funktionen er aktiveret.

Temperatursymbolet  blinker, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder et signal, og temperatursymbolet slukkes.

3. Hæld først olie på panden, når stegetemperaturen er nået, og læg dernæst maden på panden.

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Vælg kogezone, og indstil til  i indstillingsområdet. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Kogefunktioner

Disse funktioner kan bruges til opvarmning, tilberedning, kogning af madvarer, til kogning med trykkoger eller til fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer.

Disse funktioner er til rådighed for alle kogezone.

Fordele

- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet. Temperaturen bliver kontrolleret kontinuerligt. Derved forhindres det, at retterne koger over. Temperaturen skal ikke efterreguleres.
- Et lydssignal angiver, når vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for ilægning af retten. Hvis en ret skal lægges i straks fra starten, er det angivet i tabellen.

Anvisninger

- De anvendte gryder og pander skal have plan bund. Anvend ikke gryder og pander, hvis bund er tynd eller deformeret.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet er højere end silikone-patchen på ydersiden af gryden.
- Ved stegning med stegesensoren skal der kun anvendes meget lidt olie.
- Placer gryden eller panden, så temperatursensoren vender ud mod ydersiden af kogesektionen i siden.
- Fjern ikke temperatursensoren fra gryden under tilberedningen. Når tilberedningen er afsluttet, kan funktionerne vælges for en anden kogezone.
- Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Pas på! Temperatursensoren kan være meget varm.

Temperaturområder og -trin

Kogefunktioner	Temperaturtrin	Temperaturområde	Velegnet til
Opvarmning / varmholdning	1/70 °C	60 - 70 °C	f.eks. suppe, punch
Tilberedning ved lav varme	2/90 °C	80 - 90 °C	f.eks. ris, mælk
Kogning	3/100 °C	90 - 100 °C	f.eks. pasta, grøntsager
Tilberedning i trykkoger	4/120 °C	110 - 120 °C	f.eks. kylling, sammenkogt ret.
Fritering med meget olie i gryden	5/170 °C	170 - 180 °C	f.eks. donuts, frikadeller

Tips om tilberedning med kogefunktionerne

- Funktionen opvarmning / varmholdning: Dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg på, og vælg trin 1/70 °C. Rør rundt af og til.
- Funktion: Kogning ved lav varme: Reducering af madreter, f.eks. sauce. Lad retten koge op ved den anbefalede temperatur. Lad retten simre videre ved trin 2/90 °C efter reducereingen. Efter lydsignalet kan retten holdes varm på dette trin i den ønskede tid.
- Funktionen Kogning: Opvarm vandet med låg. Det koger ikke over. Vælg temperaturtrin 3/100 °C.
- Funktion: Kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen efter lydsignalet i den anbefalede tid. Vælg temperaturtrin 4/120 °C.
- Funktion: Fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien. Vælg temperaturtrin 5/170 °C.

Anvisninger

- Læg altid låg på under tilberedning. Undtagelse: "Fritering med meget olie i gryden", temperaturtrin 5/170 °C.
- Kontroller, at der er lagt låg på gryden, hvis der ikke lyder et akustisk signal.
- Opvarm aldrig olie uden opsyn. Anvend olie eller fedt, der er egnet til fritering. Anvend ikke blandinger med forskellige slags friturefedt, som f.eks. olie blandet med svinefedt. Fedtblandinger kan skumme op, når de bliver opvarmet.
- Hvis resultatet af tilberedningen ikke er tilfredsstillende, skal der anvendes mere vand næste gang, samtidig med at det anbefalede temperaturtrin bibeholdes.

Indstilling af kogepunkt

Vandets kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Dette gøres på følgende måde:

- Vælg Grundindstilling **4**, kapitel → "Grundindstillinger"
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 3. Hvis boligen ligger mellem 200 og 400 m over havets overflade, er det ikke nødvendigt at indstille kogepunktet. Vælg i modsat fald den indstilling, som er angivet for den pågældende højde i tabellen:



Højde	Indstillingsværdi 4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Over 1400 m	9
* Grundindstilling	




Bemærk: Temperaturtrin 3/100 °C er tilstrækkeligt til kogning, også selv om vandet ikke bobler særlig kraftigt ved dette trin. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, kan kogepunktets indstilling ændres.

Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Inden kogefunktionen anvendes første gang, skal forbindelsen mellem den trådløse temperatursensor og betjeningsfeltet oprettes.


Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:

1. Vælg menuen **14**, se kapitlet → "Grundindstillinger"
Kogezone-indikatoren lyser.
2. Vælg den kogezone, hvor indikatoren lyser. Der lyder et signal. Indikatoren  lyser.
3. Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder. Efter nogle få sekunder vises status for temperatursensorens forbindelse med betjeningsfeltet i kogezonens indikator.

Resultat	
	Fejlfri forbindelse
	Fejl i forbindelse pga. overførselsfejl.
	Fejl i forbindelse pga. fejl i temperatursensor.

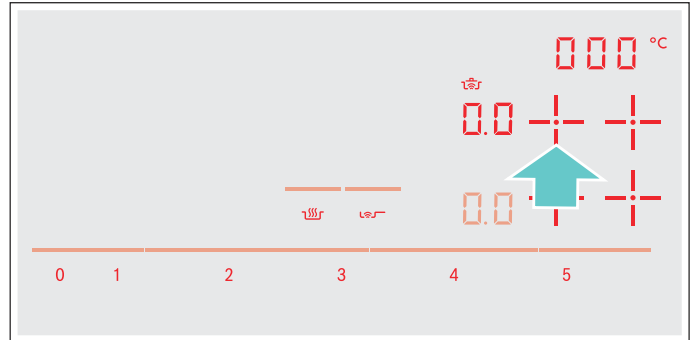
- Så snart temperatursensoren er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogefunktionerne anvendes.
- Der kan være følgende grunde til problemer ved forbindelsen pga. en fejl ved temperatursensoren:
 - Bluetooth-kommunikationsfejl.
 - Der er ikke blevet trykket på symbolet på temperatursensoren indenfor 30 sekunder, efter at kogezonen er valgt.
 - Temperatursensorens batteri er brugt op. Nulstil den trådløse temperatursensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.
- Hvis der er fejl i forbindelsen som følge af en overførselsfejl, skal forbindelsesproceduren udføres igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis forbindelsen stadig har fejl **1**.

Nulstille trådløs temperatursensor

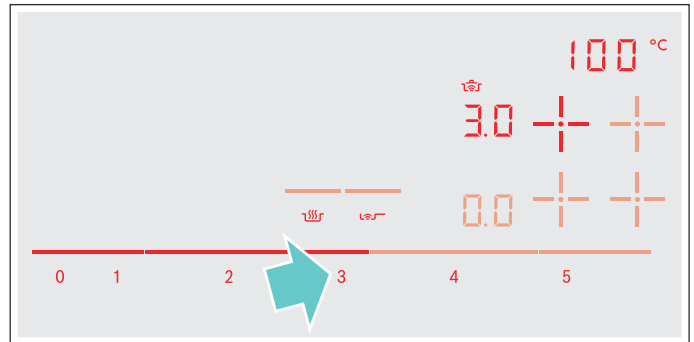
1. Berør  symbolet i ca. 8-10 sekunder. I løbet af dette tidsrum tændes temperatursensorens LED-indikator tre gange. Tredje gang LED'en tændes, begynder nulstillingen. Løft i dette øjeblik fingeren fra symbolet. Så snart LED'en slukkes, er den trådløse temperatursensor nulstillet.
2. Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

Indstilling


1. Fastgør temperatursensoren på gryden, se kapitel → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"
2. Stil en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
3. Vælg den kogezone, hvor gryden med temperatursensoren befinder sig.
4. Berør symbolet  for temperatursensoren. I betjeningsfeltet lyser indikatoren .



5. Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen.



Funktionen er aktiveret.

Temperatursymbolet  blinker, indtil vandet eller olien har nået den korrekte temperatur, hvor madvaren kan lægges i. Der lyder et signal, og temperatursymbolet holder op med at blinke.

6. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien. Læg låg på gryden under tilberedningen.

Bemærk: Læg ikke låg på gryden ved funktionen "Fritering med meget olie i gryden".

Deaktivere kogefunktioner

Vælg kogezonen, og indstil til   i indstillingsområdet. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Bemærk: Vent ca. 10 sekunder for at aktivere kogefunktionerne igen.

Anbefalede retter

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddeltype. Temperatur og tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

Kød	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Schnitzel, naturel eller paneret	Stegesensor	4	6 - 10
Filet	Stegesensor	4	6 - 10
Kotelet*	Stegesensor	3	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	Stegesensor	4	10 - 15
Steak, blodig (tykkelse 3 cm)	Stegesensor	5	6 - 8
Steak, rosa eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	Stegesensor	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)*	Stegesensor	3	10 - 20
Pølser, kogte eller rå*	Stegesensor	3	8 - 20
Hamburger, frikadeller, fyldt rullesteg*	Stegesensor	3	6 - 30
Leberkäse (tysk specialitet)	Stegesensor	2	6 - 9
Ragout, gyros	Stegesensor	4	7 - 12
Hakket kød	Stegesensor	4	6 - 10
Bacon	Stegesensor	2	5 - 8
Funktion: Kogning ved lav varme			
Pølser	Kogefunktioner	2/90 °C	10 - 20
Funktion: Kogning			
Kødboller	Kogefunktioner	3/100 °C	20 - 30
Suppehøne	Kogefunktioner	3/100 °C	60 - 90
Tafelspitz (østrigsk ret)	Kogefunktioner	3/100 °C	60 - 90
Funktion: Kogning i trykkoger			
Kylling, kalvekød***	Kogefunktioner	4/120 °C	15 - 25
Funktion: Fritering med meget olie			
Kyllingestykker, frikadeller**	Kogefunktioner	5/170 °C	10 - 15

* Vend flere gange.

** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (varighed pr. portion: se tabel).

*** Læg madvaren i med det samme.

Fisk	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	Stegesensor	3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	Stegesensor	3 - 4	10 - 20
Rejer, krebsdyr	Stegesensor	4	4 - 8
Funktion: Kogning ved lav varme			
Fisk, dampet, f.eks. kulmule	Kogefunktioner	2/90 °C	15 - 20
Funktion: Fritering med meget olie			
Fisk, i øldej eller paneret*	Kogefunktioner	5/170 °C	10 - 15

* Opvarm olien under låg. Friter de enkelte portioner en af gangen uden låg (tabellen viser friteringstiden for hver portion).

Retter med æg	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Crepes*	Stegesensor	5	-
Omelet*	Stegesensor	2	3 - 6
Spejlæg	Stegesensor	2 - 4	2 - 6
Røræg	Stegesensor	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	Stegesensor	3	10 - 15
French toast*	Stegesensor	3	4 - 8
Funktion: Kogning			
Hårdkogte æg**	Kogefunktioner	3/100 °C	5 - 10
* Samlet tid for hver portion. Steges en ad gangen.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Grøntsager og bælgfrugter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Hvidløg, løg	Stegesensor	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	Stegesensor	3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	Stegesensor	3	4 - 15
Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter	Stegesensor	1	10 - 20
Svampe	Stegesensor	4	10 - 15
Glaserede grøntsager	Stegesensor	3	6 - 10
Funktion: Kogning			
Grøntsager, friske, f.eks. broccoli	Kogefunktioner	3 / 100 °C	10 - 20
Grøntsager, friske, f.eks. rosenkål	Kogefunktioner	3 / 100 °C	30 - 40
Kikærter*	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Ærter	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15 - 20
Linsegryderet*	Kogefunktioner	3 / 100 °C	45 - 60
Funktion: Kogning i trykkoger*			
Grøntsager, f.eks. grønne bønner	Kogefunktioner	4 / 120 °C	3 - 6
Kikærter, bønner	Kogefunktioner	4 / 120 °C	25 - 35
Linsegryderet*	Kogefunktioner	4 / 120 °C	10 - 20
Funktion: Fritering med meget olie			
Grøntsager og svampe, paneret eller i øldej**	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
* Læg madvaren i med det samme.			
** Opvarm olien under låg. Friter de enkelte portioner én ad gangen uden låg (tabellen viser varigheden pr. portion).			

Kartofler	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Stegte kartofler (af kogte pillekartofler)	Stegesensor	5	6 - 12
Stegte kartofler (af rå kartofler)	Stegesensor	4	15 - 25
Kartoffelpuffer af revne kartofler*	Stegesensor	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	Stegesensor	1	50 - 55
Brunede kartofler	Stegesensor	3	15 - 20
Funktion: Kogning ved lav varme			
Kartoffelklöße	Kogefunktioner	2 / 90 °C	30 - 40
Funktion: Kogning			
Kartofler**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	30 - 45
Funktion: Kogning i trykkoger			
Kartofler**	Kogefunktioner	4 / 120 °C	10 - 20
* Samlet tid for hver portion. Steges en ad gangen.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Pasta og kornprodukter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Ris	Kogefunktioner	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	3 - 8
Semuljegrød	Kogefunktioner	2 / 90 °C	5 - 10
Funktion: Kogning			
Pasta	Kogefunktioner	3 / 100 °C	7 - 10
Fyldte dejretter	Kogefunktioner	3 / 100 °C	6 - 15
Funktion: Kogning i trykkoger			
Ris**	Kogefunktioner	4 / 120 °C	5 - 8
* Forvarmning med låg, tilberedning låg under konstant omrøring.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Supper	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Pulversuppe, f.eks. cremesuppe*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	10 - 15
Funktion: Kogning			
Hjemmelavet bouillon, f.eks. kød- eller grøntsagssuppe**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Pulversuppe, f.eks. nudelsuppe	Kogefunktioner	3 / 100 °C	5 - 10
Funktion: Kogning i trykkoger			
Hjemmelavet bouillon, f.eks. grøntsagssuppe**	Kogefunktioner	4 / 120 °C	3 - 6
* Rør rundt ofte.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Sauce	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Tomatsauce med grøntsager	Stegesensor	1	25 - 35
Bechamelsauce	Stegesensor	1	10 - 20
Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce	Stegesensor	1	10 - 20
Reducering af sauce, f.eks. bolognesesauce, tomatsauce	Stegesensor	1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsinsauce	Stegesensor	1	15 - 25

Desserter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Mælkeris*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	40 - 50
Havregrød	Kogefunktioner	2 / 90 °C	10 - 15
Kompot**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15 - 25
Chokoladebudding***	Kogefunktioner	2 / 90 °C	3 - 5

Funktion: Fritering med meget olie			
Friturebagværk, f.eks. berlinere eller donuts****	Kogefunktioner	5 / 170 °C	5 - 10

* Rør rundt ofte.

** Læg madvaren i med det samme.

*** Forvarmning med låg, tilberedning låg under konstant omrøring.

**** Opvarm olien under låg. Friter de enkelte portioner én ad gangen uden låg (tabellen viser varigheden pr. portion).

Dybfrostprodukter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Schnitzel	Stegesensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Stegesensor	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	Stegesensor	4	10 - 30
Kyllinge- nuggets	Stegesensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Stegesensor	3	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret	Stegesensor	3	10 - 20
Fiskepinde	Stegesensor	4	8 - 12
Stegte kartofler	Stegesensor	5	4 - 6
Stegte retter, f.eks. grøntsagspande med kylling	Stegesensor	3	6 - 10
Forårsruller	Stegesensor	4	10 - 30
Camembert / ost	Stegesensor	3	10 - 15
Funktion: Opvarmning / varmholdning			
Dybfrostgrøntsager med flødesauce, f.eks. cremespinat**	Kogefunktioner	1 / 70 °C	15 - 20
Funktion: Kogning			
Frosne grøntsager, f.eks. grønne bønner**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15 - 30
Funktion: Fritering med meget olie			
Pommes frites, frosne***	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8

* Vend flere gange.

** Tilsæt væde iht. producentens angivelser.

*** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (varighed pr. portion: se tabel).

Yderligere	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Camembert / ost	Stegesensor	3	7 - 10
Tørrede produkter med tilsætning af vand, f.eks. pasta	Stegesensor	1	5 - 10
Croutoner	Stegesensor	3	6 - 10
Mandler / nødder / pinjekerner	Stegesensor	4	3 - 15
Funktion: Opvarmning / varmholdning			
Konserverretter, f.eks. gullaschsuppe*	Kogefunktioner	1 / 70 °C	10 - 20
Gløgg**	Kogefunktioner	1 / 70 °C	-
Funktion: Kogning ved lav varme			
Mælk**	Kogefunktioner	2 / 90 °C	-

* Læg madvaren i med det samme, og rør rundt ofte.
 ** Læg madvaren i med det samme.

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes oplysninger om:

- Påklæbning af silikone-patchen
- Anvendelse af den trådløse temperatursensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteriet

Det ekstra tilbehør som silikone-patchen og temperatursensoren kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice med følgende referencenumre:

00577921	Sæt med 5 silikone-patches
HEZ39050	Temperatursensor og sæt med 5 silikone-patches

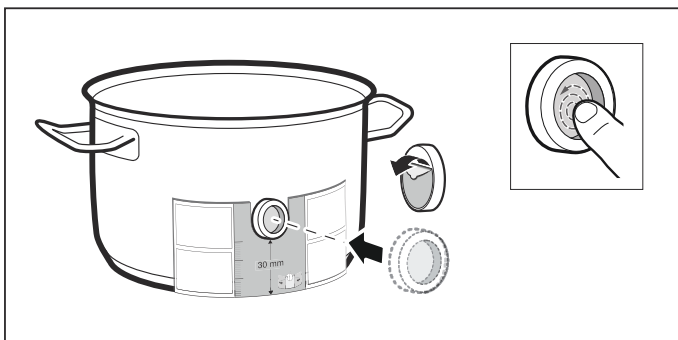
Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen befæstiger temperatursensoren på gryden.

Gryden skal forsynes med en silikone-patch, første gang den anvendes med kogefunktionerne.

Dette gøres på følgende måde:

1. Påklæbningsstedet på gryden skal være fedtfrit. Rengør gryden, tør den godt, og gnid påklæbningsstedet af f.eks. med sprit.
2. Fjern beskyttelsesfolien fra silikone-patchen. Klæb silikone-patchen fast på gryden på den korrekte højde ved hjælp af den leverede skabelon.



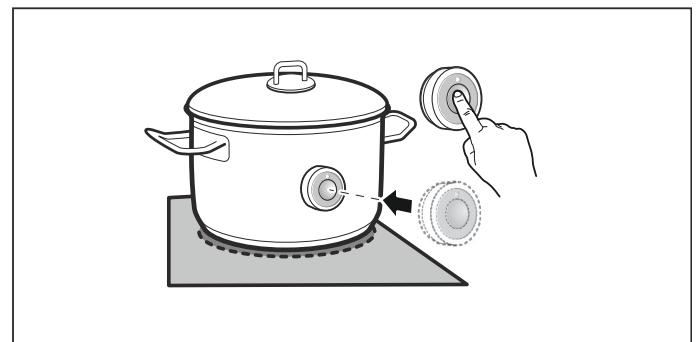
3. Tryk silikone-patchen fast, også på indersiden. Det tager 1 time, før limen har opnået den korrekte hærdning. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

Anvisninger

- Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevand i længere tid.
- Hvis en silikone-patch løsner sig, skal der sættes en ny på.

Anvendelse af den trådløse temperatursensor

Placer temperatursensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



Anvisninger

- Silikone-patchen skal være helt tør, inden temperatursensoren placeres.
- Placer gryden eller panden, så temperatursensoren vender mod ydersiden af kogesektionen i siden.
- For at forhindre overophedning må temperatursensoren ikke være rettet mod en anden varm gryde eller pande.
- Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted og ikke i nærheden af varmekilder.
- Der kan anvendes op til tre temperatursensorer samtidig.

Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

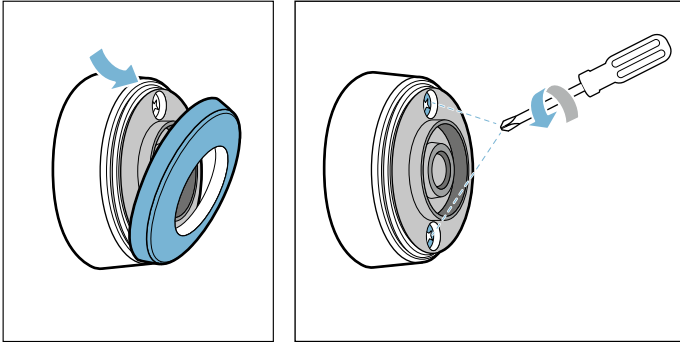
Der findes oplysninger om rengøring af temperatursensoren i kapitlet → "Rengøring"

Udskiftning af batteriet

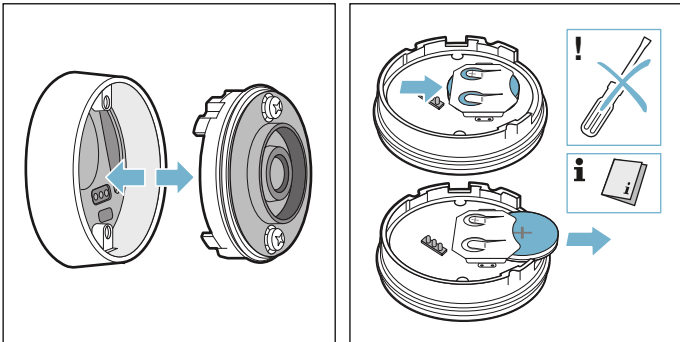
Hvis LED'en ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet på den trådløse temperatursensor, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

1. Tag silikoneafdækningen af kabinettets underdel. Skru skruerne ud med en skruetrækker.

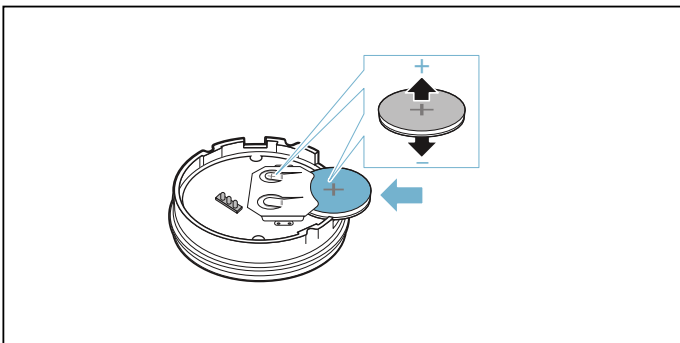


2. Træk kabinettets overdel af. Fjern det brugte batteri. Sæt det nye batteri ind. Sørg for at vende polerne korrekt.

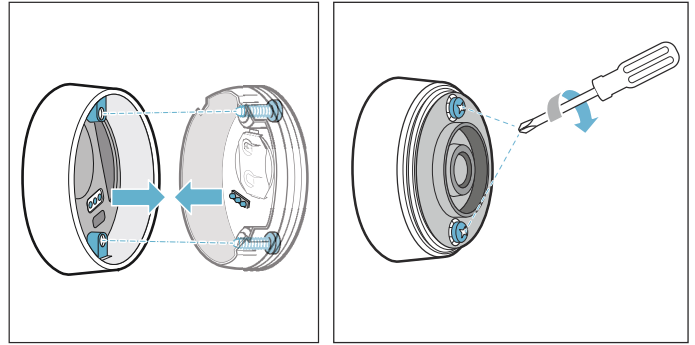


Pas på!

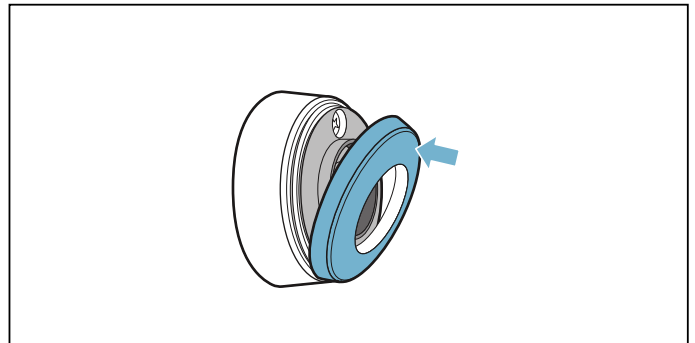
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved kontakterne.



3. Sæt kabinettets overdel og underdel sammen igen. Vær opmærksom på at vende kontaktbenene rigtigt.



4. Sæt silikoneafdækningen på temperatursensorens underdel igen.



Bemærk: Anvend kun kvalitetsbatterier af typen CR2032. De holder særligt længe.

Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer Robert Bosch Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs temperatursensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 1999/5/EF.

Der findes en udførlig R&TTE overensstemmelseserklæring i internettet på www.bosch-home.com på produktsiden for det pågældende apparat under de ekstra dokumenter.

Logoerne og mærket Bluetooth® er registrerede varemærker og er Bluetooth SIGs ejendom, og enhver form for anvendelse af disse mærker af Robert Bosch Hausgeräte GmbH sker under licens. Alle andre mærker og varemærker er de pågældende firmaers ejendom.



Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezoneerne.


Aktivere/deaktivere børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere:

1. Tænd kogetoppen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.
Indikatoren  lyser i 10 sekunder.
Kogetoppen er låst.

Deaktivere:

1. Tænd kogetoppen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.
Låsningen er deaktiveret.

Permanent børnesikring


Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.


Tænde og slukke

I kapitlet → "Grundindstillinger" beskrives, hvordan den automatiske børnesikring aktiveres.

Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogetoppen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. Derfor har kogetoppen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

Aktivere: Berør symbolet . Der lyder et signal. Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Efter 35 sekunder bliver betjeningsfeltet låst op. Berør symbolet  for at deaktivere funktionen før tiden.

Anvisninger

- Der lyder et signal 30 sekunder efter aktiveringen. Det angiver, at funktionen snart bliver afsluttet.
- Rengøringslåsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogetoppen kan slukkes når som helst.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone har været i drift i længere tid, uden at der er blevet foretaget ændringer, bliver den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis **FE** og restvarmeindikatoren **h** eller **H**.

Indikatoren slukkes ved berøring af et vilkårligt symbol. Så kan kogezoneen indstilles igen.

Hvornår den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Indikator	Funktion
c 1	Automatisk børnesikring 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler 0 Kvitterings- og fejlsignal er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	Vise energiforbrug 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 4	Indstilling afhængigt af højde over havets overflade 1-2 Reduktion 3 Grundindstilling 4-9 Forøgelse
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstid 00 Deaktiveret.* 0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-slut. 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktion. Begrænse kogesektionens samlede effekt 0 Deaktiveret.* 1 1000 W minimumeffekt. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 eller 9.Kogesektionens maksimumeffekt.
c 12	Gryder og pander, kontrol af egnethed 0 Ikke egnet 1 Ikke optimal 2 Velegnet
c 14	Forbinde trådløs temperatursensor med kogesektionen 0 Fejlfri forbindelse 1 Fejl i forbindelse pga. overførselsfejl. 2 Fejl i forbindelse pga. fejl i temperatursensor.

* Fabriksindstillinger

Indikator	Funktion
	Nulstille til fabriksindstillinger
	Individuelle indstillinger.*
	Nulstille til fabriksindstillinger.

* Fabriksindstillinger

Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet i ca. 4 sekunder.
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	
Fabrikationsnummer	
Fabrikationsnummer 1	
Fabrikationsnummer 2	

3. Hvis symbolet berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
I indikatorerne vises og som forindstilling.



4. Berør symbolet gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
5. Vælg derefter den ønskede indstilling i indstillingsområdet.



6. Berør symbolet i mindst 4 sekunder.
Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

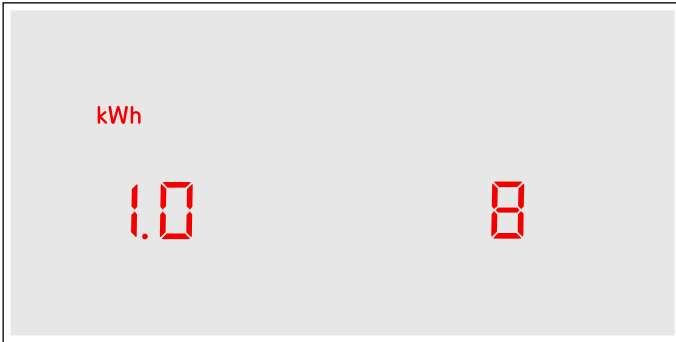
Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogetoppens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når apparatet er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer i 10 sekunder.

På billedet vises et eksempel med et forbrug på **1.08 kWh**.



Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

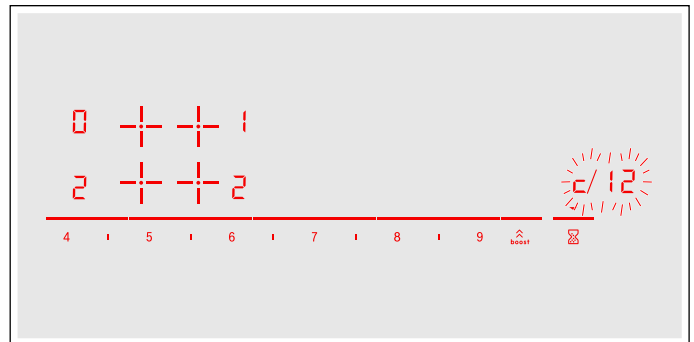
Test af service

Med denne funktion er det muligt at kontrollere hastighed og kvalitet af tilberedningen afhængigt af den anvendte gryde eller pande.

Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af egenskaberne for gryden/panden samt af den anvendte kogezone.

1. Sæt den kolde gryde/pande med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, hvis diameter bedst passer til gryde-/pandebunden.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen **c 12**.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatoren blinker **—**. Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af kontrollen af kvalitet og hastighed for tilberedningen i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen afstes på den lille kogezone.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger

- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "Grundindstillinger".
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Madlavning med induktion".

Rengøring

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektion

Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

Rengør kogetoppen med en fugtig klud eller svamp, og tør efter med et viskestykke for at undgå, at der danner sig kalkpletter.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type. Følg producentens anvisninger på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrensere eller dampstråler

Hårnakked smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik-kogetoppe er særlig effektivt.

Ved pletter	
Rester af vand og kalk	Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.*
Sukker, ris-stivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.*
* Rengør bagefter med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.	

Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

Trådløs temperatursensor

Temperatursensor

Rengør temperatursensoren med en fugtig klud. Må aldrig rengøres i opvaskemaskine. Må ikke dryppes i vand eller holdes under rindende vand.

Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et på et rent og sikkert sted, f.eks. i emballagen, og ikke i nærheden af varmekilder.

Silikone-patch

Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egnet til opvaskemaskine.

Bemærk: Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevand i længere tid.

Temperatursensorens rude

Sensorruden skal altid være ren og tør. Dette gøres på følgende måde:

- Fjern regelmæssigt fedtstænk og smuds.
- Brug en ren klud eller vatpinde og et rudevaskemiddel til rengøringen.

Anvisninger

- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan jeg ikke tænde for kogetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*Børnesikring*"

Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

Fjern væde eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.

Der findes en vejledning om, hvor lydsignalet deaktiveres, i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens eller pandens bund kan der opstå lyde under driften af kogetoppen. Disse lyde er normale, skyldes induktionsteknologien og er ikke tegn på en defekt.

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.

Dyb fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der hældes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Knitrende lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige materialer, som ligger over hinanden, eller hvis der samtidig anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og af tilberedningsmåden.

Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezone anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

Ventilatorlyd:

Kogetoppen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogetoppen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til induktionskogetoppe?

Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "*Madlavning med induktion*"

Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

Den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt.

Kontroller, at der er tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*"

Hvorfor varer det så længe, inden gryden eller panden bliver varm hhv. hvorfor bliver gryden eller panden ikke tilstrækkeligt varm, selv om der er indstillet et højt kogetrin?

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*"

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet → "Rengøring"

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Normalt skyldes fejl småting, som er lette at afhjælpe. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezone-indikatorerne	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.
F2 / E8207	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
F4 / E8208	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Tilberedningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
F1 / F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se afsnit
E8202	Temperatursensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket.	Vent, til temperatursensoren er tilstrækkelig afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
E8203	Temperatursensoren er overophedet, og alle kogezone er blevet slukket.	Fjern temperatursensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezone og varmekilder. Tænd for kogezoneerne igen.
E8204	Temperatursensorens batteri er næsten brugt op.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet"
E8205	Temperatursensoren har ingen forbindelse mere.	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
E8206	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Temperatursensorens indikator lyser ikke.	Temperatursensoren reagerer ikke, og indikatoren bliver ikke tændt.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet" Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind temperatursensoren med kogesektionen igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er afhjulpet.
Indikatoren i temperatursensoren blinker to gange.	Temperatursensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet er brugt op.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet"
Indikatoren i temperatursensoren blinker tre gange.	Temperatursensoren har ingen forbindelse mere.	Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og forbind temperatursensoren med kogesektionen igen.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt elseskabet.
<i>U400</i>	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, at kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
<i>dE</i>	Demotilstand er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Tryk på et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

Anvisninger

- Hvis symbolet *E* vises i indikatoren, skal der trykkes på sensoren for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogetoppen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren igen vises.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer:

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer opgives.

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparates papirer.
- På den nederste del af kogetoppen.

E-nummeret findes også på kogetoppens glasflade. Kundeserviceindeks (KI) og FD-nummer kan kontrolleres i Grundindstillingerne. Der findes oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger".

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Prøveretter

Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af vores apparater.

Oplysningerne i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt i 4 dele til induktionskogeplade HEZ 390042) med følgende mål:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Stegepande Ø 24 cm, til kogefelter med Ø 18 cm

Prøveretter	Fade og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning	
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Smeltning af chokolade						
Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryderet						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Linsegryderet på dåse						
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 500 g	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 1:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
Tilberedning af bechamelsauce						
Mælkens temperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt						
1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm massen.	Kasserolle Ø 16 cm	2	Ca. 6:00	Nej	-	-
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.		7	Ca. 6:30	Nej	-	-
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 minutter på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.		-	-	-	2	Nej

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Prøveretter	Fase og beholdere:	Forvarmning			Tilberedning	
		Kogetrin	Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Tilberedning af mælkeris						
Mælkeris, tilberedt med låg Mælkens temperatur: 7 °C Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Tilberedningstid inklusive forvarmning ca. 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Mælkeris, tilberedt uden låg Mælkens temperatur: 7 °C Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Vælg det anbefalede kogetrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3	Nej
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	2.5	Nej
Tilberedning af ris*						
Vandtemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Steg af svinemørbrad						
Starttemperatur for mørbrad: 7 °C						
Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Tilberedning af pandekager**						
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Fritering af dybfrosne pommes frites						
Mængde: 1,8 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryde Ø 22 cm	9	Til der er opnået en olie-temperatur på 180 °C	Nej	9	Nej

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	39		Barnesikring	63
	Viktige sikkerhetsanvisninger	40		Aktivere og deaktivere barnesikring	63
	Årsaker til skader	41		Vaskebeskyttelse	63
	Oversikt	41		Automatisk sikkerhetsutkobling	63
	Miljøvern	42		Grunninnstillinger	64
	Råd om energibesparelse	42		Slik kommer du til grunninnstillingene:	65
	Miljøvennlig håndtering	42		Energibruksindikasjon	66
	Koking med induksjon	42		Test av kokekar	66
	Fordeler med matlaging med induksjon	42		Rengjøring	67
	Kokekar	42		Koketopp	67
	Bli kjent med apparatet	44		Platetopp	67
	Bryterpanelet	44		Trådløs temperatursensor	67
	Kokesonene	45		Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	68
	Restvarmeindikator	45		Hva kan du gjøre ved feil?	69
	Betjening av apparatet	46		Kundeservice	70
	Slå koketoppen på og av	46		E-nummer og FD-nummer	70
	Innstilling av kokesone	46		Testretter	71
	Anbefalinger for tilberedning	46			
	Tidsfunksjoner	49			
	Programmering av tilberedningstid	49			
	Varseluret	49			
	Stoppeklokkefunksjon	50			
	PowerBoost-funksjon	50			
	Aktivere	50			
	Deaktivere	50			
	ShortBoost-funksjon	51			
	Anbefalinger ved bruk	51			
	Aktivere	51			
	Deaktivere	51			
	Varmefunksjon	51			
	Aktivere	51			
	Deaktivere	51			
	Hjelpfunksjoner ved koking	52			
	Funksjonstyper kokehjelp	52			
	Egnet kokekar	53			
	Sensorer og spesialtilbehør	53			
	Funksjoner og koketrinn	53			
	Anbefalte retter	57			
	Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren	61			
	Samsvarserklæring	62			

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.bosch-home.com** og nettbutikk: **www.bosch-eshop.com**

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Ved bruk av kokefunksjonene må innstilt kokesone stemme overens med kokesonen som kokekaret med temperatursensoren er plassert på.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjær eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare pga. magnetisme!

Den trådløse temperatursensoren er magnetisk. De magnetiske elementene kan påvirke og skade elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må derfor ikke bære temperatursensoren i lommer i klærne, men bør holde en minsteavstand på 10 cm mellom temperatursensor og pacemaker eller lignende medisinsk apparat.

Advarsel – Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

Advarsel – Fare for personskader!

- Batteriet i den trådløse temperatursensoren kan bli skadet eller eksplodere om det blir for varmt. Ta sensoren bort fra koketoppen etter tilberedningen og ikke oppbevar den i nærheten varmekilder.
- Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret. Bruk gryteklut eller stekehanske når du skal ta den av.
- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru grytebunner skraper opp koketoppen.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
	Gryteslitasje	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøvern

I dette kapitlet finner du informasjon om energisparing og bortscaffing av apparatet.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Den trådløse temperatursensoren er utstyrt med et batteri. Kast batteriet på miljøvennlig måte.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

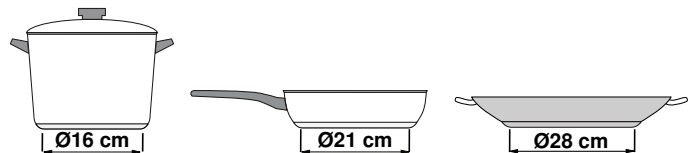
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

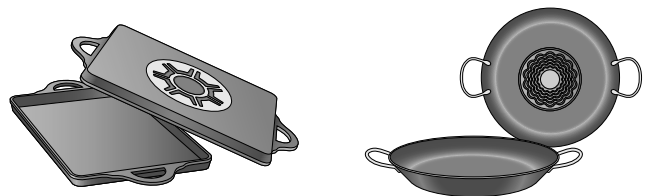
For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

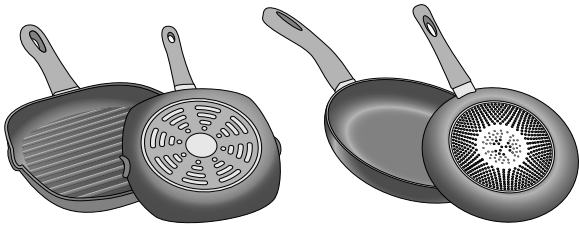


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagnetisk, blir bare den ferromagnetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdeler, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnede kokekar

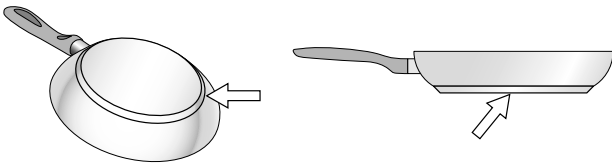
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaftenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

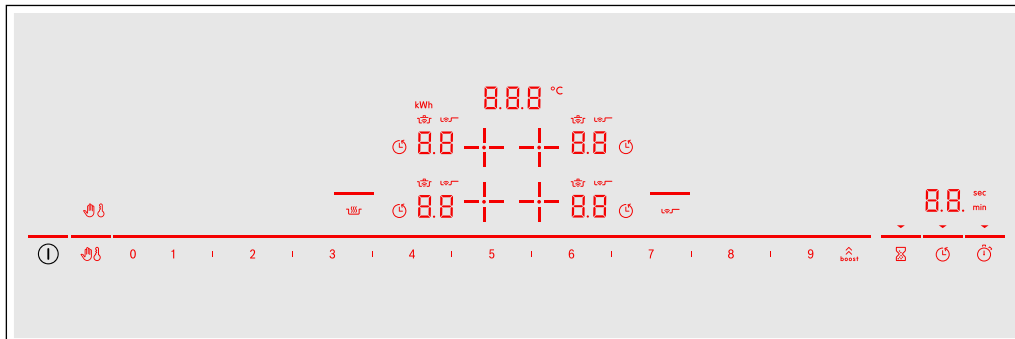
Kokekarsensor

Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

Bli kjent med apparatet

Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i → Side 2

Bryterpanelet



Betjeningsfelt	
①	Hovedbryter
+	Velge kokesone
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Innstillingsområde
boost	PowerBoost- og ShortBoost-funksjon
🚫	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring
🔒	Barnesikring
🔥	Varmholdingsfunksjon
🔥	Stekesensor
🕒	Varselur
🕒	Innstilling av tilberedningstiden
🕒	Stoppeklokkefunksjon

Visninger	
0.0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme
00	Tidsur-funksjon
000°C	Temperatur Kokefunksjoner
🚫	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring
🔒	Barnesikring
🕒	Stille inn tilberedningstid
min / sec	Tidsurindikatorer
b.	Powerboost-funksjon
Pb.	ShortBoost-funksjon
🔥	Stekesensor
🔥	Kokefunksjoner
kWh	Energiforbruk
Lo	Varmefunksjon

Betjeningsfelt

Når koketoppen varmes opp, lyser de av betjeningsfeltenes symboler som står til disposisjon.

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Betjeningsfeltenes tilsvarende symboler lyser opp avhengig av tilgjengelighet. Indikatorene til kokesonene eller de valgte funksjonene lyser opp.
- Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan redusere funksjonen.

Kokesonene

Kokesoner

○	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
☐	Stekesone	Kokesonen kobles automatisk inn hvis det brukes et kokekar med bunn som tilsvarer størrelsen på den ytre sonen.

Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet → "Koking med induksjon"

Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ta ikke på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

- Visning **H**: høy temperatur
- Visning **h**: lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselvis.



Når kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren. Også når platetoppen allerede er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.


Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Slå koketoppen på og av

Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Nå lyser symbolene og funksjonene som hører til de kokesonene som står til disposisjon. Symbolet  lyser ved siden av kokesonene. Koketoppen er klar til bruk.

Utkobling: Trykk på symbolet  til indikatorene slukker. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader


- Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at platetoppen slås av. Hvis du slår på platetoppen innenfor dette tidsrommet, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med symbolene **1** til **9**.



Koketrinn **1** = laveste effekt.

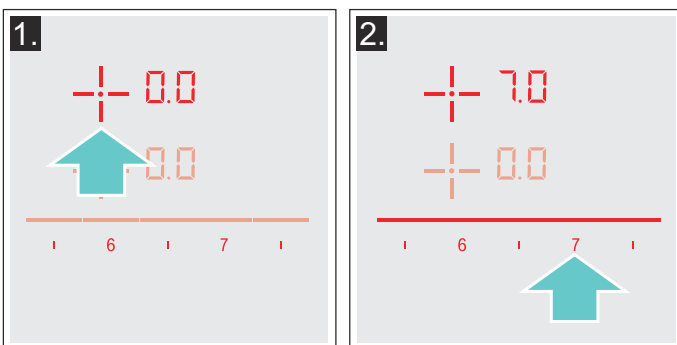
Koketrinn **9** = høyeste effekt.

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette koketrinnet er merket med symbolet  i innstillingsområdet.

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Berør symbolet  for ønsket kokesone. Indikatoren  lyser skarpere.
2. Velg deretter ønsket koketrinn i innstillingsområdet.




Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

Velg kokesone, og still så inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og still inn på  i innstillingsområdet. Kokesonen slås av, og restvarmeindikatoren vises.

Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk. Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av. Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinn 8-9 til oppvarming.
- Under steking med lokk skrur koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at steking er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → "Miljøvern".

Koketabell

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 45
Trekking, småkoking		
Potetball*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrot***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Koking i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60

* Uten lokk

** Snu flere ganger

***Forvarm med koketrinn 8-8,5.

	Koketrinn	Steketid (min)
Surre/steke med lite olje*		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10
Snitsel, dypfrost	6-7	8-12
Kotelett, naturell eller panert	6-7	8-12
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5-6	10-20
Fjærkrebryst, dypfrost**	5-6	10-30
Karbonader (3 cm tykke)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (2 cm tykke)**	6-7	10-20
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20
Fisk, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6-7	8-15
Scampi, reker	7-8	4-10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7-8	10-20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7-8	15-20
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.5-7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5-4.5	3-6
Speilegg	5-6	3-6
Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfrost	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	6-7	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	6-7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
***Forvarm med koketrinn 8-8,5.		

Tidsfunksjoner





Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

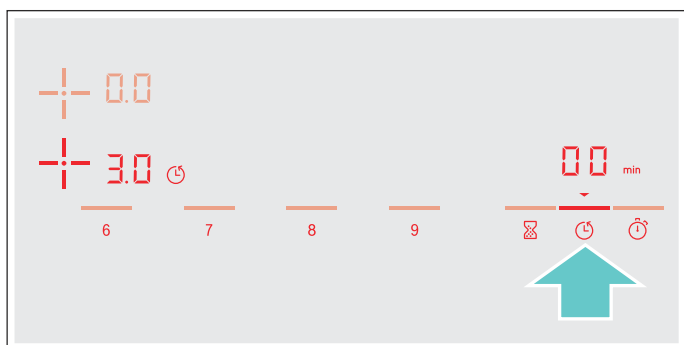
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

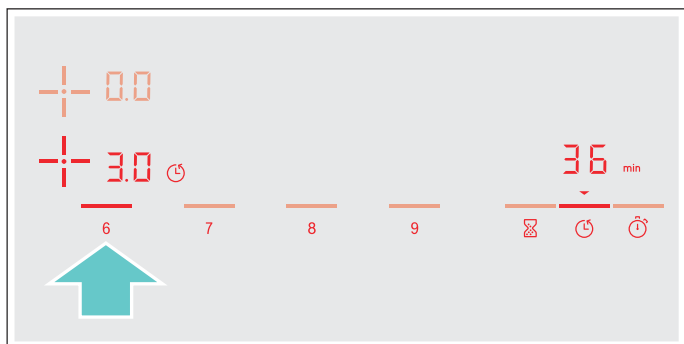
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.


Slik stiller du inn:

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren . I indikatoren for kokesonen lyser .



3. Velg ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



4. Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du valgt.

Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merk: Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre. Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet → "Grunninnstillinger"

Stekesensor


Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensoren er aktivert, begynner tilberedningstiden først å telle ned når valgt temperaturtrinn er nådd.


Kokefunksjoner

Hvis du programmerer en tilberedningstid for en av kokesonene og en av kokefunksjonene er aktivert, startet den innstilte tilberedningstiden først når temperaturen for valgt område er nådd.



Endre eller slette tid

Velg kokesone og trykk på symbolet .


Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn  for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du valgt.

Når tiden er telt ned

Kokesonen slår seg av, indikatoren  blinker og koketrinnet stilles på . Du hører et lydsignal.

I tidsurindikasjonen blinker  og indikatoren .

Når du trykker på symbolet , slukker indikatorene og lydsignalet opphører.

Merknader





- Vil du stille inn en tilberedningstid på under 10 minutter, trykker du alltid på **0** før du velger ønsket verdi.
- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid tiden for valgt kokesone i tidsurdisplayet.
- Velg ønsket kokesone for å sjekke gjenstående tilberedningstid.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil **99** minutter.

Varseluret


Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter.


Det fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.


Slik stiller du inn

1. Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren .
 2. Velg ønsket tid i innstillingsområdet og bekreft ved å trykke på symbol .
- Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.



Endre eller slette tid

Trykk på symbolet .

Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn  for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du valgt.

Når tiden er telt ned

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurindikasjonen blinker  og symbolet .




Når du har trykt på symbolet , slukker indikatorene.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

Den fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Aktivere

Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren .

Tiden begynner å telles ned.


Deaktivere

Du avbryter stoppeklokkefunksjonen ved å trykke på symbolet . Tidsurindikatorene fortsetter å lyse.

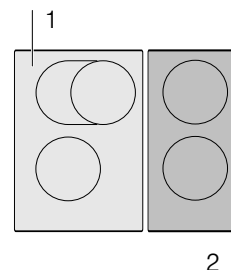
Trykker du på symbolet  en gang til, slukker indikatorene.

Funksjonen er deaktivert.



PowerBoost-funksjon

Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn .

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  lyser. Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn . Funksjonen er deaktivert.

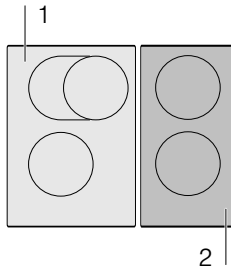
Merk: Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

ShortBoost-funksjon

Med ShortBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med koketrinnet **9**.

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.



Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



Anbefalinger ved bruk

- Bruk alltid kokekar som ikke har vært varmt først.
- Bruk gryter og panner med jevne bunner. Bruk ingen kar med tynn bunn.
- Varm aldri opp tomt kokekar, olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Legg ikke lokk på kokekaret.
- Sett kokekaret midt på kokesonen. Forsikre deg om at diameteren på kokekarbunnen tilsvarer kokesonestørrelsen.
- Informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i avsnittet → "Koking med induksjon"

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk to ganger på symbol . Indikatoren  lyser. Funksjonen er aktivert.

Deaktivere



1. Velg kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**. Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan ShortBoost-funksjonen deaktiveres automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.



Varmefunksjon

Denne funksjonen egner seg til smelting av sjokolade eller smør og varmholding av retter.

Aktivere

1. Velg ønsket kokesone.
2. Trykk på symbolet  i løpet av de neste 10 sekundene. Indikatoren  lyser. Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  slukkes. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren vises. Funksjonen er deaktivert.



Hjelpesfunksjoner ved koking

Med hjelpesfunksjonene for koking blir det mye lettere å lage mat og du oppnår optimale resultater. De anbefalte temperaturtrinnene er egnet for alle typer koking.

De sikrer tilberedning uten voldsom overkoking og garanterer perfekte koke- og stekeresultater.

Sensorene måler temperaturen til gryten eller pannen under hele tilberedningen. Effekten reguleres permanent og riktig temperatur holdes.

Når riktig temperatur er nådd, kan du ha i matvarene. Matvarene blir ikke overopphetet, ingenting koker over.

Kokesonene som er utstyrt med stekesensor, er merket med symbolet for stekesensoren.

Kokefunksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner, dersom det finnes en trådløs temperatursensor.

I dette kapittelet finner du informasjon om:

- Funksjonstyper kokehjelp
- Egnet kokekar
- Sensorer og spesialtilbehør
- Funksjoner og koketrinn
- Anbefalte retter
- Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

Funksjonstyper kokehjelp

Med hjelpesfunksjonene ved tilberedning kan du lettere velge den best egnede tilberedningsmåten for hver rett.

I tabellen ser du de forskjellige tilgjengelige innstillingene for hjelpesfunksjonene ved tilberedning:

Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Kokekar	Tilgjengelighet	Aktivere
Stekesensor				
Surre/steke med lite fett	1, 2, 3, 4, 5			
Kokefunksjoner				
Oppvarming/varmholding	1/70 °C		Alle kokesoner	
Trekking	2 / 90 °C		Alle kokesoner	
Koking	3 / 100 °C		Alle kokesoner	
Koking i trykkoker	4 / 120 °C		Alle kokesoner	
Fritere i gryte med lite olje	5 / 170 °C		Alle kokesoner	

* Forvarmes med lokk og fritering uten lokk.

Hvis koketoppen ikke har en ledningsfri temperatursensor, kan den etterbestilles hos en faghandel eller fra vår kundeservice.

Egnet kokekar

Velg kokesonen som best tilsvarer diameteren på kokekarets bunn, og plasser kokekaret midt på denne kokesonen.

Kokefunksjonene er ikke egnet til å steke i panne, slik som stekesensoren.

Det finnes panner som er optimalt egnet for stekesensoren. De kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller via teknisk kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer:

- HEZ390210 Panne med diameter på 15 cm.
- HEZ390220 Panne med diameter på 19 cm.
- HEZ390230 Panne med diameter på 21 cm.
- HEZ390250 Panne med diameter på 28 cm.

Disse pannene har non-stick-belegg, slik at det kreves lite olje ved steking.

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetyper og -størrelsen.
- Andre panner kan bli for varme, og temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

Alle kokekar som er egnet for induksjonskoking kan brukes til kokefunksjonene. Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

I tabellen med hjelpesfunksjoner ved koking står det oppført et egnet kokekar for hver funksjon.

Sensorer og spesialtilbehør

Sensorene måler temperaturen til kokekaret under hele tilberedningen. Slik reguleres kokeeffekten med høy nøyaktighet, slik at riktig temperatur holdes og man oppnår perfekte kokeresultater.

Koketoppen din er utstyrt med to forskjellige systemer for temperaturmåling for å oppnå de beste resultatene:

- Temperaturfølere som er plassert inne koketoppen og kontrollerer temperaturen i bunnen av kokekaret. Egnet for stekesensoren.
- Trådløs temperatursensor som videregir informasjon om temperaturen til kokekaret til betjeningsfeltet. Egnet til kokefunksjonene.

Temperatursensoren er helt nødvendig for å bruke kokefunksjonene.

Dersom koketoppen din ikke er utstyrt med en trådløs temperatursensor, kan du etterbestille den hos en forhandler eller vår tekniske kundeservice ved å oppgi bestillingsnummer HZ39050.

Du finner informasjon om temperatursensoren i avsnittet → *"Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"*.

Funksjoner og koketrinn

Stekesensor

Med stekesensoren kan du tilberede retter i pannen med lite olje.

Kokesoner med denne funksjonen er merket med symbolet for stekesensoren.

Fordeler

- Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Dette sparer energi. Olje og fett blir ikke overopphetet.
- Når den tomme pannen oppnår optimal temperatur for å tilsette olje og matvarer, hører du et signal.

Merknader



- Ikke legg lokk på pannen, da fungerer ikke regulatoren. Du kan bruke et stekelokk for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som egner seg for steking. Hvis du bruker smør, margarin, kaldpresset olivenolje eller svinesteg, må du stille inn temperaturtrinnet 1 eller 2.
- La aldri en panne med eller uten matvarer stå på varmen uten at du passer på den.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke temperatursensoren riktig.
- Bruk alltid kokefunksjonene ved fritering med mye olje i en gryte. "Fritere med en stor mengde olje i en gryte", koketrinn 5.

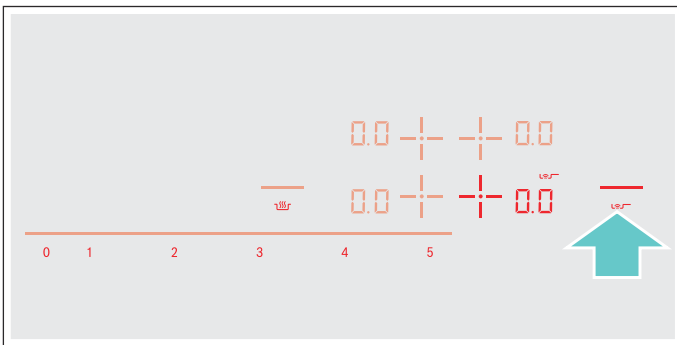
Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
1	svært lavt Tilberedning og opptining av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin
2	lavt Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter
3	middels-lavt Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.
4	middels-høyt Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypfryst, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker
5	høyt Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

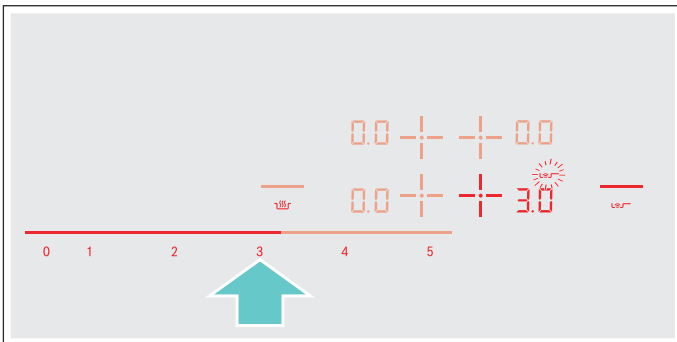
Slik stiller du inn:

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett den tomme pannen på kokesonen.


1. Velg kokesone. Trykk på symbolet . I kokesoneindikasjonen lyser .



2. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



Funksjonen er aktivert.

Temperatursymbolet  blinker til steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slukner.

3. Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

Velg kokesone og still inn på  i innstillingsområdet. Kokesonen slås av, og restvarmeindikatoren vises.

Kokefunksjoner

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

Disse funksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner.

Fordeler

- Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Dermed sparer du energi. Olje og fett blir ikke overopphetet. Temperaturen kontrolleres kontinuerlig. Dermed koker ikke maten over. Temperaturen trenger ikke å etterreguleres.
- Du hører et signal når vannet eller oljen har nådd den ideelle temperaturen for å legge i maten. Dersom en rett skal tilsettes allerede fra start, står dette i tabellen.

Merknader

- Bruk gryter og panner med jevne bunner. Ikke bruk gryter og panner med tynn eller deformert bunn.
- Fyll i gryten slik at innholdet er høyere enn silikonmerket på utsiden av gryten.
- Bruk stekesensoren ved steking med lite olje.
- Sett kokekaret slik at temperatursensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Ikke fjern temperatursensoren fra gryten under tilberedningen. Når tilberedning er avsluttet, kan funksjonene brukes på en annen kokesone.
- Ta temperatursensoren bort fra gryten etter tilberedningen. Vær forsiktig, temperatursensoren kan bli svært varm.

Temperaturområder og -trinn

Kokefunksjoner	Temperaturtrinn	Temperaturområde	Egnet til
Oppvarming, varmhoding	1/70 °C	60–70 °C	f.eks. supper, punsj
Trekking	2/90 °C	80–90 °C	f.eks. ris, melk
Koking	3/100 °C	90–100 °C	f.eks. pasta, grønnsaker
Koking i trykkoker	4/120 °C	110–120 °C	f.eks. kylling, gryteretter
Fritere i gryte med mye olje	5/170 °C	170–180 °C	f.eks. smultringer, kjøttboller

Tips til koking med kokefunksjoner

- Funksjonen oppvarming/varmhoding: dypfrosne produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Ha det dypfrosne produktet i kokekaret. Tilsett vann etter produsentens anvisninger. Dekk til kokekaret og velg trinnet 1/70 °C. Rør om av og til.
- Funksjonen trekking: Koke inn retter, f.eks. sauser. Kok opp rettene ved anbefalt temperatur. Etter at jevningen er tilsatt, lar du retten tykne i trinn 2/90 °C. Når du hører signalet, holdes retten varm på dette trinnet i den nødvendige tiden.
- Funksjon koking: Varm opp vann med lokket på. Det koker ikke over. Velg temperaturtrinn 3/100 °C.
- Funksjon koke i trykkoker: Ta hensyn til produsentens anbefalinger. Fortsett tilberedningen i anbefalt tid etter signaltonen. Velg temperaturtrinn 4/120 °C.
- Funksjon fritere med mye olje: Varm opp oljen med lokket på. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. Velg temperaturtrinn 5/170 °C.

Merknader

- Kok alltid med lokket på. Unntak: "Fritere med mye olje i gryte", temperaturtrinn 5/170 °C.
- Hvis det ikke lyder et akustisk signal, må du kontrollere at lokket ligger på kokekaret.
- Ikke varm opp olje uten å passe på den. Bruk olje eller fett som er egnet til fritering. Ikke bruk blandinger av forskjellige friteringsfetter, f.eks. olje og fett. Varme fettblandinger kan skumme.
- Hvis resultatet ikke er tilfredstillende, f.eks. ved koking av poteter, må du bruke mer vann neste gang, men beholde det anbefalte temperaturtrinnet.

Stille inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Hvis vannet koker for voldsomt eller for svakt, kan du stille inn kokepunktet. Gå frem som følger:

- Velg grunninnstilling **4**, se kapittel → "Grunninnstillinger".
- Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 3. Dersom du bor et sted som ligger mellom 200 og 400 moh. er det ikke nødvendig å stille inn kokepunktet. Ellers må du velge innstillingen fra tabellen som passer for høyden der du bor:

Høyde	Innstillingsverdi 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
Over 1400 m	9



* Grunninnstilling




Merk: Temperaturtrinnet 3/100 °C er tilstrekkelig for effektiv koking, selv om vannet ikke fosskoker. Hvis du ikke er fornøyd med kokeresultatet, kan du endre innstillingene for kokepunktet.


Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet

Før du bruker kokefunksjonene første gang, må du opprette forbindelse mellom den trådløse temperatursensoren og betjeningsfeltet.


Slik kobler du den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet:

1. Velg menyen **14**, se kapittel → "Grunninnstillinger"
Indikatoren for kokesonen lyser.
2. Velg kokesonen som indikatoren lyser for. Du hører et lydsignal. Indikatoren  lyser.
3. Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren i løpet av 30 sekunder. Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom temperatursensor og betjeningsfelt i displayet til kokesonen.



Resultat	
	Feilfri forbindelse
	Ikke forbindelse: på grunn av en overføringsfeil.
	Ikke forbindelse: på grunn av en feil i temperatursensoren.

- Kokefunksjonene er tilgjengelige så snart temperatursensoren er koblet feilfritt til betjeningsfeltet.
- Det kan oppstå svikt i forbindelsen på grunn av feil på temperatursensoren av følgende årsaker:
 - Bluetooth-kommunikasjonsfeil.
 - Symbolet på temperatursensoren ble ikke trykket innen 30 sekunder etter at kokesone ble valgt.
 - Batteriet til temperatursensoren er utladet.
 Tilbakestill den trådløse temperatursensoren og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.
- Dersom tilkobling ikke er mulig på grunn av en overføringsfeil, må du gjenta tilkoblingsprosessen. Hvis det fortsatt er problemer med tilkoblingen , må du ta kontakt med teknisk kundeservice.

Tilbakestill den trådløse temperatursensoren

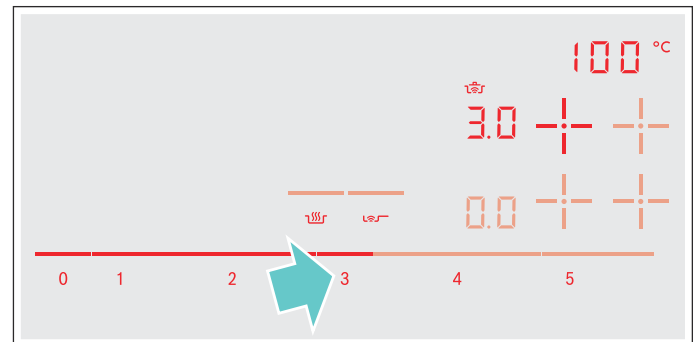
1. Trykk på symbolet  i ca. 8–10 sekunder. Mens du trykker, lyser LED-indikatoren på temperatursensoren tre ganger. Når lampen lyser for tredje gang, starter tilbakestillingen. I dette øyeblikket skal du ta fingeren bort fra symbolet. Når lampen slukner, er den trådløse temperatursensoren tilbakestilt.
2. Gjenta tilkoblingsprosessen fra og med punkt 2.

Slik stiller du inn

1. Feste temperatursensoren på gryten, se kapittel → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"
2. Sett en gryte med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
3. Velg kokesonen som kokekaret med temperatursensoren står på.
4. Berør symbolet  for temperatursensoren. I betjeningsfeltet lyser indikatoren .



5. Velg et passende temperaturtrinn i tabellen.



Funksjonen er aktivert.

Temperatursymbolet  blinker inntil vannet eller oljen har nådd riktig temperatur til å legge i maten. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.

6. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket ligge på under tilberedningen.

Merk: Ved funksjonen "Fritere med mye olje" skal du ikke bruke lokk.

Slå av kokefunksjoner

Velg kokesone og still inn på  i innstillingsområdet. Kokesonen slås av, og restvarmeindikatoren vises.

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

Anbefalte retter

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

Kjøtt	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Snitsel, naturell eller panert	Stekesensor	4	6-10
Filet	Stekesensor	4	6-10
Kotelett*	Stekesensor	3	10-15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	Stekesensor	4	10-15
Biff, rå (3 cm tykk)	Stekesensor	5	6-8
Biff, rosa eller gjennomstekt (3 cm tykk)	Stekesensor	4	8-12
Kyllingbryst (2 cm tykt)*	Stekesensor	3	10-20
Kokte eller rå pølser*	Stekesensor	3	8-20
Hamburger, kjøttboller, fylt rullestek*	Stekesensor	3	6-30
Kjøttpudding	Stekesensor	2	6-9
Ragu, gyros	Stekesensor	4	7-12
Kjøttdeig	Stekesensor	4	6-10
Bacon	Stekesensor	2	5-8
Funksjon Trekking			
Pølser	Kokefunksjoner	2/90 °C	10-20
Funksjon Koking			
Kjøttkaker	Kokefunksjoner	3/100 °C	20-30
Suppehøne	Kokefunksjoner	3/100 °C	60-90
Oksekjøtt	Kokefunksjoner	3/100 °C	60-90
Funksjon Koke i trykkoker			
Kylling, kalv***	Kokefunksjoner	4/120 °C	15-25
Funksjon Fritere med mye olje			
Kyllingbiter, kjøttboller**	Kokefunksjoner	5/170 °C	10-15

* Snu flere ganger.
 ** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).
 *** Tilsett matvaren med en gang.

Fisk	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	Stekesensor	3	10-20
Fiskefilet, naturell eller panert	Stekesensor	3-4	10-20
Scampi, reker	Stekesensor	4	4-8
Funksjon Trekking			
Fisk, dampet, f.eks. torsk	Kokefunksjoner	2/90 °C	15-20
Funksjon Fritere med mye olje			
Fisk, panert eller innbakt*	Kokefunksjoner	5/170 °C	10-15

* Varm opp oljen med lokk på. Friter en porsjon av gangen etter hverandre (i tabellen står tiden oppført per porsjon).

Eggeretter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Crêpes*	Stekesensor	5	-
Omelett*	Stekesensor	2	3-6
Speilegg	Stekesensor	2-4	2-6
Eggerøre	Stekesensor	2	4-9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	Stekesensor	3	10-15
Arme riddere*	Stekesensor	3	4-8
Funksjon Koking			
Hardkokt egg**	Kokefunksjoner	3/100 °C	5-10

* Totaltid for hver porsjon. Stek dem enkeltvis etter hverandre.

** Tilsett matvarene med en gang.

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Hvitløk, løk	Stekesensor	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	Stekesensor	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	Stekesensor	3	4 - 15
Grønnsaker, f.eks. squash, grønn paprika, dampet i olje	Stekesensor	1	10 - 20
Sopp	Stekesensor	4	10 - 15
Glaserte grønnsaker	Stekesensor	3	6 - 10
Funksjon Koking			
Grønnsaker, ferske, f.eks. brokkoli	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	10 - 20
Grønnsaker, ferske, f.eks. rosenkål	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	30 - 40
Kikerter*	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
Erter	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 20
Linsegryte*	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	45 - 60
Funksjon Koke i trykkoker*			
Grønnsaker, f.eks. grønne bønner	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	3 - 6
Kikerter, bønner	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	25 - 35
Linsegryte	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	10 - 20
Funksjon Fritere med mye olje			
Grønnsaker og sopp, panert eller innbakt**	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4 - 8

* Tilsett matvaren med en gang.

** Varm opp oljen med lokk på. Friter en porsjon av gangen etter hverandre (i tabellen står varigheten oppført per porsjon).

Poteter	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Stekte poteter (av kokte poteter med skall)	Stekesensor	5	6 - 12
Stekte poteter (av rå poteter)	Stekesensor	4	15 - 25
Røstipoteter*	Stekesensor	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	Stekesensor	1	50 - 55
Brunede poteter	Stekesensor	3	15 - 20
Funksjon Trekking			
Potetballer	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	30 - 40
Funksjon Koking			
Poteter**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	30 - 45
Funksjon Koke i trykkoker			
Poteter**	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	10 - 20
* Totaltid for hver porsjon. Stek dem enkeltvis etter hverandre.			
** Tilsett matvaren med en gang.			

Pasta og korn	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Trekking			
Ris	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3 - 8
Semulegrøt	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	5 - 10
Funksjon Koking			
Pasta	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	7 - 10
Fylt pasta	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	6 - 15
Funksjon Koke i trykkoker			
Ris**	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	5 - 8
* Forvarm med lokk på, la koke uten lokk og under stadig omrøring.			
** Tilsett matvaren med en gang.			

Supper	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Trekking			
Ferdigsupper, f.eks. kremete suppe*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10 - 15
Funksjon Koking			
Hjemmelaget kraft, f.eks. kjøtt- eller grønnsakssuppe**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
Ferdigsupper, f.eks. nudelsuppe	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	5 - 10
Funksjon Koke i trykkoker			
Hjemmelaget kraft, f.eks. grønnsakssuppe**	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	3 - 6
* Rør ofte.			
** Tilsett matvaren med en gang.			

Sauser	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Tomatsaus med grønnsaker	Stekesensor	1	25-35
Béchamelsaus	Stekesensor	1	10-20
Ostesaus, f.eks. gorgonzolasaus	Stekesensor	1	10-20
Reduksjon av sauser, f.eks. bolognesesaus, tomatsaus	Stekesensor	1	25-35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	Stekesensor	1	15-25

Desserter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Trekking			
Risengrynsgrøt*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	40 - 50
Havregryn	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10 - 15
Kompott**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 25
Sjokoladepudding***	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3 - 5
Funksjon Fritere med mye olje			
Finbakst, f.eks. berlinerboller og smultringer****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	5 - 10

* Rør ofte.

** Tilsett matvaren med en gang.

*** Forvarm med lokk på, la koke uten lokk og under stadig omrøring.

**** Varm opp oljen med lokk på. Friter en porsjon av gangen etter hverandre (i tabellen står varigheten oppført per porsjon).

Dypfryste produkter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Snitsel	Stekesensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Stekesensor	4	10 - 30
Fjærkrebryst*	Stekesensor	4	10 - 30
Kynning- nuggets	Stekesensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Stekesensor	3	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert	Stekesensor	3	10 - 20
Fiskepinner	Stekesensor	4	8 - 12
Stekte poteter	Stekesensor	5	4 - 6
Stekte retter, f.eks. grønnsakspanne med kylling	Stekesensor	3	6 - 10
Vårruller	Stekesensor	4	10 - 30
Camembert/ost	Stekesensor	3	10 - 15
Funksjon Oppvarming/varmholding			
Dypfryste grønnsaker med fløtesaus, f.eks. spinatblanding**	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	15 - 20
Funksjon Koking			
Grønnsaker, frysede, f.eks. grønne bønner**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 30
Funksjon Fritere med mye olje			
Pommes frites frosne***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4 - 8

* Snu flere ganger

** Tilsett væske i henhold til produsentens anbefalinger.

*** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).

Andre	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Totaltilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Camembert/ost	Stekesensor	3	7 - 10
Forbehandlede tørrprodukter med tilføring av vann, f.eks. pasta	Stekesensor	1	5 - 10
Krutonger	Stekesensor	3	6 - 10
Mandler / nøtter / pinjekjerner	Stekesensor	4	3 - 15
Funksjon Oppvarming/varmholding			
Konserverte retter, f.eks. gulasjsuppe*	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	10 - 20
Gløgg**	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	-
Funksjon Trekking			
Melk**	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	-

* Tilsett matvaren med en gang og rør ofte.
** Tilsett matvaren med en gang.

Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du informasjon om:

- Fastliming av silikonfestet
- Bruk av trådløs temperatursensor
- Rengjøring
- Bytte av batteri

Ekstratilbehør som silikonfeste og temperatursensor kan du kjøpe hos forhandleren eller vår tekniske kundeservice ved å oppgi bestillingsnummeret:

00577921	Sett med 5 silikonfester
HEZ39050	Temperatursensor og sett med 5 silikonfester

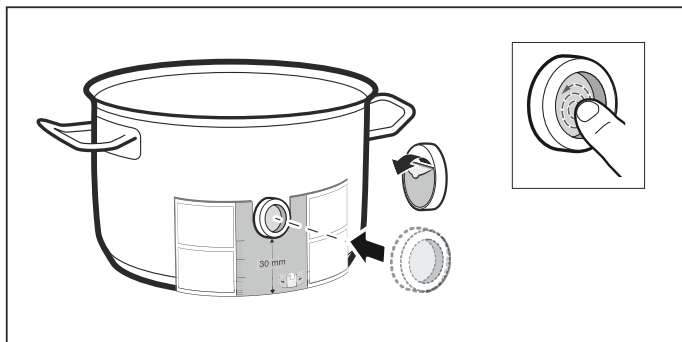
Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester temperatursensoren til kokekaret.

Hvis du bruker et kokekar med kokefunksjonene for første gang, må du sette på et silikonfeste.

Gå fram som følger:

1. Limstedet på gryten må være fettfritt. Rengjør gryten, tørk godt og rens limstedet med f.eks. sprit.
2. Ta beskyttelsesfolien av silikonfestet. Lim silikonfestet i riktig høyde på gryten ved hjelp av den medfølgende sjablongen.



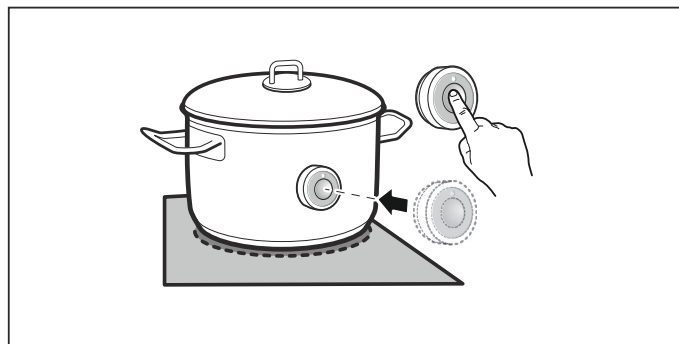
3. Trykk fast silikonfestet, også den indre flaten. La limet tørke i 1 time. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

Merknader

- La ikke kokekar med silikonfeste ligge over lengre tid i såpevann.
- Dersom silikonfestet løsner, må du sette på et nytt.

Bruk av trådløs temperatursensor

Plasser temperatursensoren slik på silikonmerket at den sitter perfekt.



Merknader

- Pass på at silikonmerket er helt tørt før du setter temperatursensoren på plass.
- Sett kokekaret slik at temperatursensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Temperatursensoren må ikke vende mot et annet varmt kokekar, da kan den bli overopphetet.
- Ta temperatursensoren bort fra gryten etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.
- Du kan bruke inntil tre temperatursensorer samtidig.

Rengjøring

Den trådløse temperatursensoren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

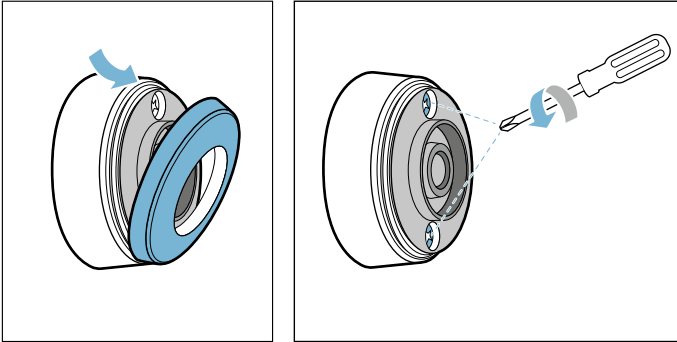
Du finner informasjon om rengjøring av temperatursensoren i kapittel → "Rengjøring".

Bytte av batteri

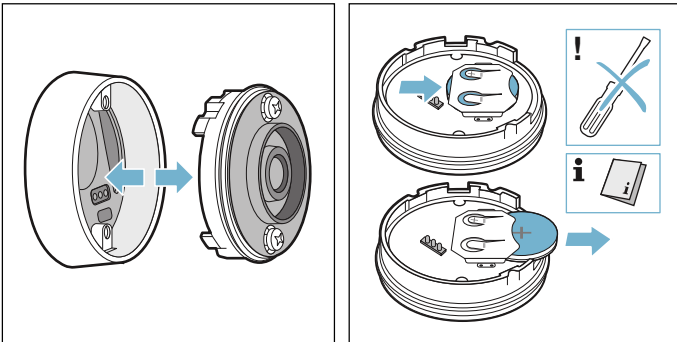
Hvis du har trykket på symbolet på den trådløse temperatursensoren og lysdioden ikke lyser, er batteriet utladet.

Bytte av batteri:

1. Ta silikondekselet av undersiden på huset. Skru løs skruene med en skrutrekker.

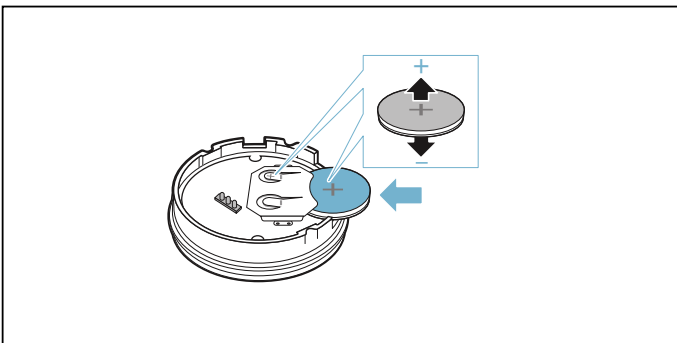


2. Trekk av overdelen av huset. Ta ut det gamle batteriet. Sett inn det nye batteriet. Pass på at polene kommer riktig vei.

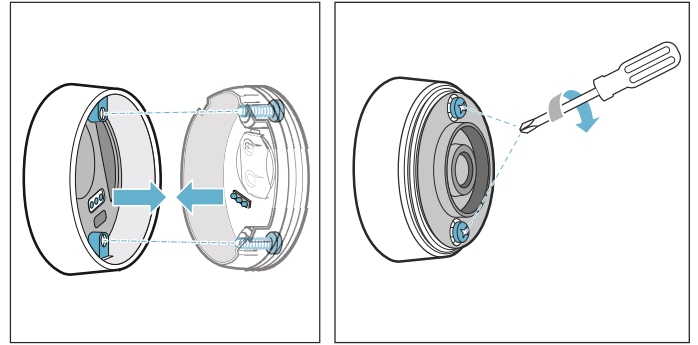


Obs!

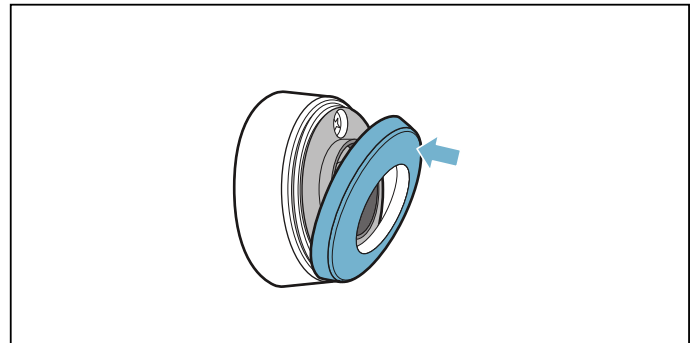
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på kontaktene.



3. Sett sammen over- og underdelen av huset igjen. Pass på at kontaktstiftene står riktig.



4. Sett silikondekselet tilbake på undersiden av temperatursensoren.



Merk: Bruk bare batterier av typen CR2032. De varer spesielt lenge.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Robert Bosch Hausgeräte GmbH at apparatet med funksjonen trådløs temperatursensor overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 1999/5/EF.

En utførlig samsvarserklæring for R&TTE (radio- og teleterminaldirektivet) finner du på produksiden for ditt apparat på www.bosch-home.com under Øvrige dokumenter.

Logoene og merket Bluetooth® er registrerte varemerker og eiendom til Bluetooth SIG, Inc. og all bruk av disse merkene fra Robert Bosch Hausgeräte GmbH foregår med lisens. Alle andre merker og merkenavn er merker og merkenavn til de enkelte selskapene.



Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring


Koketoppen må være slått av.

Aktivere:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder.

Koketoppen er sperret.

Deaktivere:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Permanent barnesikring


Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.


Inn- og utkobling

Hvordan du slår på den automatiske barnesikringen kan du lese om i → "Grunninnstillinger"

Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en sperrefunksjon til rengjøring.

Innkobling: Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

Deaktivere: Etter 35 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet. Du kan oppheve funksjonen før tiden ved å berøre symbolet .

Merknader

- Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen snart avsluttes.
- Rengjøringssperreren har ingen virkning på hovedbryteren. Koketoppen kan slås av når som helst.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom en kokesone er i bruk over lengre tid uten at det foretas noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen.

Kokesonen varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker **FB** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

Du kan stoppe blinkingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av hvilket koketrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Det er forskjellige grunninnstillinger på apparatet. Disse kan du tilpasse etter dine behov.

Visning	Funksjon
<i>c 1</i>	Automatisk barnesikring <i>0</i> Manuell* <i>1</i> Automatisk <i>2</i> Funksjonen er deaktivert.
<i>c 2</i>	Lydsignaler <i>0</i> Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet. <i>1</i> Bare feilsignalet er innkoblet. <i>2</i> Kun bekreftessignal er innkoblet. <i>3</i> Alle signaltoner er innkoblet.*
<i>c 3</i>	Vise strømforbruk <i>0</i> Utkoblet* <i>1</i> Innkoblet
<i>c 4</i>	Innstilling avhengig av høyde over havet <i>1-2</i> Redusering <i>3</i> Grunninnstilling <i>4-9</i> Økning
<i>c 5</i>	Automatisk programmering av tilberedningstiden <i>00</i> Utkoblet* <i>0 1-99</i> Tid til automatisk utkobling
<i>c 6</i>	Varighet for tidsurets sluttsignaltone <i>1</i> 10 sekunder* <i>2</i> 30 sekunder <i>3</i> 1 minutt
<i>c 7</i>	Power Management-funksjon Begrense totaleffekten på koketoppen <i>0</i> Utkoblet* <i>1</i> 1000 W minimumseffekt. <i>1.</i> 1500 W <i>2</i> 2000 W ... <i>9</i> eller <i>9</i> .maks. effekt for koketoppen.
<i>c 12</i>	Kontrollere kokekar, resultat av tilberedningsprosessen <i>0</i> Ikke egnet <i>1</i> Ikke optimalt <i>2</i> Egnet
<i>c 14</i>	Koble den trådløse temperatursensoren til koketoppen <i>0</i> Feilfri forbindelse <i>1</i> Ikke forbindelse: på grunn av en overføringsfeil. <i>2</i> Ikke forbindelse: på grunn av en feil i temperatursensoren.

* Fabrikkinnstillinger

Visning	Funksjon
	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger
	Individuelle innstillinger*
	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger

* Fabrikkinnstillinger

Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	
Produksjonsnummer	
Produksjonsnummer 1	
Produksjonsnummer 2	

3. Hvis du berører symbolet på nytt, kommer du til grunninnstillingene.
I displayet lyser og som forhåndsinnstilling.



4. Trykk på symbolet gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.
5. Velg deretter ønsket innstilling i innstillingsområdet.



6. Berør symbolet i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

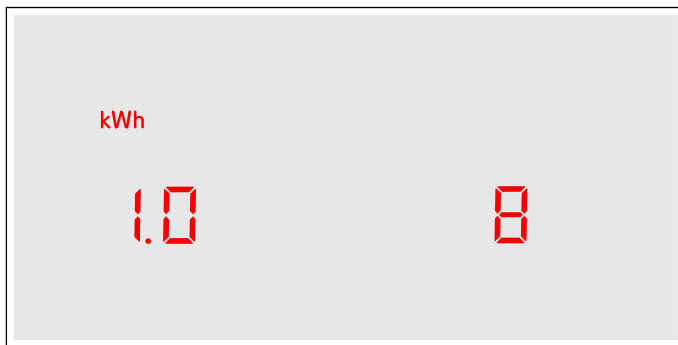
Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket til forrige tilberedningsprosess på denne platetoppen.

Etter at du har slått av, vises forbruket i kWh i 10 sekunder.

Bildet viser et eksempel med et forbruk på **1.08** kWh.



Hvordan du slår på denne funksjonen, kan du lese om i kapittel → "Grunninnstillinger".

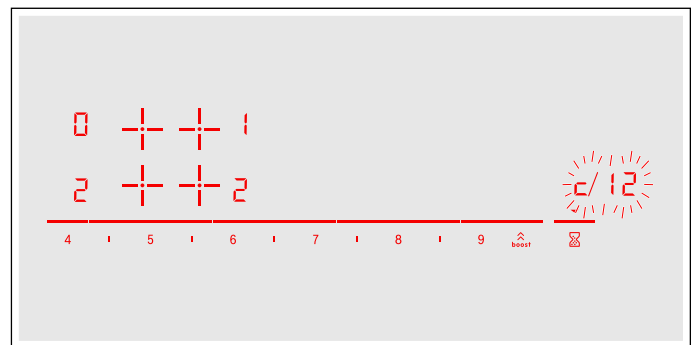
Test av kokekar

Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

1. Sett det kalde kokekaret med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til kokekarbunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen **c 12**.
3. Berør innstillingsområdet. I kokesoneindikasjonen blinker **—**. Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningskvalitet og tempo i kokesoneindikasjonen.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
0	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
1	Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
2	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

- Hvis kokesonen som brukes er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredsstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Grunninnstillinger"
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapittel → "Koking med induksjon".

Rengjøring

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Koketopp

Rengjøring

Rengjør alltid platetoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør platetoppen først når restvarmeindikatoren har slukket.

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk av den med en tørr klut, slik at det ikke oppstår kalkflekker.

Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på produktpakningen.

Bruk aldri:

- uførtynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper gjennom vår kundeservice eller i vår nettbutikk.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

Kalk- og vannrester	Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper.
Sukker, risstivelse eller plast	Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.*

* Rengjør deretter med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut.

Merk: Bruk ingen rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, fordi det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.

Trådløs temperatursensor

Temperatursensor

Rengjør temperatursensoren med en fuktig klut. Må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Må ikke dryppes ned i vann eller rengjøres under rennende vann.

Fjern temperatursensoren fra kokekaret etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.

Silikonfeste

Rengjør og tørk av det før det plasseres på temperatursensoren. Egnet for oppvaskmaskin.

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

Vindu på temperatursensoren

Sensorvinduet må alltid være rent og tørt. Gå fram som følger:

- Fjern fettsprut og smuss regelmessig.
- Rengjør med en myk klut eller bomullspinne og vinduspusemiddel.

Merknader

- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som skuresvamper, -børster eller rensedmidler.
- Ikke ta på sensorvinduet med fingeren. Det kan bli tilsmusset eller oppskrapet.

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor kan ikke platetoppen slås på, og hvorfor lyser symbolet for barnesikring?

Barnesikringen er aktivert.
Opplysninger om denne funksjonen finner du i kapittel → "Barnesikring".

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor lyder det en signaltone?

Fjern væsker eller spiserester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.
Anvisningen for å deaktivere signaltonen finner du i kapittel → "Grunninnstillinger".

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens platetoppen er i drift. Disse lydene er vanlige, er en del av induksjonsteknologien og tyder ikke på noen defekt.

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller ved samtidig bruk av kokekar i forskjellig størrelse og av forskjellig materiale. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere når koketrinnet reduseres.

Ventilatorlyd:

Kokefeltet er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at kokefeltet er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hva slags kokekar er egnet til induksjonstopp?

Informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du i kapittel → "Koking med induksjon".

Hvorfor varmes ikke kokesonen opp, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.
Sjekk at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er enten for lite til den påslåtte kokesonen, eller det egner seg ikke til induksjon.
Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret hen, finner du i kapittel → "Koking med induksjon".

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret er oppvarmet, eller hvorfor varmes det ikke tilstrekkelig opp, til tross for at det er stilt inn et høyt koketrinn?

Kokekaret er enten for lite til den påslåtte kokesonen, eller det egner seg ikke til induksjon.
Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret hen, finner du i kapittel → "Koking med induksjon".

Rengjøring**Hvordan rengjøres platetoppen?**

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Det anbefales ikke å bruke sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du i kapittel → "Rengjøring".

? Hva kan du gjøre ved feil?

Ved feil dreier det seg normalt om bagateller som er lette å rette opp. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Visning	Mulig årsak	Utbedring
Ingen	Strømforsyningen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil med elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblingsskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Lampen — blinker i kokesoneindikatorene.	Det er oppstått en feil med elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsfeltet med hånden et kort øyeblikk.
F2/E8207	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på koketoppen.
F4/E8208	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
F5 + koketrinn og signaltone	En varm gryte står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern gryten. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	En varm gryte står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Ta bort gryten. Vent i noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilmeldingen slokner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/F6	Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F8	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se avsnitt
E8202	Temperatursensoren er overopphetet, og kokesonen ble koblet ut.	Vent til temperatursensoren er tilstrekkelig avkjølt, og slå funksjonen på igjen.
E8203	Temperatursensoren er overopphetet, og alle kokesoner ble koblet ut.	Når temperatursensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene igjen.
E8204	Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet.	Bytte av batteri 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri"
E8205	Temperatursensoren har ingen forbindelse lenger.	Slå funksjonen av og på igjen.
E8206	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Indikatoren på temperatursensoren lyser ikke.	Temperatursensoren reagerer ikke og indikatoren lyser ikke.	Bytte av batteri 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri" Hvis problemet vedvarer må du holde inne symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt. Ta kontakt med teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Visning	Mulig årsak	Utbedring
Lyset i temperatursensoren blinker to ganger.	Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av et utladet batteri.	Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri"
Lyset i temperatursensoren blinker tre ganger.	Temperatursensoren har ingen forbindelse lenger.	Hold inne symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt.
E9000 E90 10	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Kontakt strømleverandøren.
U400	Koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
DE	Demomodus er aktivert.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og slå på igjen. Berør en vilkårlig betjeningsflate i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Merknader

- Dersom E vises i displayet, skal du holde inne sensoren for den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler til på nytt. Dersom den samme visningen dukker opp igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummeret (E-nr.) og produksjonsnummeret (FD-nr.) til apparatet.

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

E-nummeret finner du også på glassflaten til platetoppen. Du kan sjekke kunderegisteret (KI) og FD-nummeret ved å gå til grunninnstillinger. Slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker som følge av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.


Testretter

Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

Informasjonen i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for induksjonskokeplate HEZ 390042) med følgende dimensjoner:

- Sausepanne Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming	Tilberedning		
			Varighet (Min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk
Smelte sjokolade Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm Linsegryte* Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 450 g	Gryte Ø 16 cm	9	1:30 (uten omrøring)	Ja	1.5	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrøring)	Ja	1.5	Ja
Linsegryte på boks f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco. Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 500 g	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	Ja
Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	Ja
Tilberede béchamelsaus Temperatur på melken: 7 °C Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt						
1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp massen.	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nei	-	-
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.		7	ca. 6:30	Nei	-	-
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i to minutter mens gryten står på kokesonen.		-	-	-	2	Nei

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming		Tilberedning		
			Varighet (Min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk	
Koke risengrynsgrøt							
Risengrynsgrøt, kokt med lokk Temperatur på melken: 7 °C Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken. Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min							
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja	
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja	
Risengrynsgrøt, kokt uten lokk Temperatur på melken: 7 °C Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.							
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3	Nei	
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	2.5	Nei	
Koke ris*							
Vanntemperatur: 20 °C							
Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja	
Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja	
Steke svinfilet							
Starttemperatur på steken: 7 °C							
Mengde: 3 svinfileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei	
Tilberede pannekaker**							
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei	
Fritering av dypfryste pommes frites							
Mengde: 1,8 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryte Ø 22 cm	9	Til oljetemperaturen når 180 °C	Nei	9	Nei	
*Oppskrift iht. DIN 44550							
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2							



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001182570
(00)