



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



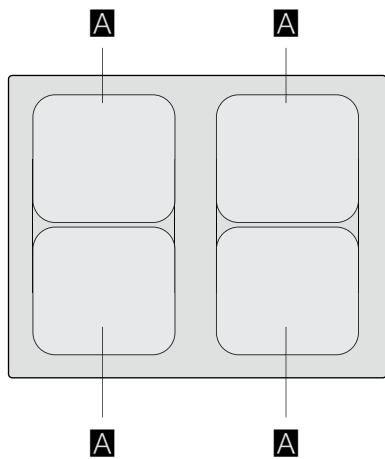
Hob

PVQ...F1..

[da] Brugsanvisning
[no] Bruksveilednin

Kogesektion
Kokesone

3
33



			g^*	b^*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
	Årsager til skader	6
	Miljøbeskyttelse	7
	Energisparetips	7
	Miljøvenlig bortskaffelse	7
	Madlavning med induktion	7
	Fordele ved madlavning med induktion	7
	Kogegrej	7
	Lær apparatet at kende	9
	Det nye apparat	9
	Ekstra tilbehør	9
	Betjenings panel	10
	Kogezonerne	10
	Restvarmeindikator	10
	Funktioner	11
	Drift med aftræksfunktion	11
	Recirkulationsdrift	11
	Før apparatet tages i brug første gang	11
	Indstille driftstype	11
	Betjening af maskinen	12
	Tænde og slukke kogetoppen	12
	Indstille kogezone	12
	Gåde råd om tilberedning	13
	Manuel emhættestyring	15
	Intensivt trin	15
	Automatisk start	15
	Efterløbsfunktion	15
	Kombi-zone	16
	Oplysninger om gryder og pander	16
	Aktivere	16
	Deaktivere	16
	Move-funktion	16
	Anbefalinger for brug af kogegrej	16
	Aktivere	17
	Deaktivere	17
	Tidsfunktioner	17
	Programmere tilberedningstiden	17
	Minuturet	18
	PowerBoost-funktion	18
	Aktivere	18
	Deaktivere	18
	Børnesikring	19
	Aktivering/deaktivering af børnesikring	19
	Permanent børnesikring	19
	Aftørringssikring	19
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	19
	Grundindstillinger	20
	Sådan åbnes grundindstillingerne:	21
	Visning af energiforbrug	22
	Test af gryder/pander	22
	PowerManager	23
	Rengøring	23
	Rengøringsmidler	23
	Komponenter, der skal rengøres	24
	Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)	24
	Kogesektion	24
	Ventilation	25
	Rense overløbsbeholder	26
	Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) ...	27
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	29
	Kundeservice	30
	Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.).	30
	Prøveretter	31

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 2000 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.

Der må ikke suges farlige eller eksplosive stoffer eller dampe ud.

Pas på, at der ikke kommer smådele eller væske ind i apparatet.

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 opsyn 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 opsyn.

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.

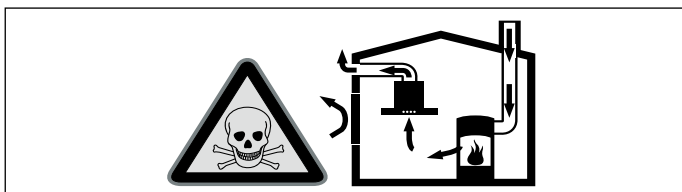
Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Fare for kvælning!

Emballagemateriale er farligt for børn. Sørg for, at børn ikke leger med emballagemateriale.

Advarsel – Livsfare!

Retursugning af forbrændingsgas kan medføre forgiftning. Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når apparatet anvendes med aftræksfunktion i samme rum som et ildsted, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet.



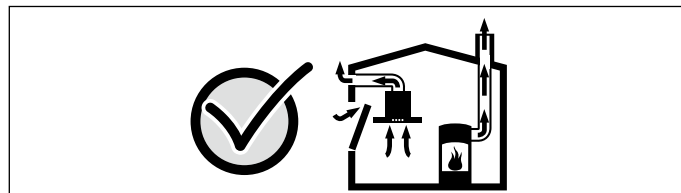
Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluft fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). En tændt emhætte trækker indeluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Hvis lufttilførslen er utilstrækkelig, opstår der et undertryk. Derved bliver giftige gasser fra skorsten eller aftrækskakt suget tilbage ind i opholdsrummene.

- Derfor skal der altid sørges for tilstrækkelig lufttilførsel.
- En murkasse til indblæsnings-/udsugningsluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes.

Farefri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor ildstedet befinder sig, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette opnås, når den nødvendige forbrændingsluft kan strømme ind gennem åbninger, som ikke kan lukkes, f.eks. i døre eller vinduer, murkasser til indblæsnings-/udsugningsluft eller i form af andre tekniske foranstaltninger.

Udsugningsluften må ikke ledes ud i skorstene, som anvendes til aftræk af røggasser, eller i skakte, som bruges til afledning af luft fra rum, hvor der findes installationer til forbrænding.

Hvis aftræksluften ledes ind i en nedlagt skorsten til røggas, skal installationen godkendes af den ansvarshavende skorstensfejmester.



Kontakt under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejmester, som kan bedømme husets samlede ventilationstilstand, og som kan rådgive om korrekt ventilation.

Benyttes emhætten udelukkende i cirkulationsdrift, kan den benyttes uden indskrænkninger.

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.
- Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt. Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Når ventilationen er tændt, kan fedtaflejringer i fedtfiltret blive antændt. Der må ikke arbejdes ved åben ild (f.eks. flambering) i nærheden af apparatet. Apparatet må kun installeres i nærheden af et ildsted til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis der forefindes en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke kunne forekomme gnister.

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 kogegej.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal det køle af i mindst to timer, inden metalfedtfilteret eller overløbsbeholderen fjernes.

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 højtryksrenser 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 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!

- Kogegej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Fare for beskadigelse pga. hårde eller spidse genstande. Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen.
- Fare for beskadigelse, hvis gryder/pander koger tørre. Lad aldrig gryder/pander koge tørre.
- Stil ikke varmt kogegej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Fare for beskadigelse pga. aluminiumsfolie eller beholdere af kunststof. Læg aldrig aluminiumsfolie eller kunststofbeholderen på en varm kogesektion. Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- Beskadigelse af overfladen, misfarvninger og pletter pga. uegnede rengøringsmidler. Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogesektioner af denne type.
- Beskadigelse af overfladen og misfarvninger pga. afslidning fra gryde-/pandebunde. Skub ikke gryder og pander hen over kogesektionen, men løft dem, når de flyttes.
- Beskadigelse af overfladen og pletter pga. fastbrændte madrester. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
- Beskadigelse af overfladen pga. salt, sukker eller sand. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
- Beskadigelse af overfladen pga. ru gryder/pander. Kontroller gryder og pander, inden de anvendes.
- Beskadigelse af overfladen eller såkaldte muslingebrud pga. sukker eller meget sukkerholdige retter. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Miljøbeskyttelse

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

Energisparetips

- Anvend altid et låg, som passer til gryden. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg. Så kan man se ned i gryden uden at tage låget af.
- Anvend gryder / pander med en plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Sørg for, at gryders og panders bund passer i størrelsen til den anvendte kogezone. Bemærk: Producenterne angiver ofte den øvre diameter på gryder, som for det meste er større end bundens diameter.
- Anvend små gryder til små mængder. En stor gryde, som kun er lidt fyldt op, bruger meget energi.
- Tilbered retter med små mængder vand. Det sparer på energien, og grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Skru ned til et lavere kogetrin i god tid. Ellers går der energi til spilde.
- Sørg for tilstrækkelig god lufttilførsel under madlavningen, så ventilationen kan arbejde effektivt og med så ringe driftsstøj som muligt.
- Tilpas ventilationstrinnet efter intensiteten af dampen fra madlavningen. Anvend om nødvendigt det intensive trin. Et lavere ventilationstrin forbruger mindre energi.
- Vælg i god tid et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen. Hvis dampen fra madlavningen allerede har fordelt sig i køkkenet, skal ventilationen være i drift i længere tid.
- Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.
- For at forøge ventilationens effektivitet og for at forhindre brandfare skal filtrene udskiftes hhv. renses ofte.

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.

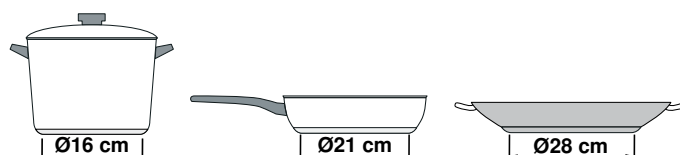
Kogegrej

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.

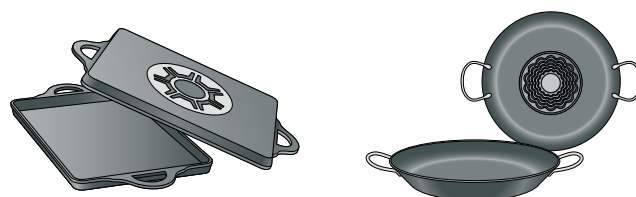
Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af gryder og pander".

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.

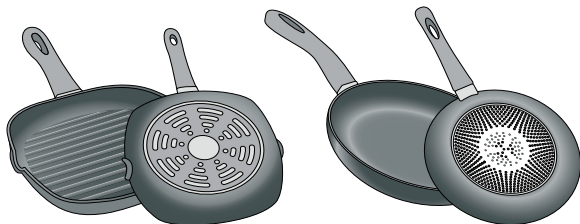


Der findes også induktionsegne gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



Registrering af gryder og pander

Alle kogezoneerne 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.

Uegnet kogegej

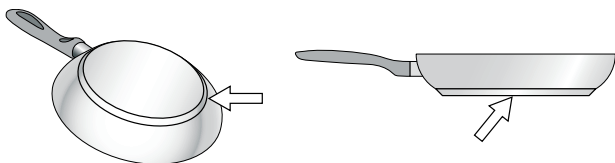
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Intet kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

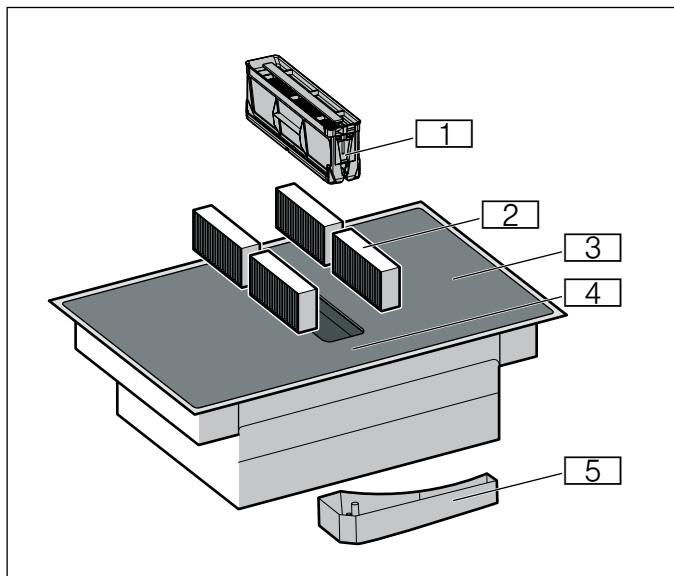
Opvarm ikke tomt kogegej, og brug ikke kogegej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade.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

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.

Det nye apparat



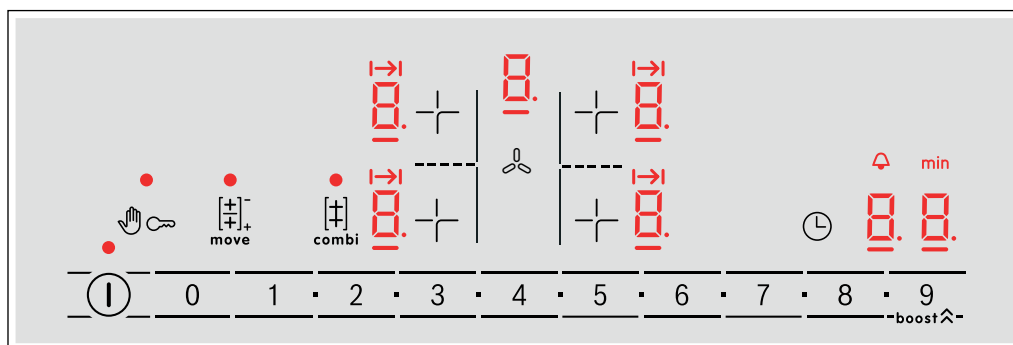
Nr.	Betegnelse
1	Metalfedtfilter
2	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk*
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder
*Afhængigt af apparatets udstyr	

Ekstra tilbehør

Afhængigt af apparatets indbygningsmåde findes der forskelligt tilbehør, som kan erhverves hos forhandleren, hos kundeservice eller via vores officielle website:

- Aftræks-sæt
- Recirkulations-sæt
- Aktivt kulfilter: Til recirkulationsdrift
- Akustikfilter: Til drift med aftræksluft

Betjenings panel



Valg-sensorer	
①	Hovedafbryder
+	Valg af kogezone
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Indstillingsområde
👉	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
🔒	Børnesikring
combi	Funktionen CombiZone
move	Move-funktion
boost ^	Powerboost-funktioner Intensive ventilationstrin
🕒	Tidsfunktioner
🌀	Manuel emhættestyring

Indikator	
0	Driftstilstand
1-9	Effekttrin
00	Timer-funktion
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funktion Intensivt ventilationstrin I
b.	Intensivt ventilationstrin II
I→I	Automatisk tilberedningstid
🕒	Minutur
min	Tidsindikator

Betjeningsfelter

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

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

Kogezonerne

Kogezoner		
☐	Enkelt kogezone	Anvend gryder/pander med en passende størrelse
☐	Kombineret kogezone	Se kapitlet → "Kombi-zone" eller → "Move-funktion"
Anvend udelukkende gryder og pander, der er egnet til brug med induktion, se kapitlet → "Madlavning med induktion"		

Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

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

Funktioner

Dette apparat kan bruges til aftræksdrift eller luftcirkulationsdrift.

Drift med aftræksfunktion



Aftræksluften renses i fedtfiltret og ledes ud i det fri gennem et rørsystem.

Bemærk: Aftræksluften må ikke ledes ud i en røg- eller røggasskorsten, der er i brug, eller i en skakt, der benyttes til udluftning af rum, hvor der findes ildsteder.

- Hvis aftræksluften skal ledes bort gennem en røg- eller røggasskorsten, som ikke mere er i brug, skal dette godkendes af den ansvarshavende skorstensfejer.
- Hvis aftræksluften ledes ud gennem en ydervæg, skal der anvendes en teleskop-murkasse.

Recirkulationsdrift



Den indsugede luft renses i fedtfiltrene og de aktive kulfiltre og ledes tilbage i køkkenet igen.

Bemærk: For at binde lugt skal der ved recirkulationsdrift være monteret et aktivt kulfilter. De forskellige muligheder for drift af apparatet med recirkulationsdrift oplyses i brochuren eller hos forhandleren. Det nødvendige tilbehør fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.

Før apparatet tages i brug første gang

Gør følgende, inden apparatet bruges første gang:

Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt.

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger.

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen ①.

Indstille driftstype

Apparatet leveres med forindstillet recirkulationsdrift.

Hvis kogesektionen er installeret med luftaftræk til det fri, skal indstillingen  konfigureres til denne modus. Se kapitlet → "Grundindstillinger".



Betjening af maskinen

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

Tip: Tænd for ventilationen, når madlavningen påbegyndes, og sluk først for den nogle minutter efter madlavningens afslutning. På denne måde fjernes emmen fra madlavningen mest effektivt.

Bemærk: Brug aldrig apparatet uden metalfedtfiler og overløbsbeholder.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ①. Der lyder et signal.

Indikatoren ved hovedafbryderen og kogezoneindikatorerne  lyser. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren slukkes. Alle kogezoneer er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil 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 det ønskede kogetrin med symbolerne 1 til 9.

Kogetrin 1 = laveste trin

Kogetrin 9 = højeste trin

Hvert kogetrin har et mellemtrin. I indstillingsområdet er dette mellemtrin markeret med symbolet ■.

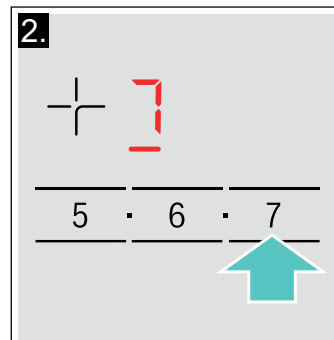
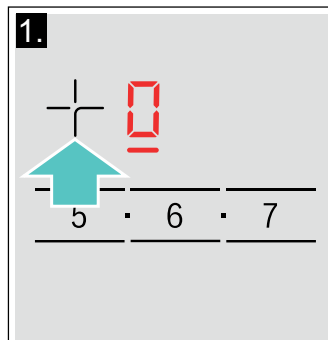
Anvisninger

- 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.

Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone. Symbolet  lyser og derunder symbolet .
2. Vælg derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Kogetrinnet er indstillet.

Ændre kogetrin

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

Afbryd kogefeltet

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

Tilberedningstabel

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

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk*	1. - 2.	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4. - 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
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
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.	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
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	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.		

Manuel emhættestyring

Ventilationstrinnet kan styres manuelt.

Bemærk: Ved høje gryder kan det ikke garanteres, at udsugningen fungerer optimalt. Udsugningen kan forbedres med et låg, der lægges skævt på.

Aktivere

1. Berør symbolet .
Ventilationen starter med det forindstillede effektttrin.
2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.
Det indstillede kogetrin lyser.
3. Berør symbolet  for at bekræfte den valgte indstilling.
Ventilationen er aktiveret.

Ændre og deaktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede kogetrin, eller indstil det til  i indstillingsområdet.

Intensivt trin

Ventilationen har to intensive trin. Når de intensive trin aktiveres, arbejder ventilationen i kort tid med maksimal effekt.

Aktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede intensive trin.

- **Intensivt trin I:** Vælg kogetrin , og berør derefter symbolet **Boost** . Indikatoren  lyser. Det intensive trin er aktiveret.
- **Intensivt trin II:** Berør symbolet **Boost**  igen.
Indikatoren  lyser. Det intensive trin er aktiveret.

Bemærk: Efter 8 minutter skifter apparatet automatisk ned til effektttrin .

Ændre og deaktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede kogetrin, eller indstil det til  i indstillingsområdet.

Automatisk start

Når der vælges et kogetrin for en kogezone, aktiveres automatisk start. Ventilationen aktiveres svarende til det pågældende kogetrin for kogezoneerne.

Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet → "Grundindstillinger".

Efterløbsfunktion

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter, at kogesektionen er slukket. På den måde bliver den resterende em fra madlavningen fjernet. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

Aktivere

Som standard bliver den maksimale efterløbstid aktiveret. Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet → "Grundindstillinger".

Bemærk: Efterløbet bliver først aktiveret, når mindst én kogezone har været tændt i mindst ét minut.

Deaktivere

Manuel

Berør symbolet . Efterløbsfunktionen bliver deaktiveret.

Automatik

I følgende tilfælde bliver efterløbsfunktionen deaktiveret:

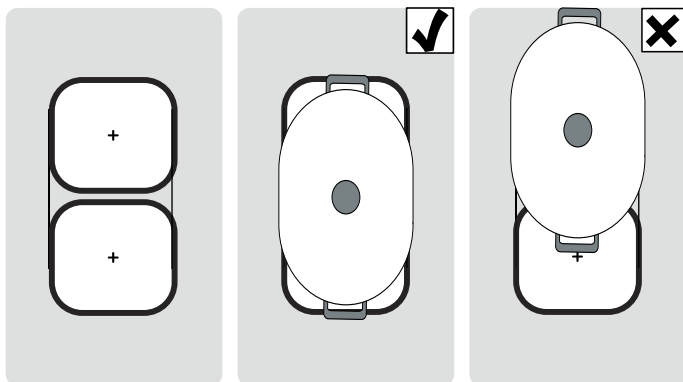
- Efterløbstiden er afsluttet.
- Apparatet bliver tændt igen.

Kombi-zone

Med denne funktion kan Kombi-zonen forbindes, og der kan indstilles det samme effektrin for begge kogezone. Denne funktion er særlig velegnet til madlavning med aflange gryder eller pander.

Oplysninger om gryder og pander

For at opnå et optimalt resultat skal der anvendes en gryde/pande, der passer til området for begge kogezone. Sæt gryden/panden midt på kogezone.



Hvis der kun anvendes én gryde/pande på den ene af de to kogezone, kan gryden/panden flyttes fra den ene kogezone til den anden. I så fald bliver både effektrinnene og de valgte indstillinger bibeholdt.

Aktivere

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til CombiZonen, og indstil kogetrinnene.
2. Berør symbolet . Indikatoren ● lyser. Kogetrinnene vises i displayet for den nederste kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Ændre kogetrin

Vælg den ene af de to kogezone i Move-funktionen, og korrigér kogetrinnene i indstillingsområdet.

Deaktivere

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til denne funktion, og berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

Move-funktion

Med denne funktion kan Kombi-zonen forbindes, og der kan indstilles forskellige effektrin for de to kogezone. Forindstillede effektrin:

Forreste kogezone = effektrin 9

Bageste kogezone = effektrin 1.

Effektrinnene for begge kogezone kan ændres uafhængigt af hinanden.

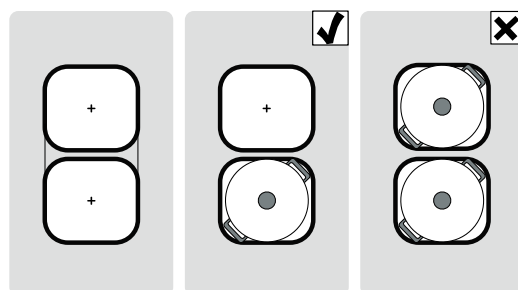
Anvisninger

- Placer kun gryden eller panden på den ene af kogezone. Funktionen bliver ikke aktiveret, hvis der er placeret gryde eller pander på begge kogezone.
- I indikatoren for den kogezone, hvor der ikke er placeret en gryde eller pander, lyser kogetrinnene svagere. Det bliver først aktiveret, når gryden eller panden flyttes over på denne kogezone og registreret.
- Hvis funktionen er aktiveret, og der også bliver placeret en gryde eller pander på den ledige kogezone, fortsætter indikatoren med at lyse svagt. Kogezone bliver ikke aktiveret. Kogezone bliver aktiveret, når gryden eller panden på den første kogezone tages af.

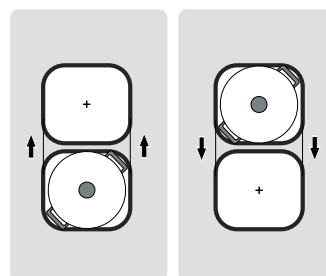
Anbefalinger for brug af kogegej

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

Anvend kun én gryde eller pander, som kun dækker den ene af kogezone.



Flytte gryder/pander fra en kogezone til en anden:



Aktivere

Kombinere de to kogezone med hvert sit kogetrin.

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til Move-funktionen.
2. Berør symbolet . Indikatoren ● lyser. Kogetrinnene vises i displayet for hver af de to kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Anvisninger

- Indikatoren for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, lyser kraftigst.
- I indikatoren for den derefter valgte kogezone lyser indikatoren .

Ændre kogetrin

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

Bemærk: Når funktionen deaktiveres, returnerer kogetrinnene til de forindstillede værdier.

Deaktivere

Berør symbolet .

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Hvis den ene af de to kogezone bliver sat på , deaktiveres funktionen automatisk indenfor ca. 10 sekunder.

Tidsfunktioner

Kogetoppen har to Timer-funktioner:

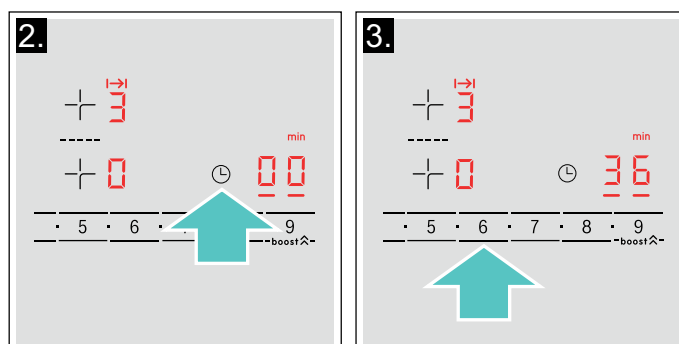
- Programmere tilberedningstiden
- Minutur

Programmere tilberedningstiden

Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . I indikatoren for kogezonen lyser . I Timer-indikatoren lyser .
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

Anvisninger

- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone 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 funktionen Kombi-zone eller Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for begge kogezone.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet .

Foretag ændring af tilberedningstiden i programmeringsområdet, og indstil til  for at annullere tiden.

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der høres et lydssignal til information herom. På displayet til funktionen Tidsprogrammering tændes **00** i 10 sekunder.

Ved at trykke på symbolet **⏻** slukkes indikationerne, og lydssignalet ophører.

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 kogezone, 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 kogezoneerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstille

1. Berør symbolet **⏻** gentagne gange, til indikatoren **⏻** lyser. I Timer-indikatoren lyser **00**.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet. Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet **⏻** gentagne gange, til indikatoren **⏻** lyser.

Korriger tiden i indstillingsområdet, eller indstil til **00** for at slette den programmerede tid.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. I Timer-indikatoren lyser **00**, og indikatoren **⏻** lyser. Efter 10 sekunder slukkes indikationerne.

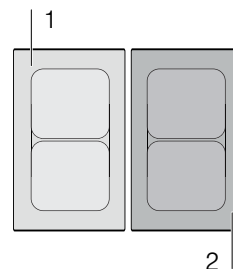
Ved berøring af symbolet **⏻** slukkes indikationerne, og lydssignalet holder op.



PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin **9**.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning). I modsat fald blinker **b** og **9** i indikatoren for den valgte kogezone, og derefter bliver kogetrin **9** automatisk indstillet, uden at funktionen aktiveres.



Bemærk: I området for Kombi-zonen er det kun muligt at aktivere PowerBoost-funktionen, når de to kogezone anvendes uafhængigt af hinanden.

Aktivere

1. Vælg kogezone.
2. Vælg kogetrinnet **9**, og berør derefter symbolet **boost**. Indikatoren **b** lyser. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet **boost**. I displayet slukkes **b**, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**. Funktionen er deaktiveret.

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

Børnesikring

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

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

Permanent børnesikring

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

Tænde og slukke

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

Aftørringssikring

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

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

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

Anvisninger

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

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis **F**, **B** 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 1-99 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 minimumeffekt. 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 9	Tidsinterval for valg af kogezone 0 Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.* 1 Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.
c 12	Gryder og pander og kontrol af egnethed 0 Ikke egnet 1 Ikke optimal 2 Velegnet

c 17	Indstille drift med recirkulation eller aftræk
0	Konfigurere recirkulationsdrift.*
1	Konfigurere aftræksluftdrift.
c 18	Indstille automatisk start
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret: Ventilationen starter svarende til de pågældende kogetrin for kogezoneerne.*
c 20	Indstille efterløb
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret*: Hvis kogesektionen arbejder med aftræksdrift, aktiveres ventilationen i ca. 6 minutter ved kogetrin 3 . Hvis kogesektionen arbejder med recirkulationsdrift, aktiveres ventilationen i ca. 30 minutter ved kogetrin 1 . Efter dette tidsrum slukkes efterløbsfunktionen automatisk.
c 0	Nulstille til standardindstillinger
0	Individuelle indstillinger.*
1	Nulstille til fabriksindstillinger.

*Fabriksindstilling

**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

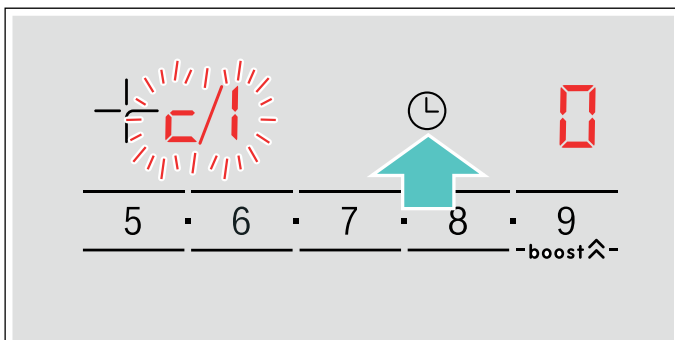
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

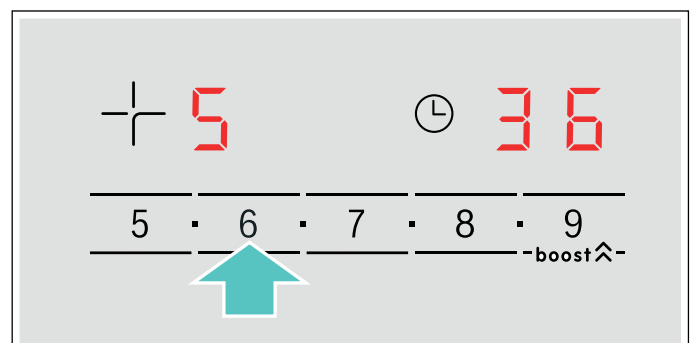
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder.
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

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

3. Når symbolet  berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
I indikatorerne blinker skiftevis **c** og **1**, og **0** vises 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"

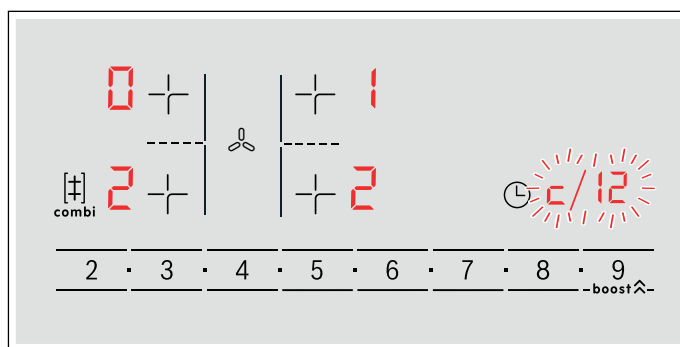
Test af gryder/pander

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 **c 1**.
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	
	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.
* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen afstes på den lille kogezone.	

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger

- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller 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".

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 koetrins-indikatoren. Apparatet regulerer selv og vælger automatisk det højest mulige effekttrin.

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

Rengøring

Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal det køle af i mindst to timer, inden metalfedtfilteret eller overløbsbeholderen fjernes.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Rengør kun emhætten med en fugtig klud. Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i emhætten kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

Anvisninger

- Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.
- Tag alle slags smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogesektionen er varm, fordi det kan give pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Rengøringsmidler

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

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend:

- ikke ufortyndet opvaskemiddel
- ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- ikke skurende rengøringsmidler
- ikke højtryksrenser eller dampstråler
- ikke ovnrensemidler
- ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe

Pas på!

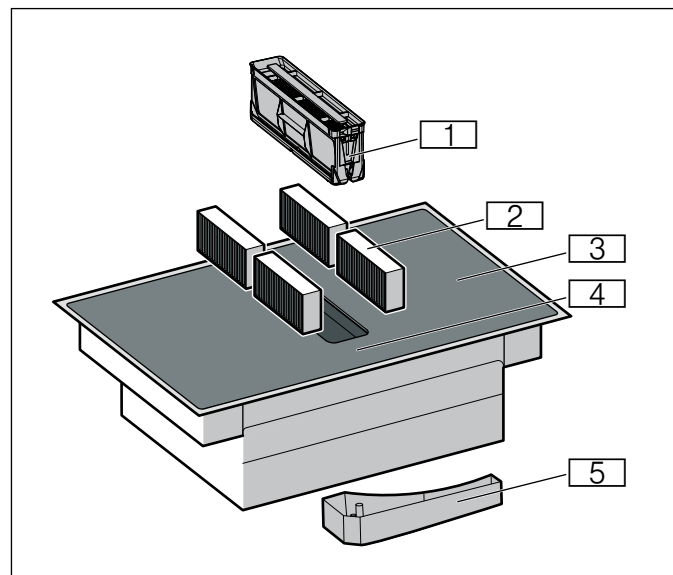
Beskadigelse af overflader

Vask altid nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug!

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget af forkerte rengøringsmidler.

Område	Rengøringsmidler
Glaskeramik	Rengøringsmiddel til glas ved kalk- og vandpletter: Rengør kogesektionen, så snart den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogesektioner eller et rengøringsmiddel til glas. Glasskraber ved pletter af sukker, risstivelse eller plast: Fjern pletterne med det samme. Pas på: Fare for forbrænding. Rengør bagefter med en fugtig opvaskeklud, og tør efter med en klud. Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskeklud, og tør efter med en blød klud. Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet. Opblød indtørrede steder med lidt vand og en smule opvaskemiddel, der må ikke skures. Overflader af rustfrit stål må kun rengøres i slibningens retning. Der kan købes specielle rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice, i vores e-shop eller i specialforretninger. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud. Bemærk: Der må ikke anvendes glasskraber til rengøring af kogesektionens ramme.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød klud eller i opvaskemaskinen.
Betjeningselementer	Varmt opvaskevand eller et egnet rengøringsmiddel til glas: Rengør med en fugtig opvaskeklud, og tør efter med en blød klud.

Komponenter, der skal rengøres



Nr.	Betegnelse
1	Metalfedtfilter
2	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk*
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder
*Afhængigt af apparatets udstyr	

Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringsvaske grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Brug ikke glasskraber eller spidse genstande.
- Brug ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe.

Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavningen. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid overkogt væske med det samme, og lad ikke madrester tørre ind.

Lad metalfedtfilteret blive i apparatet under rengøring af kogetoppen. Derved opsamles snavs og madrester i metalfedtfilteret og kommer ikke ind i selve apparatet. Metalfedtfilteret kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

Hårnakked smuds fjernes bedst med en almindelig glasskraber eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere (artikel-nr. 17000334) via Kundeservice eller i vores Online-shop.

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

Ventilation

For at opnå en tilfredsstillende lugt- og fedtfilteringsgrad skal filtrene udskiftes eller renses regelmæssigt.

Metalfedtfiltre

Metalfedtfiltret skal rengøres med regelmæssige mellemrum.

⚠ Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt. Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift

Aktive kulfiltre binder lugtpartiklerne i emmen fra madlavningen. De bliver kun anvendt i forbindelse med recirkulationsdrift.

Det aktive kulfilter skal udskiftes med regelmæssige mellemrum. Vær opmærksom på udskiftningsindikatoren på apparatet.

Akustikfilter ved drift med aftræksluft

Akustikfiltrene anvendes ved drift med aftræksluft. Udskift akustikfiltrene, hvis de er snavsede.

Filterindikator

Når de aktive kulfiltre skal udskiftes, lyder der et signal, når apparatet er blevet slukket.

I indikatorfeltet lyser **F**.

Senest på dette tidspunkt skal de aktive kulfiltre udskiftes.

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **F** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F**.

Tryk vedvarende på symbolet for ventilationen, til der lyder et signal.

Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

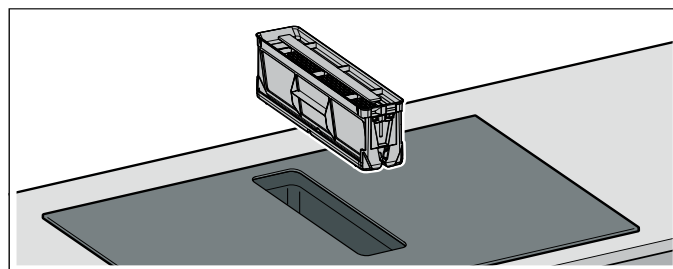
Skifte aktivkulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

Aktive kulfiltre binder lugtpartiklerne i emmen fra madlavningen. De bliver kun anvendt i forbindelse med recirkulationsdrift.

Anvisninger

- Der kan fås aktive kulfiltre eller akustikfiltre til udskiftning hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- De aktive kulfiltre og akustikfiltrene kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres en optimal funktion.

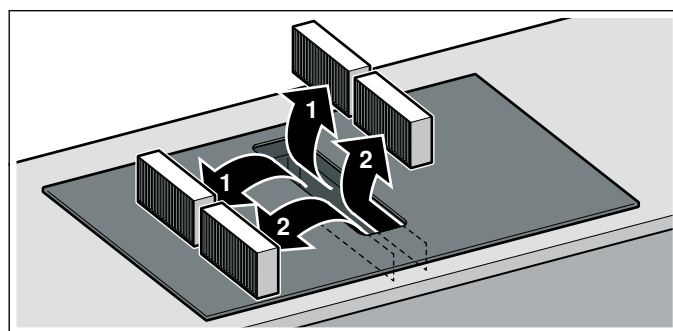
1. Tag metalfedtfiltret ud.



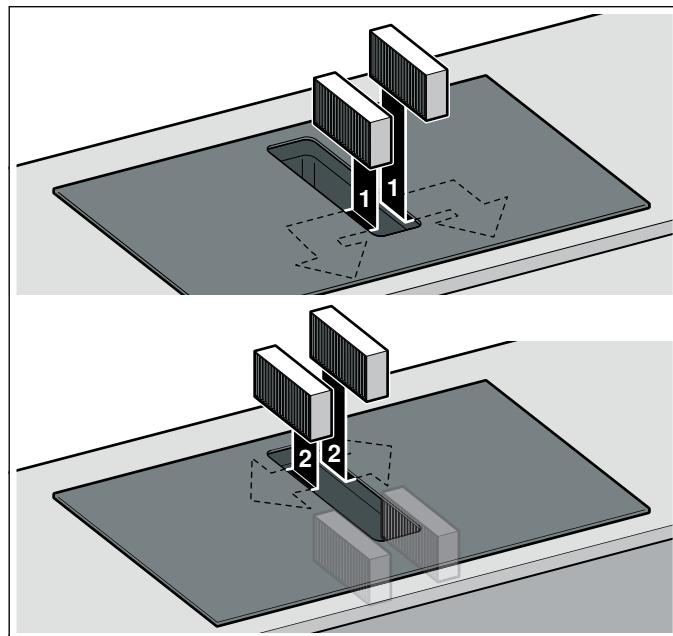
Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
- Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.

2. Tag de fire aktive kulfiltre eller akustikfiltre ud, og bortskaf dem korrekt.



3. Sæt to aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.



4. Sæt de andre aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet. 5. Sæt metalfedtfiltret i.

Nulstille udskiftningsindikator

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **F** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F**.

Tryk vedvarende på symbolet for ventilationen, til der lyder et signal.

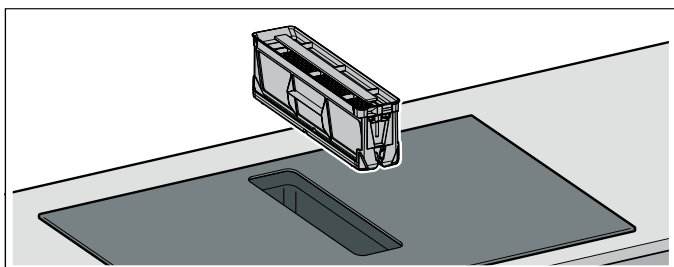
Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

Afmontere metalfedtfiltre

Metalfedtfiltret filtrerer fedtet ud af dampen fra madlavningen. For at opnå den optimale funktion skal metalfedtfiltret rengøres med jævne mellemrum.

Rengør også bordemfanget indvendigt med regelmæssige mellemrum. Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs.

1. Tag metalfedtfiltret ud.



Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
 - Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.
2. Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller med varmt opvaskevand. → "Rensning af metalfedtfiltre" på side 26
 3. Tag om nødvendigt de aktive kulfiltre ud efter demontagen af metalfedtfiltret, og gør apparatet rent indvendigt.
 4. Sæt det tørre metalfedtfiltrer på plads igen efter rengøringen.

Rensning af metalfedtfiltre

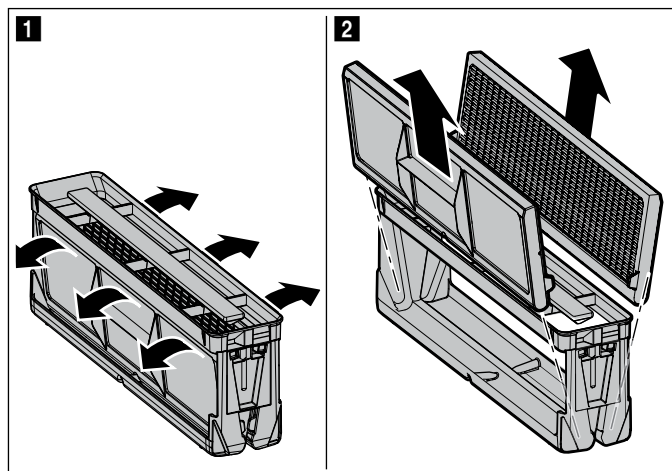
Anvisninger

- Brug ikke aggressive, syre- eller ludholdige rengøringsmidler.
- Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller vaskes af i hånden.

Manuelt:

Bemærk: Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs. Det kan bestilles i online-shoppen.

- Afmonter metalfedtfiltret.



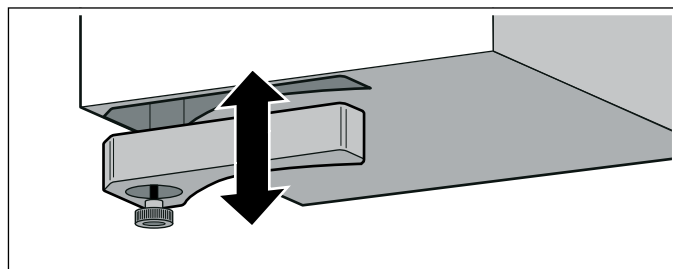
- Læg metalfedtfiltret i blød i varmt opvaskevand.
- Rengør metalfedtfiltret med en børste, og skyl det grundigt bagefter.
- Lad metalfedtfiltret dryppe af.

I opvaskemaskinen:

- Vask ikke et meget snavset metalfedtfiltrer sammen med service.
- Placer metalfedtfiltrene løst i opvaskemaskinen. Metalfedtfiltrene må ikke blive klemte.
- Metalfedtfiltrene bliver bedst rengjort, når de ligger på filtersiden i opvaskemaskinen.

Rense overløbsbeholder

1. Skru overløbsbeholderen af med begge hænder.
Bemærk: Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.



2. Tøm overløbsbeholder, og skyl den ren.
3. Fjern befæstigelsesskruen, og rengør om nødvendigt overløbsbeholderen uden skruen i opvaskemaskinen.
4. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.

Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Hertil skal metalfedtfiltret tages ud.
- Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den.

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 lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?

Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande fra betjeningsfeltet.

Der findes oplysninger om, hvordan lydsignalet deaktiveres i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen starter ikke, selv om der er indstillet automatisk drift.

Aktiver ventilationen manuelt, eller kontroller konfigurationen af den automatiske drift. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezoneerne.

Sluk ventilationen manuelt.

Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Betjening af maskinen*".

Luftaftrækket er for svagt.

Kontroller, at metafedtfiltret er rent.

Der findes yderligere oplysninger om rensning og udskiftning af filtre i kapitlet → "*Rengøring*".

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

Ventilatorlyd:

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

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til induktionskogetoppe?

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

Hvorfor opvarmes kogezoneen ikke, og hvorfor blinker kogetrinet?

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

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

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

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

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

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

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

Rengøring

Hvordan skal en induktionskogesektion rengøres?

Det bedste resultat opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrerede midler) eller skuresvampe.

Rengøring og pleje af kogesektionen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Der er vand i skabet under kogesektionen.

Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?

Overløbsbeholderen skal rengøres ofte.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal metalfedtfilteret renses?

Rens metalfedtfilteret ofte.

Rensning og pleje af filtre er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

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

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezoneindikatorerne.	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at bekræfte fejlen.
F	Det aktive kulfilter er snavset, eller udskiftnings-/rensingsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensede hhv. udskiftet.	Udskift filtret, og nulstil filterindikatoren. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Rengøring".
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezoneer er blevet slukket.	
F5 + effektrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern den pågældende gryde/pande. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern den pågældende gryde/pande. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når fejlindikatoren er slukket, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse er aktiveret. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet .
E9000 E90 10	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde.	Kontakt elseskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, om kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.

Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.

Anvisninger

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

Kundeservice

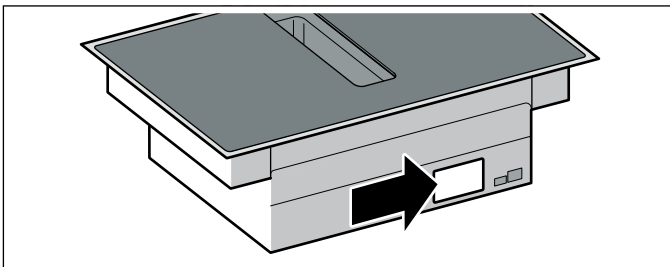
Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.)

Angiv altid apparatets produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice.

Typeskiltet med disse numre findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- Foran på undersiden af kogesektionen.



Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramik-kogesektionen. Kundeserviceindeks (KI) og fabrikationsnummer (FD-nr.) kan vises i Grundindstillingerne. Der er oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Vi gør 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.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryderet						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrøring)	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrøring)	Ja	1.	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.	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.	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	Fæde og beholde- re:	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.	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.	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.	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.	Ca. 5:30	Nej	2.	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.	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	34
	Viktige sikkerhetsanvisninger	35
	Årsaker til skader	36
	Miljøvern	37
	Strømsparingstips	37
	Miljøvennlig håndtering	37
	Koking med induksjon	37
	Fordeler med matlaging med induksjon	37
	Kokekar	37
	Bli kjent med apparatet	39
	Ditt nye apparat	39
	Spesialtilbehør	39
	Bryterpanelet	40
	Kokesonene	40
	Restvarmeindikator	40
	Driftstyper	41
	Utluftingsdrift	41
	Sirkulasjon	41
	Før første gangs idriftsetting	41
	Stille inn driftstype	41
	Betjening av apparatet	42
	Slå platetoppen på og av	42
	Innstilling av kokesone	42
	Anbefalinger for tilberedning	42
	Manuell avtrekksstyring	45
	Intensivtrinn	45
	Automatisk start	45
	Etterutluftingsfunksjon	45
	Kombinasjonssone	46
	Merknader om kokekar	46
	Aktiver	46
	Deaktivere	46
	Move-funksjon	46
	Råd for bruk av kar	46
	Aktiver	47
	Deaktivere	47
	Tidsfunksjoner	47
	Programmering av tilberedningstid	47
	Varseluret	48
	PowerBoost-funksjon	48
	Aktivere	48
	Deaktivere	48
	Barnesikring	49
	Aktivere og deaktivere barnesikring	49
	Permanent barnesikring	49
	Vaskebeskyttelse	49
	Automatisk sikkerhetsutkobling	49
	Grunninnstillinger	50
	Slik kommer du til grunninnstillingene:	51
	Energibruksindikasjon	52
	Test av kokekar	52
	Strømstyring	53
	Rengjøring	53
	Rengjøringsmiddel	53
	Komponenter som må rengjøres	54
	Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)	54
	Koketopp	54
	Ventilasjon	55
	Rengjøre overløpsbeholderen	56
	Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	57
	Hva kan du gjøre ved feil?	59
	Kundeservice	60
	Produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.)	60
	Testretter	61

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. 2000 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.

Farlige eller eksplosive stoffer og damp må ikke suges opp.

Pass på at ingen små deler eller væsker havner i apparatet.

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

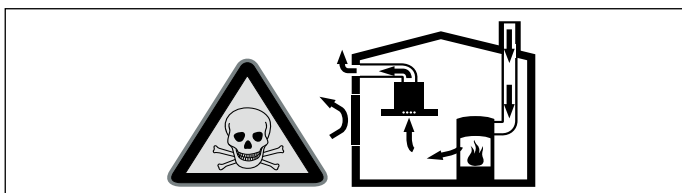
Advarsel – Fare for kvelning!

Emballasjematerialet er farlig for barn. Barn må aldri få leke med emballasjen.

Advarsel – Livsfare!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning.

Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i sirkulasjon samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.



Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater som drives med gass, olje eller kull, varmtvannsberedere), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. avtrekkskanal) ut i det fri.

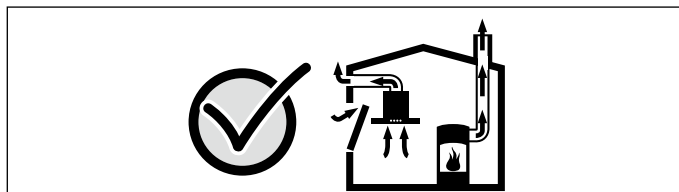
I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av – uten tilstrekkelig lufttilførsel oppstår det undertrykk. Giftige gasser fra avtrekkskanalen eller avtrekkssjakten suges tilbake og inn i oppholdsrommene.

- Det må derfor alltid sørges for tilstrekkelig lufttilførsel.
- Bare en veggbox for tilførsels-/utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.

Sikker bruk er da kun mulig dersom undertrykket i rommet der ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes, som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en veggbox for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak.

Luften som kommer ut, må ikke ledes igjennom en røyk- eller avgasskanal som er i drift, heller ikke igjennom en sjakt som brukes for ventilasjon av fyringsrom.

Dersom avtrekksluften skal føres igjennom en røyk- eller avgasskanal som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.



Du bør uansett rådføre deg med feiervesenet som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.

Hvis ventilatoren utelukkende benyttes til sirkulasjon, kan det brukes uten begrensninger.

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.
- Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes. Rengjør regelmessig fettfilteret. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Når ventilasjonen er slått på, kan fettavleiringene i fettfilteret antennes. Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering). Apparatet må kun installeres over en komfyr for fast brensel (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, 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.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles før du fjerner metallfettfilteret eller overløpsbeholderen.

⚠ 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 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.
- Fare for skader på grunn av harde og spisse gjenstander. Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på koketoppen.
- Fare for skader dersom kokekaret kokes tomt. La aldri kokekar kokes tomt.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Fare for skader forårsaket av aluminiumsfolie eller plastbeholdere. Aluminiumsfolie og plastbeholdere må aldri legges på kokesonen når den er varm. Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- Overflateskader, misfarging og flekker forårsaket av uegnede rengjøringsmidler. Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til denne typen koketopper.
- Overflateskader og misfarging forårsaket av at gryten skrubber. Løft gryter og panner og ikke skyv på dem.
- Overflateskader og flekker som skyldes fastbrent mat. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
- Overflateskader som skyldes salt, sukker og sand. Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
- Kokekar med ru bunn kan forårsake overflateskader. Kontroller kokekaret før bruk.
- Overflateskader eller skjellaktige merker forårsaket av sukker og svært sukkerholdige varer. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

Miljøvern

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

Strømsparingstips

- Bruk alltid passende lokk på alle kokekar. Matlaging uten lokk krever betydelig mer strøm. Bruk glasslokk. Dermed kan du se ned i gryten uten at du må løfte av lokket.
- Bruk kokekar med jevn bunn. Ujevne bunner øker strømforbruket.
- Pass på at diameteren på bunnen av kokekaret stemmer overens med kokesonen. Vær obs på følgende: Produsenter av kokekar oppgir som regel diameteren på toppen av gryten, som ofte er større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Store kokekar med lite innhold krever mye strøm.
- Bruk lite vann til matlagingen. Dette sparer strøm, og grønnsaker beholder vitaminer og mineraler.
- Still kokesonen på et lavere trinn i rett tid. Ellers sløses det med strøm.
- Sørg for at det er tilstrekkelig med lufttilførsel når du tilbereder mat, slik at ventilasjonen fungerer effektivt og med lavt støynivå.
- Tilpass viftetrinnet etter intensiteten på matosen. Intensivtrinnet bør kun brukes ved behov. Lavere viftetrinn krever mindre strøm.
- Hvis matosen er intens, velger du et høyere viftetrinn i god tid. Matosom allerede har steget opp i kjøkkenet, krever at ventilasjonen går lenger.
- Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.
- For å øke effekten av ventilasjonen og unngå brannfare bør filteret rengjøres og skiftes ofte.

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.

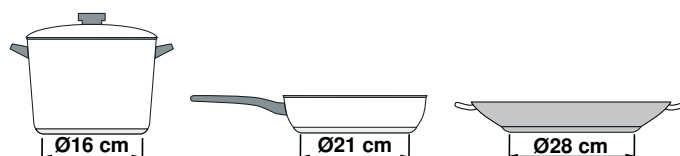
Kokekar

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

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

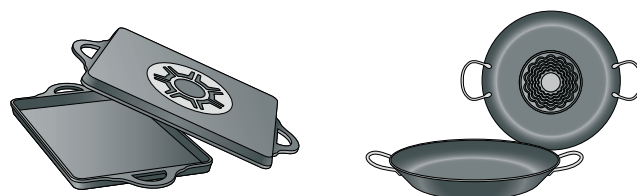
For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

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.

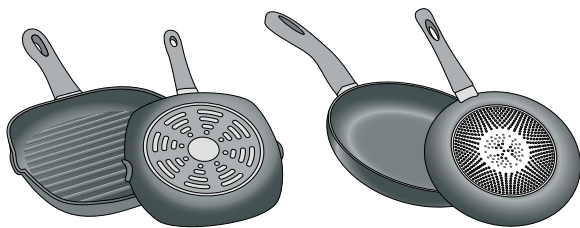


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

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



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



Uegnede kokekar

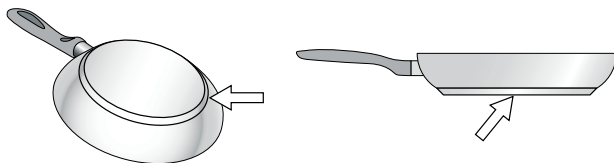
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten 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

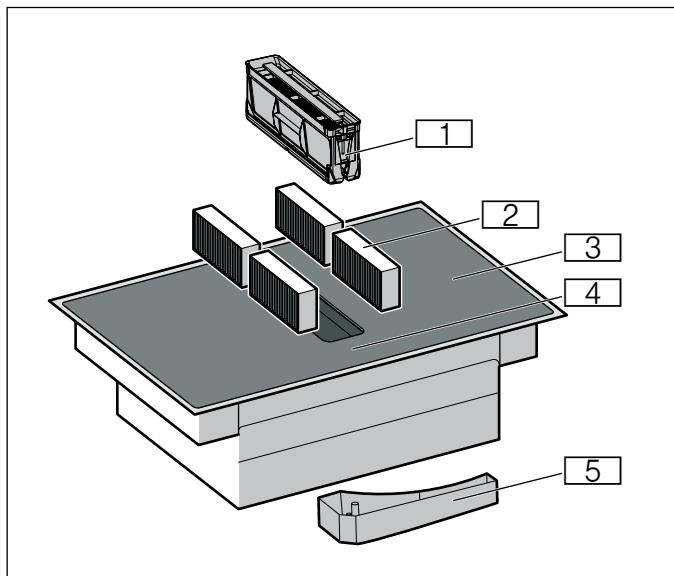
Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

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.

Ditt nye apparat



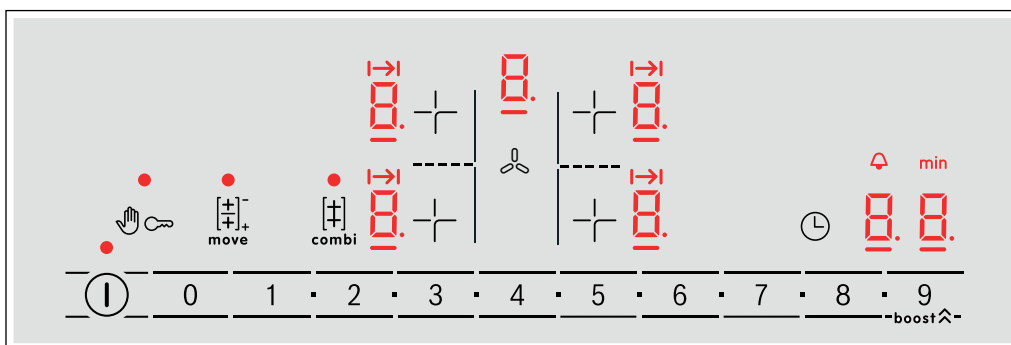
Nr.	Betegnelse
1	Metallfettfilter
2	Kullfilter ved sirkulasjonsdrift eller støyfilter ved utlufting*
3	Platetopp
4	Betjeningspanel
5	Overløpsbeholder
*Avhengig av apparatets utstyr	

Spesialtilbehør

Alt etter apparatets innbyggingsvariant finnes det forskjellig tilbehør som fås kjøpt hos en forhandler, hos kundeservice eller på vårt offisielle nettsted:

- Utluftingssett
- Omluftsett
- Kullfilter: for omluft
- Støyfilter: for utlufting

Bryterpanelet



Valgsensorer	
①	Hovedbryter
+	Velg kokesone
0 1 2 ... 8 9	Innstillingsområde
☞	Sperre betjeningspanelet ved rengjøring
🔑	Barnesikring
combi	Funksjon CombiZone
move	Move-funksjon
boost ^	PowerBoost-funksjoner Intensiv-viftetrinn
🕒	Tidsfunksjoner
🌀	Manuell avtrekksstyring

I displayet	
0	Driftsmodus
1-9	Effekttrinn
00	Timer-funksjon
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon Intensiv-viftetrinn I
b.	Intensiv-viftetrinn II
I→I	Tilberedningstidsautomatikk
🔔	Varselur
min	Tidsvisning

Betjeningsfelt

Når du trykker på et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

Kokesoner		
☐	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse
☐	Kombinert kokesone	Se kapittel → "Kombinasjonssone" eller → "Move-funksjon"
Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se kapittel → "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 koke-trinn vekselsvis.

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

Driftstyper

Dette apparatet kan brukes for utlufting og sirkulasjon.

Utluftingsdrift



Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledet ut i det fri igjennom et rørsystem.

Merk: Luften som kommer ut, må ikke ledes igjennom en røk- eller avgasspipe som er i drift, heller ikke igjennom en sjakt som brukes for ventilasjon av fyringsrom.

- Dersom avluften skal føres igjennom en røk- eller avgasspipe som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.
- Dersom avluften skal ledes ut igjennom husveggen, bør det brukes en murkasse med teleskop.

Sirkulasjon



Den innsugde luften blir rengjort av fettfiltrene og kullfiltrene og føres deretter tilbake til kjøkkenet.

Merk: For å binde lukten ved sirkulasjon må du montere et kullfilter. De forskjellige muligheten for å bruke apparatet med sirkulasjon står i brosjyren, eller du kan også henvende deg til forhandleren. Det tilbehøret som er nødvendig, fås i faghandelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

Før første gangs idriftsetting

Ta hensyn til følgende før du tar apparatet i bruk første gang:

Rengjør apparatet og tilbehørsdelene nøye.

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger.

Slå platetoppen på og av med hovedbryteren ①.

Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres.

Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen **7** for denne modusen. Se kapittel → "Grunninnstillinger".



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.

Tips: Slå på ventilasjonen når du begynner å lage mat, og slå den av igjen noen minutter etter at du er ferdig med matlagingen. Denne er den mest effektive måten å fjerne matosene på.

Merk: Du må aldri bruke apparatet uten metallfettfilter og overløpsbeholder.

Slå platetoppen på og av

Du slår platetoppen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Berør symbolet ①. Du hører et lydsignal. Indikasjonen ved hovedbryteren og kokesoneindikasjonene  lyser. Platetoppen er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet ① til indikasjonen slukker. Alle kokesonene er koblet ut. 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 mellomtrinnet er merket med symbolet ■ i innstillingsområdet.

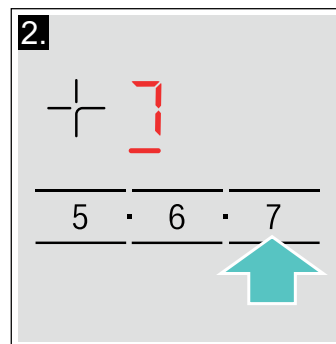
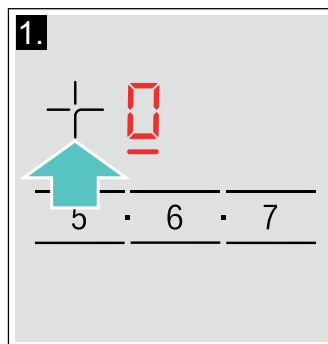
Merknader

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

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet  for ønsket kokesone. Symbolet  lyser, og under lyser symbolet .
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 til  i programmeringssonen. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren lyser.

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, kremete 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, kuvertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetball*	4. - 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. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Koking i trykkoker	4. - 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.

	Koketrinn	Steketid (min)
Surre/steke med lite olje*		
Schnitzel, 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.	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
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6. - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3. - 4.	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.		

Manuell avtrekksstyring

Du kan styre viftetrinnet manuelt.

Merk: På høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avsugseffekt. Avsugseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

Aktiver

1. Trykk på symbolet .
Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.
2. Velg ønsket koketrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.
Det innstilte koketrinnet lyser.
3. Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du har valgt.
Ventilasjonen er slått på.

Endre og slå av

Trykk på symbolet  og velg ønsket koketrinn, eller still inn  i innstillingsområdet.

Intensivtrinn

Ventilasjonen har to intensivtrinn. Når du aktiverer intensivtrinnene, går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode.

Aktiver

Trykk på symbolet  og velg ønsket intensivtrinn.

- **Intensivtrinn I:** Velg koketrinn  og trykk deretter på symbolet **Boost**  lyser. Intensivtrinnet er aktivert.
- **Intensivtrinn II:** Trykk på symbolet **Boost**  en gang til. Indikatoren  lyser. Intensivtrinnet er aktivert.

Merk: Etter 8 minutter tilbakestilles apparatet automatisk til effekttrinnet .

Endre og slå av

Trykk på symbolet  og velg ønsket koketrinn, eller still inn  i innstillingsområdet.

Automatisk start

Når du velger et koketrinn for en kokesone, aktiveres automatisk start. Ventilasjonen slår seg på på det trinnet som tilsvarer koketrinnet som er valgt for kokesonen.

Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillinger".

Etterutluftingsfunksjon

Med etterutluftingsfunksjonen vil ventilasjonssystemet fortsette å gå i noen minutter etter at du har slått av platetoppen. Dermed fjernes den siste matosen. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk.

Aktiver

Etterutluftingen aktiveres som standard med en maksimal utkoblingstid. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillinger".

Merk: Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokesone har vært på i minst ett minutt.

Deaktivere

Manuell

Trykk på symbolet . Etterutluftingsfunksjonen slås av.

Automatisk

Etterutluftingsfunksjonen slås av i følgende tilfeller:

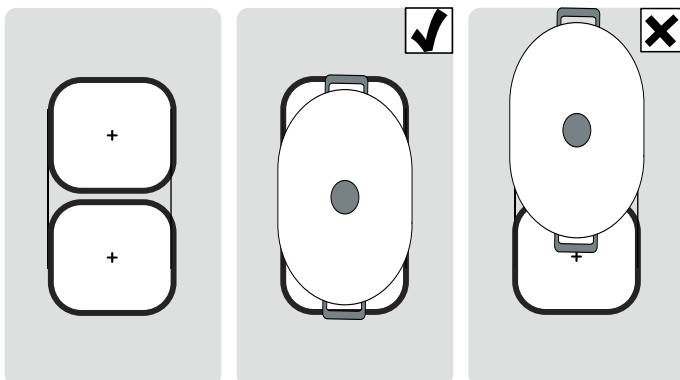
- Etterutluftingen er fullført.
- Apparatet slås på igjen.

Kombinasjonssone

Med denne funksjonen kan du sette sammen den kombinerte kokesonen og stille inn samme effekttrinn for begge kokesonene. Funksjonen egner seg spesielt til tilberedning med avlangt kokekar.

Merknader om kokekar

For å få et optimalt resultat bør du bruke et kokekar som passer til den flaten de to kokesonene dekker. Sett kokekaret midt i kokesonene.



Dersom du kun bruker ett kokekar på en av de to kokesonene, kan du flytte det til den andre kokesonen. Da overføres effekttrinnet og de valgte innstillingene.

Aktiver

Platetoppen må være slått på.

1. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til CombiZone og still inn koketrinn.
2. Berør symbolet . Indikasjonen ● lyser. Koketrinnet vises i indikasjonen til den nedre kokesonen.

Funksjonen er aktivert.

Endre koketrinn

Velg én av de to kokesonene til kombisonen og endre koketrinnet i innstillingsområdet.

Deaktivere

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til denne funksjonen, og berør symbolet .

Funksjonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Move-funksjon

Med denne funksjonen kan du sette sammen den kombinerte kokesonen og velge forskjellig effekttrinn for hver kokesone. Forhåndsinnstilte effekttrinns:

Fremre kokesone = effekttrinn 9

Bakre kokesone = effekttrinn 1.

Effekttrinnene kan endres for hver kokesone uavhengig av den andre.

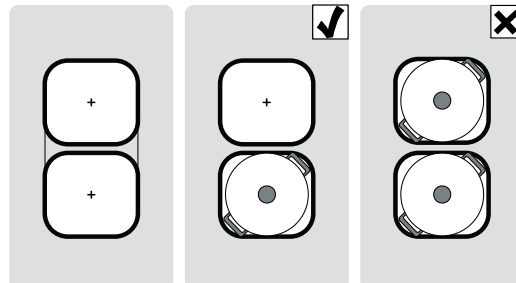
Merknader

- Plasser kokekaret kun på én av kokesonene. Funksjonen aktiveres ikke dersom det står et kokekar på hver av kokesonene.
- I displayet til kokesonen som det ikke står noe kokekar på, lyser koketrinnet svakere. Den aktiveres først når kokekaret flyttes til denne kokesonen og registreres.
- Hvis funksjonen allerede er aktivert og det settes enda et kokekar på den ledige kokesonen, lyser indikasjonen fortsatt svakere. Kokesonen er ikke aktiv. Kokesonen blir aktivert når det første kokekaret fjernes.

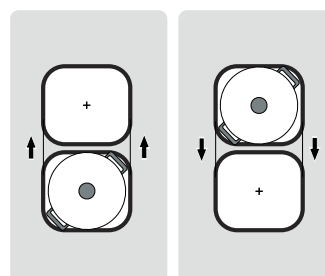
Råd for bruk av kar

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

Bruk kun ett kokekar som kun dekker en av kokesonene.



Skyve kokekar fra en kokesone til en annen:



Aktiver

Kombinere de to kokesonene med forskjellig koketrinn på hver av dem.

1. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til Move-funksjonen.
2. Berør symbolet . Indikasjonen ● lyser. Koketrinnene vises i indikasjonene til de to kokesonene.

Funksjonen er aktivert.

Merknader

- Indikasjonen til den kokesonen som kokekaret står på, blir lysere.
- I displayet for den fortsatt valgte kokesonen lyser indikatoren .

Endre koketrinn

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til Move-funksjonen og endre koketrinn i innstillingsområdet.

Merk: Dersom funksjonen deaktiveres, går koketrinnene tilbake til de forhåndsinnstilte verdiene

Deaktivere

Berør symbolet .

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Når en av de to kokesonene settes på , deaktiveres funksjonen i løpet av ca. 10 sekunder.

Tidsfunksjoner

Koketoppen er utstyrt med to tidsfunksjoner:

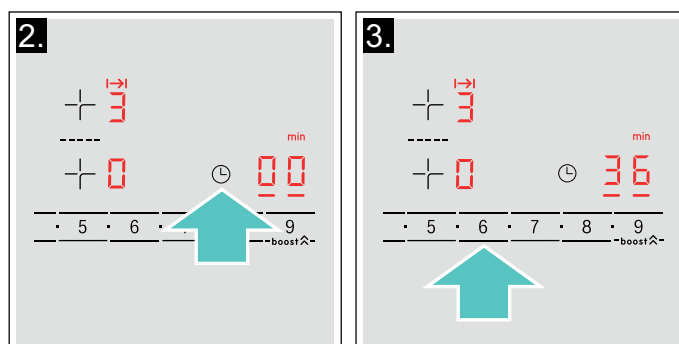
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur

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. Berør symbolet . I displayet for kokesonen lyser . I tidsurindikasjonen lyser . I tidsurindikasjonen lyser .
3. Velg ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



Etter noen sekunder begynner tiden 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"
- Dersom funksjonen Kombi-Zone eller Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for begge kokesonene.

Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet .

Endre koketiden i programmeringssonen, eller juster  for å avbryte tiden.

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres. På displayet for tidsprogrammering lyser **00** i 10 sekunder.

Ved å trykke på symbolet , slukkes 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.

Stille inn

1. Trykk på symbolet  gjentatte ganger inntil indikatoren  lyser. I tidsurindikasjonen lyser **00**.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet. Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet  gjentatte ganger inntil indikatoren  lyser.

Endre tiden i innstillingsområdet, eller still inn **00** for å slette den programmerte tiden.

Når tiden er over

Du hører et lydsignal. I tidsurdisplayet vises **00**, og visningen  lyser. Visningen slukker etter 10 sekunder.

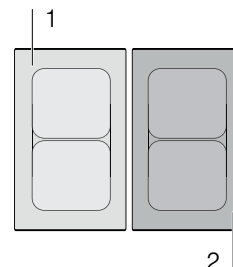
Når du trykker på symbolet , slukker visningene og lydsignalet opphører.



PowerBoost-funksjon

Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn **9**.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde). Ellers blinker indikasjonen for den valgte kokesonen **b** og **9**, og deretter stilles det sist valgte koketrinnet **9** inn uten at funksjonen aktiveres.



Merk: I området til den kombinerte kokesonen er det kun mulig å aktivere PowerBoost-funksjonen når de to kokesonene brukes uavhengig av hverandre.

Aktivere

1. Velg kokesone.
2. Velg koketrinn **9** og berør deretter symbolet **boost** . Indikasjonen **b** lyser. Funksjonen ble aktivert.

Deaktivere

1. Velg kokesone.
2. Berør symbolet **boost** . I displayet slukker **b**, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**. Funksjonen er deaktivert.

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

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Platetoppen må være slått av.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Deaktivere: Berør 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 **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

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

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

Grunninnstillinger

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 bekreftelsessignal 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 1:59 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 9	Valgt tid for kokesonen 0 Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt.* 1 Begrenset: Kokesonen er kun valgt i noen sekunder.
c 12	Sjekk kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen 0 Ikke egnet 1 Ikke optimalt 2 Egnet
c 17	Stille inn sirkulasjon eller utlufting 0 Konfigurer utlufting.* 1 Konfigurer utlufting.

c 18	Stille inn automatisk start
0	Slått av.
1	Slått på: Ventilasjonen slår seg på på det trinnet som tilsvarer koketrinnet som er valgt for kokesonen.*
c 20	Stille inn etterutlufting
0	Slått av.
1	Slått på*: Hvis platetoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med koketrinn 3 og går i ca. 6 minutter. Hvis platetoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med koketrinn 1 og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.
c 0	Tilbakestille til standardinnstillinger
0	Individuelle innstillinger.*
1	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

*Fabrikkinnstilling

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

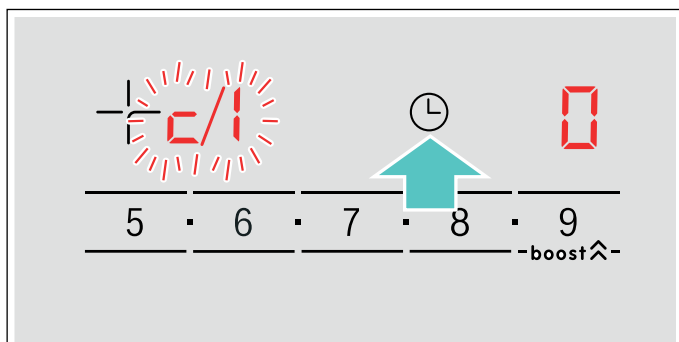
Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

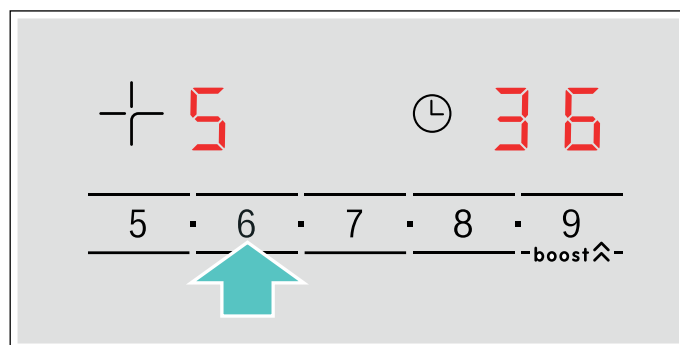
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet  i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

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 visningene blinker **c** og **1** vekselvis, og **0** vises 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".

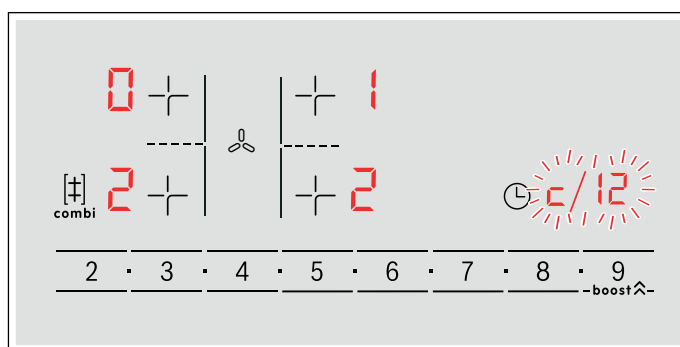
Test av kokekar

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 tilberedningskvalitet og varighet i displayet for kokesonene.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
0	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
1	Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
2	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.
* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.	

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

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

Strømstyring

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

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikken. 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

Advarsel – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles før du fjerner metallfettfilteret eller overløpsbeholderen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan føre til elektrisk støt. Apparatet skal bare rengjøres med en fuktig klut. Før rengjøring må nettstøpselet trekkes ut, eller sikringen tas ut i sikringsskapet.

Advarsel – Fare for personskader!

Komponenter inni apparatet kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker under installasjon av apparatet.

Merknader

- Bruk bare litt vann ved rengjøring, det må ikke trenge vann inn i apparatet.
- Ta av alle smykker på hender og armer før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, ettersom det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Rengjøringsmiddel

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

Følg alle anvisninger og advarsler som følger med rengjøringsmidlet.

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

Obs!

Overflateskader

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- høytrykksspyler eller dampstråle
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- oppvasksvamper, børster eller skuresvamper som er harde og lager riper

Obs!

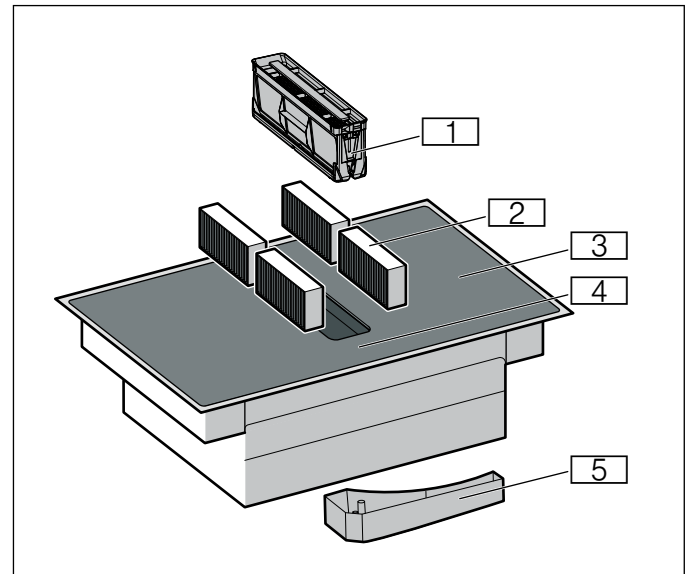
Overflateskader

Vask alltid nye svamper grundig før bruk.

De forskjellige overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å følge opplysningene i tabellen.

Område	Rengjøringsmiddel
Glasskeramikk	Glasspussemiddel ved flekker fra kalk- og vannrester: Rengjør platetoppen med en gang den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramiske platetopper eller glasspussemiddel. Glasskrape ved flekker fra sukker, risstivelse eller plast: Rengjør umiddelbart. Forsiktig: fare for forbrenning. Rengjør deretter med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en tørr klut. Merk: Bruk aldri rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk bare litt vann, det må ikke trenge vann inn i apparatet. Bløtgjør inntørkede flekker med litt vann og oppvaskmiddel, ikke skur dem bort. Flater i rustfritt stål må kun rengjøres i sliperetningen. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice, i nettbutikken vår eller i en faghandel. Påfør rengjøringsmidlet i et tynt lag med en myk klut. Merk: Bruk aldri glasskraper til rengjøring av platetoppammen.
Plast	Varmt såpevann: Rengjør med en myk klut eller i oppvaskmaskinen.
Betjeningsselementer	Varmt såpevann eller egnet glasspussemiddel: Rengjør med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en myk klut.

Komponenter som må rengjøres



Nr.	Betegnelse
1	Metallfettfilter
2	Kullfilter ved sirkulasjonsdrift eller støvfilter ved utlufting*
3	Platetopp
4	Betjeningspanel
5	Overløpsbeholder
*Avhengig av apparatets utstyr	

Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)

Ta hensyn til følgende for å unngå skader på koketoppammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskraper eller spisse gjenstander.
- Ikke bruk oppvasksvamper, børster eller skuresvamper som er harde og lager riper.

Koketopp

Rengjør koketoppen hver gang etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør koketoppen først når restvarmeindikatoren har sluknet. Fjern overkok umiddelbart, pass på at ingen matrester tørker inn.

La metallfettfilteret bli værende i apparatet mens du rengjør koketoppen. Smuss og matrester samler seg i metallfettfilteret og ikke inne i apparatet. Du kan vaske metallfettfilteret i oppvaskmaskin.

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

Kraftig smuss fjernes enklet med en glasskraper eller rengjøringsmiddel for glasskeramikk. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper (artikkelnr. 17000334) gjennom kundeservice eller i nettbutikken vår.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramiske koketopper.

Ventilasjon

For å sikre at filtrene kan fange opp lukt og fett, må de skiftes ut eller rengjøres regelmessig.

Metallfettfilter

Metallfettfilteret må rengjøres med jevne mellomrom og minst én gang i måneden.

Advarsel – Fare for brann!

Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes. Rengjør regelmessig fettfilteret. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.

Kullfilter ved sirkulasjon

Aktivtkullfiltre fjerner luktstoffer fra matosen. De brukes kun i sirkulasjonsdrift.

Kullfiltrene må skiftes ut med jevne mellomrom. Følg med på metningsindikatoren på apparatet.

Støyfilter ved utlufting

Støyfiltre brukes ved utlufting. Skift ut støyfiltrene når de er skitne.

Indikasjon for mettetthet

Når kullfiltrene er mettet, kommer det et lydsignal etter at apparatet er slått av.

I displayet lyser **F**.

Det er senest nå at du må skifte ut kullfiltrene.

Når du har skiftet ut kullfiltrene, bør du tilbake stille metningsindikatoren slik at visningen **F** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F**.

Hold inne symbolet for ventilasjon helt til det høres en signaltone.

Metningsindikatoren for kullfiltrene er tilbake stillt.

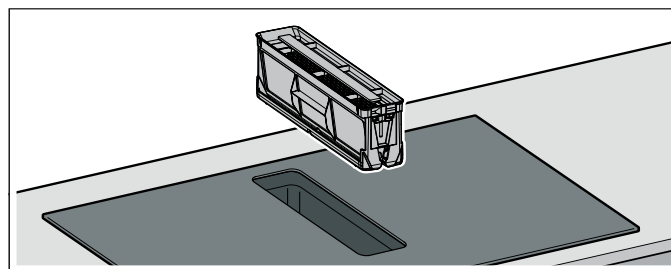
Bytte aktivtkullfilter (bare ved sirkulasjonsdrift)

Aktivtkullfiltre fjerner luktstoffer fra matosen. De brukes kun i sirkulasjonsdrift.

Merknader

- Dersom filtre må skiftes ut, får du kjøpt kullfiltre eller støyfiltre hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.
- Kullfiltrene og støyfiltrene kan ikke rengjøres eller aktiveres på nytt.
- Bruk kun originalfiltre. På den måten sikrer du optimal funksjon.

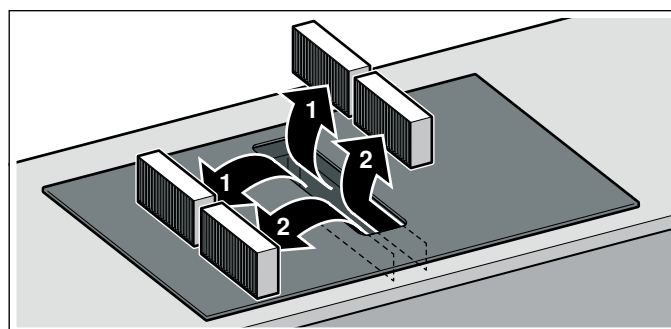
1. Ta ut metallfettfilteret.



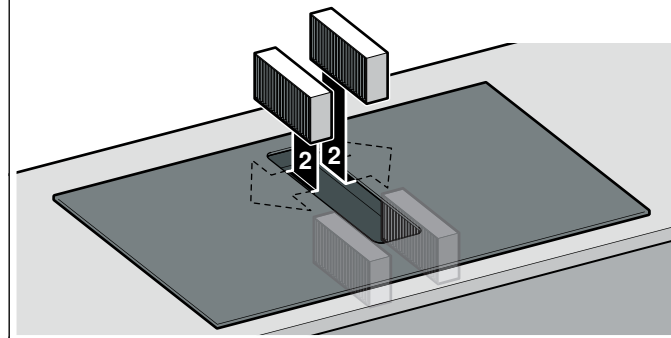
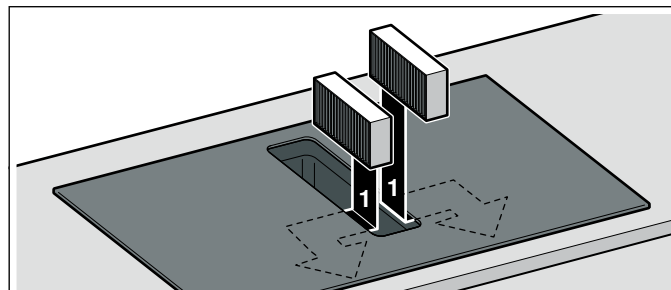
Merknader

- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.
- Pass på at filteret ikke faller ned og skader platetoppen.

2. Ta ut de fire kullfiltrene eller støyfilteret og kast dem forskriftsmessig.



3. Sett inn to kullfiltre eller støyfiltre på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



4. Sett inn de andre kullfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet.

5. Sett inn metallfettfilteret.

Tilbakestille metningsindikatoren

Når du har skiftet ut kullfiltrene, bør du tilbakestille metningsindikatoren slik at visningen **F** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F**.

Hold inne symbolet for ventilasjon helt til det høres en signaltone.

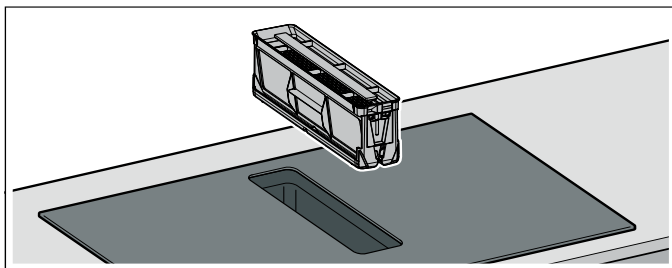
Metningsindikatoren for kullfiltrene er tilbakestilt.

Demontering av fettfilteret av metall

Metallfettfilteret skiller fett fra matosen. For å sikre at metallfettfilteret fungerer optimalt, må det rengjøres med jevne mellomrom.

Rengjør også benkeventilasjonen innvendig med jevne mellomrom. På hardnakkett smuss kan du bruke et eget fettløsningsmiddel.

1. Ta ut metallfettfilteret.



Merknader

- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.
 - Pass på at filteret ikke faller ned og skader platetoppen.
2. Metallfettfilteret kan rengjøres i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. → "Rengjøre metallfettfilteret" på side 56
 3. Ved behov tar du ut kullfiltrene etter å ha demontert metallfettfilteret, og så vasker du apparatet på innsiden.
 4. Etter vaskingen setter du inn det tørkede metallfettfilteret igjen.

Rengjøre metallfettfilteret

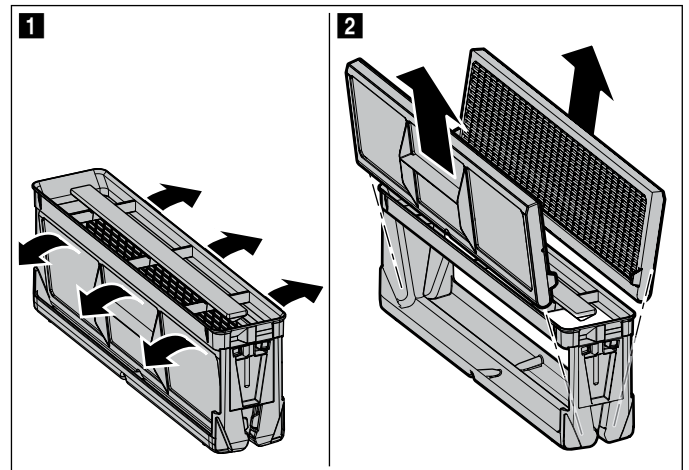
Merknader

- Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive, eller som inneholder syre eller lut.
- Metallfettfilteret kan rengjøres i oppvaskmaskin eller for hånd.

For hånd:

Merk: På hardnakkett smuss kan du bruke et eget fettløsningsmiddel. Dette kan bestilles fra nettbutikken.

- Demonter metallfettfilteret.



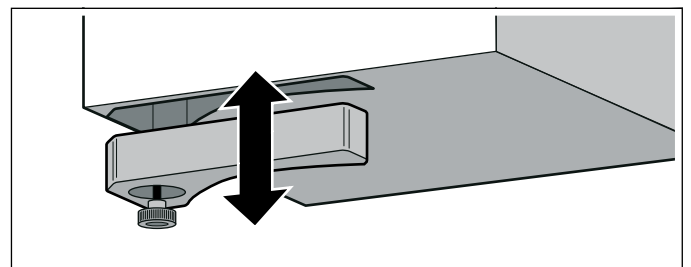
- Metallfettfilteret bløtes opp i varmt såpevann.
- Vask metallfettfilteret med en børste og skyll det deretter godt.
- La metallfettfilteret dryppe av.

I oppvaskmaskinen:

- Ikke vask metallfettfilter sammen med annen oppvask dersom det er svært skittent.
- Sett metallfettfilteret løst inn i oppvaskmaskinen. Ikke klem inn metallfettfilteret.
- For å få et optimalt rengjøringsresultat bør du legge inn metallfettfilteret i oppvaskmaskinen slik at det ligger på filtersiden.

Rengjøre overløpsbeholderen

1. Skru av overløpsbeholderen med begge hendene.
Merk: Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Fjern skruen og vask overløpsbeholderen (uten skruen) i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.

Merknader

- Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokket. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Da må du ta ut metallfettfilteret.
- Hvis det kommer væske inn i apparatet ovenfra, samles den opp i overløpsbeholderen. Skru av og tøm overløpsbeholderen.

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 lampene, og hvorfor hører jeg et lydsignal?

Fjern overkok og matrester fra betjeningspanelet. Fjern alle gjenstander fra betjeningspanelet.
I kapittel → *"Grunninnstillinger"* står det hvordan du deaktiverer lydsignalet.

Ventilasjonen slår seg ikke på selv om automatisk start er stilt inn.

Slå på ventilasjonen manuelt eller kontroller konfigurasjonen av automatisk modus. Du finner nærmere informasjon i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.

Slå av ventilasjonen manuelt.
Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → *"Betjening av apparatet"*.

Luftinnsugningen er for svak.

Påse at metallfettfilteret er rent.
Nærmere informasjon om rengjøring og filterskift finner du i kapittel → *"Rengjøring"*.

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

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

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

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

Dyp piping:

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

Knitring:

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

Høye pipetoner:

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

Ventilatorlyd:

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

Kokekar

Hva slags kokekar er egnet til induksjonstopp?

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

Hvorfor varmes ikke kokesonen opp, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

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

Kokekaret er enten for lite til den påslåtte kokesonen, eller det egner seg ikke til induksjon.

Sjekk at kokekaret egner seg til induksjon, og at det står på den kokesonen som passer best til størrelsen på kokekaret. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret hen, finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Kombinasjonssone"* og → *"Move-funksjon"*.

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

Kokekaret er enten for lite til den påslåtte kokesonen, eller det egner seg ikke til induksjon.

Sjekk at kokekaret egner seg til induksjon, og at det står på den kokesonen som passer best til størrelsen på kokekaret. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret hen, finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Kombinasjonssone"* og → *"Move-funksjon"*.

Rengjøring

Hvordan kan jeg rengjøre induksjonstoppen?

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Hvordan du rengjør og vedlikeholder platetoppen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Det er vann i skapet under platetoppen.

Kontroller om overløpsbeholderen er full.

Hvordan du rengjør overløpsbeholderen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?

Rengjør overløpsbeholderen ofte.

Hvordan du rengjør overløpsbeholderen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Hvor ofte må jeg rengjøre metallfettfilteret?

Rengjør metallfettfilteret ofte.

Hvordan du rengjør og vedlikeholder filteret, står 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.

I displayet	Mulig årsak	Utbedring
Ingen	Strømforsyningen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Påse at apparatet er koblet til i henhold til koblingsskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det ligger en gjenstand på det.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
— blinker i kokesonedisplayene.	Det er oppstått en feil i elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningspanelet med hånden et kort øyeblikk.
<i>F</i>	Kullfilteret er mettet eller metningsindikatoren lyser selv om filteret er blitt rensset eller byttet.	Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapittel → "Rengjøring".
<i>F2</i>	Elektronikken er overopphetet og har slått av gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på et vilkårlig symbol på platetoppen.
<i>F4</i>	Elektronikken er overopphetet, og alle kokesoner er slått av.	
<i>F5</i> + effekttrinn og signaltone	Det er et varmt kokekar ved betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern det aktuelle kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
<i>F5</i> og signaltone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av.	Fjern det aktuelle kokekaret. Vent noen sekunder. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikeringen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1/F6</i>	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Deretter slår du på kokesonen på nytt.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen er aktivert. Du finner nærmere informasjon i kapittel .
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble platetoppen fra strømmettet. Påse at platetoppen er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.

Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.

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 strømmettet, 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

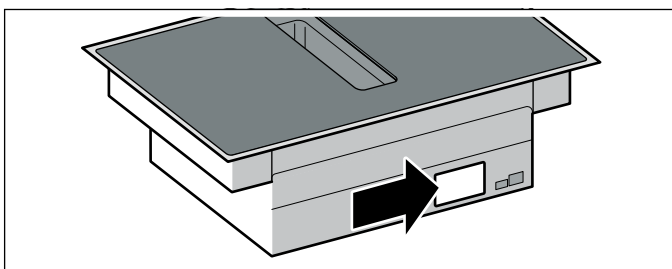
Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

Produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.)

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet.

Typeskiltet med disse numrene finner du:

- på apparatpasset
- i fremre del av undersiden på platetoppen



Produktnummeret (E-nr.) står også på den glasskeramiske kokesonen. Du kan vise kunderegisteret (KI) og produksjonsnummeret (FD-nr.) i grunninnstillingene. Les om dette i kapittel → "Grunninnstillinger".

Vi gjør oppmerksom på at det også under garantitiden vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening.

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 Varighet (Min:sek)	Lokk	Tilberedning Koketrinn	Lokk
Smelte sjokolade							
Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)		Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.	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.	Ja
	Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrøring)	Ja	1.	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.	Ja
	Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.	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		Forvarming			Tilberedning		
		Kokekar	Koketrinn	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.	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.	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.	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.	ca. 5:30	Nei	2.	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.	Ja
Steke svinefilet Starttemperatur på steken: 7 °C							
	Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje	Steke- panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Tilberede pannekaker**							
	Mengde: 55 ml røre per pannekake	Steke- panne 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 oljetempera- turen 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



9001565160

000605(00)