



BOSCH

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



Induktionskogesektion

PXE...D...

[da] Betjeningsvejledning

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	2
2	Forhindring af materielle skader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	5
4	Egnede gryder og pander.....	5
5	Lær apparatet at kende.....	7
6	Generel betjening.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode	10
9	Tidsfunktioner	11
10	PowerBoost	12
11	PanBoost.....	12
12	Varmholdningsfunktion.....	12
13	Assist.....	13
14	Trådløs kogesensor.....	16
15	Børnesikring.....	18
16	Aftørringssikring.....	19
17	Individuel sikkerhedsslukning	19
18	Grundindstillinger	19
19	Test af gryder/pander	20
20	Rengøring og pleje.....	21
21	Afhjælpning af fejl.....	21
22	Bortskaffelse	23
23	Kundeservice	23
24	Prøveretter.....	23

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

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

Anvend ikke apparatet:

- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.

Når kogesensorfunktionen anvendes, så indstil kogezonen, som gryden med temperatursensoren står på.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10.

Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

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

1.4 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- ▶ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▶ Opbevar aldrig genstande på kogezonen. Apparatet bliver varmt.
- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

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

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

Madvarer kan antændes.

- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

- ▶ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen. Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▶ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 23*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

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

Den trådløse temperatursensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer.

- ▶ Tag sensoren af gryden, og opbevar den på afstand af 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 kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Den trådløse temperatursensor er magnetisk og kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til det magnetiske betjeningselement.
- ▶ Læg aldrig betjeningselementet i en lomme i tøjet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

2 Forhindring af materielle skader

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

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

Skade	Årsag	Anvisning
Ridser	Salt, sukker eller sand.	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
Skader på apparatet!	Gryder eller pander med frosttemperatur.	Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.
Skader på gryder/ pander eller på apparatet	Tilberedning uden indhold.	Sæt eller opvarm aldrig gryder eller pander uden indhold på en varm kogezone.
Glasskader	Smeltet materiale på varme kogezone, eller varme grydelåg, som lægges på glasset.	Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen.
Overophedning	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.

BEMÆRK!

Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.

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

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

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

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezoneens diameter.

Tip Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

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

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.

- Der forbruges unødigt meget energi, hvis videre-kogningstrinnet er for højt.

Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktdokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezoneens størrelse. Sæt gryden eller pan-

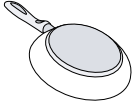

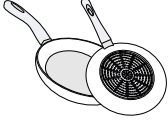
den på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

For at gryder og pander skal blive registreret korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.

Funktionen Test af gryder/pander kan bruges til kontrol af, om den pågældende gryde eller pande er egnet.

Der findes flere oplysninger om dette i → "Test af gryder/pander", Side 20.

4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

Gryder og pander	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferrromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
Velegnet	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt.
 	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Dette reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden reduceres. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt kun utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egnet	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

Bemærkninger

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

5 Lær apparatet at kende

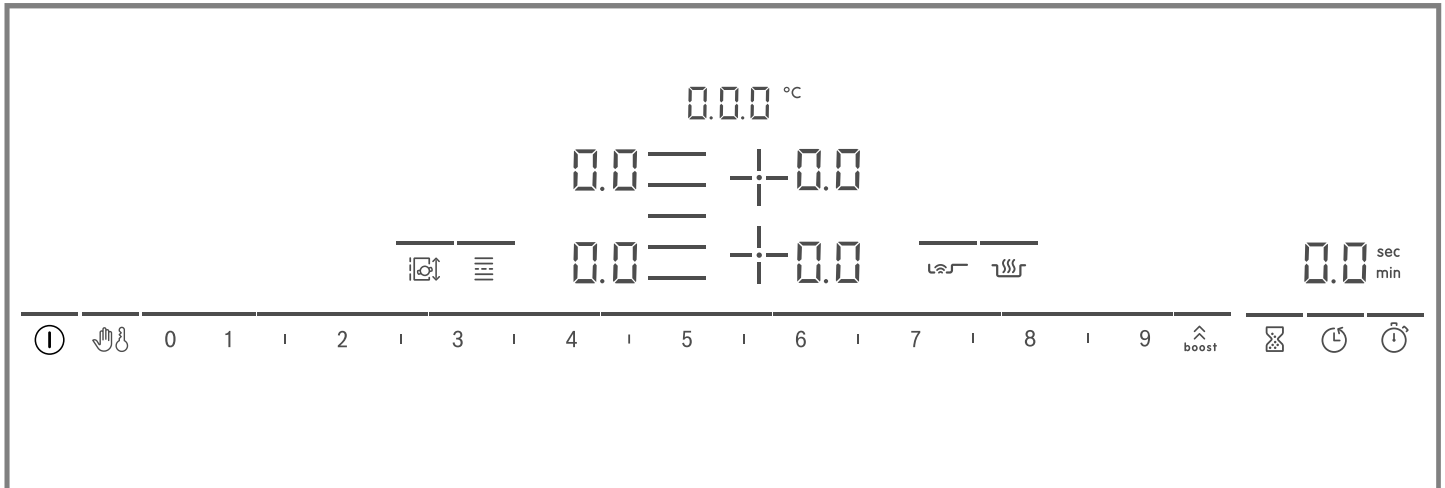
5.1 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og

stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

5.2 Betjeningsfelt

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



Bemærkninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

Touch-taster

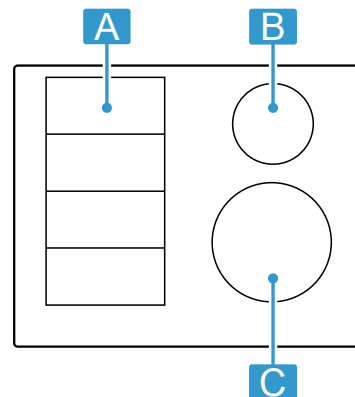
Når kogesektionen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

Sensor	Funktion
ⓘ	Hovedafbryder
☞	Aftørringssikring
👤	Børnesikring
0 1 2 3...	Indstillingsområde
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Minutur
🕒	Sluknings-timer
🕒	Count-up timer
🔥	Varmholdningsfunktion
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Valg af kogezone

Afhængig af kogesektionens status lyser indikatorerne for kogezoneerne og de forskellige aktiverede og tilgængelige funktioner også.

5.3 Kogezonernes fordeling



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



Område	Højeste kogetrin	
A ☰☰☰	Effekttrin 9	2.200 W
	PowerBoost	3.700 W
A ☰	Effekttrin 9	3.300 W
	PowerBoost	3.700 W
B Ø 14,5 cm	Effekttrin 9	1.400 W
	PowerBoost	2.200 W
C Ø 21 cm	Effekttrin 9	2.200 W
	PowerBoost	3.700 W



5.4 Kogezone

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

Område	Kogezonetype
	FlexZone → "FlexInduction", Side 9
	Enkelt kogezone



5.5 Restvarmeindikator

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

Indikator	Betydning
	Kogezonen er meget varm.
	Kogezonen er varm.

6 Generel betjening


6.1 Tænde for kogesektionen

- ▶ Berør .
Der lyder et signal. Symbolerne for kogezonerne og de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. Ved siden af kogezonerne lyser .
- ✓ Kogesektionen er klar til brug.

ReStart

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



6.2 Slukning af kogesektion

- ▶ Berør , til indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezoner er slukket.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.

6.3 Indstilling af effekttrin for kogezonerne

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

1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone.
- ✓ Indikatoren  lyser kraftigere.

6.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered kun madvarerne så længe som nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.


2. Vælg det ønskede effekttrin i indstillingsområdet.
- ✓ Effekttrinnet er indstillet.

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

QuickStart



- ▶ Når der sættes en gryde eller pande på kogesektionen, inden den tændes, bliver gryden eller panden registreret, når kogesektionen tændes, og den pågældende kogezone bliver automatisk valgt. Vælg effekttrinnet indenfor de næste 20 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.



Ændring af effekttrin eller slukning af kogezone

1. Vælg kogezonen.
2. Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet, eller indstil til .
- ✓ Kogezonens kogetrin ændres, eller kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i
→ "Energibesparelse", Side 5

Gode råd om madlavning

Tabellen viser, hvilket effekttrin () der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden ( min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

		 min
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-

Opvarmning og varmholdning

¹ Uden låg

² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	☰☰☰	⌚ min
Sammenkogte retter, f.eks. linsegyde	1.5 - 2	-
Mælk ¹	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser ¹	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelkløbe ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris ²	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
SuppeSuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch ²	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt¹		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10

¹ Uden låg

² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	☰☰☰	⌚ min
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	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 og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	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
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis¹		
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 eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

¹ Uden låg

² Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

7 FlexInduction

Med den fleksible kogezone er det muligt at placere gryder og pander frit uanset deres form eller størrelse. 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.

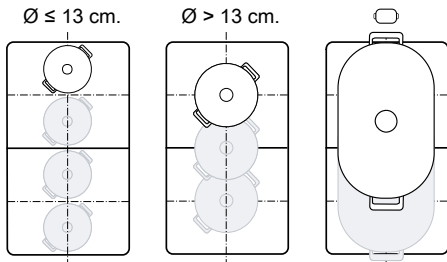
7.1 Placering af gryder / pander

Den fleksible kogezone kan konfigureres på to måder, alt efter hvilken gryde eller pande der anvendes. Placer gryder / pander centreret på kogezone, som vist på billedet, for at opnå en god varmeregistrering og varmefordeling.

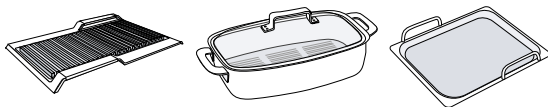
Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:



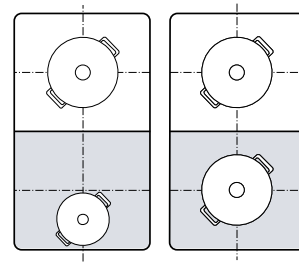
- Anbefalede aflange gryder / pander



Som to adskilte kogezone

Anbefales til madlavning med to gryder eller pander.

Den forreste og den bagerste zone kan anvendes uafhængigt af hinanden, hvor der i så fald kan indstilles forskellige effektrin for hver zone.



7.2 FlexInduction forbind

Som standard er den fleksible kogezone konfigureret som to adskilte kogezone. Tænd for følgende funktion for at forbinde kogezoneerne:

- Vælg den ene af de to kogezoneer.
 - Tryk på
- Indikatoren lyser. Kogezonen er forbundet.

Bemærkninger

- Standardindstillingen for den fleksible kogezone kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 19
- Hvis gryden eller panden på en aktiv kogezone løftes eller flyttes, startes en automatisk søgning. Alle gryder eller pander, som bliver fundet indenfor kogezonen under denne søgning, bliver opvarmet med det forinden indstillede effektrin.

7.3 FlexInduction afbryd

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

8 MoveMode

Med denne funktion kan effektrinnet for en gryde eller pander ændres bare ved at flytte den frem eller tilbage på den fleksible kogezone. Hertil bliver zonen underopdelt i tre områder med forskellige effektrin.

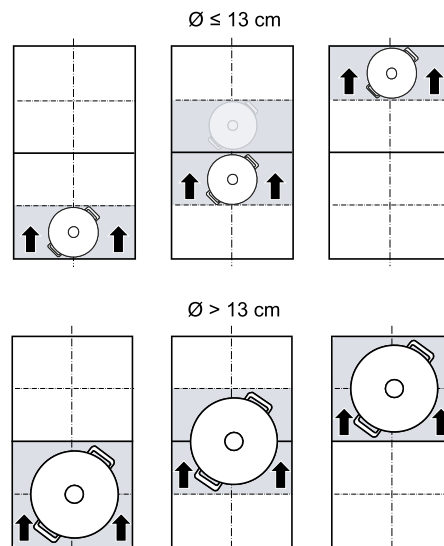
8.1 Placering og flytning af gryder / pander

Anvend kun én gryde eller pander. Kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pander samt af dens størrelse og placering.

Hvert kogeområde har et forindstillet effektrin:



- Forreste område = kogetrin 9
- Mellemste område = kogetrin 5
- Bageste område = kogetrin 1.5

Standardindstillingen for de forindstillede effektrin kan ændres. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 19.



8.2 Aktivering af MoveMode



Krav: Sæt kun én gryde eller pande på en fleksibel zone.

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible zone.
 2. Tryk på .
- ✓ Effekttrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser i kogezone-indikatoren ved siden af .

- ✓ Funktionen er aktiveret.

Bemærk: Områdernes effekttrin kan ændres under madlavningen.

8.3 Deaktivering af MoveMode

- ▶ Berør .
- ✓ Indikatoren ved siden af  slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

9 Tidsfunktioner




Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- Count-up timer

9.1 Sluknings-timer

Det giver mulighed for programmering af en tilberedningstid for en eller flere kogezone. Kogezonen slukkes automatisk, når tiden er gået.



Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effekttrin.
 2. Tryk på .
- ✓ Indikatoren  for kogezonen lyser.
3. Indstil tiden i indstillingsområdet.
 - Ved indstilling af en tilberedningstid på under 10 minutter skal 0 altid berøres, inden den ønskede værdi vælges.
 4. Bekræft med .
- ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
 ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezonen, og der lyder et signal.

Bemærkninger

- Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, og PerfectFry Sensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.
- Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, og PerfectCook Sensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.

Sluknings-timer ændring eller deaktivering



1. Vælg kogezonen, og berør .
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller ved at indstille til .

3. Bekræft med .



9.2 Minutur

Minuturet kan aktiveres med en tid fra 0 til 99 minutter. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Det slukker ikke automatisk for kogezonerne.

Aktivering af Minutur

1. Berør .
 2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.
 3. Bekræft med .
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.
 ✓ Når tiden er gået, lyder der et signal, og displayet blinker.

MinuturÆndre eller deaktivere

1. Berør .
2. Den indstillede tid slettes ved at ændre tilberedningstiden i indstillingsområdet eller ved at indstille til .
3. Bekræft med .



9.3 Count-up timer

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


Aktivering af Count-up timer

- ▶ Berør .
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

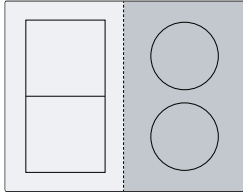
Deaktivering af Count-up timer

1. Berør . Stopuret standser. Timer-indikatorerne lyser igen.
2. Berør . Indikatorerne slukkes.



10 PowerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin .

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.






10.1 Aktivering af PowerBoost

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på . Indikatoren  lyser.

✓ Funktionen er nu aktiveret.

Bemærk: Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.


10.2 Deaktivering af PowerBoost

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på . Indikatoren  slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin .

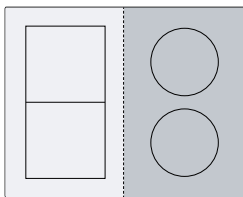
✓ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

11 PanBoost

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med .

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.





11.1 Anbefalinger for brug

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

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




11.2 Aktivering af PanBoost

1. Vælg kogezone.
2. Tryk let på  to gange.  lyser.

✓ Funktionen er nu aktiveret.

Bemærk: Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.

11.3 Deaktivering af PanBoost

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på .  slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin .



✓ Funktionen er deaktiveret.

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

12 Varmholdningsfunktion



Denne funktion kan bruges til smeltning af chokolade eller smør og til varmholdning af retter.

12.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg den ønskede kogezone.
2. Berør symbolet  indenfor de næste 10 sekunder.  lyser.

✓ Funktionen er nu aktiveret.

12.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg kogezone.
2. Tryk let på .  slukkes.

✓ Funktionen er deaktiveret.


13 Assist

Madlavningsassistenten sikrer, at madlavningen kan udføres enkelt og let med optimalt resultat. Når den ønskede temperatur er valgt, måler sensorerne under glaskeramikken kontinuerligt grydens eller pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.

Fordele






- Når den valgte temperatur er nået, holdes den automatisk konstant, hvilket sparer energi.
- Olie eller fedt bliver ikke overophedet, og retterne koger ikke over.

13.1 PerfectFry Sensor

Velegnet til tilberedning eller reducere af saucer, pandekager eller til stegning af æg i smør, til stegning af grøntsager eller steaks til den ønskede tilberedningsgrad, mens temperaturen holdes under kontrol. Funktionen er tilgængelig for alle kogezone, der er markeret med .

Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	120 °C	Tilberedning og reducere af saucer, stegning af grøntsager	
2	140 °C	Bruning i olivenolie eller smør	
3	160 °C	Stegning af fisk og grove madvarer	
4	180 °C	Fritering af panerede, frosne eller grillede madvarer	
5	215 °C	Højtemperaturs grill og grillplade	

Anbefalede gryder / pander

Til denne funktion er der blevet udviklet specielle gryder / pander, som giver optimale resultater.




Gryder / pander	Anbefalet kogezone
Pande Ø 15 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 19 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 21 cm	Enkelt kogezone
Teppanyaki 	FlexZone
Grill 	FlexZone

De anbefalede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen www.bosch-home.com.

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


Aktivering af PerfectFry Sensor

1. Sæt en tom gryde/pande på kogezone.



2. Berør , og vælg derefter kogezone.
3. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.
 - ✓ Funktionen starter.  blinker, til den indstillede måltemperatur er nået.
 - ✓ Når måltemperaturen er nået, lyder der et signal, og  holder op med at blinke.
4. Læg stegefedtet og derefter madvarerne på stegepanden.

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

























Deaktivering af PerfectFry Sensor

- ▶ Vælg kogezone, og berør .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

Gode råd om madlavning med PerfectFry Sensor

Efterfølgende tabel viser det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter. Temperatur  og tilberedningstid  min afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

-  Stegepande
-  Teppanyaki
-  Grillplade

	Gryder og pander		 min
Kød			
Schnitzel		4	6-10
Schnitzel, paneret		4	6-10
Filet		4	6-10
Koteletter		3	10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm tyk		5	6-8
Steak, medium, 3 cm tyk		5	8-12
Steak, well done, 3 cm tyk		4	8-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk		5	10-15
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk		5	20-30
Fjerkræbryst, 2 cm tykt		3	10-20
Bacon		2	5-8
Hakket kød		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk		3	6-15
Frikadeller, 2 cm tykke		3	10-20
Pølser		3	8-20
Chorizo, fersk pølse		3	10-20
Spid, kebab		3	10-20
Gyros		4	7-12
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet		4	10-20
Fiskefilet, paneret		4	10-20
Fisk, stegt, hel		3	10-20

	Gryder og pander	⌘	⌚ min
Ansjoser		4	6-12
Rejer, krebs		4	4-8
Blæksprutte, sepia		4	6-12
Retter med æg			
Spejlæg stegt i smør		2	2-6
Spejlæg		4	2-6
Røræg		2	4-9
Omelet		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Grøntsager			
Stegte kartofler		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Kartoffelpuffer		5	2-4
Løg, stegt hvidløg		2	2-10
Løgringe		3	5-10
Squash, auberginer, peberfrugt		2	4-12
Grønne asparges		3	4-15
Svampe		4	10-15
Grøntsager, dampet i olie		1	10-20
Grøntsager i tempuradej		4	5-10
Dybfrostprodukter			
Kyllingenuggets		4	10-15
Fiskepinde		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Panderetter		3	6-10
Forårsruller		4	10-30
Postejer, kroketter		5	3-8
Saucer			
Tomatsauce		1	25-35
Bechamelsauce		1	10-20
Ostesauce		1	10-20
Sød sauce		1	15-25
Sauce, reduceret		1	25-35
Flere			
Stegt ost		3	7-10
CROUTONER		3	6-10
Ristet brød		4	4-8
Tør-færdigretter		1	5-10
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede		4	3-15
Popcorn		5	3-4

13.2 PerfectCook Sensor

Denne funktion kan bruges til opvarmning, tilberedning, simrekogning, kogning, kogning med trykkoger eller fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer. For at kunne bruge disse funktioner skal den trådløse kogesensor anvendes.

Med den trådløse kogesensor er disse funktioner tilgængelige med normale gryder og pander på alle kogezoner.

Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	70 °C	Opvarmning og varmeholdning	
2	90 °C	Tilberedning	
3	100 °C	Opkogning	
4	120 °C	Tilberedning i trykkoger	
5	180 °C	Fritering	

Tips PerfectCook Sensor

- Den trådløse kogesensor måler temperaturen i væsken med den silikonebund, som er anbragt på beholderen. For at opnå en korrekt måling skal silikonebunden være fuldstændigt dækket af væsken.
- Den trådløse sensors ramme og silikonebunden, der er anbragt på gryden, skal være helt tørre, inden madlavningen kan påbegyndes.
- Fjern ikke den trådløse kogesensor fra gryden under den igangværende tilberedning. Fjern kogesensoren med forsigtighed efter tilberedningen, for sensoren kan være meget varm.
- Brug et låg for at spare på energien.
- Placer gryden, så den trådløse kogesensor vender ud mod siden af kogesektionen.
- For at forhindre overophedning må den trådløse sensor aldrig vende mod en anden varm gryde.

Aktivering af PerfectCook Sensor

Krav: Forbind den trådløse kogesensor.

- Anbring den trådløse kogesensor på gryden.
- Sæt en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
- Vælg den kogezone, hvor gryden med den trådløse kogesensor befinder sig. Tryk derefter på midten af den trådløse kogesensor.
 - I betjeningsfeltet lyser
- Vælg det ønskede temperaturtrin for retten, der skal koges.
 - Funktionen er aktiveret.
 - blinker, indtil vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for at lægge retten i. Der lyder et signal, og temperatursymbolet holder op med at blinke.
- Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i. Læg låg på under tilberedningen.

Deaktivering af PerfectCook Sensor

- Vælg kogezonen.

2. Indstil til 00 i indstillingsområdet.

✓ Funktionerne er deaktiveret.

Bemærk: Vent ca. 10 sekunder for at aktivere koge-funktionerne igen.

Gode råd om madlavning med PerfectCook Sensor

Efterfølgende tabel indeholder det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter. Temperatur °C og tilberedningstid \ominus min afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

Opvarmning og varmholdning

	°C	\ominus min
Opvarmning af gullasch	70	10-20
Opvarme glögg	70	5-15

Simrekogning

	°C	\ominus min
Kød		
Pølser	90	10-20

Fisk

Dampet fisk	90	15-20
-------------	----	-------

Retter med æg

Pocherede æg	90	2-5
--------------	----	-----

Kartofler

Kartoffelkløbe	90	30-40
----------------	----	-------

Pasta og kornprodukter

Ris	90	25-35
Parboiled ris	90	25-35
Fuldkornsrís	90	45-55
Ris, Basmati, thailandsk	90	8-12
Vilde ris	90	20-30
Polenta	90	3-8
Semuljegrød	90	5-10

Suppe

Pulver-cremesuppe	90	10-15
-------------------	----	-------

Desserter

Mælkeris	90	40-50
Havregrød	90	10-15
Chokoladebudding	90	3-5

Flere

Mælk	90	3-10
------	----	------

Opkogning

	°C	\ominus min
Kød		
Frikadelle	100	20-30
Kylling	100	60-90
Kalvekød	100	60-90

Retter med æg

Kogte æg	100	5-10
----------	-----	------

Grøntsager og bælgfrugter

Broccoli	100	10-20
----------	-----	-------

	°C	\ominus min
Blomkål	100	10-20
Rosenkål	100	30-40
Grønne bønner	100	15-30
Kikærter	100	60-90
Ærter	100	15-20
Brune linser	100	45-60

Kartofler

Gnocchi	100	3-6
Kartofler, kogte	100	30-45
Søde kartofler	100	30-45

Pasta og kornprodukter

Pasta af durumhvede	100	7-10
Ferske dejretter, pasta	100	3-5
Fuldkornspasta	100	7-10
Pasta af durumhvede, fyldt	100	15-20
Fersk pasta, fyldt	100	5-8
Quinoa	100	10-12

Suppe

Hjemmelavet bouillon	100	60-90
Pulversuppe	100	5-10

Desserter

Kompot	100	15-25
--------	-----	-------

Dybfrostprodukter

Grønne bønner	100	15-30
---------------	-----	-------

Tilberedning i trykkoger

	°C	\ominus min
Kød		
Kylling	120	15-25
Kalvekød	120	15-25

Grøntsager og bælgfrugter

Grøntsager	120	3-6
Kikærter	120	25-35
Brune linser	120	10-20
Bønner	120	25-35

Kartofler

Kartofler	120	10-20
Søde kartofler	120	10-20

Pasta og kornprodukter

Ris	120	6-8
Fuldkornsrís	120	12-18

Suppe

Hjemmelavet bouillon	120	20-30
----------------------	-----	-------

Fritering i meget olie

Læg låg på under opvarmningen af olien, og tag det af under stegningen af retterne.

	°C	\ominus min
Kød		
Kyllingestykker	180	10-15
Frikadelle	180	10-15


	⌘ °C	⌚ min
Fisk		
Fisk i øldej, paneret	180	10-15
Grøntsager og bælgfrugter		
Grøntsager i øldej, paneret	180	4-8
Champignoner, paneret eller i øldej	180	4-8
Desserter		
Berliner, donuts	180	5-10
Dybfrostprodukter		
Pommes frites	180	4-8

13.3 Trådløs kogesensor

For at anvende PerfectCook Sensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor. Der kan købes en trådløs kogesensor hos kundeservice, i vores online shop eller hos en forhandler www.bosch-home.com.


Forbinde trådløs kogesensor

Den trådløse kogesensor forbindes med kogetoppen på følgende måde:

- Vælg grundindstillingen **4**. Grundindstillinger → Side 19
✓ - lyser.
- Vælg den kogezone, hvis indikator lyser. Der lyder et signal.  blinker.
- Tryk kort på midten af den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder.
 - Efter nogle få sekunder vises resultatet af kogesensorens forbindelse med betjeningsfeltet i kogezonevisningen.

Resultat	
	Fejlfri forbindelse PerfectCook Sensor er tilgængelig.
	Fejlagtig forbindelse Kommunikationsfejl ▪ Gentag forbindelsesproceduren. Kontakt kundeservice  , hvis problemet fortsætter.

Resultat

- | | | |
|---|-----------------------|--|
|  | Fejlagtig forbindelse | Kommunikationsfejl
▪ Bluetooth-kommunikationsfejl. Gentag forbindelsesproceduren.
▪ Der er ikke trykket på midten af den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder efter valget af kogezone. Gentag forbindelsesproceduren.
▪ Batteriet i den trådløse kogesensor er brugt op. Udskift batteriet, nulstil den trådløse kogesensor, og udfør forbindelsesproceduren igen. |
|---|-----------------------|--|

Nulstilling af trådløs kogesensor

- Tryk på midten af den trådløse kogesensor i ca. 8 - 10 sekunder.
✓ I løbet af denne proces lyser LED-indikatoren på den trådløse kogesensor tre gange.
✓ Nulstillingen begynder tredje gang, LED'en lyser.
- Tryk ikke længere på midten af den trådløse kogesensor.
✓ Så snart LED'en slukkes, er den trådløse kogesensor nulstillet.
- Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

Indstilling af kogepunkt

Vands kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Gør følgende:

Vælg grundindstillingen **4**. Grundindstillinger → Side 19

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

¹ Grundindstilling

Bemærk: Temperaturen på 3/100 °C er tilstrækkelig for at koge effektivt, der kan vælges et lavere trin for at koge mere intensivt.

14 Trådløs kogesensor

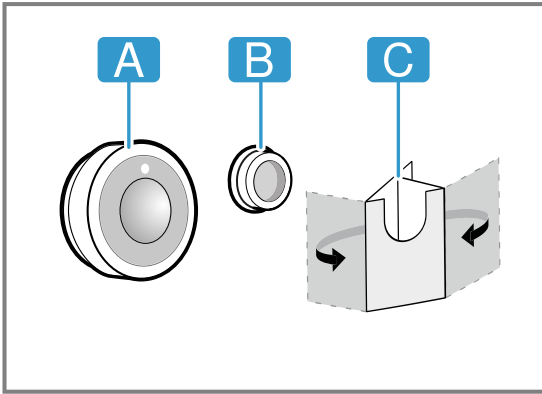
For at anvende PerfectCook Sensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor. Der kan købes en trådløs kogesensor hos kundeservice, i vores online shop eller hos en forhandler www.bosch-home.com.

14.1 Leveringsomfang

Kontroller efter udpakningen alle dele for transport-skader, og om leveringen er fuldstændig.

- **A** Trådløs kogesensor
- **B** Silikone-patch

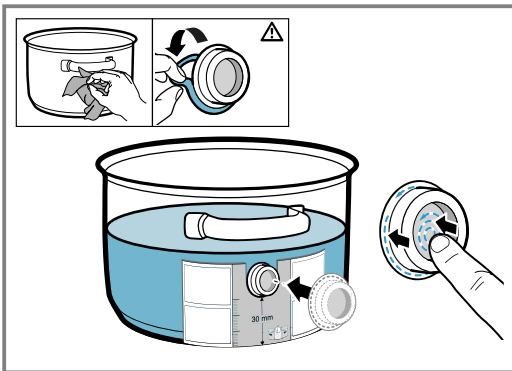
- **C** Skabelon



14.2 Anbringelse af silikone-patches

Silikone-patchen fikserer kogesensoren på gryden. Anbringelse af silikone-patch på gryden:

1. Påklæbningsstedet på gryden/panden skal være fedtfrit. Rengør gryden/panden, 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 medfølgende skabelon.



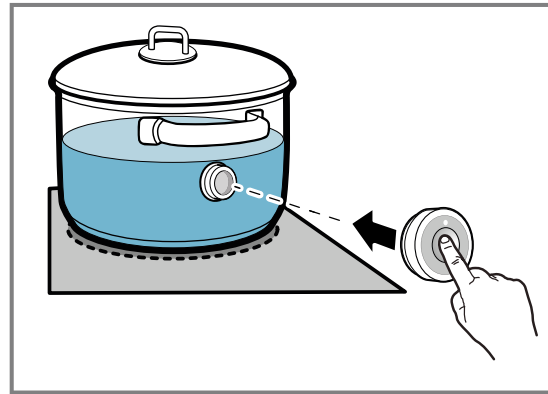
3. Tryk hele silikone-patchens flade fast til på gryden, også på midten af den.
4. Lad limen tørre i en time. I dette tidsrum må gryden ikke anvendes eller vaskes op.

Bemærk: Hvis silikone-patchen løsner sig, skal der klæbes en ny på. Der kan købes sæt med fem silikone-patches hos forhandleren, hos vores kundeservice og på vores officielle website www.bosch-home.com med angivelse af artikelnummer 17007119.

Alle slags klæbestoffer nedbrydes med tiden, når de opbevares. For at undgå dette skal silikonebunden lægges på beholderen med det samme.

14.3 Anbringelse af den trådløse kogesensor

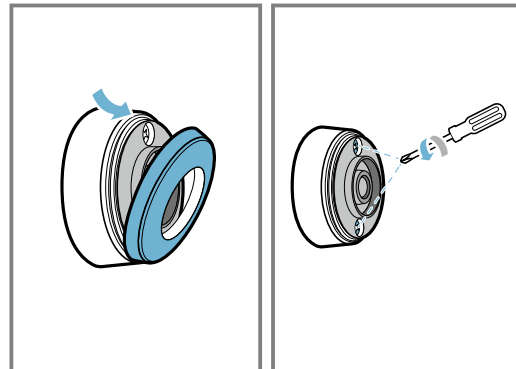
1. Sørg for, at silikone-patchen er helt tør, inden kogesensoren placeres.
2. Placer kogesensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



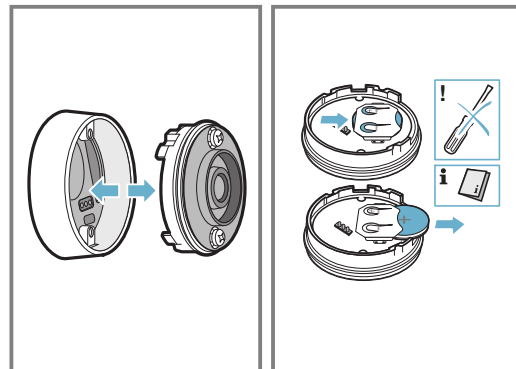
14.4 Udskiftning af batteri

Hvis LED'en på den trådløse kogesensor ikke begynder at lyse, når der trykkes på den, er batteriet brugt op. Udskiftning af batteri:

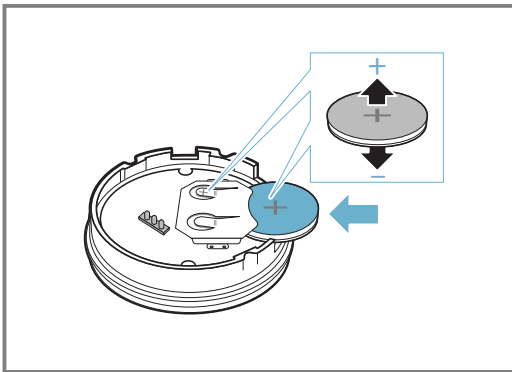
1. Træk silikoneafdækningen af underdelen af kogesensorens kabinet, og skru de to skruer ud med en skruetrækker.



2. Åbn kogesensorens dæksel, og tag batteriet ud af soklen.

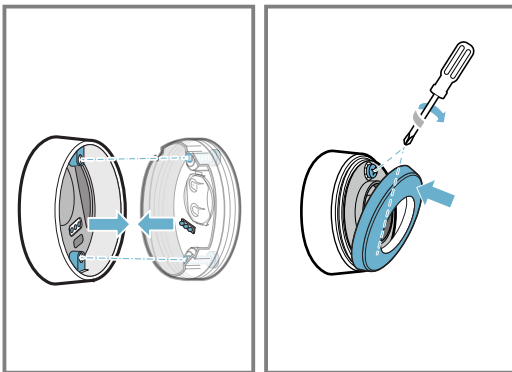


3. Sæt et nyt batteri i, og følg markeringen for batteripoler. Anvend kun kvalitetsbatterier af typen CR2032.



Bemærk: Der må ikke anvendes genstande af metal til fjernelse af batteriet. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.

4. Luk batterirummet i kogesensoren. Udsparingerne til skrueerne på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinetets underdel. Skru skrueerne fast med en skruetrækker, og sæt silikoneafdækningen på underdelen af kogesensorens kabinet.



14.5 Rengøring

Kogesensor

Rengør med en fugtig klud. Den må ikke sættes i opvaskemaskinen eller gøres våd.

Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den på et sikkert og rent sted med god afstand til varmekilder.

Silikone-patch

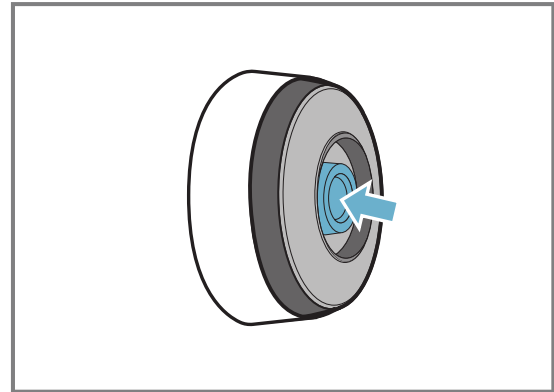
Rengør og tør den, før kogesensoren anbringes. Eget til opvaskemaskine.

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

Den trådløse kogesensorens skueglas

Hold skueglasset rent og tørt. Gør følgende:

1. Fjern regelmæssigt tilsmudsninger og fedtstænk.
2. Brug en klud eller en vatpind og et vinduespudsemiddel til rengøringen.



Bemærkninger

- Brug ikke hårde eller ru objekter, som svinebørster, skuresvampe eller skuremidler til rengøring af kogesektionen.
- Rør ikke ved den trådløse kogesensor med fingrene for ikke at tilsmudse eller ridse den.

14.6 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs kogesensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU. Der findes en udførlig overensstemmelseserklæring iht. direktiv RED på www.bosch-home.com på produktsiden for apparatet under punktet Ekstra dokumenter. Logoerne og mærket Bluetooth® er registrerede varemærker og er Bluetooth SIGs ejendom, og enhver form for anvendelse af disse mærker af BSH Hausgeräte GmbH sker under licens. Alle andre mærker og handelsnavne er de pågældende firmaers ejendom.

15 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Med børnesikringen kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.

15.1 Aktivering af Børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

1. Tryk på ①.
2. Berør ① i 4 sekunder.
 - ✓ Indikatoren ① lyser i 10 sekunder.
 - ✓ Kogesektionen er låst.

15.2 Deaktivering af Børnesikring

1. Tryk på ①.
2. Berør ① i 4 sekunder.
 - ✓ Låsningen er deaktiveret.

15.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.

Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 19.

16 Aftørringssikring

Muliggør, at betjeningsfeltet låses under rengøring, så indstillinger ikke utilsigtet bliver ændret. Låsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen.

16.1 Aktivering af Aftørringssikring

- ▶ Tryk på . Der lyder et advarselssignal, og lyser.
- ✓ Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Der lyder et signal 5 sekunder før slukningen.

16.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Berør .
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op.

17 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser **FB** og slukkes. Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effekttrin.

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.

18 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

18.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
c 1	Børnesikring	0 - Manuel. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler	0 - Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 - Kun fejlsignal er aktiveret. 2 - Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 - Alle lydsignaler er aktiveret ¹ .
c 3	Visning af energiforbrug Viser det samlede energiforbrug mellem kogepladen til og fra i kWh. Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.	0 - Deaktiveret. ¹ 1 - Aktiveret.
c 4	Vælg indstilling svarende til højden over havets overflade:	1-2 - Reduktion. 3 - Grundindstilling. 4-9 - Forøgelse.
c 5	Automatisk frakobling af kogezoner.	00 - slukket. ¹ 01-99 - Minutter frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-slut	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt (se typeskilt). Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises _ , og det er ikke muligt at vælge et højere effekttrin.	0 - Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt ¹ . 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3.5 - 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.

¹ Fabriksindstilling

Indikator	Indstilling	Værdi
c 11	MoveMode Giver mulighed for ændring af de forindstillede effektrin for de tre kogeområder i den fleksible kogezone. Vælg en af de to kogezone, indstil det ønskede effektrin i indstillingsområdet, og berør for at bekræfte det nye effektrin og vælge det nye effektrin.	9 - Forindstillet effektrin for den forreste kogezone. 5 - Forindstillet effektrin for den mellemste kogezone. 1.5 - Forindstillet effektrin for den bagerste kogezone.
c 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
c 13	FlexInduction Ændring af FlexZonens startmodus.	0 - Som to uafhængige kogezone. ¹ 1 - Som én sammenhængende kogezone.
c 14	Forbind den trådløse kogesensor med kogesektionen.	0 - Fejlfri forbindelse. 1 - Fejl i forbindelse pga. en overførselsfejl. 2 - Fejl i forbindelse pga. en fejl i kogesensoren.
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger ¹ . 1 - Fabriksindstillinger.

¹ Fabriksindstilling

18.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- Berør for tænde kogesektionen.
- Berør indenfor de næste 10 sekunder i 4 sekunder.

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	
Fabrikationsnummer	
Fabrikationsnummer 1	
Fabrikationsnummer 2	

- De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

- Berør for at åbne grundindstillingerne.
✓ c 1 og 0 lyser som forindstilling.
- Berør gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
- Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
- Berør i 4 sekunder.
✓ Indstillingerne er gemt.

18.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

- Berør .
- Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

19 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen. Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres. Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til størrelsen af den kogezone, der anvendes. Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → Side 19

19.1 Udførelse af Test af gryder/pander

Den fleksible kogezone er indstillet som én kogezone, der kun kontrollerer én gryde eller pande.

- Sæt en gryde eller pande med stuetemperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
- Åbn grundindstillingerne, og vælg c 12.

- Berør indstillingsområdet. I kogezoneerne blinker indikatoren —.
✓ Testen udføres.
✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

19.2 Kontroller resultat

I følgende tabel ses, hvad resultatet betyder for kogeprocessens hastighed og kvalitet.

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

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion.

20 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

20.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen www.bosch-home.com.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

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

Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

20.2 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brug, så madrester ikke brænder fast.

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

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.

Tips

- Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.
- Hvis man sørger for at holde gryde- og pandebunde rene, bevares kogesektionens overflade i god stand.

20.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Hvis der er snavs eller pletter på kogesektionens ramme efter brugen, skal den rengøres.

Bemærk: Brug ikke en glasskraber.

1. Rengør kogesektionens ramme med varmt opvask vand og en blød klud. Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

21 Afhjælpning af fejl

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

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

21.1 Advarsler

Bemærkninger

- Tryk vedvarende på sensoren for den pågældende kogezone, hvis E vises i indikatorerne, og aflæs 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.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

21.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Ingen indikator lyser.	<p>Strømforsyningen er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt. <p>Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen. <p>Fejl i elektronikken</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	<p>Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	<p>Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezoneer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
<i>F5</i> + effekttrin og lyd-signal	<p>Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lydssignal	<p>Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
<i>F1/F6</i>	<p>Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F8</i>	<p>Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuel sikkerhedsslukning er blevet aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, så kogezonen kan indstilles igen.
<i>E8202</i>	<p>Kogesensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vent, til kogesensoren er tilstrækkeligt afkølet, og aktiver funktionen.
<i>E8203</i>	<p>Kogesensoren er overophedet, og alle kogezoneer er blevet slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezoneer og varmekilder. Tænd for kogezoneerne.
<i>E8204</i>	<p>Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 17
<i>E8205</i>	<p>Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktiver funktionen, og aktiver den igen.
<i>E8206</i>	<p>Kogesensoren er beskadiget/defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt teknisk kundeservice.
Indikatoren for den trådløse kogesensor lyser ikke.	<p>Den trådløse kogesensor reagerer ikke, og indikatoren lyser ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 17. ▶ Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Forbinde trådløs kogesensor", Side 16. ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Indikatoren på sensoren blinker to gange.	<p>Kogesensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 17.
Indikatoren på sensoren blinker tre gange.	<p>Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Forbinde trådløs kogesensor", Side 16.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
E 9000/E9010	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▶ Kontakt elseskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
dE	Demotilstand er aktiveret. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

21.3 Apparatets normale driftslyde

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

22 Bortskaffelse

22.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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



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

23 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

23.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → *Side 19*.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

24 Prøveretter

Denne anbefalede indstillinger henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette testen af vores apparater. Disse tests blev udført med vores gryde- og pande sæt

til induktionskogesektioner. Om ønsket kan disse tilbehørs-sæt efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop.

24.1 Smeltning af overtrækschokolade

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

- Gryde Ø 16 cm uden låg
 - Tilberedning: Effekttrin 1.5

24.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550

Starttemperatur 20 °C

Opvarmning uden omrøring

- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 450 g
 - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
 - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effekttrin 9
 - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

24.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

F.eks. diameter af linser 5-7 mm, starttemperatur 20 °C

Omrøring efter 1 min. opvarmning

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

24.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 7 °C

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

Tilberedning af bechamelsauce

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

24.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
2. Indstil det anbefalede effekttrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.

Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.

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

24.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C

1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.

2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.

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

24.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550

Vandtemperatur: 20 °C

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

24.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

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

24.9 Tilberedning af pandekager

Opskrift iht. DIN EN 60350-2

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

24.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001688400 (020901)

da