



BOSCH



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

Hob

PXV9..D...

[da] Brugsanvisning
[no] Bruksveilednin

Kogesektion
Kokesone

3
37



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 21	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

 Brugsbetingelser	4	 Stegesensorik	19
 Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Fordele ved stegning	19
 Årsager til skader	6	Pander til stegesensoren	19
Oversigt	6	Temperaturtrin	20
 Miljøbeskyttelse	7	Tabel	20
Råd om energibesparelse	7	Teppan Yaki og Grill til FlexZonen.	23
Miljøvenlig bortskaffelse	7	Indstilling	25
 Madlavning med induktion	7	 Børnesikring	25
Fordele ved madlavning med induktion	7	Aktivere/deaktivere børnesikring	25
Kogegrej	7	Permanent børnesikring	25
 Lær apparatet at kende	9	 Aftørringssikring	26
Betjenings panel	9	 Automatisk sikkerhedsafbrydelse	26
Kogezonerne	10	 Grundindstillinger	27
Restvarmeindikator	10	Sådan åbnes grundindstillingerne:	28
 Betjening af maskinen	11	 Visning af energiforbrug	29
Tænde og slukke kogetoppen	11	 Test af gryder/pander	29
Indstille kogezone	11	 PowerManager	30
Gåde råd om tilberedning	11	 Rengøring	30
 Flex zone	14	Kogesektion	30
Anbefalinger for brug af kogegrej	14	Kogetoppens ramme	30
Som to uafhængige kogezoner	14	 Hyppe stillede spørgsmål og svar (FAQ)	31
Som en enkelt kogezone	14	 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	33
 Move-funktion	15	 Kundeservice	34
Aktivere	15	E-nummer og FD-nummer:	34
Deaktivere	15	 Prøveretter	35
 Tidsfunktioner	16		
Programmere tilberedningstiden	16		
Minuturet	16		
Stopur-funktion	17		
 PowerBoost-funktion	17		
Aktivere	17		
Deaktivere	17		
 ShortBoost funktion	18		
Gode råd om anvendelsen	18		
Aktivere	18		
Deaktivere	18		
 Varmholdningsfunktion	18		
Aktivere	18		
Deaktivere	18		

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

Brugsbetingelser

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

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

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 opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

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

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 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!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

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

Miljøbeskyttelse

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

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.

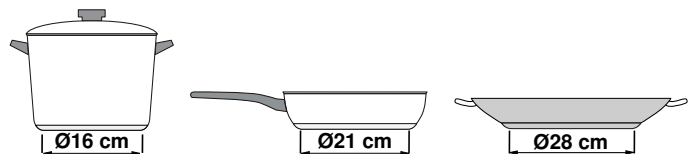
Kogegrej

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".

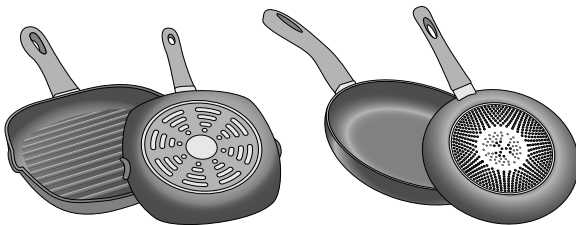


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- 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 pande ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegrej

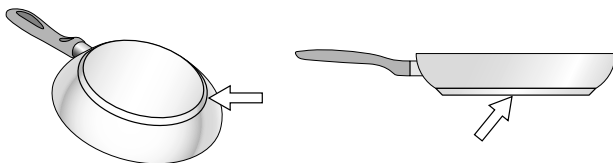
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

Registrering af gryder og pander

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

Automatisk registrering ved dobbelte og tredobbelte kogezoner

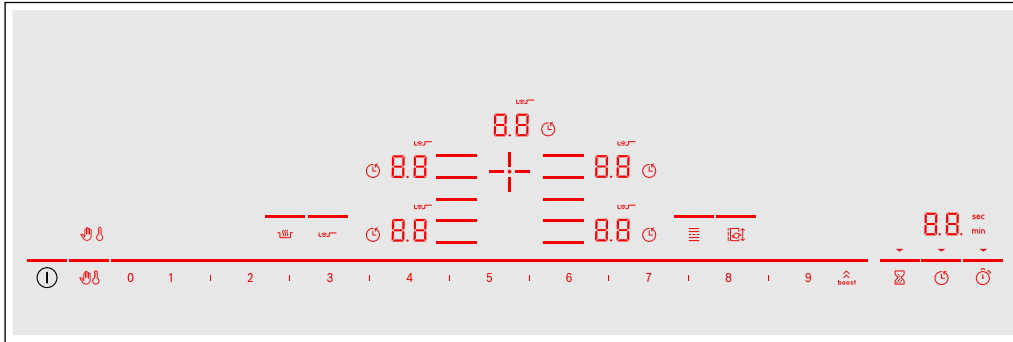
Disse kogezoner kan registrere gryder og pander med forskellig størrelse. Afhængigt af materialet og af grydens eller pandens egenskaber tilpasser kogezonen sig automatisk ved at aktivere en enkelt, dobbelt eller tredobbelt kogezone, så den afgivne effekt sørger for, at resultatet af madlavningen bliver perfekt.













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
	Varmholdnings-funktion
	Stegesensor
	Fleksibel kogezone
	Move-funktion
	Minutur
	Indstilling af tilberedningstid
	Stop-/æggeur-funktion

Indikatorer	
0.0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
00	Timer-funktion
	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
	Børnesikring
	Indstilling af tilberedningstid
min / sec	Timer-indikatorer
b.	PowerBoost-funktion
Pb.	ShortBoost-funktion
	Stegesensor
Lo	Varmholdning

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

Kogezoner		
☐ / ○	Enkelt kogezone	Anvend gryder og pander med en passende størrelse.
◎	Tredobbelt kogezone	Kogezonen aktiveres automatisk, når der anvendes en gryde eller pande, hvis bund svarer til størrelsen af den yderste zone (◎ eller ◎).
☐	Fleksibel kogezone	Se kapitlet → "Flex 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**.

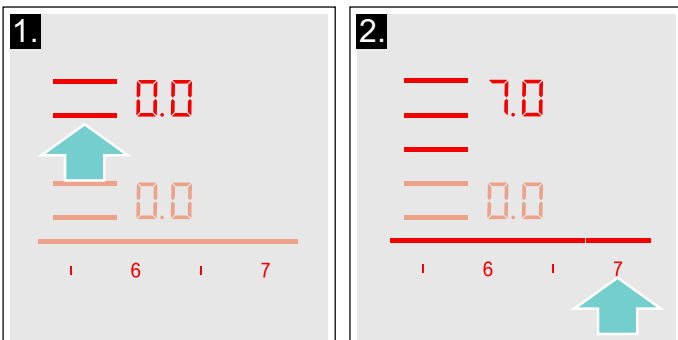
Anvisninger

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

Slukke kogezone

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

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registreret, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet. Hvis du 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.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
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
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60

* Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
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
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6-7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6-7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		

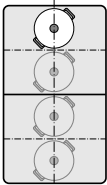
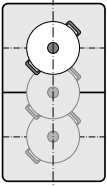
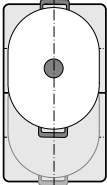
Flex zone

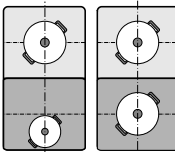
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

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.

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

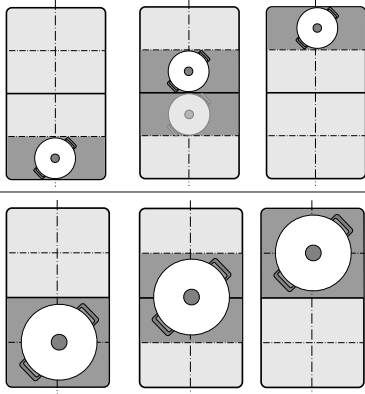
- Hvis kogetoppen slukkes og senere tændes igen, bliver den fleksible kogezone omstillet til to uafhængige kogezone igen.
- Der findes oplysninger om, hvordan konfigurationsindstillingen for den fleksible zone ændres i kapitlet → "Grundindstillinger".

Move-funktion

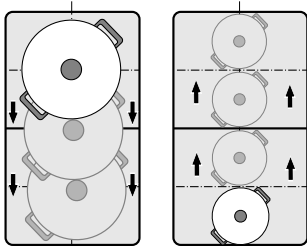
Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

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.

Tidsfunktioner





Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

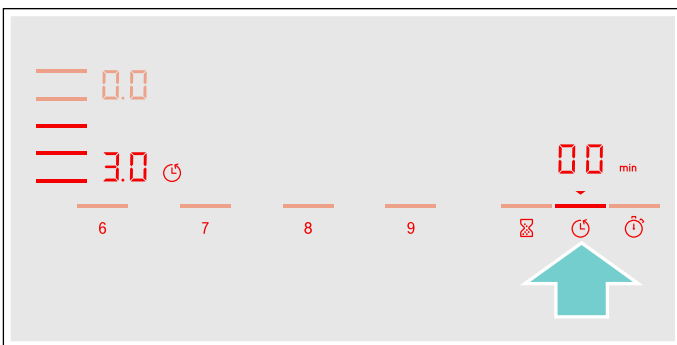
- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Programmere tilberedningstiden

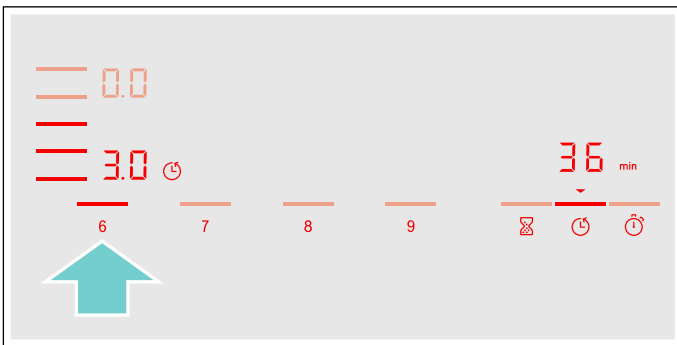
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.


Indstilling:

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

Ændre eller slette tid

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet .


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

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

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

I Timer-indikatoren blinker  og indikatoren .

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

Anvisninger





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

Minuturet

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


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

Indstilling

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



Ændre eller slette tid

Berør symbolet .

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

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

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




Indikatorerne slukkes efter berøring af symbolet .

Stopur-funktion

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


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


Aktivere

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

Tiden begynder at tælle ned.


Deaktivere

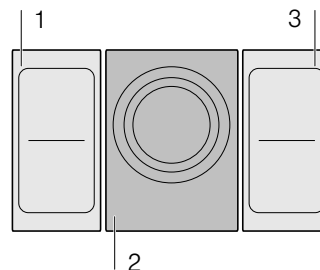
En berøring af symbolet  sætter stopur-funktionen på pause. Timer-indikatorerne lyser igen.

Når symbolet  berøres igen, slukkes indikatorerne.

Funktionen er deaktiveret.



PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin . Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).






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

Aktivere

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

Deaktivere

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

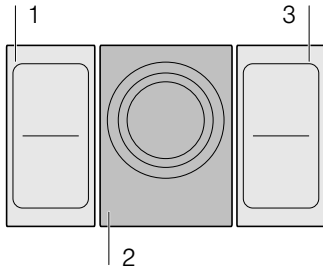
Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

ShortBoost funktion

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

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

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




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.

Stegesensorik

Denne funktion medvirker til at holde den egnede pandetemperatur under stegning.

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for Stegefunktionen.

Fordele ved stegning

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at bibeholde temperaturen. På den måde spares der energi, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegefunktion meddeler, hvornår temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olie og derefter levnedsmidler.

Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænkelåg til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend egnet olie eller fedt til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, ekstra jomfruolivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsigt under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver stegesensoren ikke aktiveret korrekt.

Pander til stegesensoren

Der findes pander, som er specielt egnede til stegesensoren. Dette ekstra tilbehør kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv altid det pågældende referencenummer.

- HEZ390210, pande med en diameter på 15 cm.
- HEZ390220, pande med en diameter på 19 cm.
- HEZ390230, pande med en diameter på 21 cm.
- HEZ390250, pande med en diameter på 28 cm. Kun anbefalet til brug på den tredobbelte 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 en slip-let-belægning, så madvarerne kan steges med meget lidt fedtstof.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Vær opmærksom på, at pandebundens diameter skal svare til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.
- På den fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering. Se kapitlet → "Flex zone".
- Andre pander kan blive overophedet. Temperaturen kan indstilles sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til
1 meget lavt	Tilberedning og reducere 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.

Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

Forvarm den tomme pande, tilsæt olien og retten efter lydsignalet.

	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel ¹	4	6 - 10
Schnitzel, paneret ¹	4	6 - 10
Filet ²	4	6 - 10
Koteletter ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹	4	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ²	5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ²	5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹	3	10 - 20
Småkød ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Bacon ¹	2	5 - 8
Hakket kød ³	4	6 - 10
Hamburgers (tykkelse 1,5 cm) ¹	3	6 - 15
Frikadeller (tykkelse 2 cm) ¹	3	10 - 20
Fyldte frikadeller ¹	3	10 - 20
Forkogte stegepølser ¹	3	8 - 20
Rå stegepølser ¹	3	8 - 20

¹ Vend flere gange.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnlige.

⁴ Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

⁵ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁶ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.

⁷ Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Fisk		
Fiskefilet, naturel ¹	4	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹	3	10 - 20
Rejer ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Fisk, stegt, hel ¹	3	10 - 20
Retter med æg		
Spejlæg med smør ⁴	2	2 - 6
Spejlæg med olie ²	4	2 - 6
Røræg ³	2	4 - 9
Omelet ⁵	2	3 - 6
Pandekager ⁵	5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁵	3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁵	3	10 - 15
Grøntsager og bælgfrugter		
Hvidløg ³	2	2 - 10
Stegte løg klare ³	2	2 - 10
Ristede løg ³	3	5 - 10
Squash ¹	3	4 - 12
Auberginer ¹	3	4 - 12
Peberfrugter ¹	3	4 - 15
Stegning af grønne asparges ¹	3	4 - 15
Svampe ³	4	10 - 15
Dampning af grøntsager i olie ³	1	10 - 20
Glasering af grøntsager ³	3	6 - 10
Kartofler		
Stegte kartofler af pillekartofler ³	5	6 - 12
Stegte kartofler af rå kartofler ³	4	15 - 25
Kartoffelpuffer ⁵	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti ⁴	2	50 - 55
Glaserede kartofler ³	3	10 - 15

¹ Vend flere gange.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnlige.

⁴ Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

⁵ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁶ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.

⁷ Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Saucer		
Tomatsauce med grøntsager ³	1	25 - 35
Bechamelsauce ³	1	10 - 20
Ostesauce ³	1	10 - 20
Reducering af sauce ³	1	25 - 35
Søde saucer ³	1	15 - 25
Dybfrostprodukter		
Schnitzel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Fjerkræbryst ¹	4	10 - 30
Chicken nuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Fiskefilet, naturel ¹	3	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹	3	10 - 20
Fiskepinde ¹	4	8 - 12
Stegning af pommes frites ³	5	4 - 6
Panderetter ³	3	6 - 10
Forårsruller ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Andet		
Camembert ¹	3	7 - 10
Croutoner ³	3	6 - 10
Tør-færdigretter ⁶	1	5 - 10
Ristning af mandler ⁷	4	3 - 15
Ristning af nødder ⁷	4	3 - 15
Ristning af pinjekerner ⁷	4	3 - 15

¹ Vend flere gange.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnlgt.

⁴ Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

⁵ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁶ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.

⁷ Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

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

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






























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

³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

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

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

⁶ Læg madvarerne på efter lydssignalet.

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

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

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

³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.



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

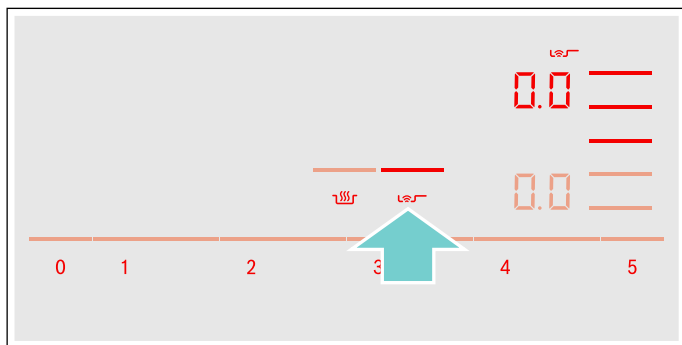
⁵ Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

⁶ Læg madvarerne på efter lydsignalet.

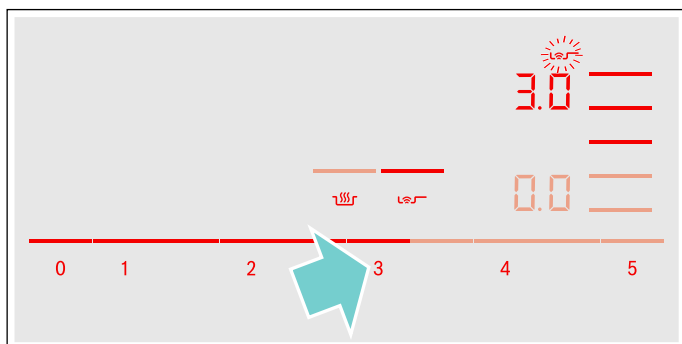
Indstilling

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.



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.
- Rengøringslåsningsen 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	Børnesikring 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	Vise energiforbrug 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstid 00 Deaktiveret.* 0 1:59 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydssignal for Timer-funktion 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt. 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	Ændre forindstillede effektrin til Move-funktionen -9 Forindstillet effektrin for det forreste kogeområde. -5 Forindstillet effektrin for det midterste kogeområde. -1. Forindstillet effektrin for det bageste kogeområde.
c 12	Gryder og pander og kontrol af egnethed 0 Ikke egnet 1 Ikke optimal 2 Velegnet

c 13	Konfigurere aktivering af den fleksible kogezone
0	Som to uafhængige kogezone.*
1	Som én sammenhængende kogezone.
c 0	Nulstille til standardindstillinger
0	Individuelle indstillinger.*
1	Nulstille til fabriksindstillinger.


*Fabriksindstilling
**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

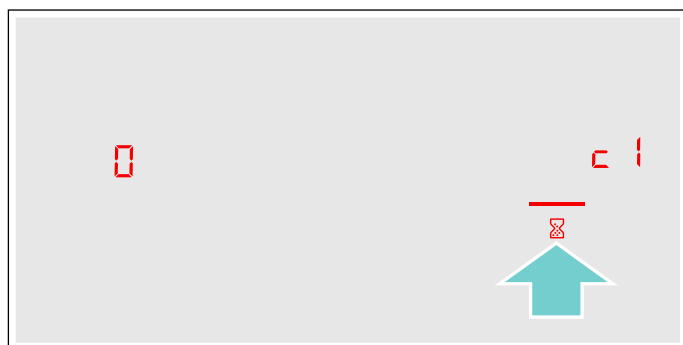
Sådan åbnes grundindstillingerne:


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"

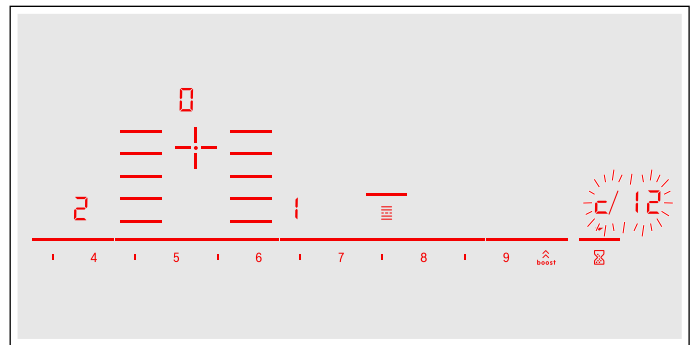
Test af gryder/pander

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. Fyld en gryde med ca. 200 ml vand, og sæt den på midten af den kogezone, hvis diameter passer bedst til grydens bund.
2. Åbn Grundindstillingerne, og vælg indstillingen **2**.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatorerne blinker **—**. Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af kvalitets- og hastighedskontrollen for tilberedning i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

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

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger


- 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 stegesensoren ikke aktiveres?

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

Der findes flere oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*PowerManager*" på side 30

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 kogezoner anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

Ventilatorlyd:

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

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

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

Hvorfor opvarmes kogezoneen ikke, og hvorfor blinker kogetrinet?

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

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

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

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 kapitlet → "*Madlavning med induktion*", → "*Flex zone*" og → "*Move-funktion*".

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 kapitlet → "*Madlavning med induktion*", → "*Flex zone*" og → "*Move-funktion*".

Hvordan aktiveres de dobbelte og tre-dobbelte kogezoneer?

Disse kogezoneer kan registrere gryder og pander med forskellige størrelser. Afhængigt af materialet og af grydens eller pandens egenskaber tilpasser kogezoneen sig automatisk ved at aktivere en enkelt, dobbelt eller tredobbelt kogezone, så der afgives en effekt svarende til den anvendte gryde- eller pande.

Mest velegnet er gryder eller pander, hvis størrelse så vidt muligt passer til kogezoneen, og hvor hele bunden er ferromagnetisk. Der findes oplysninger om hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

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

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

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

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
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, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezone-indikatorerne	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Madlavningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet
E9000 E90 10	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
U400	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er korrekt iht. strømtegningen.
dE	Demo-modus er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogetoppen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demo-modus er deaktiveret.

Sæt ikke varme gryder 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 repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer:

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

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

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

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

Prøveretter

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

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

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

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

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

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

Innholdsfortegnelse

 Forskriftsmessig bruk	38	 Stekesensor	53
 Viktige sikkerhetsanvisninger	39	Fordelene når du steker	53
 Årsaker til skader	40	Panner til stekesensoren	53
Oversikt	40	Temperaturtrinn	54
 Miljøvern	41	Tabell	54
Råd om energibesparelse	41	Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen	57
Miljøvennlig håndtering	41	Slik stiller du inn	59
 Koking med induksjon	41	 Barnesikring	59
Fordeler med matlaging med induksjon	41	Aktivere og deaktivere barnesikring	59
Kokekar	41	Permanent barnesikring	59
 Bli kjent med apparatet	43	 Vaskebeskyttelse	60
Bryterpanelet	43	 Automatisk sikkerhetsutkobling	60
Kokesonene	44	 Grunninnstillinger	61
Restvarmeindikator	44	Slik kommer du til grunninnstillingene:	62
 Betjening av apparatet	45	 Energibruksindikasjon	63
Slå koketoppen på og av	45	 Test av kokekar	63
Innstilling av kokesone	45	 Strømstyring	64
Anbefalinger for tilberedning	45	 Rengjøring	64
 Flex-soner	48	Koketopp	64
Råd for bruk av kar	48	Platetopp	64
Som to uavhengige kokesoner	48	 Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	65
Som en eneste hel kokesone	48	 Hva kan du gjøre ved feil?	67
 Move-funksjon	49	 Kundeservice	68
Aktivere	49	E-nummer og FD-nummer	68
Deaktivere	49	 Testretter	69
 Tidsfunksjoner	50		
Programmering av tilberedningstid	50		
Varseluret	50		
Stoppeklokkefunksjon	51		
 PowerBoost-funksjon	51		
Aktivere	51		
Deaktivere	51		
 ShortBoost-funksjon	52		
Anbefalinger ved bruk	52		
Aktivere	52		
Deaktivere	52		
 Varmefunksjon	52		
Aktivere	52		
Deaktivere	52		

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

Bruk kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF fra 20. juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Advarsel – Fare for forbrenning!!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for svikt!

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden. Dersom det finnes en skuff under platetoppen, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. De kan suges inn og skade ventilatoren eller forringe kjøleeffekten. Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

Advarsel – Fare for skader!

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

Råd om energibesparelse

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

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

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

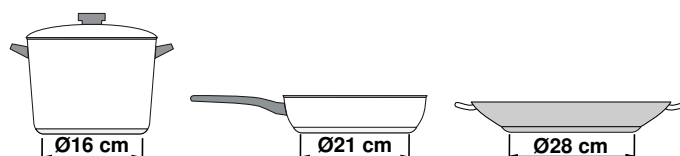
Kokekar

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

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

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

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

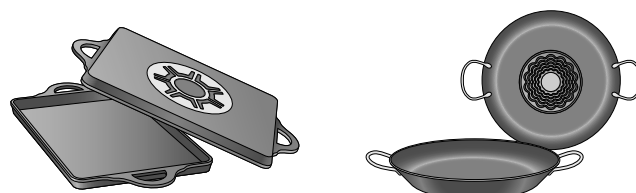


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".

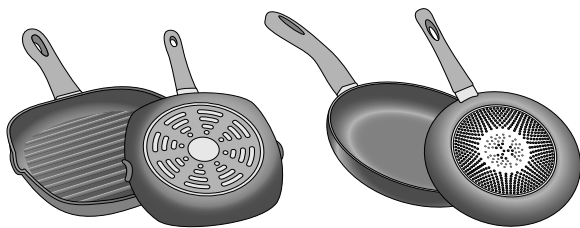


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

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



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



Uegnedde kokekar

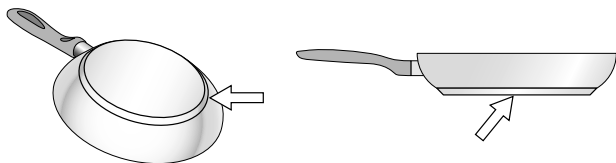
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

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

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Kokekarsensor

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

Automatisk registrering ved to- eller trekrets-kokesoner

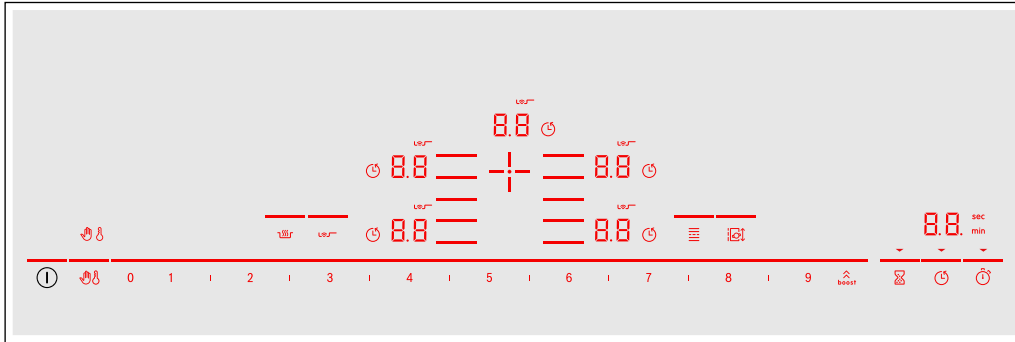
Disse kokesonene kan registrere kokekar i forskjellig størrelse. Avhengig av materiale og kokekarets egenskaper tilpasser kokesonen seg automatisk gjennom aktiveringen av en-, to- eller trekrets-kokesone og overfører effekten som trengs for å oppnå gode kokeresultater.













Bli kjent med apparatet


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

Merk: . Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

Bryterpanelet



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

Visninger	
0.0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme
00	Tidsur-funksjon
	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring
	Barnesikring
	Innstilling av tilberedningstiden
min / sec	Tidsurindikatorer
b.	PowerBoost-funksjon
Pb.	ShortBoost-funksjon
	Stekesensor
Lo	Varmholding

Betjeningsfelt

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

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Betjeningsfeltenes tilsvarende symboler lyser opp avhengig av tilgjengelighet. Indikatorene til kokesonene eller de valgte funksjonene lyser opp.
- Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan redusere funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

Kokesoner		
☐ / ○	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse
◎	Trekrets-kokesone	Kokesonen kobles automatisk inn hvis det brukes et kokekar med bunn som tilsvarer størrelsen på den ytre sonen (◎ eller ◎).
☰	Fleksibel kokesone	Se kapittel → "Flex-soner"

Bruk kun kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnitt → "Koking med induksjon".

Restvarmeindikator

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

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

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

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



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


Betjening av apparatet

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

Slå koketoppen på og av

Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

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

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

Merknader

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

Innstilling av kokesone

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

Koketrinn **1** = laveste effekt.

Koketrinn **9** = høyeste effekt.




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

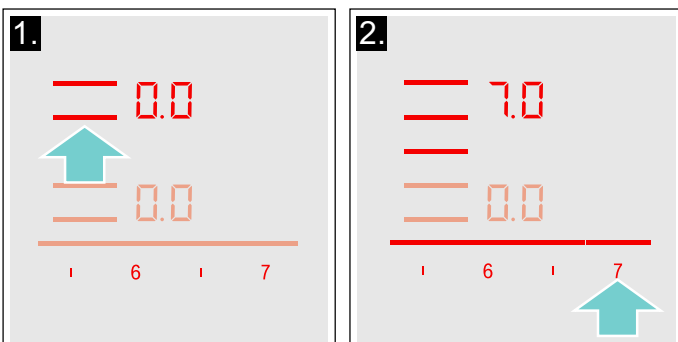
Merknader

- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støytvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

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




Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

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

Slå av kokesonen

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

Merknader

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

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

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

Koketabell

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

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetball*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Koking i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60

* Uten lokk

** Snu flere ganger

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

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

Flex-sone

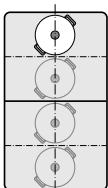
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

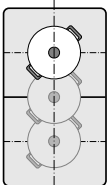
Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

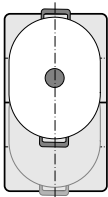
Som en eneste kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm
Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.

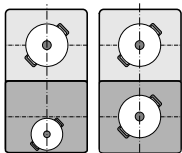


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

Som to uavhengige kokesoner



De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre. Still inn ønsket koketrinn for hver kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.


Aktivere

Se kapittel → "Betjening av apparatet"

Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

Koble sammen de to kokesonene


1. Sett på kokekar. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og still inn koketrinn.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren lyser. Koketrinnet vises i displayet til den nedre kokesonen.

Den fleksible kokesonen er aktivert.

Endre koketrinn


Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og endre koketrinn i innstillingsområdet.

Legge til et nytt kokekar

Sett det nye kokekaret på ovnen, velg en av kokesonene eller fleksibel kokesone, og trykk så to ganger på symbolet . Den nye kokekaret registreres, og det tidligere valgte koketrinnet beholdes.

Merk: Hvis kokekaret forskyves eller løftes fra den kokesonen som brukes, starter koketoppen et automatisk søk og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

Koble fra hverandre de to kokesonene

Velg en av de to kokesonene for den fleksible kokesonen og berør symbolet .

Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Merknader

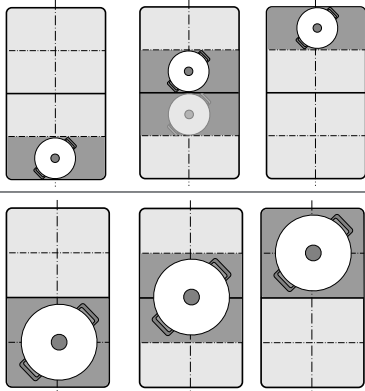
- Hvis kokesonen slås av og senere på igjen, tilbakestilles den fleksible kokesonen til to uavhengige kokesoner igjen.
- For å endre konfigurasjonsinnstillingen for den fleksible sonen kan du slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

Move-funksjon

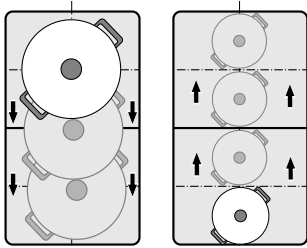
Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

Bruk kun ett kokekar. Størrelsen på kokeområdet avhenger av det kokekaret du bruker, og riktig plassering av kokekaret.

Kokeområder



Dermed kan kokekaret flyttes til et annet kokeområde med et annet koketrinn under kokingen:



Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre område = koketrinn **9**

Midtre område = koketrinn **5**



Bakre område = koketrinn **1.5**

De forhåndsinnstilte koketrinnene kan endres uavhengig av hverandre. Hvordan du endrer disse, kan du lese i kapittel → "Grunninnstillinger".

Merknader

- Dersom det registreres mer enn ett kokekar på den fleksible kokesonen, deaktiveres funksjonen.
- Dersom kokekaret forskyves eller løftes innenfor den fleksible kokesonen, starter koketoppen et automatisk søk og koketrinnet for det området hvor kokekaret registreres, stilles inn.
- Mer informasjon om størrelse på og plassering av kokekar finner du i kapittel → "Flex- sone"

Aktiver

1. Velg en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren ved siden av symbolet  lyser. Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone. Koketrinnet for det området kokekaret står på, lyser i kokesonedisplayet.

Funksjonen er aktivert.



Endre koketrinn

Du kan endre koketrinn for de enkelte kokeområdene under kokingen. Sett kokekaret på kokeområdet og endre koketrinn i innstillingsområdet.


Merknader

- Det er bare koketrinnet for området som kokekaret befinner seg på, som endres.
- Dersom funksjonen deaktiveres, tilbakestilles koketrinnene for de tre kokeområdene til de forhåndsinnstilte verdiene.

Deaktivere

Trykk på symbolet . Indikatoren ved siden av symbolet  slukker.

Funksjonen ble deaktivert.

Merk: Når et av kokeområdene settes på , deaktiveres funksjonen i løpet av få sekunder.

Tidsfunksjoner





Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

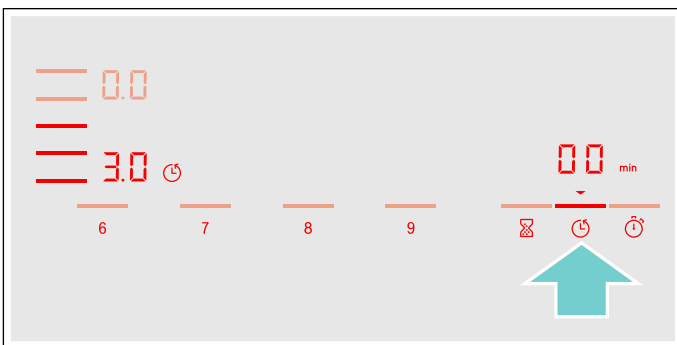
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

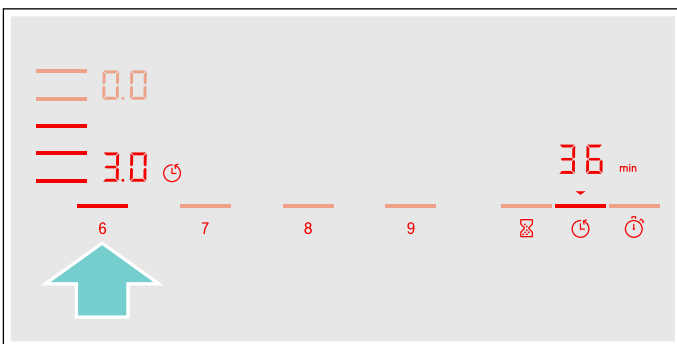
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.


Slik stiller du inn:

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Trykk på symbolet . I timerdisplayet lyser symbolet  og indikasjonen . I displayet for kokesonen lyser .



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



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

Tilberedningstiden begynner å telles ned.


Merknader


- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre. Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet → "Grunninnstillinger"
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.
- Dersom funksjonen Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for alle de tre kokesonene.


Stekesensor

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



Endre eller slette tid

Velg kokesone og trykk på symbolet .


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

Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du valgt.

Når tiden er telt ned

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

I tidsurindikasjonen blinker  og indikatoren .

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

Merknader




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

Varseluret


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


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


Slik stiller du inn

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



Endre eller slette tid

Trykk på symbolet .

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

Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du valgt.

Når tiden er telt ned

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




Når du har trykt på symbolet , slukker indikatorene.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.


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


Aktivere

Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren .

Tiden begynner å telles ned.


Deaktivere

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

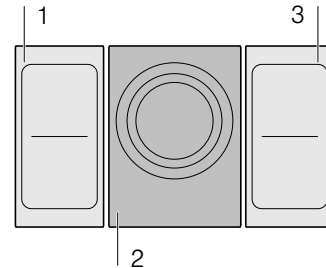
Trykker du på symbolet  en gang til, slukker indikatorene.

Funksjonen er deaktivert.

PowerBoost-funksjon



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

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






Merk: I fleksi-området kan powerboost-funksjonen også aktiveres hvis den fleksible kokesonen brukes som eneste kokesone.

Aktivere

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

Deaktivere

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

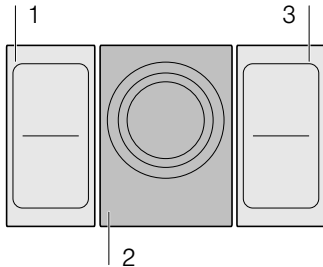
Merk: Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

ShortBoost-funksjon

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

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

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





Merk: Shortboost-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.


Anbefalinger ved bruk

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

Aktivere

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

Deaktivere



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

Merk: Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.



Varmefunksjon

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

Aktivere

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

Deaktivere

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

Stekesensor

Med denne funksjonen kan du steke samtidig som egnet pannetemperatur opprettholdes.

Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekefunksjon.

Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når dette er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du energi og oljen eller fettene blir ikke for varmt.
- Stekefunksjonen melder i fra om når den tomme pannen har perfekt temperatur for å tilsette olje og deretter når matvaren kan legges inn.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som er egnet for steking. Still inn på temparturtrinn 1 eller 2 dersom du bruker smør, margarin, olivenolje native extra eller svinefett.
- La aldri en tom panne stå og varmes opp uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

Panner til stekesensoren

Det finnes spesielle panner som er egnet for stekesensoren. Dette tilbehøret, som er ekstrautstyr, kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller hos teknisk kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

- HEZ390210 panne med diameter på 15 cm.
- HEZ390220 Panne med diameter på 19 cm.
- HEZ390230 Panne med diameter på 21 cm.
- HEZ390250 Panne med diameter på 28 cm. Anbefales kun til trekretskokesonen.
- HEZ390512 Teppanyaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.
- HEZ390522 Stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.

Pannene er non-stick-belagt slik at du kan steke med lite olje.

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokeplaten.
- På den fleksible kokesonen er det mulighet for at stekesensoren ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel → "Flex- sone".
- Andre panner kan bli overopphetet. Temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
1 Svært lavt	Tilberedning og innkoking av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin.
2 Lavt	Steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.
3 Middels-lavt	Steking av fisk og tykke, stekte retter, som karbonader og pølser.
4 Middels-høyt	Steking av biff, gjennomstekt, panerte dypfryste produkter, tynne stekevarer, f.eks. snitsel, strimlet kjøtt og grønnsaker.
5 Høyt	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff, rå eller medium, potetlapper og stekte poteter.

Tabell

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

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

Forvarm den tomme pannen, tilsett olje og matvare etter signaltonen.

	Temperaturtrinn	Total steketid fra signaltone (min)
Kjøtt		
Snitsel, naturell ¹	4	6 - 10
Snitsel, panert ¹	4	6 - 10
Filet ²	4	6 - 10
Koteletter ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wienersnitsel ¹	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tykk) ²	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) ²	5	8 - 12
Biff, gjennomstekt (3 cm tykk) ¹	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹	3	10 - 20
Svinekjøtt ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Bacon ¹	2	5 - 8
Kjøttdeig ³	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm tykk) ¹	3	6 - 15
Karbonader (2 cm tykke) ¹	3	10 - 20
Fylte karbonader ¹	3	10 - 20
Kokte pølser ¹	3	8 - 20
Rå grillpølser ¹	3	8 - 20

¹ Snu flere ganger.

² Ha i olje og mat etter signaltonen.

³ Rør jevnlig.

⁴ Ha i smør og mat etter signaltonen.

⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁶ Tilsett vannet etter signaltonen. Ha i maten så snart vannet har kokt opp.

⁷ Ha i olje og mat etter signaltonen.

	Temperaturtrinn	Total steketid fra signaltone (min)
Fisk		
Fiskefilet, naturell ¹	4	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹	3	10 - 20
Reker ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Stekt fisk, hel ¹	3	10 - 20
Eggeretter		
Speilegg i smør ⁴	2	2 - 6
Speilegg i olje ²	4	2 - 6
Eggerøre ³	2	4 - 9
Omelett ⁵	2	3 - 6
Pannekaker ⁵	5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁵	3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁵	3	10 - 15
Grønnsaker og belfrukter		
Hvitløk ³	2	2 - 10
Løk, surre blank ³	2	2 - 10
Sprøstekt løk ³	3	5 - 10
Squash ¹	3	4 - 12
Auberginer ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Steke grønn asparges ¹	3	4 - 15
Sopp ³	4	10 - 15
Surre grønnsaker i olje ³	1	10 - 20
Glaserte grønnsaker ³	3	6 - 10
Poteter		
Stekte poteter av kokte poteter ³	5	6 - 12
Stekte poteter av rå poteter ³	4	15 - 25
Potetkaker ⁵	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker) ⁴	2	50 - 55
Glaserte poteter ³	3	10 - 15

¹ Snu flere ganger.

² Ha i olje og mat etter signaltone.

³ Rør jevnlig.

⁴ Ha i smør og mat etter signaltone.

⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁶ Tilsett vannet etter signaltone. Ha i maten så snart vannet har kokt opp.

⁷ Ha i olje og mat etter signaltone.

	Temperaturtrinn	Total steketid fra signaltone (min)
Sauser		
Tomatsaus med grønnsaker ³	1	25 - 35
Hvit saus ³	1	10 - 20
Ostesaus ³	1	10 - 20
Koke inn saus ³	1	25 - 35
Søte sauser ³	1	15 - 25
Dypfryste produkter		
Snitsel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Fjærkrebryst ¹	4	10 - 30
Kyllingnuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Fiskefilet, naturell ¹	3	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹	3	10 - 20
Fiskepinner ¹	4	8 - 12
Steke pommes frites ³	5	4 - 6
Panneretter ³	3	6 - 10
Vårruller ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Annet		
Camembert ¹	3	7 - 10
Krutonger ³	3	6 - 10
Tørre ferdigretter ⁶	1	5 - 10
Riste mandler ⁷	4	3 - 15
Riste nøtter ⁷	4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁷	4	3 - 15

¹ Snu flere ganger.

² Ha i olje og mat etter signaltone.

³ Rør jevnlig.

⁴ Ha i smør og mat etter signaltone.

⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁶ Tilsett vannet etter signaltone. Ha i maten så snart vannet har kokt opp.

⁷ Ha i olje og mat etter signaltone.

Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

Grill

































Grill tilpasser seg Flex-sonen. Du kan tilberede store og små mengder kjøtt, fisk, ferske grønnsaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Rilleformen sørger for at rettene tar til seg mindre fett. Den enkle håndteringen gjør det mulig å grille retter slik at de ser ut og smaker som om de var blitt tilberedt på en tradisjonell grill. Ha litt olje på grillen eller på overflaten av matvarene. Dette letter varmeoverføringen.

Teppan Yaki

Teppan Yaki gjør det mulig å tilberede kjøtt, fisk, sjømat, grønnsaker, kaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Teppan Yaki tilpasser seg Flex-sonen perfekt. Den direkte kontakten med platen og den jevne varmeoverføringen gjør at matvarene bevarer konsistens, farge og saftighet ved steking og bruning.

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

Merk: Still inn Flex-sonen som en enkelt kokesone for å aktivere funksjonen riktig.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varsel-signalet (min.)
Kjøtt			
Snitsel, naturell ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletter ¹	 / 	3	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk) ¹	 / 	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) ¹	 / 	5	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) ¹	 / 	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykk) ¹	 / 	3	10 - 20
Bacon ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Forhåndskokte pølser ¹	 / 	4	8 - 20
Rå pølser ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Kjøttdeig ²		4	6 - 10
Fisk og sjømat			
Fiskefilet, naturell ¹	 / 	4	10 - 20
Krabber ¹	 / 	4	4 - 8
Reker ¹	 / 	4	4 - 8
Steke hel fisk ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov


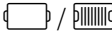
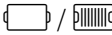
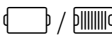
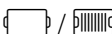













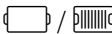




² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselssignalet (min.)
Grønnsaker			
Squash ¹		3	4 - 12
Auberginer ¹		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Steke grønn asparges ¹		3	4 - 15
Sopp ²		4	10 - 15
Hvitløk ²		2	2 - 10
Dampe løk ²		2	2 - 10
Glasere grønnsaker ²		3	6 - 10
Poteter			
Stekte poteter av poteter kokt med skall ²		5	6 - 12
Potetkaker ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserte poteter ²		3	10 - 15
Eggeretter			
Speilegg i smør ³		2	2 - 6
Speilegg i olje ¹		4	2 - 6
Eggerøre ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pannekaker ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴		3	10 - 15
Annet			
Risting ⁵		4	4 - 6
Krutonger ²		3	6 - 10
Riste mandler ⁶		4	3 - 15
Riste nøtter ⁶		4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁶		4	3 - 15

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov

² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.



⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

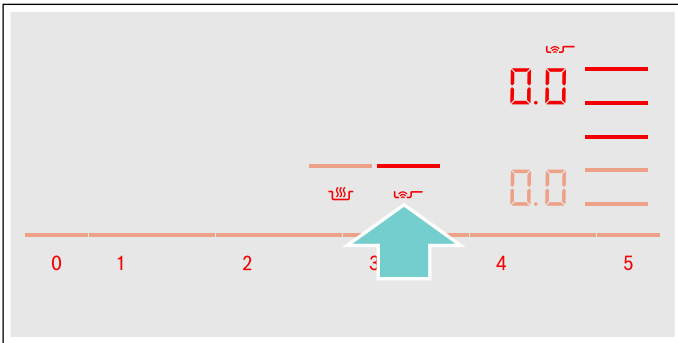
⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

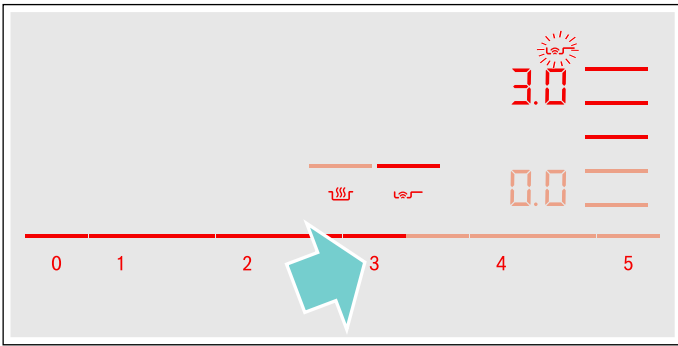
Slik stiller du inn

Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Sett et tomt kokekar på kokesonen.


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



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



Funksjonen er aktivert.

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

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

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

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



Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.


Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

Aktivere:

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

Deaktivere:

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

Permanent barnesikring

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


Inn- og utkobling


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



Vaskebeskyttelse

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

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

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

Merknader

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



Automatisk sikkerhetsutkobling

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

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

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

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

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Disse grunninnstillingene kan tilpasses dine personlige behov.


I displayet	Funksjon
c 1	Barnesikring 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert.
c 2	Signaltoner 0 Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet. 1 Kun feilsignal er innkoblet. 2 Kun bekreftessignal er innkoblet. 3 Alle signaltoner er koblet inn.*
c 3	Vis strømforbruk 0 Deaktivert.* 1 Aktivert.
c 5	Automatisk programmering av tilberedningstiden 00 Utkoblet.* 0 1-99 Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varselurfunksjonens signaltonevarighet 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c 7	Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt. 0 Deaktivert. Platetoppens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumseffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalt for 13 ampere. 3. 3500 W anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9. Maks. effekt for platetoppen.**
c 11	Endre forhåndsinnstilte effekttrinn for Move-funksjonen _9 Forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokeområde. -5 Forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokeområde. -1. Forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokeområde.
c 12	Sjekk kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen 0 Ikke egnet 1 Ikke optimalt 2 Egnet

c 13	Konfigurere aktivering av den fleksible kokesonen
0	Som to uavhengige kokesoner.*
1	Som én enkelt kokesone.
c 0	Tilbakestill til standardinnstillinger
0	Individuelle innstillinger.*
1	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger.

*Fabrikkinnstilling
 **Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

Slik kommer du til grunninnstillingene:


Koketoppen må være slått av.

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


Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	95.
Produksjonsnummer 2	05

3. Hvis du berører symbolet  på nytt, kommer du til grunninnstillingene. I displayet lyser **c 1** og 0 som forhåndsinnstilling.



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



6. Berør symbolet  i minst fire sekunder. Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket ved forrige matlaging på denne platetoppen.

Etter at platetoppen er slått av, vil forbruket vises i 10 sekunder i kilowatt-timer, f.eks. **1.08** kWh.

Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.

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

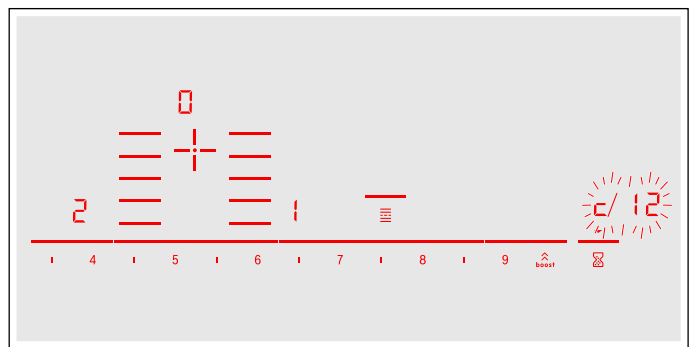
Test av kokekar

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

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

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med kokekarets diameter. Dette gjøres ved romtemperatur.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen **c 12**.
3. Trykk på innstillingsområdet. I displayet for kokesonene blinker **—**. Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og varighet i displayet for kokesonene.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

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

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

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

- Den fleksible kokesonen er én eneste kokesone; bruk bare ett kokekar.
- Hvis kokesonen som brukes er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredsstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Grunninnstillinger"
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapitlene → "Koking med induksjon" og → "Flex-sone".

Strømstyring

Med funksjonen Power-Manager kan totaleffekten for hele platetoppen stilles inn.

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikk. Maks. effekt står oppgitt på typeskiltet. Med funksjonen Power-Manager kan verdien endres etter kravene i den aktuelle el-installasjonen.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

Mens funksjonen Power-Manager er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til en kokesone synker under den nominelle verdien. Hvis en kokesone slås på og effektbegrensningen nås, vises _ en kort stund i displayet. Apparatet reguleres og velger automatisk høyest mulig effekttrinn.

Mer informasjon om hvordan du endrer totaleffekten for platetoppen, finner du i kapittel → "Grunninnstillinger"

Rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

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

Bruk aldri:

- uforynnnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamber
- høytrykksspyler eller dampstråle

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamber for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

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

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

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

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

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

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?

Barnesikringen er aktivert.

Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Barnesikring*"

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor hører jeg en signaltone?

Fjern overkok og matrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.

Instruksjoner på hvordan man deaktiverer signaltonen finner du i bruksanvisningen i kapittel → "*Grunninnstillinger*"

Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?

Apparatets maksimale effektopptak har blitt nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser effektrinnene for de aktive kokesonene.

Du finner mer informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Strømstyring*" på side 64

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

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

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

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

Dyp piping:

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

Knitring:

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

Høye pipetoner:

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

Ventilatorlyd:

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

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-sone"* og → *"Move-funksjon"*.

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt koketrinn?

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-sone"* og → *"Move-funksjon"*.

Hvordan slås to- og trekrets-kokesonene på?

Disse kokesonene kan registrere kokekar i forskjellig størrelse. Avhengig av materiale og kokekarets egenskaper tilpasser kokesonen seg automatisk gjennom aktiveringen av en-, to- eller trekrets-kokesone og overfører effekten som trengs for å oppnå gode kokeresultater.

Godt egnet er kokekar som tilsvarer størrelsen på kokesonen mest mulig, og har en fullstendig ferromagnetisk bunn. Opplysninger om hvilken type kokekar som er egnet til induksjon, finner du i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

Rengjøring


Hvordan rengjøres platetoppen?

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

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

Hva kan du gjøre ved feil?

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

Visning	Mulig årsak	Utbedring av feil
Ingen	Strømforsyningen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil med elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Lampen  blinker i kokesoneindikatorene.	Det er oppstått en feil med elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsflaten med hånden et kort øyeblikk.
<i>F2</i>	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på platetoppen.
<i>F4</i>	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
<i>F5</i> + koketrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.
<i>F5</i> og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikasjonen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1/F6</i>	Kokeplaten er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med din strømlleverandør.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble platetoppen fra strømnettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.
<i>DE</i>	Demomodus er aktivert.	Koble platetoppen fra strømnettet. Vent 30 sekunder og slå apparatet på igjen. Berør et vilkårlig betjeningsfelt i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Merknader

- Dersom **E** vises i displayet, må du trykke lenge på sensorfeltet til den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømnettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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


Testretter

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

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

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

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

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

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



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



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

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



9001437923

990121(00)