



**BOSCH**



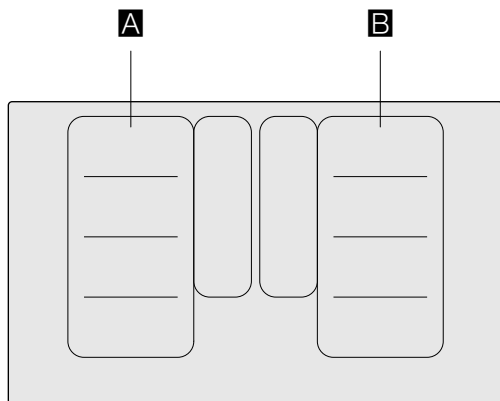
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Kogesektion

PXY8..D...

**[da]** Brugsanvisning

Kogesektion



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Indholdsfortegnelse

 <b>Brugsbetingelser</b> . . . . .	4	 <b>ShortBoost funktion</b> . . . . .	19
 <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> . . . . .	5	Gode råd om anvendelsen . . . . .	19
 <b>Årsager til skader</b> . . . . .	6	Aktivere . . . . .	19
Oversigt . . . . .	6	Deaktivere . . . . .	19
 <b>Miljøbeskyttelse</b> . . . . .	7	 <b>Varmholdningsfunktion</b> . . . . .	19
Råd om energibesparelse . . . . .	7	Aktivere . . . . .	19
Miljøvenlig bortskaffelse . . . . .	7	Deaktivere . . . . .	19
 <b>Madlavning med induktion</b> . . . . .	7	 <b>Overføring af indstillinger</b> . . . . .	20
Fordele ved madlavning med induktion . . . . .	7	Aktivere . . . . .	20
Kogegrej . . . . .	7	 <b>Kogeassistentfunktioner</b> . . . . .	21
 <b>Lær apparatet at kende</b> . . . . .	9	Funktionstype kogeassistent . . . . .	21
Betjenings panel . . . . .	9	Egnede gryder og pander . . . . .	22
Kogezonerne . . . . .	10	Sensorer og ekstra tilbehør . . . . .	22
Restvarmeindikator . . . . .	10	Funktioner og kogetrin . . . . .	22
 <b>Betjening af maskinen</b> . . . . .	11	Anbefalede retter . . . . .	26
Tænde og slukke kogetoppen . . . . .	11	Teppan Yaki og Grill til FlexZonen . . . . .	34
Indstille kogezone . . . . .	11	 <b>Trådløs temperatursensor</b> . . . . .	36
Gåde råd om tilberedning . . . . .	11	Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor . . . . .	36
 <b>Flex zone</b> . . . . .	14	Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet . . . . .	36
Anbefalinger for brug af kogegrej . . . . .	14	Rengøring . . . . .	37
Som to uafhængige kogezoner . . . . .	14	Udskiftning af batteriet . . . . .	37
Som en enkelt kogezone . . . . .	14	Overensstemmelseserklæring . . . . .	38
 <b>Move-funktion</b> . . . . .	15	 <b>Børnesikring</b> . . . . .	39
Aktivere . . . . .	15	Aktivere/deaktivere børnesikring . . . . .	39
Deaktivere . . . . .	15	Permanent børnesikring . . . . .	39
 <b>FlexPlus zone</b> . . . . .	16	 <b>Aftørringssikring</b> . . . . .	39
Oplysninger om gryder og pander . . . . .	16	 <b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> . . . . .	39
Aktivere . . . . .	16	 <b>Grundindstillinger</b> . . . . .	40
Deaktivere . . . . .	16	Sådan åbnes grundindstillingerne: . . . . .	41
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	17	 <b>Visning af energiforbrug</b> . . . . .	42
Programmere tilberedningstiden . . . . .	17	 <b>Test af gryder/pander</b> . . . . .	42
Minuturet . . . . .	17	 <b>PowerManager</b> . . . . .	43
Stopur-funktion . . . . .	18	 <b>Rengøring</b> . . . . .	43
 <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .	18	Kogesektion . . . . .	43
Aktivere . . . . .	18	Kogetoppens ramme . . . . .	43
Deaktivere . . . . .	18		

	<b>Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . .</b>	<b>44</b>
	<b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..</b>	<b>45</b>
	<b>Kundeservice .....</b>	<b>47</b>
	E-nummer og FD-nummer: .....	47
	<b>Prøveretter .....</b>	<b>48</b>

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://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.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

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 kun sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre, som er frigivet af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre.

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 opsigt 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 15 år gamle og er under opsigt.

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.

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparat stemmer overens med direktivet 90/385/EØF fra Rådet fra de Europæiske Fællesskaber af 20.juni 1990 samt med DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og at det pågældende apparat er valgt, implanteret og programmeret i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis der endvidere anvendes køkkenredskaber og håndtag på gryder og pander, som ikke er af metal, er der ingen risiko forbundet ved brug af induktions-kogesektion i henhold til sit formål.

## **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.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

### **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 fejl!**

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

### **Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

- Den trådløse kogesensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer. Tag kogesensoren af gryden, og opbevar den med god afstand til alle former for 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 kogezone. 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.

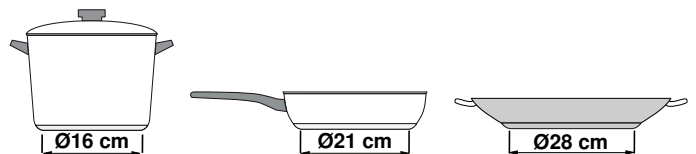
### Kogegrej

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 gryder og pander".

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.



Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone".



Der findes også induktionsegnede 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 pander 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 forringes 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 pander.

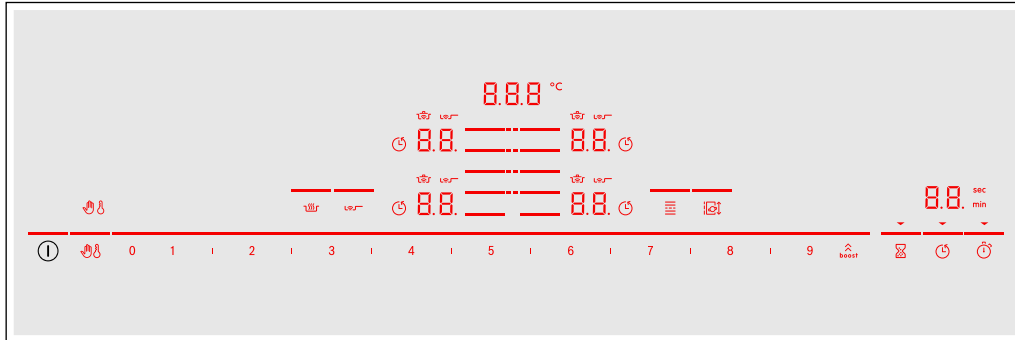














## Lær apparatet at kende






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

**Bemærk:** . Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

### 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
	Varmholdningsfunktion
	Stegesensor
	Flexibel kogezone
	Move-funktion
	Minutur
	Timer-funktion
	Minutur

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
	Kogefunktioner
	Stegesensor
⋮	FlexPlus-kogezone
↔	Overførsel af indstillinger
Lo	Varmholdnings-funktion

### 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.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

## Kogezonerne

Kogezone		
	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
	Fleksibel kogezone	Se afsnit → "Flex zone"
	FlexPlus-kogezone	FlexPlus-kogezoner tændes altid i forbindelse med hhv. den højre eller den venstre fleksible kogezone. Se afsnit → "FlexPlus 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**.

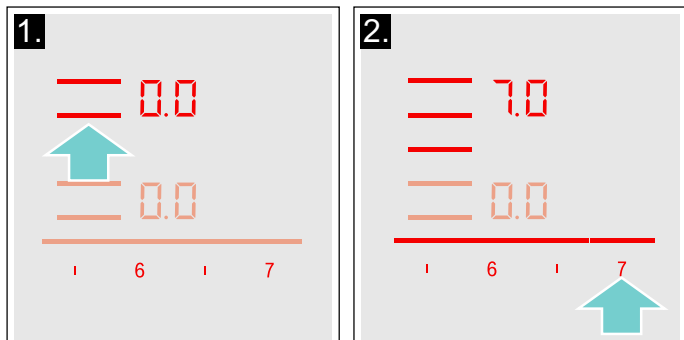
#### Anvisninger

- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.
- For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

### Vælg 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 kogezone, og indstil derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

### Slukke kogezone

Vælg kogezone, 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 placere 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	Tilberedningstid (min.)
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trække, simre</b>		
Kartoffelkløbe (tysk specialitet)*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
<b>Kogning, dampning</b>		
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	-
<b>Grydestegning</b>		
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	Tilberedningstid (min.)
<b>Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 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 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)</b>		
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		

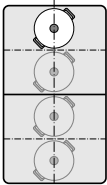
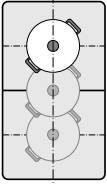
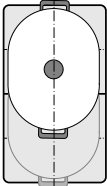
## Flex zone

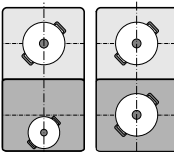
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

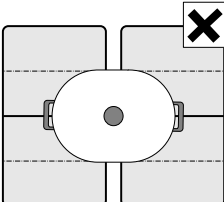
Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

### Anbefalinger for brug af kogegrej

For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:

Som en enkelt kogezone	
	Diameter mindre eller lig med 13 cm Placer gryder eller pander på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.
	Diameter over 13 cm Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.
	Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

Som to uafhængige kogezone	
	De forreste og de bageste kogezone med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede kogetrin for hver af kogezone. Anvend kun én gryde eller pande på hver kogezone.

Gode råd	
	Ved kogetoppe med mere end én fleksibel kogezone skal gryder og pander placeres, så de kun dækker den ene af de fleksible kogezone. Ellers bliver kogezoneerne ikke korrekt aktiveret, og resultatet af madlavningen bliver ikke tilfredsstillende.

### Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.


#### Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af maskinen"

### Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

#### Forbinde de to kogezone


1. Placer gryden eller panden. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible zone, og indstil kogetrinnet.
2. Berør symbolet . Indikatoren lyser. Kogetrinnet vises i indikatoren for den nederste kogezone.

Den fleksible kogezone er aktiveret.

#### Ændre kogetrin


Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

#### Tilføj en ny gryde eller pande

Sæt den nye gryde eller pande på komfuret, vælg en af de to fleksible kogezone, og berør derefter symbolet  to gange. Den nye gryde eller pande bliver registreret, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

**Bemærk:** Hvis gryden eller panden på den anvendte kogezone bliver flyttet eller løftet, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

#### Adskille de to kogezone

Vælg den ene af de to kogezone i den fleksible kogezone, og berør derefter symbolet .

Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

#### Anvisninger

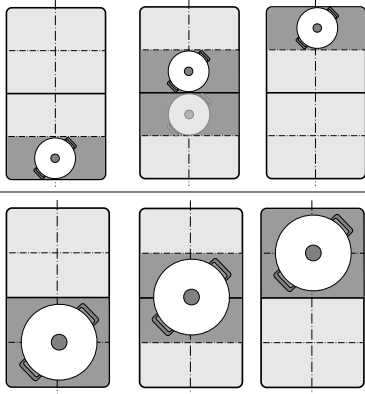
- Hvis kogetoppen slukkes og senere tændes igen, bliver den fleksible kogezone omstillet til to uafhængige kogezone igen.
- Der findes oplysninger om, hvordan konfigurationsindstillingen for den fleksible zone ændres i kapitlet → "Grundindstillinger".

## Move-funktion

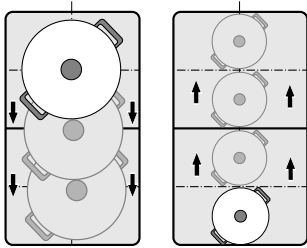
Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

Anvend kun én gryde eller pande. Størrelsen af kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande, og om denne er korrekt placeret.

### Kogeområder



Dermed kan en gryde eller pande under tilberedningen flyttes til et andet kogeområde med et andet temperaturtrin:



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin **9**

Mellemste område = kogetrin **5**



Bageste område = kogetrin **1.5**

De forindstillede kogetrin kan ændres uafhængigt af hinanden. Ændring af de forindstillede kogetrin er beskrevet i kapitlet → "Grundindstillinger".

### Anvisninger

- Hvis der registreres mere end én gryde eller pande på den fleksible kogezone, bliver funktionen deaktiveret.
- Hvis gryden eller panden bliver flyttet eller løftet indenfor den fleksible kogezone, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet for området, hvor gryden eller panden blev registreret, bliver indstillet.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

## Aktivere

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren ved siden af symbolet  lyser. Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone. Kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser i kogezone-indikatoren. Funktionen er aktiveret.



## Ændre kogetrin

Kogetrinnene for de enkelte kogeområder kan ændres under madlavningen. Placer gryden eller panden på kogeområdet, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

### Anvisninger

- Det er kun kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, der ændres.
- Hvis funktionen deaktiveres, bliver kogetrinnene for de tre områder indstillet til de forindstillede værdier.

## Deaktivere

Berør symbolet . Indikatoren ved siden af symbolet  slukkes.

Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Hvis et af kogeområderne bliver sat på , deaktiveres funktionen indenfor få sekunder.

## FlexPlus zone

Kogetoppen har to FlexPlus kogezone, som befinder sig mellem de to fleksible kogezone, og som er i drift i forbindelse med enten den venstre eller den højre fleksible kogezone. Derved kan der anvendes større gryder eller pander, og der kan opnås bedre resultater af madlavningen.

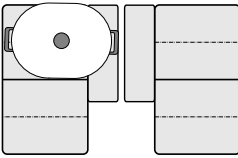
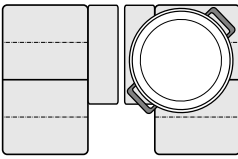
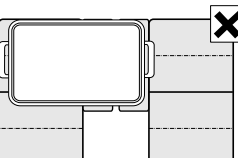
De to FlexPlus kogezone aktiveres altid i forbindelse med hhv. den højre eller den venstre fleksible kogezone. Det er ikke muligt at tænde for dem separat.

### Oplysninger om gryder og pander

For at opnå en god varmeregistrering og -fordeling skal gryder og pander så vidt muligt placeres centrert.

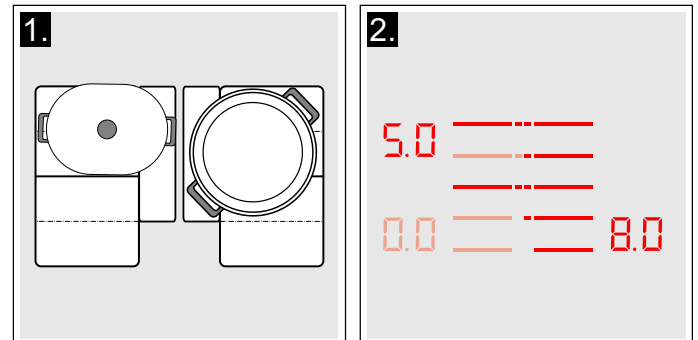
Gryder og pander skal dække kogezone i siden og FlexPlus kogezone.

Afhængigt af grydens eller pandens størrelse kan den fleksible kogezone aktiveres som to uafhængige kogezone eller som én sammenhængende kogezone:

Placering af gryder/pander	
	Aflange gryder og pander: Aktiver den fleksible kogezone som to uafhængige kogezone eller som én kogezone.
	Store, runde gryder og pander: Aktiver den fleksible kogezone som én kogezone.
	Gryden eller panden må ikke dække begge FlexPlus kogezone samtidig.

### Aktivere

1. Sæt gryden eller panden på kogezone, og sørg for, at den også dækker FlexPlus kogezone.
2. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin. Indikatorerne for kogezone og for FlexPlus kogezone begynder at lyse.



FlexPlus kogezone er aktiveret.

### Deaktivere

Tag gryden eller panden af kogezone. Indikatorerne slukkes.

FlexPlus kogezone er deaktiveret.



## Tidsfunktioner




Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

### Programmere tilberedningstiden

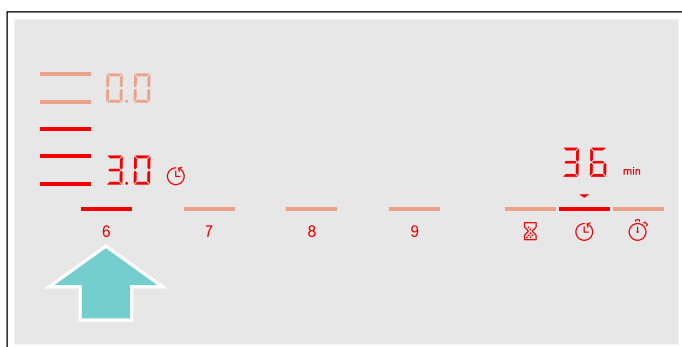
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.


#### Indstilling:

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . I Timer-displayet lyser symbolet **00** 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.

#### Anvisninger

- 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"
- Hvis den fleksible kogezone er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tid den samme for hele kogezonen.
- Hvis funktionen Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for alle tre kogezoner.

### 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 **00** 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 **00**. Der lyder et signal.

I Timer-indikatoren blinker **00** 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 **00** og indikatoren .
2. Vælg den ønskede tid i indstillingsområdet, og berør symbolet  for at bekræfte. Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.



### Ændre eller slette tid

Berør symbolet .

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til **00** 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.

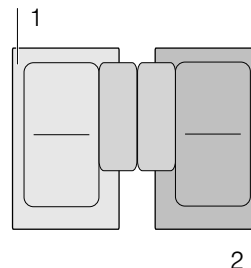
Når symbolet  berøres igen, slukkes indikatorerne.

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).






**Bemærk:** I Flex-området kan Powerboost-funktionen også aktiveres, hvis kogezone bruges som den eneste kogezone.

#### Aktivere

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

#### Deaktivere

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

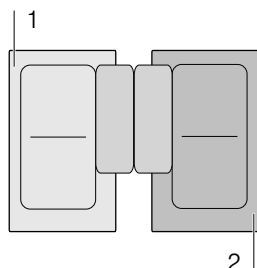
**Bemærk:** I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

## 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).




**Bemærk:** Ved den fleksible kogezone kan Shortboost-funktionen også aktiveres, når den anvendes som én kogezone.

### 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:** Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.

## 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

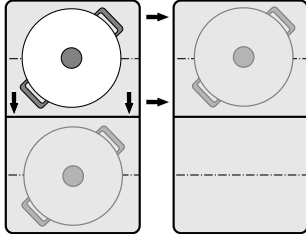
1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren **L** slukkes. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Funktionen er deaktiveret.

## Overføring af indstillinger


Med denne funktion kan kogetrinnet, den programmerede tilberedningstid og den valgte kogefunktion overføres fra en kogezone til en anden.

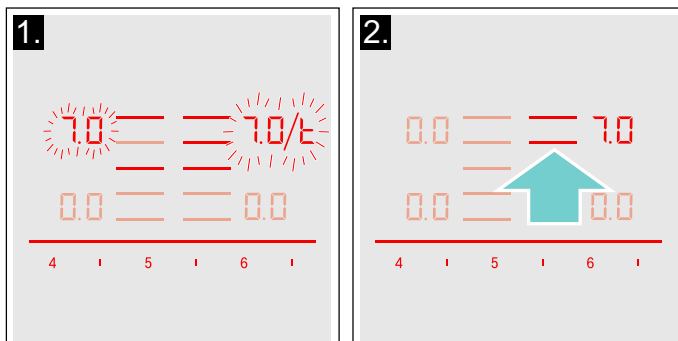
For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til en anden kogezone.



**Bemærk:** Der findes flere oplysninger om korrekt placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

### Aktivere

1. Flyt gryden eller panden fra den tændte kogezone til en anden kogezone.  
Ved den oprindelige kogezone blinker kogetrinnet. Gryden eller panden bliver registreret, og i indikatoren for den nye kogezone blinker det kogetrin, der var valgt forinden, og symbolet .
2. Vælg den nye kogezone for at bekræfte indstillingerne.  
Kogetrinnet for den oprindelige kogezone bliver indstillet til **00**.



Indstillingerne blev overført til den nye kogezone.

### Anvisninger

- Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en gryde eller pande.
- PowerBoost- eller ShortBoost-funktionen kan kun flyttes fra venstre til højre eller fra højre til venstre, når der ikke er aktiveret en kogezone.
- Hvis der stilles en ny gryde eller pande på en anden kogezone, inden indstillingen blev bekræftet, kan denne funktion bruges til begge gryder eller pander.
- Hvis flere gryder eller pander flyttes, kan funktionen kun bruges med den gryde eller pande, der sidst blev flyttet.

## 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.




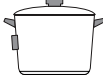





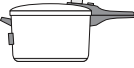



I dette kapitel findes oplysninger om:

- Funktionstype kogeassistent
- Egnede gryder og pander
- Sensorer og ekstra tilbehør
- Funktioner og kogetrin
- Anbefalede retter

### 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
<b>Stegesensor</b>				
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt fedt	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Kogefunktioner</b>				
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 kogesensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren, via vores kundeservice eller på vores officielle hjemmeside.

## Egnede gryder og pander

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

Ved kogefunktionerne skal der anvendes en gryde, der er så høj, at den krævede vandmængde når op over den trådløse kogesensors silikone-patch.

Der findes pander, som er optimalt egnede til brug med stegesensoren. De kan efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside. Angiv 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. Kun anbefalet til brug på FlexPlus-kogezone.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.
- HEZ390522 grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.

Disse pander er beklædt med 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.
- På de fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med forkert størrelse eller placering. Se kapitlet → "*Flex zone*".
- Andre pandetyper 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 og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

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

## Sensorer og ekstra tilbehør

Under hele kogeprocessen måler sensorerne grydens temperatur. Derved bliver kogeeffekten reguleret med stor nøjagtighed, så madlavningen altid sker ved korrekt temperatur.

For at muliggøre optimale resultater er kogesektionen udstyret med to forskellige systemer til temperaturmåling:

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

Kogesensoren er absolut nødvendig for at kunne anvende kogefunktionerne.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs kogesensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside ved angivelse af referencenummer HEZ39050.

Der findes oplysninger om den trådløse kogesensor 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.

Kogezone med denne funktion er markeret med symbolet for stegesensoren.

### Fordele

- Kogezone 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 egnede til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, koldpresset olivenolie eller svinefedt.
- Opvarm aldrig fedtstoffer eller olie uden opsyn.
- Hvis kogezoneens 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.

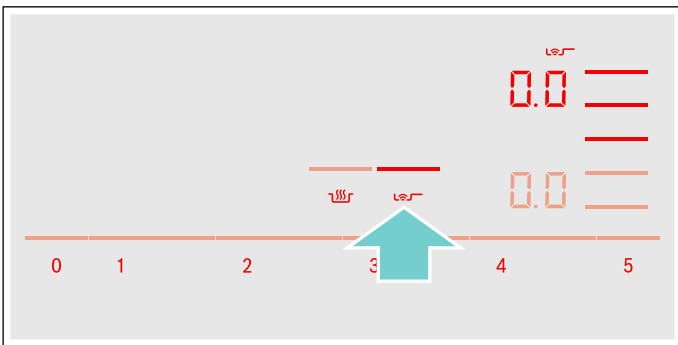
## Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til	
1	meget lavt	Tilberedning og reducering af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.
2	lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
3	lavt - mellem	Stegning af fisk og tykke stegeretter, f.eks. frikadeller og pølser.
4	mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller well done, panerede dybfrostprodukter og tynde madvarer, som schnitzel, småkød og grøntsager.
5	kraftigt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare (blodige) eller medium, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

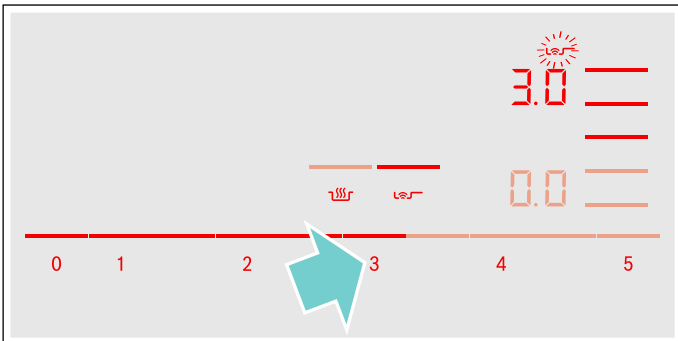
## Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt en tom gryde/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 for at opretholde temperaturen. Det sparer på energien, og olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Temperaturen bliver kontrolleret kontinuerligt. På den måde forhindres det, at retterne koger over. Endvidere er det ikke nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.
- Et lydssignal angiver, når vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for ilægning af retten. Hvis en madvare skal lægges i straks fra starten, er det angivet i tabellen.

## Anvisninger

- De anvendte gryder og pander skal have en plan og tyk bund. Anvend ikke gryder og pander, hvis bund er tynd eller deformeret.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet når en højde, hvor kogesensorens silikone-patch bliver dækket.
- Anvend stegesensoren ved stegning med lidt olie.
- Placer gryden, så kogesensoren vender ud mod siden af kogesektionen.
- Fjern ikke kogesensoren fra gryden under tilberedningen.
- Fjern kogesensoren fra gryden efter tilberedningen. Pas på! Kogesensoren 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.
- Funktionen simrekogning: Denne funktion er velegnet til tilberedning af madvarer ved lave temperaturer og reducere af saucer og gryderetter. Vælg trin 2 / 90 °C.
- Funktionen kogning: Med denne funktion kan vand koges under låg, uden at det koger over. Effektiv madlavning takket være temperaturkontrol. Vælg trin 3 / 100 °C.
- Funktionen kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen i den anbefalede tid efter lydsignalet. Vælg trin 4 / 120 °C.
- Funktionen fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien (hvis der ikke er andre angivelser i tabellen over anbefalede retter). Vælg trin 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 <b>4</b>
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

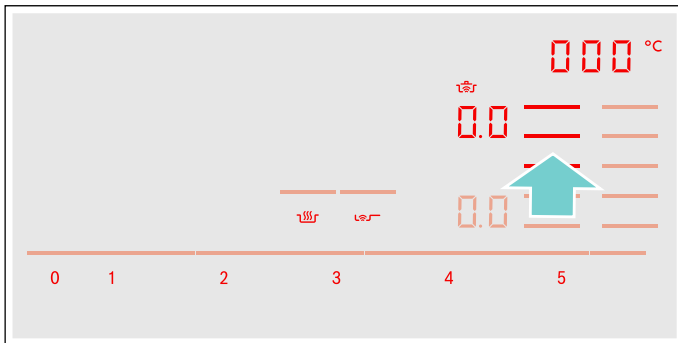
**Bemærk:** Temperaturtrin 3/100 °C er tilstrækkeligt til kogning, også selv om vandet ikke bobler særlig kraftigt ved dette trin. Kogepunktet kan ændres. Vælg en lavere højde, hvis der f.eks. ønskes en kraftigere kogning.



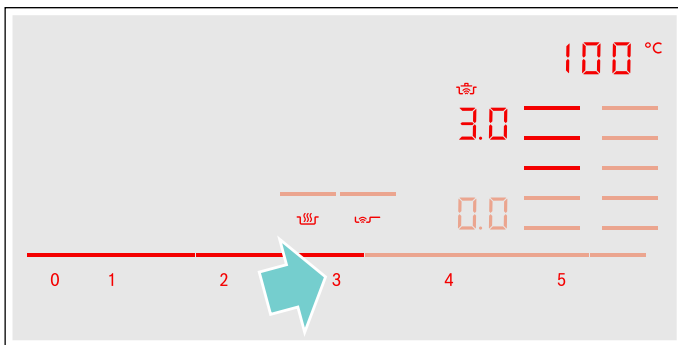
## Indstilling

Inden kogefunktionen anvendes første gang, skal forbindelsen mellem den trådløse kogesensor og betjeningsfeltet være oprettet. Der findes oplysninger om dette i kapitlet → " Trådløs temperatursensor"


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 kogezone, og indstil til  i indstillingsområdet. Kogezone 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.

Kogeassistentfunktioner:

	Stegesensor til pander
	Kogesensor

Kød	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Schnitzel, naturel <sup>1</sup>		4	6 - 10
Schnitzel, paneret <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>		4	6 - 10
Koteletter <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Wienerschnitzel <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Kød i strimler <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Bacon <sup>1</sup>		2	5 - 8
Hakket kød <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburgers (tykkelse 1,5 cm) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Frikadeller (2 cm tykke) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Fylde frikadeller <sup>1</sup>		3	10 - 20
Pølser, kogte <sup>1</sup>		3	8 - 20
Pølser, rå <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Simrekogning</b>			
Pølser <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Kogning</b>			
Kødboller <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Suppehøne <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Kogt oksekød "Tafelspitz" <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Vend flere gange.

<sup>2</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydssignalet.

<sup>3</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydssignalet.

<sup>5</sup> Læg retten i med det samme.

<sup>6</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Kød	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Suppehøne <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Kogt oksekød "Tafelspitz" <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere kyllingestykker <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere kødboller <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Vend flere gange.









<sup>2</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

<sup>3</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

<sup>5</sup> Læg retten i med det samme.









<sup>6</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Fisk	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>		4	10 - 20
Fiskefilet, paneret <sup>1</sup>		3	10 - 20
Små rejer <sup>1</sup>		4	4 - 8
Store rejer <sup>1</sup>		4	4 - 8
Helstegt fisk <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Simrekogning</b>			
Dampet fisk <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere fisk i øldej <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere paneret fisk <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Vend flere gange.

<sup>2</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

<sup>3</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Retter med æg	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Spejlæg stegt i smør <sup>1</sup>		2	2-6
Spejlæg <sup>2</sup>		4	2-6
Røræg <sup>3</sup>		2	4-9
Omelet <sup>4</sup>		2	3-6
Crepes <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		3	4-8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10-15
<b>Kogning</b>			
Kogte æg <sup>5</sup>		3-100 °C	5-10











<sup>1</sup> Læg smør og madvarer på efter lydssignalet.

<sup>2</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydssignalet.

<sup>3</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>4</sup> Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

<sup>5</sup> Læg retten i med det samme.

Grøntsager og bælgfrugter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Hvidløg <sup>1</sup>		2	2-10
Løg, dampede <sup>1</sup>		2	2-10
Løgringe <sup>1</sup>		3	5-10
Squash <sup>2</sup>		3	4-12
Auberginer <sup>2</sup>		3	4-12
Peberfrugter <sup>1</sup>		3	4-15
Stegte grønne asparges <sup>2</sup>		3	4-15
Svampe <sup>1</sup>		4	10-15
Dampe grøntsager i olie <sup>1</sup>		1	10-20
Glaserede grøntsager <sup>1</sup>		3	6-10
















<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>2</sup> Vend flere gange.

<sup>3</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvarerne på panden efter lydssignalet.

<sup>4</sup> Læg retten i med det samme.

<sup>5</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Grøntsager og bælgfrugter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Kogning</b>			
Broccoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Blomkål <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Rosenkål <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Grønne bønner <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Kikærter <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Ærter <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Linser <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Grøntsager i trykkoger <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Kikærter i trykkoger <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Hvide bønner i trykkoger <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Linser i trykkoger <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere panerede grøntsager <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere grøntsager i øldej <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere panerede svampe <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere svampe i øldej <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8







<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>2</sup> Vend flere gange.

<sup>3</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvarerne på panden efter lydssignalet.

<sup>4</sup> Læg retten i med det samme.

<sup>5</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Kartofler	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Stegte kartofler af pillekartofler <sup>1</sup>		5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Kartoffelpuffer <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glaserede kartofler <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Simrekogning</b>			
Simrekogning af kartoffelkløbe <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40



<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>2</sup> Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.







<sup>3</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydssignalet.

<sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydssignalet.





<sup>5</sup> Læg retten i med det samme.

Kartofler	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Kogning</b> Kogning af kartofler <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Tilberedning i trykkoger</b> Kartofler i trykkoger <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20






<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.  
<sup>2</sup> Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.  
<sup>3</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.  
<sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.  
<sup>5</sup> Læg retten i med det samme.

Pasta og kornprodukter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Simrekogning</b> Ris <sup>1</sup> Polenta <sup>2</sup> Semuljegrød <sup>2</sup>	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
<b>Kogning</b> Dejprodukter <sup>2</sup> Ravioli <sup>2</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
<b>Tilberedning i trykkoger</b> Ris i trykkoger <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8








<sup>1</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.  
<sup>2</sup> Rør rundt jævnlgt.  
<sup>3</sup> Læg retten i med det samme.

Suppe	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Simrekogning</b> Pulver-cremesuppe <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Kogning</b> Hjemmelavet bouillon <sup>2</sup> Pulversuppe <sup>1</sup>	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
<b>Tilberedning i trykkoger</b> Hjemmelavet bouillon i trykkoger <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.  
<sup>2</sup> Læg retten i med det samme.

Sauce	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Tomatsauce med grøntsager <sup>1</sup>		1	25 - 35
Bechamelsauce <sup>1</sup>		1	10 - 20
Ostesauce <sup>1</sup>		1	10 - 20
Reducere sauce <sup>1</sup>		1	25 - 35
Søde saucer <sup>1</sup>		1	15 - 25

















<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.

Dessert	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Simrekogning</b>			
Mælkeris <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Havregrød <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Chokoladebudding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Kogning</b>			
Kompot <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere berlinere <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere doughnuts <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere Buñuelos <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>2</sup> Læg retten i med det samme.

<sup>3</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Dybfrostprodukter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Schnitzel <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Fjerkræbryst <sup>1</sup>		4	10 - 30
Kyllinguggets <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>		3	10 - 20
Fiskefilet, paneret <sup>1</sup>		3	10 - 20
Fiskepinde <sup>1</sup>		4	8 - 12
Stege pommes frites <sup>2</sup>		5	4 - 6
Panderetter <sup>2</sup>		3	6 - 10
Forårsruller <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Varmholdning, opvarmning</b>			
Grøntsager i flødesauce <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Kogning</b>			
Grønne bønner, dybfrost <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere pommes frites <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8










<sup>1</sup> Vend flere gange.

<sup>2</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>3</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

<sup>4</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.



Andet	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Croutoner <sup>2</sup>		3	6 - 10
Tør-færdigretter <sup>3</sup>		1	5 - 10
Riste mandler <sup>4</sup>		4	3 - 15
Riste nødder <sup>4</sup>		4	3 - 15
Riste pinjekerner <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Varmholdning, opvarmning</b>			
Opvarme gullaschsuppe <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Opvarme gløgg <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Simrekogning</b>			
Opvarme mælk <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Vend flere gange.

<sup>2</sup> Rør rundt jævnlgt.

<sup>3</sup> Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.

<sup>4</sup> Læg retten i efter lydsignalet.

<sup>5</sup> Læg retten i med det samme.

## Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til FlexZonen og optimalt til brug med stegesensoren.

### Grill

































Grill tilpasser sig til FlexZonen. Der kan sundt og enkelt tilberedes store og små mængder kød, fisk, friske grøntsager og brød med meget lidt olie. Rillerne sørger for, at madvarerne optager mindre fedt. Den enkle anvendelse gør det muligt at grille retter, så de ser ud og smager, som om de var tilberedt på en traditionel grill. Hæld lidt olie på grillen eller på rettens overflade for at lette varmeoverførslen.

### Teppan Yaki

Med Teppan Yaki kan kød, fisk, skaldyr, grøntsager, kager og brød tilberedes sundt og enkelt med meget lidt olie. Teppan Yaki tilpasser sig perfekt til FlexZonen. Den direkte kontakt med pladen og den ensartede varmeoverførsel bevirker, at madvarernes konsistens, farve og saftighed bevares ved stegning og bruning.

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

**Bemærk:** Indstil FlexZonen som den eneste kogezone for at aktivere funktionen korrekt.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
<b>Kød</b>			
Schnitzel, naturel <sup>1</sup>	 / 	4	6-10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6-10
Koteletter <sup>1</sup>	 / 	3	10-15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6-8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8-12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8-12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10-20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	3	5-8
Hamburgers <sup>1</sup>	 / 	3	6-15
Pølser, kogte <sup>1</sup>	 / 	4	8-20
Pølser, rå <sup>1</sup>	 / 	4	8-20
Gyros <sup>2</sup>		4	7-12
Hakket kød <sup>2</sup>		4	6-10
<b>Fisk og skaldyr</b>			
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>	 / 	4	10-20
Små rejer <sup>1</sup>	 / 	4	4-8
Store rejer <sup>1</sup>	 / 	4	4-8
Stegning af fisk, hel <sup>1</sup>	 / 	3	15-30

<sup>1</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.


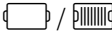
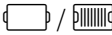
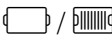
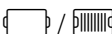













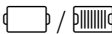




<sup>2</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnlige.

<sup>3</sup> Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>4</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>6</sup> Læg madvarerne på efter lydsignalet.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydssignal (min.)
<b>Grøntsager</b>			
Squash <sup>1</sup>		3	4 - 12
Auberginer <sup>1</sup>		3	4 - 12
Peberfrugter <sup>1</sup>		3	4 - 15
Stegning af grønne asparges <sup>1</sup>		3	4 - 15
Svampe <sup>2</sup>		4	10 - 15
Hvidløg <sup>2</sup>		2	2 - 10
Svitsning af løg <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glasering af grøntsager <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Kartofler</b>			
Stegte kartofler af pillekartofler <sup>2</sup>		5	6 - 12
Kartoffelpuffer <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Retter med æg</b>			
Spejlæg med smør <sup>3</sup>		2	2 - 6
Spejlæg med olie <sup>1</sup>		4	2 - 6
Røræg <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pandekager <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Andet</b>			
Ristning <sup>5</sup>		4	4 - 6
Croutoner <sup>2</sup>		3	6 - 10
Ristning af mandler <sup>6</sup>		4	3 - 15
Ristning af nødder <sup>6</sup>		4	3 - 15
Ristning af pinjekerner <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>2</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Rør rundt jævnlige.

<sup>3</sup> Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>4</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>6</sup> Læg madvarerne på efter lydssignalet.

## Trådløs temperatursensor

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

### Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes oplysninger om:

- Påklæbning af silikone-patch
- Placering af den trådløse kogesensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteriet

Silikone-patchen og kogesensoren kan efterfølgende købes hos forhandleren, vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside. Angiv det pågældende referencenummer:

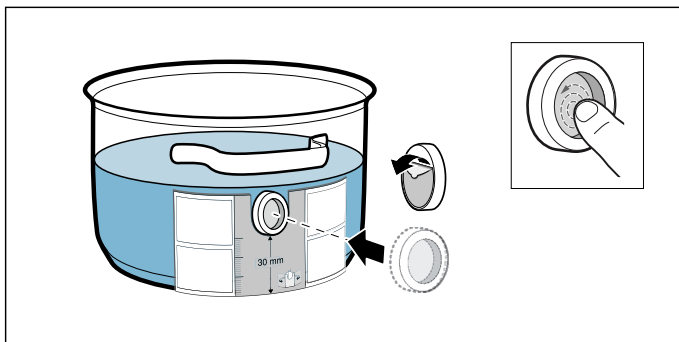
00577921	Sæt med 5 silikone-patches
HEZ39050	Kogesensor og sæt med 5 silikone-patches

#### Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fikserer temperatursensoren på gryden.

Når en gryde anvendes med kogefunktionerne første gang, skal silikone-patchen placeres direkte på den. Vigtigt!

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



3. Tryk hele silikone-patchen flade fast på gryden, også i midterområdet.

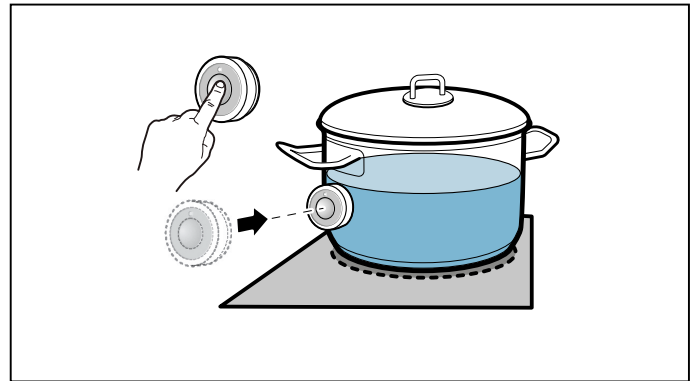
Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

#### Anvisninger

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

#### Placere 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 må 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.

#### Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:


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

#### Resultat

<b>0</b>	Fejlfri forbindelse
<b>1</b>	Fejl i forbindelse pga. overførselsfejl.
<b>2</b>	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 **!**

### 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.

### Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

### Temperatursensor

Rengør temperatursensoren med en fugtig klud. Må aldrig rengøres i opvaskemaskine. Må ikke dyppes 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. Egnede til opvaskemaskine.

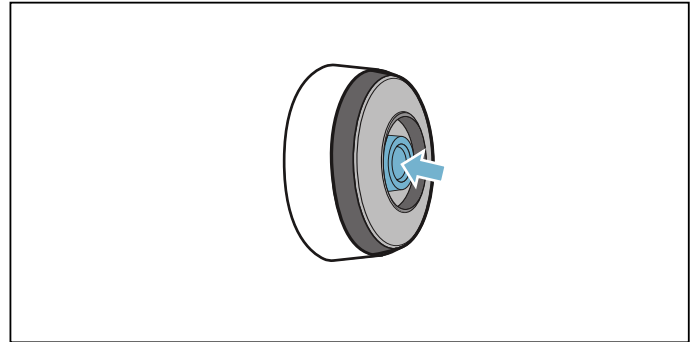
### Bemærk:

Lad ikke gryde 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

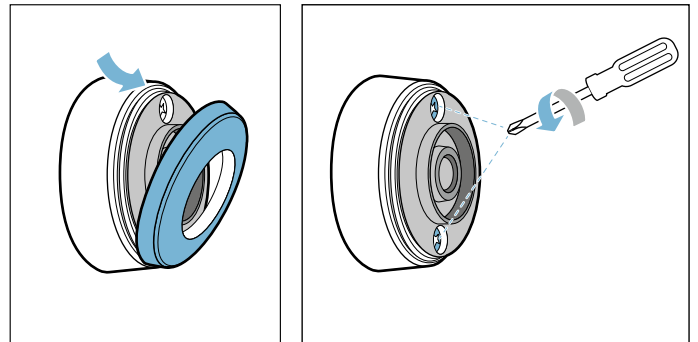
- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

### Udskiftning af batteriet

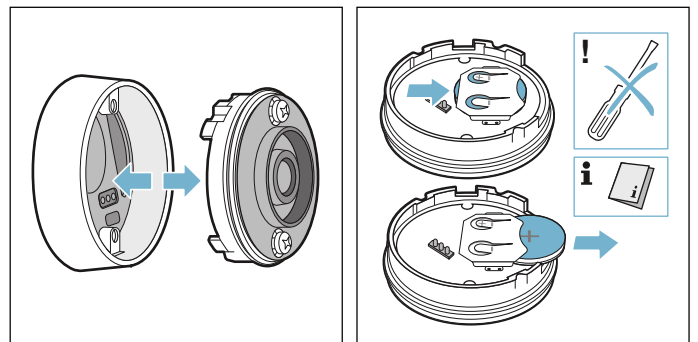
Hvis temperatursensoren ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

1. Træk silikoneafdækningen af underdelen af temperatursensorens kabinet, og skru de to skruer ud med en skruetrækker.

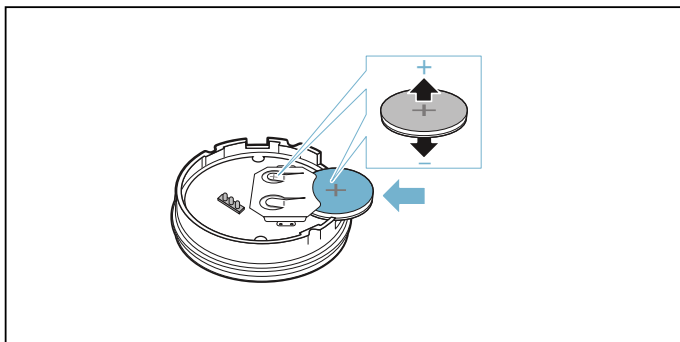


2. Luk temperatursensorens dæksel op. Tag batteriet ud af kabinettets underdel, og sæt et nyt batteri i (vend batteriets poler korrekt).

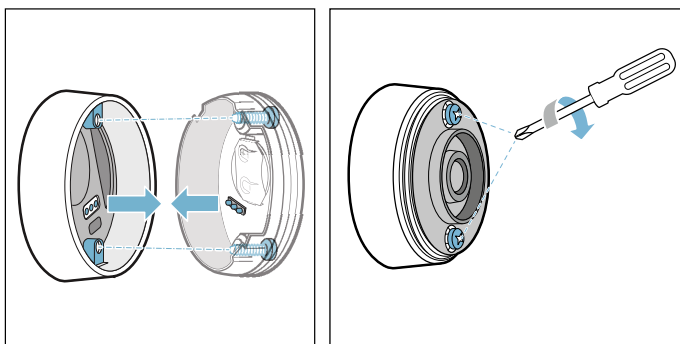


**Pas på!**

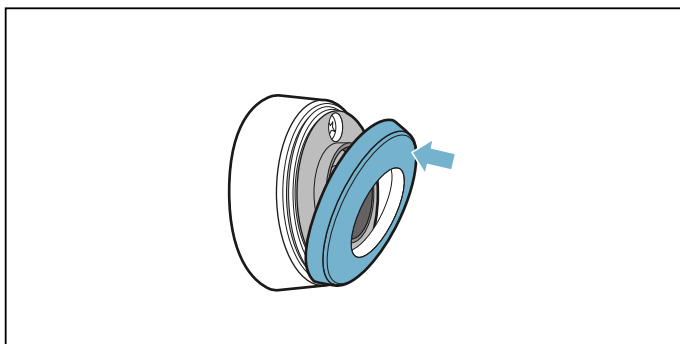
Der må ikke anvendes genstande af metal til et fjerne batteriet med. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.



3. Luk temperatursensorens dæksel (udsparingerne til skrueene på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinetets underdel). Skru skrueene fast med en skruetrækker.



4. Sæt silikoneafdækningen på underdelen af temperatursensorens kabinet igen.



**Bemærk:**

Brug kun kvalitetsbatterier af typen CR2032, som har en længere levetid.

**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 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

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 kogezonen indstilles igen.

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

## Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
c 1	<b>Børnesikring</b> 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	<b>Lydsignaler</b> 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	<b>Vise energiforbrug</b> 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 4	<b>Indstilling afhængigt af højde over havets overflade</b> 1-2 Reduktion 3 Grundindstilling 4-9 Udvidelse
c 5	<b>Automatisk programmering af tilberedningstid</b> 00 Deaktiveret.* 0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	<b>Varighed af lydssignal for Timer-funktion</b> 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	<b>Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt</b> <b>De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt.</b> 0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimeffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalet ved 13 ampere. 3. 3500 W anbefalet ved 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalet ved 20 ampere. ... 9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt.**
c 11	<b>Ændre forindstillede effektrin til Move-funktionen</b> -9 Forindstillet effektrin for det forreste kogeområde. -5 Forindstillet effektrin for det midterste kogeområde. -1. Forindstillet effektrin for det bageste kogeområde.




<b>c 12</b>	<b>Gryder og pander og kontrol af egnethed</b>
0	Ikke egnet
1	Ikke optimal
2	Velegnet
<b>c 13</b>	<b>Konfigurere aktivering af den fleksible kogezone</b>
0	Som to uafhængige kogezone.*
1	Som én sammenhængende kogezone.
<b>c 14</b>	<b>Forbinde den trådløse kogesensor med kogesektionen</b>
0	Fejlfri forbindelse
1	Fejl i forbindelse pga. overførselsfejl.
2	Fejl i forbindelse pga. fejl i temperatursensor.
<b>c 0</b>	<b>Nulstille til standardindstillinger</b>
0	Individuelle indstillinger.*
1	Nulstille til fabriksindstillinger.

\*Fabriksindstilling


\*\*Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

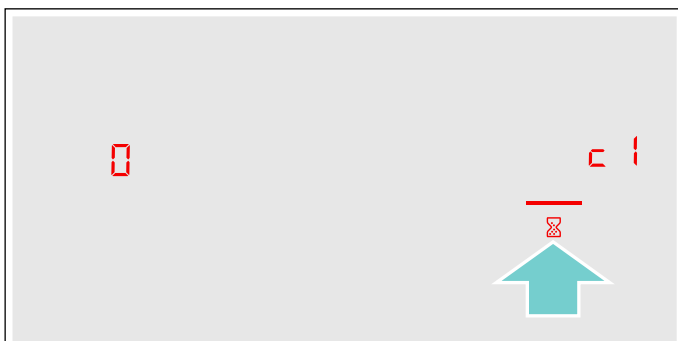
## Sådan åbnes grundindstillingerne:


Kogetoppen skal være slukket.

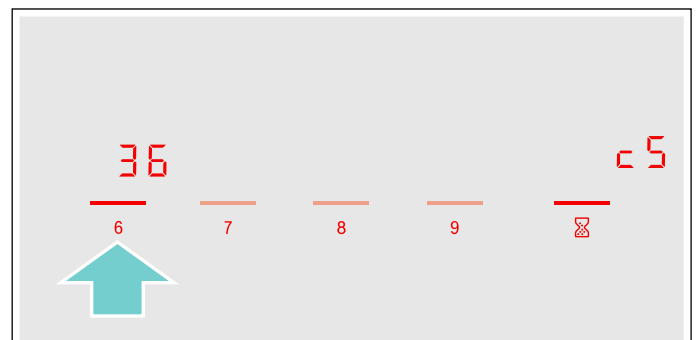
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder.  
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.


Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	05

3. Hvis symbolet  berøres igen, åbnes grundindstillingerne.  
I indikatorerne vises **c 1** og **0** 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 kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når kogesektionen er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer, f.eks. **1.08** kWh, i 10 sekunder.

Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

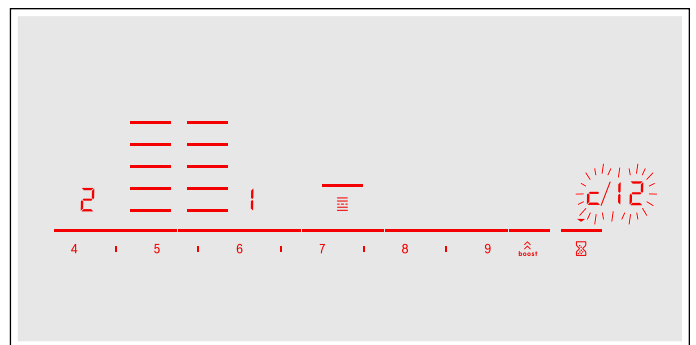
## Test af gryder/pander

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

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 afstedes på den lille kogezone.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

### Anvisninger


- Den fleksible kogezone fungerer som én kogezone, så anvend kun én gryde eller pander.
- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pander, 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" og → "Flex zone".

## PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er forindstillet fra fabrikkens side. Dens maksimale effekt er angivet på typeskiltet. Med funktionen Power-Manager kan værdien ændres afhængigt af betingelserne for den pågældende el-installation.

For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezoneer.

Når funktionen Power-Manager er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. Når der tændes for en kogezone, og effektbegrænsningen nås, vises symbolet  kortvarigt i kogetrins-indikatoren. Apparatet regulerer selv og vælger automatisk det højest mulige effektrin.

Der findes yderligere oplysninger om, hvordan kogesektionens samlede effekt kan ændres i kapitlet → "Grundindstillinger"

## 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

Hårdnakkede 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 rengøringsvamp, 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 rengøringsvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

## Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

### Anvendelse

#### Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, 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 væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.

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

#### Hvorfor kan kogeassistentfunktionerne ikke aktiveres?

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller funktionen PowerManager er aktiveret. Sluk eller reducer effekttrinnet for de aktive koge-zoner.

Der findes flere oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*PowerManager*"

### 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 høj.

### Gryder og pander

#### Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

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?

Kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt.

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

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

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "*Madlavning med induktion*", → "*Flex zone*" og → "*Move-funktion*".

## Gryder og pander

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

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

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "Madlavning med induktion", → "Flex zone" og → "Move-funktion".

## 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.
<b>F2/E8207</b>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
<b>F4/E8208</b>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
<b>F5</b> + kogetrin og lysignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden/panden. Fejlindikatoren bliver slukket kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
<b>F5</b> og et lysignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden/panden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
<b>F1/F6</b>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<b>F0</b>	Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres	Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis, uden at funktionen Indstillingsoverførsel benyttes. Kontakt teknisk kundeservice.
<b>F9</b>	FlexPlus-kogezonen kan ikke aktiveres	Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezone. Kontakt teknisk kundeservice.
<b>F8</b>	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet

Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
<i>E8202</i>	Temperatursensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket.	Vent, til temperatursensoren er tilstrækkelig afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
<i>E8203</i>	Temperatursensoren er overophedet, og alle kogezoner er blevet slukket.	Fjern temperatursensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezoner og varmekilder. Tænd for kogezonerne igen.
<i>E8204</i>	Temperatursensorens batteri er næsten brugt op.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnit → " <i>Udskiftning af batteriet</i> "
<i>E8205</i>	Den trådløse forbindelse til temperatursensoren er afbrudt.	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
<i>E8206</i>	Temperatursensoren er defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Temperatursensorens indikator lyser ikke	Temperatursensoren reagerer ikke, og indikatoren bliver ikke tændt.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnit → " <i>Udskiftning af batteriet</i> " Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind temperatursensoren med kogesektionen igen. Se afsnit → " <i>Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet</i> " Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er afhjulpet.
Indikatoren i sensoren 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 → " <i>Udskiftning af batteriet</i> "
Indikatoren i sensoren blinker tre gange	Den trådløse forbindelse til temperatursensoren er afbrudt.	Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8-10 sekunder, og forbind temperatursensoren med kogesektionen igen. Se afsnit → " <i>Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet</i> "
<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 eller pander på betjeningsfeltet.

### Anvisninger

- Hvis **E** vises i indikatoren, skal der trykkes vedvarende på sensorfeltet for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

 **Kundeservice**

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal reparerer. 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
<b>Smeltning af chokolade</b>						
Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nej
<b>Opvarmning og varmholdning af linsegryderet</b>						
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
<b>Tilberedning af bechamelsauce</b>						
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	Fade og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning	
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
<b>Tilberedning af mælkeris</b>						
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
<b>Mælkeris, tilberedt uden låg</b> 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
<b>Tilberedning af ris*</b>						
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
<b>Steg af svinemørbrad</b>						
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
<b>Tilberedning af pandekager**</b>						
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
<b>Fritering af dybfrosne pommes frites</b>						
Mængde: 2 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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001379181

981025(01)