BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Induktionskogesektion

PIX...HC..

[da] Betjeningsvejledning

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.

Indholdsfortegnelse

1	**Sikkerhed**	2
2	**Forhindring af materielle skader**	4
3	**Miljøbeskyttelse og besparelse**	5
4	**Egnede gryder og pander**	5
5	**Lær apparatet at kende**	7
6	**Inden den første ibrugtagning**	8
7	**Software-opdatering**	8
8	**Generel betjening**	8
9	**Favorit-tast**	10
10	**FlexInduction**	10
11	**Tidsfunktioner**	11
12	**PowerBoost**	11
13	**PanBoost**	12
14	**Varmholdningsfunktion**	12
15	**Aktiver indstillinger**	12
16	**PerfectFry Sensor**	13
17	**Børnesikring**	14
18	**Pause**	15
19	**Individuel sikkerhedsslukning**	15
20	**Grundindstillinger**	15
21	**Test af gryder/pander**	16
22	**Home Connect**	17
23	**Emhættestyring fra kogesektion**	19
24	**Rengøring og pleje**	20
25	**Afhjælpning af fejl**	20
26	**Bortskaffelse**	22
27	**Kundeservice**	22
28	**Oplysninger om fri software og open source-software**	22
29	**Overensstemmelseserklæring**	23
30	**Prøveretter**	23

⚠ 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

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

Anvend ikke apparatet:

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

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

greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.
Børn må ikke bruge apparatet til leg.
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.
Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – Brandfare!
Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.
- ▸ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▸ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.
- ▸ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▸ Opbevar aldrig genstande på kogezonen.

Apparatet bliver varmt.
- ▸ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.
- ▸ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen.

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

Madvarer kan antændes.
- ▸ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.
- ▸ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▸ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.
- ▸ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.
- ▸ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▸ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!
Forkert udførte reparationer er farlige.
- ▸ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.
- ▸ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▸ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▸ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▸ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▸ Kontakt kundeservice. → *Side 22*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

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

Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

2 Forhindring af materielle skader

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

Skade	Årsag	Anvisning
Pletter	Tilberedning uden opsyn.	Hold øje med tilberedningen.
Pletter, glasmuslinger	Spildte madvarer, især med højt sukkerindhold.	Fjern straks det spildte med en glasskraber.
Pletter, glasmuslinger eller brud i glasset	Defekte gryder/pander, gryder/pander med smeltet emalje eller med kobber- eller aluminiumsbund.	Anvend egnede gryder og pander i god stand.
Pletter, misfarvninger	Uegnede rengøringsmetoder.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik, og rengør kun kogesektionen i kold tilstand.
Glasmuslinger eller brud i glasset	Slag på kogesektionen, eller gryder/pander, køkkenredskaber og andre hårde eller spidse genstande, der falder ned på den.	Undgå at støde hårdt mod kogesektionens glas under madlavningen, og at der falder genstande ned på kogesektionen.
Ridser, misfarvninger	Ru gryde-/pandebunde eller gryder og pander, som skures hen over kogesektionen.	Kontroller gryder og pander. Løft gryder og pander, når de flyttes.
Ridser	Salt, sukker eller sand.	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
Skader på apparatet	Gryder eller pander med frosttemperatur.	Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.
Skader på gryder/pander eller på apparatet	Tilberedning uden indhold.	Sæt eller opvarm aldrig gryder eller pander uden indhold på en varm kogezone.
Glasskader	Smeltet materiale på varme kogezoner, eller varme grydelåg, som lægges på glasset.	Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen.
Overophedning	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.

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

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.
- ▸ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.
Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.

Tip Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.
- ■ Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezoner forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.
- ■ Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.
- ■ Når låget løftes, undslipper der meget energi.

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

Brug gryder og pander med en plan bund.
- ■ En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.
- ■ Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.
- ■ Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.
- ■ Der forbruges unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

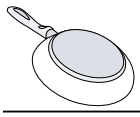
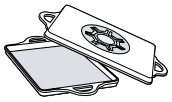
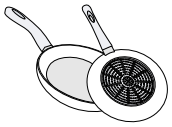
Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktdokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezonens størrelse. Sæt gryden eller panden på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

For at gryder og pander skal blive registreret korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.
Funktionen Test af gryder/pander kan bruges til kontrol af, om den pågældende gryde eller pande er egnet.
Der findes flere oplysninger om dette i
→ *"Test af gryder/pander", Side 16*.

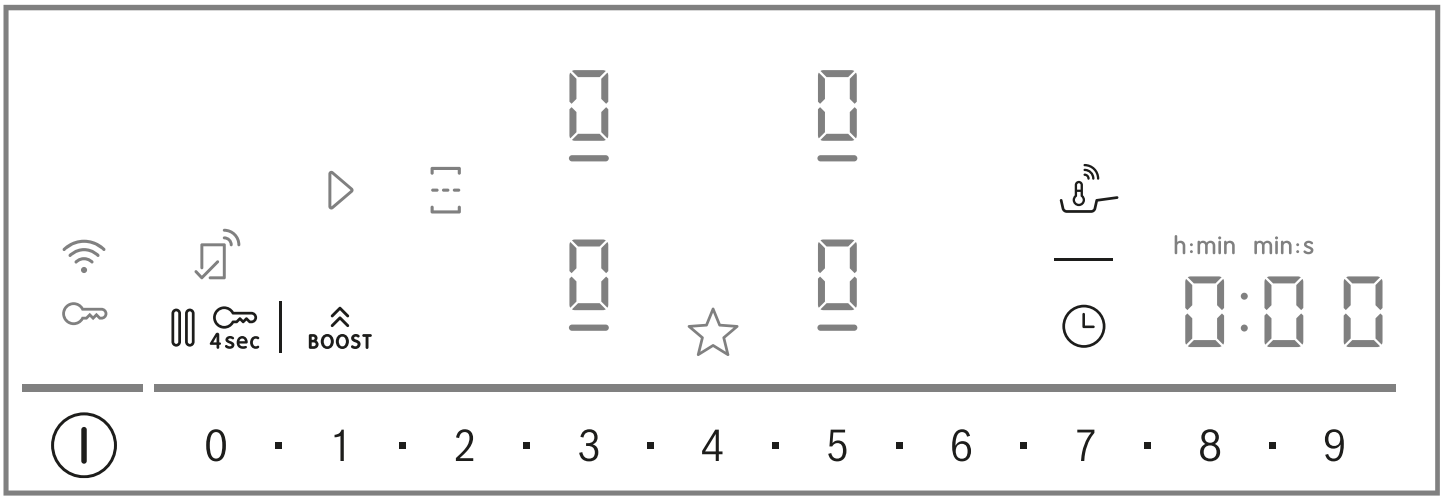
Gryder og pander	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander 	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferrromagnetiske gryder og pander af emaljeret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

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

5 Lær apparatet at kende

5.1 Betjeningsfelt

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



Bemærk: Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.

Tip Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og taster. Elektronikken kan blive overophedet.

Touch-felter

Når kogesektionen tændes, lyser symbolerne for de taster, der er tilgængelige på det tidspunkt.

Sensor	Funktion
⏻	Hovedafbryder
	Valg af kogezone
0■1■2■...8■9	Indstillingsområde
BOOST	PowerBoost
	Samling/adskillelse af kogezoner
	PerfectFry Sensor
	Timer-funktioner
4 sec	Børnesikring
	Pause
☆	Favorit-tast
	Konnektivitet

Vis

Indikator		Funktion
		Sluknings-timer
		PerfectFry Sensor
	1-9	Effekttrin
		Børnesikring

Taster i forbindelse med Home Connect

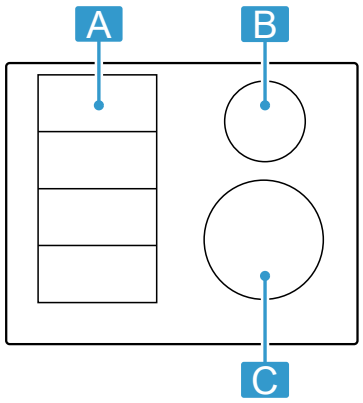
Så snart forbindelsen til Home Connect er oprettet, er følgende taster og indikatorer tilgængelige:

Sensor	Funktion
	Aktivering af indstillinger fra et andet apparat

Når lyser . skal der søges efter flere oplysninger i Home Connect app.

5.2 Kogezonernes fordeling

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



Område	Højeste effekt	
A	Effekttrin 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Effekttrin 9 PowerBoost	3300 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Effekttrin 9 PowerBoost	1600 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Effekttrin 9 PowerBoost	2500 W 3.700 W

For at reducere forvarmningstiderne opnår kogesektionen på effekttrin 9 den effekt, som er angivet i tabellen, og opretholder den en vis tid, så længe der ikke er andre kogezoner i drift på samme side.

5.3 Kogezone

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

Område	Kogezonetype
◯/▤▤▤	Enkelt kogezone
▤	FlexZone → *"FlexInduction", Side 10*

5.4 Restvarmeindikator

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

Indikator	Betydning
H	Kogezonen er meget varm.
h	Kogezonen er varm.

6 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.

6.1 Første rengøring

Fjern emballagerester fra kogesektionens overflade, og tør overfladen af med en fugtig klud. Der findes en liste over anbefalede rengøringsmidler på vores officielle webside www.bosch-home.com.
Yderligere oplysninger om pleje og rengøring.
→ *Side 20*

6.2 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

6.3 Gryder / pander

Der findes en liste over anbefalede gryder og pander på vores officielle webside www.bosch-home.com.
Flere oplysninger om egnede gryder og pander.
→ *Side 5*

6.4 Opsætning af HomeConnect

Første gang apparatets tændes, åbnes for indstillingen af hjemmenetværket. lyser nogle sekunder i indikatorfeltet.
Berør , og følg anvisningerne i kapitlet
→ *"Home Connect ", Side 17* for at starte forbindelsen til Home Connect.
Sluk for kogesektionen for at afslutte indstillingen.
Indstillingen Home Connect kan også foretages på et andet tidspunkt.

7 Software-opdatering

Når apparatet er forbundet med Home Connect, kan visse funktioner være tilgængelige pr. software-opdatering. Der findes yderligere oplysninger om adgang til ekstra funktioner på website www.bosch-home.com

8 Generel betjening

8.1 Tænde for kogesektionen

- ▸ Berør ⏻.
  Der lyder et signal. Symbolerne for kogezonerne og de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. I kogezoneindikatorerne lyser 0.
- ✔ Kogesektionen er klar til drift.

ReStart

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

8.2 Slukning af kogesektion

- ▸ Berør ⏻, til indikatorerne slukkes.
- ✔ Alle kogezoner er slukket.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 59 sekunder.

8.3 Indstilling af effekttrin for kogezonerne

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

1. Tryk let på den ønskede kogezoneindikator 0.
- ✔ 0 og _ lyser.
2. Vælg det ønskede effekttrin i indstillingsområdet.
- ✔ Effekttrinnet er indstillet.

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

QuickStart

- Hvis der anbringes flere gryder / pander på en kogezone, inden der er tændt for apparatet, registrerer kogesektionen en af dem og vælger automatisk kogezonen for en af gryderne / panderne. Vælg effekttrinnet indenfor de næste 59 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.

Ændring af effekttrin og slukning af kogezone

1. Vælg kogezonen.
2. Vælg det ønskede effekttrin, eller indstil til 0.

✔ Kogezonens effekttrin bliver ændret, eller kogezonen bliver slukket.

8.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered kun madvarerne så længe som nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i
  → *"Energibesparelse", Side 5*

Gode råd om madlavning

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

	⎽=☰	◷ min
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk[1]	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser[1]	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk [1]	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris [2]	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch [2]	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt [1]		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst, 2 cm tykt	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, tilberedt én ad gangen	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10

[1] Uden låg
[2] Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	⎽=☰	◷ min
Spejlæg stegt i olie	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis[1]		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrost	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

[1] Uden låg
[2] Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

9 Favorit-tast

Med denne funktion kan der vælges to funktioner eller tilberedningsindstillinger, som derefter er hurtigt tilgængelige på ☆.

9.1 Favorit-tast tilknytning af funktioner

Krav: Forbind apparat med Home Connect. Der findes flere oplysninger om dette under Home Connect
→ *Side 17*

1. Åbn Home Connect app, og følg anvisningerne for at tilknytte ☆ funktioner.
2. Funktionerne kan anvendes med det samme, når de er tilknyttet:

✔ Funktion 1: Tryk kort på ☆.
✔ Funktion 2: Tryk langt på ☆.

Bemærk: Hvis der ikke er tilknyttet en funktion, slukkes ☆, når kogesektionen tændes.

10 FlexInduction

Med den fleksible kogezone er det muligt at placere gryder og pander frit uanset deres form eller størrelse. Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

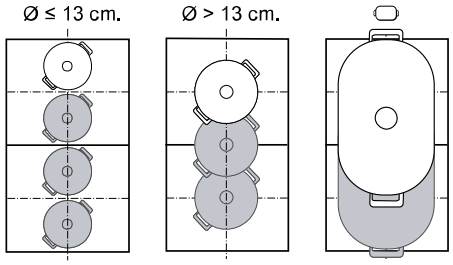
10.1 Placering af gryder / pander

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

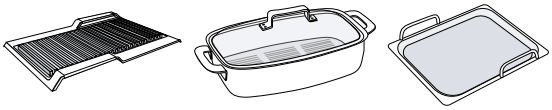
Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

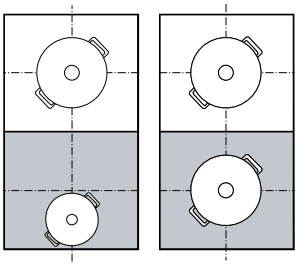


- Anbefalede aflange gryder / pander ⬭:



Som to adskilte kogezoner

Anbefales til madlavning med to gryder eller pander. Den forreste og den bagerste zone kan anvendes uafhængigt af hinanden, hvor der i så fald kan indstilles forskellige effekttrin for hver zone.



10.2 Aktivering af FlexInduction

1. Sæt gryden/panden på kogezonen.
2. Apparatet registrerer gryden eller panden, og vælger kogezonen.

✔ Afhængigt af grydens eller pandens størrelse og position adskilles eller forbindes kogezonerne automatisk.

✔ Når den fleksible kogezone er forbundet, lyser ⁝⁝ kraftigere.

Bemærkninger
- Når der trykkes på ⁝⁝, kan indstillingerne for kogezonen ændres manuelt.
- Hvis gryden eller panden på en aktiv kogezone løftes eller flyttes, startes en automatisk søgning. Alle gryder eller pander, som bliver fundet indenfor kogezonen under denne søgning, bliver opvarmet med det forinden valgte effekttrin.

11 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:
- Sluknings-timer
- Minutur

Tasten ◷ er som standard tilknyttet funktionen Sluknings-timer. Sensoren kan også tilknyttes en af de to ovenfor angivne funktioner. Disse indstillinger kan ændres via Home Connect app eller i grundindstillingerne → *Side 15*.

11.1 Sluknings-timer

Giver mulighed for programmering af en tilberedningstid for en eller flere kogezoner samt automatisk slukning af dem, når den indstillede tid er gået.

Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effekttrin.
2. Tryk på ◷.

✔ I→I og 0:00 lyser.

3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.
   - Der kan indstilles mellemværdier fra 1 minut og 9 minutter i trin på 30 sekunder. Vælg mellemværdierne med ▪.
   - Tryk på talrækken 1 - 3 - 0 i indstillingsområdet for at vælge en tid i timer, f.eks. 1 h 30 minutter. Hvis der vælges en tid på mere end 60 minutter, vises tiden automatisk i timer.
4. Berør ◷ for at bekræfte.

✔ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezonen, og der lyder et signal.

Bemærkninger
- Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, hvor PerfectFry Sensor er aktiveret, begynder den programmerede tilberedningstid at tælle ned, så snart det valgte temperaturtrin er nået.
- Tryk på den valgte temperatur for at skifte mellem visning af funktionstemperaturen PerfectFry Sensor og den programmerede tilberedningstid.

Sluknings-timer ændring eller deaktivering

1. Vælg kogezonen, og berør derefter ◷.
2. Korriger tilberedningstiden, eller indstil til 0:00 for at deaktivere funktionen.

11.2 Minutur

Giver mulighed for aktivering af et minutur. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezoner og andre indstillinger. Den slukker ikke automatisk for kogezonerne.

Aktivering af Minutur

Krav: Tilknyt funktionen til ◷.

1. Tryk på ◷.
2. Vælg den ønskede tid.

✔ Tiden begynder at tælle ned.

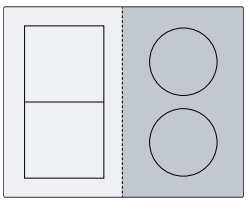
✔ Når tiden er gået, lyder der et signal, og indikatorerne blinker.

MinuturÆndre eller deaktivere

1. Tryk på ◷.
2. Korriger tilberedningstiden, eller indstil til 0:00 for at deaktivere funktionen.

12 PowerBoost

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med 9.
Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoner, såfremt den anden kogezone på den samme side ikke er i brug. I modsat fald blinker b og 9 i indikatoren for den valgte kogezone. Derefter indstilles 9 automatisk, uden at funktionen aktiveres.



12.1 Aktivering af PowerBoost

1. Vælg kogezonen.
2. Berør BOOST.

✔ Indikatoren b begynder at lyse.

✔ Funktionen er aktiveret.

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

12.2 Deaktivering af PowerBoost

1. Vælg kogezonen.
2. Berør BOOST.

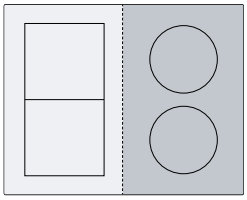
✔ Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til effekttrin 9.

✔ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiverer apparatet automatisk denne funktion for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

13 PanBoost[1]

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med 9. Brug ikke PowerBoost funktionen med stegepander, fordi belægningen kan bliver beskadiget. Funktionen kan aktiveres via Home Connect eller Favorit-tast.
Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoner, såfremt den anden kogezone på den samme side ikke er i brug. I modsat fald blinker P og 9 i den valgte kogezone. Derefter indstilles 9 automatisk.



13.1 Anbefalinger for brug

- Læg ikke låg på panden.
- Opvarm aldrig en tom pande uden opsyn.
- Brug kun kolde pander.
- Brug pander med fuldstændig plan bund. Brug ikke pander med tynd bund.

13.2 Aktivering af PanBoost

Krav: Tilknyt funktionen til ☆.
→ *"Favorit-tast", Side 10*.

1. Vælg kogezonen.
2. Tryk let på ☆.
✔ P lyser.
✔ Funktionen er aktiveret.

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

13.3 Deaktivering af PanBoost

1. Vælg kogezonen.
2. Vælg effekttrin.
✔ P slukkes.
✔ Funktionen er deaktiveret.

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

14 Varmholdningsfunktion[1]

Denne funktion kan bruges til smeltning af chokolade eller smør og til varmholdning af retter.
Funktionen kan aktiveres via Home Connect eller Favorit-tast.

14.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

Krav: Tilknyt funktionen til ☆.
→ *"Favorit-tast", Side 10*.

1. Vælg den ønskede kogezone.
2. Tryk let på ☆.
L lyser.
✔ Funktionen er aktiveret.

14.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg kogezonen.
2. Indstil til 0.
L slukkes.
✔ Funktionen er deaktiveret.

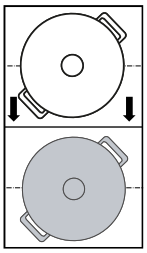
15 Aktiver indstillinger

Med denne funktion kan det programmerede effekttrin og tilberedningstiden overføres fra en kogezone til en anden i den fleksible kogezone.

15.1 Aktiver indstillinger

Krav: Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.

1. Flyt gryden eller panden.



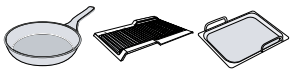
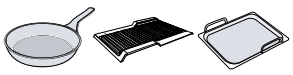
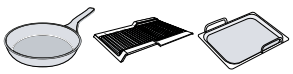
✔ Gryden eller panden bliver registreret.
✔ I indikatoren for den nye kogezone blinker det forinden valgte effekttrin og - skiftevis.
2. Vælg den nye kogezone for at aktivere indstillingerne.
✔ Den oprindelige kogezone indstilles til 0.
✔ Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone.

[1] Tilgængelig afhængigt af softwareversion. Der findes yderligere oplysninger om tilgængeligheden på websitet.

Bemærk: Hvis der anbringes en ny gryde eller pande, inden indstillingerne er aktiveret, kan denne funktion anvendes for den nye gryde eller pande.

16 PerfectFry Sensor

Med denne funktion kan der smeltes madvarer, tilberedes saucer, friteres eller steges, samtidig med at temperaturen holdes under kontrol.
I stedet for at tilpasse effekttrinnet mange gange under tilberedningen kan den ønskede temperatur vælges med det samme, når madlavningen påbegyndes. Sensorerne under glaskeramikken måler derefter grydens eller pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.
Funktionen er tilgængelig for de kogezoner, der er markeret med .

Funktioner	Temperatur	Service
Smeltning	70-80 °C	
Tilberedning af sauce	110-120 °C	
Stegning	140 °C	
Stegning	160 °C	
Stegning	180-200 °C	
Stegning	220 °C	

16.1 Anbefalede gryder / pander

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

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

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

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

16.2 Aktivering af PerfectFry Sensor

1. Sæt den tomme pande på en kogezone.
2. Vælg kogezonen.
3. Tryk på .

✔ , og den forindstillede temperatur lyser i indikatoren for den valgte kogezone.

4. Vælg temperaturen ved at stryge med fingeren over indstillingsområdet.

✔ blinker, til den indstillede temperatur er nået.
✔ Den valgte temperatur og den aktuelle temperatur i panden blinker skiftevis, til den valgte temperatur er nået.
✔ Den viste temperatur i indikatorerne er en omtrentlig værdi, som kan afvige fra den faktiske temperatur i panden.
✔ Når temperaturen er nået, lyder der et signal, og samt temperatursymbolet holder op med at blinke.

5. Læg stegefedtet og derefter madvarerne på stegepanden.

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

16.3 Deaktivering af PerfectFry Sensor

▸ Vælg kogezonen, og tryk to gange på .

16.4 Gode råd om madlavning med PerfectFry Sensor

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

- Stegepande
- Teppanyaki
- Grillplade

	Gryder og pander	°C	min
Kød			
Schnitzel, naturel		160-180	4-10
Schnitzel, paneret		180	6-10
Filet		180-200	6-10
Koteletter		160-180	10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel		180	10-15
Steak, rare, 3 cm tyk		220	8-10
Steak, medium, 3 cm tyk		200	6-10
Steak, well done, 3 cm tyk		180	6-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk		200-220	10-15
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk		180-200	20-30

	Gryder og pander	°C	min
Fjerkræbryst, 2 cm tykt		160	10-20
Bacon		160-180	2-6
Hakket kød		180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk		160-200	6-15
Kødboller		160-180	10-20
Kogte stegepølser		160-180	8-20
Chorizo, rå stegepølser		160-180	10-20
Spid		160-180	10-20
Gyros		180-200	6-10
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet, naturel		180	10-20
Fiskefilet, paneret		180	10-20
Fisk, stegt, hel		160	10-20
Sardiner		180	6-12
Rejer, krebs		180	4-8
Blæksprutte, sepia		180-200	6-12
Blåmuslinger, venusmuslinger, hjertemuslinger		110-120	4-8
Retter med æg			
Spejlæg stegt i smør		140	2-6
Spejlæg stegt i olie		180-200	2-6
Røræg		140	4-9
Omelet		140	3-6
Arme riddere		160	4-8
Crêpes, blini, pandekager, tacos		180-200	1-3
Grøntsager			
Stegte kartofler af pillekartofler		180-200	6-12
Pommes frites		180-200	15-25
Kartoffelpuffer		200	2-4
Klarstegte løg / hvidløg		140	4-12
Løgringe		180-200	4-12

	Gryder og pander	°C	min
Squash, auberginer, peberfrugt		160-180	4-12
Grønne asparges, stegte		160-180	10-20
Svampe		180	10-15
Grøntsager, glaserede		120	10-20
Grøntsager i tempuradej		180-200	5-10
Dybfrostretter			
Kyllingenuggets		180-200	8-12
Fiskepinde		180	8-12
Pommes frites		200-220	4-8
Panderetter		160-180	6-10
Forårsruller		180-200	8-15
Postejer, kroketter		200-220	6-8
Sauce			
Tomatsauce		120	20-30
Flødesauce		110-120	10-20
Bechamelsauce		110-120	10-20
Ostesauce		110-120	3-8
Sød sauce		110-120	10-20
Reducering af sauce		110-120	5-10
Smeltning			
Overtrækschokolade		70-80	5-15
Ost		70-80	3-10
Smør		70-80	3-5
Fondue		70-80	5-15
Andet			
Stegt ost		180-200	5-15
Croutoner		160-180	6-10
Toastbrød		200-220	8-12
Tør-færdigretter		110-120	5-10
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede		180-200	3-15
Popcorn		220	10-20

17 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Dermed forhindres det, at børn tænder for kogesektionen.

17.1 Aktivering af Børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- ▸ Berør 4sec i 4 sekunder.
- ✔ lyser i 10 sekunder.
- ✔ Kogesektionen er låst.

17.2 Deaktivering af børnesikring

1. Berør ⏻ for tænde kogesektionen.
2. Berør 4sec i 4 sekunder.

✔ Låsningen er deaktiveret.

17.3 Automatisk børnesikring

Børnesikringen kan også deaktiveres automatisk, hver gang kogesektionen slukkes.

Fremgangsmåde for aktivering eller deaktivering af funktionen er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → *Side 15*.

18 Pause

Med funktionen kan aktive tilberedningsprocesser sættes på pause i op til 10 minutter og fortsættes, uden at de valgte indstillinger skal ændres.
Funktion kan f.eks. aktiveres til rengøring af betjeningsfeltet.

18.1 Aktivering af Pause-funktionen

- ▸ Tryk på ⏸.
- ✔ I kogezone-indikatorerne lyser *II*.
- ✔ Alle aktive tilberedninger bliver standset. Indstillingerne bibeholdes.
- ✔ Funktionen er aktiveret.

18.2 Deaktivering af Pause-funktionen

- ▸ Tryk let på ⏸.
- ✔ Funktionen er deaktiveret. Tilberedningsprocesserne fortsættes.

Bemærk: Efter 10 minutter slukkes kogezonen automatisk.

19 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i længere tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser *F8* og slukkes.
Tiden afhænger af det forindstillede effekttrin.

Effekttrin	Tid
1.0 - 1.5	10 timer
2.0 - 3.5	5 timer
4.0 - 5.0	4 timer
5.5 - 6.5	3 timer
7.0 - 7.5	2 timer
8.0 - 9.0	1 time

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezonen.

20 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

20.1 Oversigt over grundindstillinger

Indikator	Indstilling	Værdi
c 1	Børnesikring → *"Børnesikring", Side 14*	*0* - Manuel.[1] *1* - Automatisk. *2* - Funktion deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler	*0* - Kvitteringssignalet, fejlsignalet og signalet for forkert betjening er deaktiveret. *1* - Fejlsignalet er aktiveret. *2* - Kvitteringssignalet og signalet for forkert betjening er aktiveret. *3* - Alle lydsignaler er aktiveret [1].
c 3	Lydstyrke for de akustiske signaler.	*1* – Lav. *2* – Mellem. *3* – Høj.[1]
c 6	Tilknyt en af tidsprogrammeringsfunktionerne til ◷ på betjeningsfeltet. → *"Tidsfunktioner", Side 11*	*1* - Sluknings-timer.[1] *2* - Minutur.

[1] Fabriksindstilling

Indikator	Indstilling	Værdi
c 7	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene for den pågældende el-installation. Overhold den lokale strømleverandørs bestemmelser. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt. Der findes yderligere oplysninger om dette på typeskiltet. Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, blinker det ønskede og det tilladte effekttrin, og det er ikke muligt at vælge et højere effekttrin.	Effekten forøges med 500 W for hvert trin. 0 – deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt [1]. 1 - 1000 W. Laveste effekt. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Kogesektionens maksimumeffekt.
c 8	Demotilstand Demotilstand for kogesektionen Når kogesektionen tændes, lyser dE i nogle sekunder, og kogezonerne varmer ikke.	0 - Deaktiveret.[1] 1 - Aktiveret.
c 12	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres. → *"Test af gryder/pander", Side 16*	0 - Ikke egnet. 1 - Ikke optimal. 2 - Velegnet.
c18 - c 22	Emhættestyring fra kogesektion Indstillingerne foretages afhængigt af emhættemodellen.	→ *"Oversigt over indstillinger for emhættestyring", Side 19*
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger	0 - Individuelle indstillinger [1]. 1 - Fabriksindstillinger.

[1] Fabriksindstilling

20.2 Åbning af grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

1. Berør ⏻ for tænde kogesektionen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder ◷ i 4 sekunder.

Produktoplysninger	Indikator
Liste over kundeservice	01.
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	02-
Fabrikationsnummer 2	05

✔ De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Tryk på ◷ for at vise de enkelte indikatorer.

3. Berør ◷ for at åbne grundindstillingerne.
✔ c 1 og 0 lyser som forindstilling.
4. Berør ◷ gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.
5. Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet.
6. Berør ◷ i 4 sekunder.
✔ Indstillingerne bliver gemt.

20.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

▸ Berør ⏻.
✔ Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

21 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af tilberedningen.
Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.
Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til diameteren af den kogezone, der anvendes.
Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → *Side 15*

21.1 Udførelse af Test af gryder/pander

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

1. Sæt ved stuetemperatur en gryde eller pande med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
2. Åbn grundindstillingerne, og vælg c 12.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezonerne blinker u.
✔ Funktionen er aktiveret.
✔ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

21.2 Kontroller resultat

I følgende tabel vises, hvad resultatet betyder for tilberedninsprocessens hastighed og kvalitet.

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

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere funktionen igen.

22 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.
Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af, om Home Connect-tjenesterne er tilgængelige i det pågældende land. Der findes oplysninger om dette på: www.home-connect.com.
Home Connect-app viser vej gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne i Home Connect-app for at foretage indstillingerne.

Tips
- Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.
- Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger
- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app.
  → *"Sikkerhed", Side 2*
- Kogesektioner er ikke beregnet til at være i brug uden opsyn. Hold øje med retterne under tilberedningen.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

22.1 Opsætning af Home Connect

Krav
- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes en mobil slutenhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Den mobile enhed og maskinen befinder sig inden for rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Download Home Connect app.

NU PÅ Google Play

Hent i App Store

[1]

[1] Apple App Store og Apple App Store Logo er varemærker tilhørende Apple Inc. Google Play og Google Play Logo er varemærker tilhørende Google LLC.

2. Åbn Home Connect app, og skan følgende QR-kode.

3. Følg anvisningerne i Home Connect-app.

22.2 WLAN-symbol

WLAN-indikatoren i betjeningsfeltet ændrer sig afhængigt af forbindelsens status og kvalitet samt af Home Connect serverens tilgængelighed.

status	Beskrivelse
Lyser vedvarende med halv lysstyrke.	Ingen gemt netværksforbindelse.
Blinker med fuld lysstyrke.	Netværksforbindelse bliver oprettet.
Lyser vedvarende med fuld lysstyrke.	Netværksforbindelse gemt, og WiFi aktiv.
Blinker.	Netværksindstillingerne bliver nulstillet.
Slukket.	Netværk ikke aktivt.

22.3 Tilføjelse eller fjernelse af WLAN-hjemmenetværk

Følgende oversigt viser, hvordan et WLAN-hjemmenetværk tilføjes eller fjernes.

WLAN-hjemmenetværk-status	Handling
Intet gemt WLAN-hjemmenetværk.	Tryk kort på for at tilføje WLAN-hjemmenetværket.
WLAN-hjemmenetværket er gemt.	Tryk længerevarende på for at tilkoble endnu et apparat.
WLAN-hjemmenetværket er gemt.	Tryk længerevarende på for at nulstille indstillingerne for WLAN-hjemmenetværket. Tryk igen længerevarende på , når blinker.

22.4 Ændre indstillinger via Home Connect app

Indstillingerne for kogezonerne kan ændres med Home Connect app og sendes til kogesektionen.

Krav: Kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.

1. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til kogesektionen.
   Følg anvisningerne i Home Connect-app.
   Indstillinger, der sendes fra Home Connect app til kogesektionen, skal bekræftes på kogesektionen.
✔ Når tilberednings-indstillingerne overføres til en kogezone, begynder, afhængigt af indstilling, den pågældende kogezone-indikator at blinke.
2. Tryk på ▷ for at bekræfte indstillingen.
3. Tryk let på et andet vilkårligt Touch-felt på kogesektionen for at annullere indstillingen.

22.5 Aktivering af automatisk tilstedeværelsesregistrering [1]

Med den automatiske tilstedeværelsesregistrering er det ikke nødvendigt at bekræfte tilberedningsindstillinger fra den mobile enhed på selve kogesektionen, når brugeren befinder sig i nærheden af kogesektionen. Når der sendes indstillinger til en kogezone, kan de bekræftes direkte på den mobile enhed.

Krav

- Kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- Bluetooth skal være forbundet med den mobile enhed.
- Brugeren skal befinde sig i nærheden af kogesektionen.

1. Åbn Home Connect app.
2. Følg anvisningerne i Home Connect app for at indstille den automatiske tilstedeværelsesregistrering.

22.6 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlafhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester.
Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren.
Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-FI). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

- Softwareopdateringen består af to trin.
  – Det første trin er download.
  – Det andet trin er installationen på apparatet.
- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Installationen varer nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

22.7 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Tip Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: www.home-connect.com.

22.8 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse.
Første gang apparatet forbindes med et hjemmenetværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets koder samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi-kommunikationsmodul).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført gendannelse til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect-funktionaliteterne og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect-funktionaliteterne skal bruges første gang.

[1] Tilgængelig afhængigt af softwareversion. Der findes yderligere oplysninger om tilgængeligheden på websitet.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Der kan fremhentes oplysninger om databeskyttelse i Home Connect-appen.

23 Emhættestyring fra kogesektion

Hvis både kogesektion og emhætte har Home Connect funktionalitet, kan apparaterne forbindes i Home Connect app. Forbind hertil begge apparater med Home Connect, og følg anvisningerne i app'en.

Bemærkninger

- Betjening på emhætten har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via emhættestyringen i kogesektionen.
- Forbindelsen med emhætten kan kun oprettes via Home Connect app. Andre forbindelsesmuligheder understøttes ikke mere.

23.1 Styring af emhætten via kogesektionen

I kogesektionens grundindstillinger kan det indstilles, hvordan emhætten skal forholde sig afhængigt af, om hele kogesektionen eller enkelte kogezoner tændes eller slukkes.
Der kan foretages flere indstillinger via kogetoppens betjeningselementer.

Bemærk: Hvis disse indstillinger for kogesektionen ikke kendes, kan indstillingerne for emhætten kontrolleres i Home Connect app, så forbindelsen kan konfigureres.

Tilknytning af emhætte

- For at kunne indstille emhætten fra kogesektionen skal emhættefunktionen først knyttes sammen med Favorit-tast.
  → *"Favorit-tast", Side 10*
  Når emhættefunktionen knyttes sammen med , kan der vælges mellem indstilling af emhætte, automatisk drift eller emhættebelysning.

Indstilling af emhætte

Krav: Funktionen er tilknyttet Favorit-tast.

1. Tryk på ☆.
2. Vælg den ønskede indstilling i indstillingsområdet. Følgende indstillinger kan vælges:

H00	Ventilation fra
H01	Ventilationstrin 1
H02	Ventilationstrin 2
H03	Ventilationstrin 3
HP1	Intensivt trin 1
HP2	Intensivt trin 2
H-A	Automatisk drift

Bemærk: Tilgængelig afhængigt af emhætte-model.

✔ Ventilatoren er aktiveret.

3. Tryk på ☆ for at deaktivere ventilationen.

Aktivering af automatisk drift

Automatisk drift kan indstilles via kogesektionens betjeningsfelt.

Krav: Funktionen er tilknyttet Favorit-tast.

1. Tryk på ☆ for at aktivere automatisk drift.

✔ Indikatoren H-A begynder at lyse.

2. Tryk på ☆ for at deaktivere automatisk drift.

Indstilling af emhættebelysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogesektionens betjeningsfelt.

Krav: Funktionen er tilknyttet Favorit-tast.

1. Tryk på ☆ for at tænde belysningen.
2. Tryk på ☆ for at slukke belysningen.

23.2 Oversigt over indstillinger for emhættestyring

I kogesektionens grundindstillinger kan det afhængigt af emhættens model indstilles, hvordan emhætten skal forholde sig, når hele kogesektionen eller enkelte kogezoner tændes eller slukkes. Hvis disse indstillinger for kogesektionen ikke kendes, kan indstillingerne for emhætten kontrolleres i Home Connect app, så forbindelsen kan konfigureres. Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.

Indikator	Indstilling	Værdi
c18	Indstilling for, om og hvordan ventilatoren skal aktiveres automatisk.	Automatisk start af ventilator 0 – deaktiveret. Ved behov skal emhætten tændes manuelt. 1 – tændt med manuel drift. Emhætten startes på et fastlagt trin, når en kogezone tændes. 2 [1] – tændt med automatisk drift. Emhætten tændes med automatisk drift, når en kogezone tændes. [2]

[1] Fabriksindstilling
[2] Afhængigt af apparatets udstyr

Indikator	Indstilling	Værdi
c20	Indstilling om og hvordan ventilatoren fortsætter driften, når kogesektionen er blevet slukket.	Ventilatorefterløb 0 – ventilator slukkes sammen med kogesektionen 1 – tændt med standard-ventilatorefterløb 2 – ingen ændring af indstillingerne 3 [1] – tændt med automatisk drift [2]
c21	Belysningen tændes, når kogesektionen tændes.	Automatisk tænding af belysning 0 – deaktiveret 1 [1] – aktiveret
c22	Belysningen slukkes, når kogesektionen slukkes.	Automatisk slukning af belysning 0 [1] – deaktiveret 1 – aktiveret

[1] Fabriksindstilling
[2] Afhængigt af apparatets udstyr

24 Rengøring og pleje

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

24.1 Rengøringsmidler

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

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

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

Uegnede rengøringsmidler

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

24.2 Rengøring af kogesektion

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

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

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

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

24.3 Rengøring af kogetoppens ramme

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

Bemærk: Brug ikke en glasskraber.

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

25 Afhjælpning af fejl

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▸ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
  → *"Kundeservice", Side 22*

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

25.1 Advarsler

Bemærkninger

- Hvis E eller F vises i indikatorerne, skal sensoren trykkes vedvarende på samme højde som den pågældende kogezone for at kunne aflæse fejlkoden.
- Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut strømmen til kogesektionen igen, hvis fejlkoden ikke er angivet i følgende tabel. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

25.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. ▸ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▸ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken ▸ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▸ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
F2, F4, E7015, E8207, E8208	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezoner. ▸ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
F5 + effekttrin og lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▸ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▸ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▸ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F0	Aktiver indstillinger bliver ikke aktiveret. ▸ Sluk fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig tast. Der kan tilberedes som normalt, men uden Aktiver indstillinger-funktionen. Kontakt kundeservice.
F8	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▸ Individuel sikkerhedsslukning er aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at indstille kogzonen og slukke indikatoren.
E9000/E9010	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▸ Kontakt elselskabet.
U400/E9011	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▸ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
dE	Demotilstand er aktiveret. ▸ Deaktiver demotilstanden i grundindstillingerne.
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. ▸ Gå til www.home-connect.com.
Emhættestyringen fungerer ikke korrekt.	Emhættestyringens funktioner aktiveres ikke. ▸ Nulstil WLAN-hjemmenetværkets indstillinger, og foretag pairing igen
Animation i indikatorerne 000	Under visse omstændigheder kan kogesektionen selv udføre vedligeholdelsesopgaver, f.eks. en firmware-opdatering, en optimering eller en fejlsøgning. ▸ Vent til processen er afsluttet, og tænd først da for kogesektionen.

25.3 Apparatets normale driftslyde

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

26 Bortskaffelse

26.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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



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

27 Kundeservice

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

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.
Hav apparatets produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.
Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

27.1 Produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.), fabrikationsnummeret (FD-Nr.) og løbenummeret (Z-Nr.) findes på apparatets typeskilt.
Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → *Side 15* .
Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

28 Oplysninger om fri software og open source-software

Dette produkt indeholder softwarekomponenter, der er licenseret af ophavsretsindehaverne som fri software eller open source-software.
De pågældende licensoplysninger er gemt i husholdningsapparatet. Det er også muligt at få adgang til de pågældende licensoplysninger via Home Connect-appen: "Profil -> Juridiske henvisninger -> Licensoplysninger".[1] Licensoplysningerne kan downloades på hjemmesiden for mærkevaren. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere dokumenter på produkthjemmesiden). Alternativt kan de pågældende oplysninger anfordres på ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Kildekoden stilles til rådighed efter anmodning om dette.
Send din anmodning til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Emne: „OSSREQUEST“
Du afregnes for omkostningerne, der er forbundet med behandlingen af din anmodning. Dette tilbud gælder i tre år fra købsdatoen eller som minimum i den periode, hvor vi tilbyder support og reservedele til det pågældende apparat.

[1] Afhængigt af apparatets udstyr

29 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect-funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.
På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.bosch-home.com.

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 130 mW

CE

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.							

30 Prøveretter

Denne anbefalede indstillinger henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette testen af vores apparater. Disse tests blev udført med vores gryde- og pande sæt til induktionskogesektioner. Om ønsket kan disse tilbehørs-sæt efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop.

30.1 Smeltning af overtrækschokolade

Ingredienser: 150 g mørk chokolade (55 % kakao).
- Gryde Ø 16 cm uden låg
  - Tilberedning: Effekttrin 1.5

30.2 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

Opskrift iht. DIN 44550
Starttemperatur 20 °C
Opvarmning uden omrøring
- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 450 g
  - Opvarmning: Varighed 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 800 g
  - Opvarmning: Varighed 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

30.3 Opvarmning og varmholdning af linsegryderet

F.eks. diameter af linser 5-7 mm, starttemperatur 20 °C
Omrøring efter 1 min. opvarmning
- Gryde Ø 16 cm med låg, mængde: 500 g
  - Opvarmning: Varighed ca. 1 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5
- Gryde Ø 20 cm med låg, mængde: 1 kg
  - Opvarmning: Varighed ca. 2 min. 30 sek., effekttrin 9
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 1.5

30.4 Bechamelsauce

Mælketemperatur: 7 °C
- Gryde Ø 16 cm uden låg, ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk med 3,5 % fedtindhold og en knivspids salt

Tilberedning af bechamelsauce

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

30.5 Tilberedning af mælkeris med låg

Mælketemperatur: 7 °C
1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Opvarm uden låg. Rør rundt efter 10 min. opvarmning.
2. Indstil det anbefalede effekttrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.
Tilberedningstid inklusive opvarmning ca. 45 min.
- Gryde Ø 16 cm, ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt
  - Opvarmning: Varighed ca. 5 min. 30 sek., effekttrin 8.5
  - Færdigtilberedning: Effekttrin 3

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

30.6 Tilberedning af mælkeris uden låg

Mælketemperatur: 7 °C
1. Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.
2. Vælg det anbefalede effekttrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.

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

30.7 Tilberedning af ris

Opskrift iht. DIN 44550
Vandtemperatur: 20 °C

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

30.8 Steg af svinemørbrad

Starttemperatur for mørbrad: 7 °C

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

30.9 Tilberedning af pandekager

Opskrift iht. DIN EN 60350-2

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

30.10 Fritering af dybfrosne pommes frites

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

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, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

9001794756 (030512)
da