



**BOSCH**

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

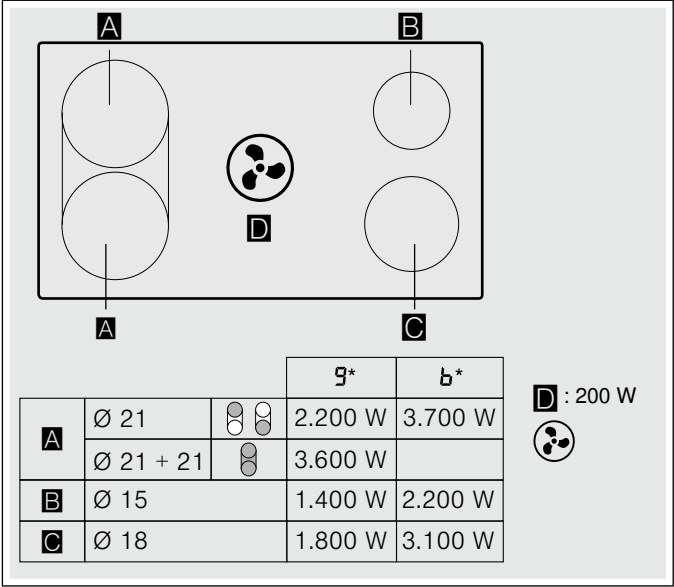


# Induktionskogesektion med integreret ventilations-system

**[da]** Brugsanvisning

Induktionskogesektion med integreret ventilations-  
system

PVS8..F2.E



# Indholdsfortegnelse

|                                                                                    |                                                     |    |                                                                                     |                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----|
|    | <b>Brugsbetingelser</b> .....                       | 4  |    | <b>Stegesensorik</b> .....                             | 20 |
|    | <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....          | 5  | Fordele ved stegning .....                                                          |                                                        | 20 |
|    | <b>Årsager til skader</b> .....                     | 7  | Pander til stegesensoren .....                                                      |                                                        | 20 |
|    | <b>Miljøbeskyttelse</b> .....                       | 8  | Temperaturtrin .....                                                                |                                                        | 20 |
| Energibesparelse .....                                                             |                                                     | 8  | Tabel .....                                                                         |                                                        | 21 |
| Miljøvenlig bortskaffelse .....                                                    |                                                     | 8  | Indstilling .....                                                                   |                                                        | 22 |
|    | <b>Madlavning med induktion</b> .....               | 8  |    | <b>Børnesikring</b> .....                              | 23 |
| Fordele ved madlavning med induktion .....                                         |                                                     | 8  | Aktivering og deaktivering af børnesikringen .....                                  |                                                        | 23 |
| Kogegrej .....                                                                     |                                                     | 8  | Permanent børnesikring .....                                                        |                                                        | 23 |
|    | <b>Lær apparatet at kende</b> .....                 | 10 |    | <b>Aftørringssikring</b> .....                         | 23 |
| Det nye apparat .....                                                              |                                                     | 10 |    | <b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> .....           | 23 |
| Ekstra tilbehør .....                                                              |                                                     | 10 |    | <b>Grundindstillinger</b> .....                        | 24 |
| Betjenings panel .....                                                             |                                                     | 11 | Sådan åbnes grundindstillingerne: .....                                             |                                                        | 25 |
| Restvarmeindikator .....                                                           |                                                     | 11 |    | <b>Visning af energiforbrug</b> .....                  | 26 |
| Ventilationens driftstyper .....                                                   |                                                     | 11 |    | <b>Test af gryder/pander</b> .....                     | 26 |
|   | <b>Før apparatet tages i brug første gang</b> ..... | 12 |   | <b>PowerManager</b> .....                              | 27 |
| Første ibrugtagning .....                                                          |                                                     | 12 |  | <b>Rengøring</b> .....                                 | 27 |
|  | <b>Betjening af maskinen</b> .....                  | 12 | Rengøringsmidler .....                                                              |                                                        | 27 |
| Tænde og slukke kogesektionen .....                                                |                                                     | 12 | Komponenter, der skal rengøres .....                                                |                                                        | 28 |
| Indstille kogezone .....                                                           |                                                     | 13 | Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme) .....                             |                                                        | 28 |
| Aktivere / deaktivere ventilation .....                                            |                                                     | 13 | Kogesektion .....                                                                   |                                                        | 29 |
| Intensivt trin .....                                                               |                                                     | 14 | Ventilation .....                                                                   |                                                        | 29 |
| Automatisk start .....                                                             |                                                     | 14 | Rense overløbsbeholder .....                                                        |                                                        | 31 |
| Efterløbsfunktion .....                                                            |                                                     | 14 |  | <b>Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)</b> ...    | 32 |
| Gåde råd om tilberedning .....                                                     |                                                     | 14 |  | <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> .. | 34 |
|  | <b>Kombi-zone</b> .....                             | 17 |  | <b>Kundeservice</b> .....                              | 35 |
| Oplysninger om gryder og pander .....                                              |                                                     | 17 | E-nummer og FD-nummer .....                                                         |                                                        | 35 |
| Aktivere .....                                                                     |                                                     | 17 |  | <b>Prøveretter</b> .....                               | 36 |
| Deaktivere .....                                                                   |                                                     | 17 |                                                                                     |                                                        |    |
|  | <b>Move-funktion</b> .....                          | 17 |                                                                                     |                                                        |    |
| Anbefalinger for brug af kogegrej .....                                            |                                                     | 17 |                                                                                     |                                                        |    |
| Aktivere .....                                                                     |                                                     | 18 |                                                                                     |                                                        |    |
| Deaktivere .....                                                                   |                                                     | 18 |                                                                                     |                                                        |    |
|  | <b>Tidsfunktioner</b> .....                         | 18 |                                                                                     |                                                        |    |
| Programmere tilberedningstiden .....                                               |                                                     | 18 |                                                                                     |                                                        |    |
| Minuturet .....                                                                    |                                                     | 19 |                                                                                     |                                                        |    |
|  | <b>PowerBoost-funktion</b> .....                    | 19 |                                                                                     |                                                        |    |
| Aktivere .....                                                                     |                                                     | 19 |                                                                                     |                                                        |    |
| Deaktivere .....                                                                   |                                                     | 19 |                                                                                     |                                                        |    |

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.

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.

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 opsigts 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 opsigts.

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

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

Sikkerheden under brug er kun sikret, hvis emhætten er blevet monteret korrekt iht. monteringsvejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

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

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

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

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

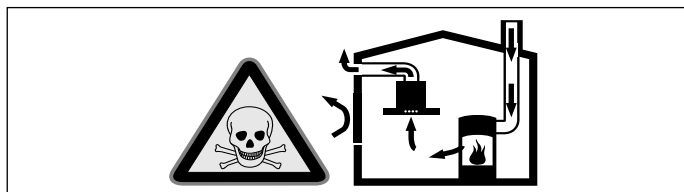
### **Advarsel – Fare for kvælning!**

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.



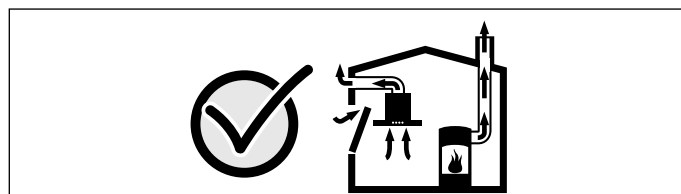
Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluft fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). En tændt emhætte trækker indeluft 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. **Fedtfiltret skal renses mindst én gang om måneden.**

Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

- Fedtaflejringerne i filtrene kan blive antændt.  
Rengør apparatet, som beskrevet.  
Overhold rengøringsintervallerne. 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 kogesectionsramme, 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 induktionskogesectionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesectionen.
- Filterdækslet af metal på kogesectionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesectionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesectionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesectionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.
- 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 apparatet køle af i mindst to timer, inden filterdækslet, metalfedtfiltret, beholderen, overløbsbeholderen eller apparatets afdækning 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 højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

#### **Advarsel – Elektromagnetiske farer!**

Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker eller insulinpumper bør dog ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af disse anordninger, der måtte findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet og således ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke deres funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, såsom høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

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

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesectionen 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.
- Kogegrej og kogetop bliver meget varme. Stik aldrig hænderne ind over den varme kogetop og over varmt kogegrej.
- Uegnede wok-pander kan medføre tilskadekomst. Anvend kun den wok-pande, der kan købes som ekstra tilbehør hos producenten.

**⚠ Advarsel – Fare for fejl!**

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

**🔧 Årsager til skader****Pas på!**

- 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.
- Fare for beskadigelse af varme gryder eller pander. Stil aldrig varme gryder eller pander på betjeningsfeltet, indikatorerne, kogesektionens ramme eller på filterdækslet.
- Fare for beskadigelse pga. aluminiumsfolie eller beholdere af kunststof. Læg aldrig aluminiumsfolie eller kunststofbeholderen på en varm kogesektion. Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- Fare for beskadigelse. Fare for brud på filterdækslet. Tag filterdækslet af med forsigtighed. Pas på, at filterdækslet ikke falder på gulvet.
- 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.

### Energibesparelse

- Læg altid et passende låg på gryder. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg, så man kan se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Gryde- og pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Bemærk: Producenterne angiver ofte den øvre diameter på gryder, som ofte er større end grydebundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Skru ned til et lavere kogetrin i god tid. Sådan spares der energi.
- 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. Brug kun det intensive trin, når det er nødvendigt. Et lavere ventilationstrin betyder et lavere energiforbrug.
- Vælg i god tid et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen. Hvis dampen fra madlavningen allerede har fordelt sig ud i køkkenet, er det nødvendigt at lade ventilationen være i drift i længere tid.
- Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.
- Udskift hhv. rens filtrene med de foreskrevne intervaller for at forøge ventilationens effektivitet og for at forhindre brandfare.

### 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.

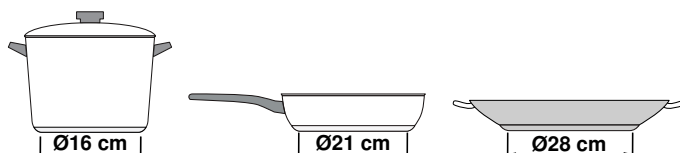
### Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegnede specialgryder og -pander af rustfrit stål.

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

For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezone. Prøv igen med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.

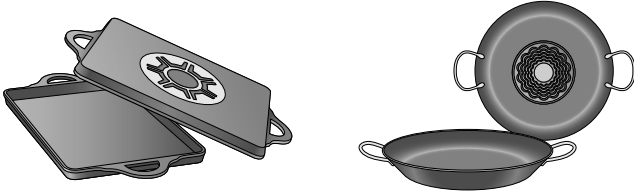


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Kombi-zone" på side 17.

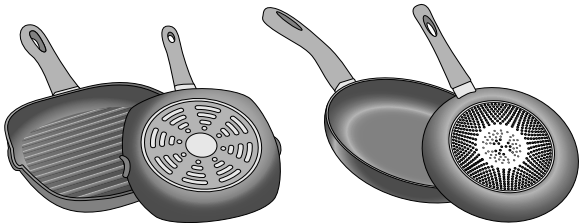


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



### Uegnet kogegej

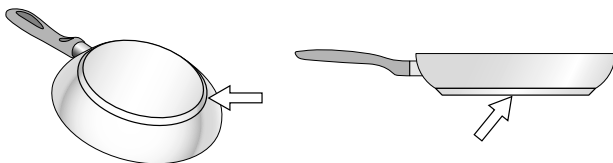
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

- 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 kogegej 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 kogegej, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

### Registrering af gryder og pander

Alle kogezoner 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.

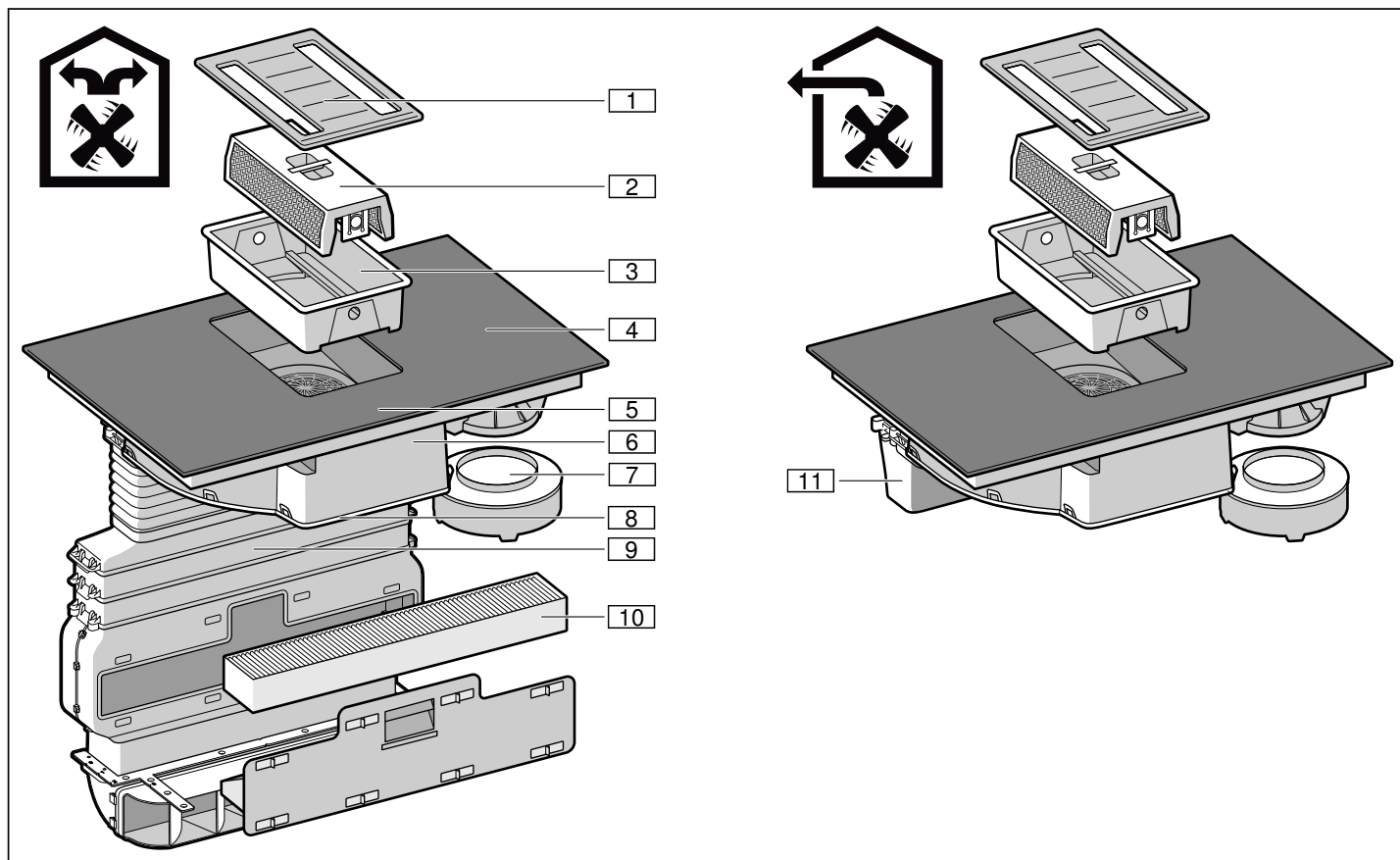
## Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i

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

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover bliver apparatets forskellige funktioner beskrevet.

### Det nye apparat



| Nr. | Betegnelse         |
|-----|--------------------|
| 1   | Filterdæksel       |
| 2   | Metalfedtfilter    |
| 3   | Beholder           |
| 4   | Kogetop            |
| 5   | Betjeningsfelt     |
| 6   | Ventilator kabinet |
| 7   | Overløbsbeholder   |
| 8   | Kabinetsafdækning  |
| 9   | Rørføring*         |
| 10  | Aktivt kulfilter*  |
| 11  | Aftræksrør**       |

\*kun ved recirkulationsdrift

\*\*kun ved drift med aftræk

### Ekstra tilbehør

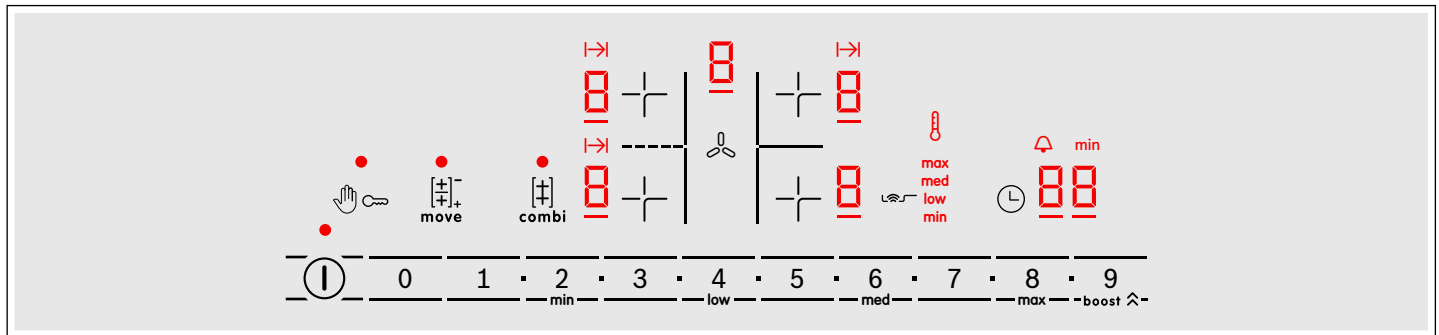
|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Aftræks-sæt        | HEZ381400 |
| Recirkulations-sæt | HEZ381500 |
| Aktivt kulfilter   | HEZ381700 |

### Egnede gryder og pander

Der findes pander, som er optimalt egnet til brug med stegesensor-funktionen. De kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv altid det pågældende referencenummer.

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Pande med en diameter på 15 cm | HZ390210 |
| Pande med en diameter på 19 cm | HZ390220 |
| Pande med en diameter på 21 cm | HZ390230 |

## Betjenings panel



| Betjeningsfelter          |                                                                                                          |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | Tænd/sluk af apparat                                                                                     |
|                           | Låsning af betjeningsfelt ved rengøring                                                                  |
|                           | Aktivering af børnesikring                                                                               |
|                           | Valg af kogezone                                                                                         |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9       | Indstilling af kogetrin / indstilling af ventilation                                                     |
|                           | Skift mellem indstillingsområde for koge-sektion og ventilation / nulstilling af udskiftningsindikatorer |
|                           | Aktivering af Move-funktion                                                                              |
|                           | Aktivering af funktionen Kombi-zone                                                                      |
|                           | Aktivering af stegesensor                                                                                |
| <b>min, low, med, max</b> | Indstilling af temperaturtrin                                                                            |
| <b>boost</b>              | Aktivering af PowerBoost-funktion for koge-trin / aktivering af intensivt trin for ventila-tion          |
|                           | Programmering af tilberedningstid og minu-tur                                                            |

| Indikatorer               |                                                     |
|---------------------------|-----------------------------------------------------|
|                           | Driftstilstand                                      |
| <b>1-9</b>                | Kogetrin / ventilationstrin                         |
| <b>H/h</b>                | Restvarme                                           |
|                           | Temperatur Stegesensor                              |
| <b>min, low, med, max</b> | Temperaturtrin                                      |
|                           | Minutur                                             |
| <b>I-&gt;I</b>            | Automatisk slukning af kogezone / automa-tisk Timer |
| <b>00</b>                 | Timer-funktion                                      |
| <b>min</b>                | Timer-indikatorer                                   |
| <b>F10</b>                | Rensningsindikator, metalfedtfilter                 |
| <b>F11</b>                | Udskiftningsindikator, aktivt kulfilter             |

### 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.

### 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.

### Ventilationens driftstyper

Dette apparatet kan bruges med aftræksdrift eller recirkulationsdrift.

#### Drift med aftræksfunktion



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

Hvis aftræksluften ledes gennem en ydervæg, bør der anvendes en teleskop-murkasse.

#### Recirkulationsdrift



Den indsugede luft renses i fedtfiltrene og et aktivt kulfilter og ledes tilbage i køkkenet igen.

**Bemærk:** Ved recirkulationsdrift skal der være monteret et aktivt kulfilter for at binde lugt i den udsugede luft. De forskellige muligheder for drift af apparatet med recirkulationsdrift er beskrevet i brochuren, kontakt evt. også 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.

### Første ibrugtagning

**Bemærk:** Ved leveringen er apparatet indstillet til recirkulationsdrift.

Mulige indstillinger:

- Ved recirkulationsdrift er værdien  (fabriksindstilling) indstillet ved indikatoren  17.
- Ved drift med aftræk er værdien  indstillet ved indikatoren  17.

Omstille apparatet til drift med aftræk, se  
→ "Grundindstillinger" på side 24.

## Betjening af maskinen

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

### Advarsel – Fare for forbrænding!

Filterdækslet af metal på kogesektionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesektionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.

**Bemærk:** Tænd for ventilationen, når madlavningen påbegyndes, og sluk den først igen et par minutter efter madlavningens afslutning. På denne måde fjernes emmen fra madlavningen mest effektivt.

**Bemærk:** Brug aldrig apparatet uden beholder, metalfedtfilter og filterdæksel.

### Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet . Der lyder et signal. Indikatoren over hovedafbryderen og kogezone-indikatorerne  lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet , til indikatoren slukkes. Alle kogezoner er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

### Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 30 sekunder, og ventilationen er slukket.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogesektionen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogesektionen 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 ■.

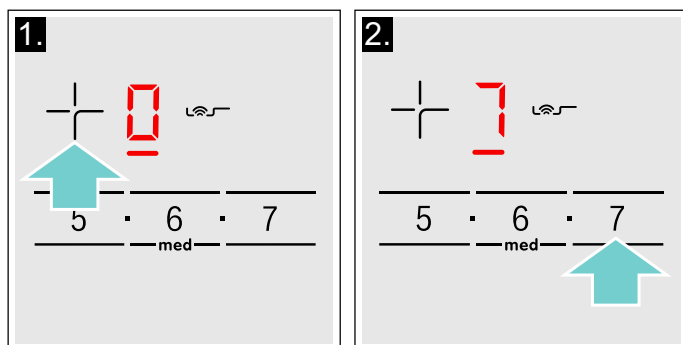
### Anvisninger

- 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.

### Vælg 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.
- Ventilationen skal slukkes separat. → "Deaktivere ventilation" på side 13

## Aktivere / deaktivere ventilation

### Anvisninger

- Tilpas altid effektrinnet til de aktuelle forhold. Vælg et højt effektrinn ved udvikling af meget em fra madlavningen.
- Hvis metalfedtfilteret ikke er monteret, kan ventilationen ikke startes. Sæt metalfedtfilteret på plads. Kogetoppens funktioner kan også anvendes uden metalfedtfilter. → "Rengøring" på side 27
- Ventilationsåbningerne må ikke blokeres af genstande. Stil ikke genstande på filterdækslet. I modsat flad bliver ventilationens effekt forringet.
- Ved høje gryder kan det ikke garanteres, at udsugningen fungerer optimalt. Udsugningen kan forbedres med et låg, der lægges skævt på.

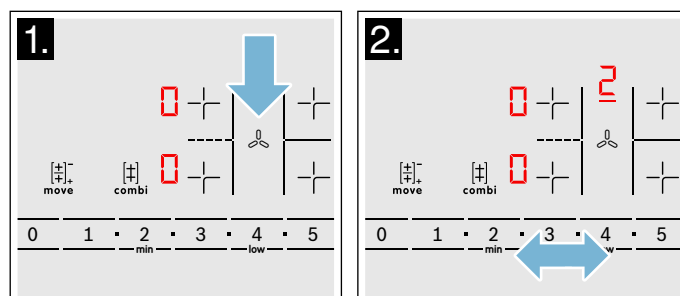
### Aktivere ventilation

Hvis ventilationen ikke kan startes, skal metalfedtfilteret sættes korrekt på plads.

1. Berør symbolet . Ventilationen starter på effektrinn **2**. Det indstillede effektrinn vises.

### Anvisninger

- Under indstillingen af effektrinn for ventilationen kan kogetrinnene ikke ændres.
  - I et tidsrum på nogle sekunder kan der vælges et effektrinn for ventilationen. Derefter kan indstillingsområdet igen bruges til indstilling af kogetrin.
2. Vælg det ønskede effektrinn i indstillingsområdet. Det indstillede effektrinn vises.



3. Berør symbolet for at indstille et andet effektrinn, og vælg det ønskede effektrinn i indstillingsområdet. Det indstillede effektrinn vises.

### Deaktivere ventilation

Berør symbolet , hvis apparatet skal slukkes. Gør følgende, hvis det kun er ventilationen, der skal slukkes:

1. Berør symbolet .
2. Vælg symbolet i indstillingsområdet.
3. Berør symbolet for at skifte til kogesektionens indstillingsområde.

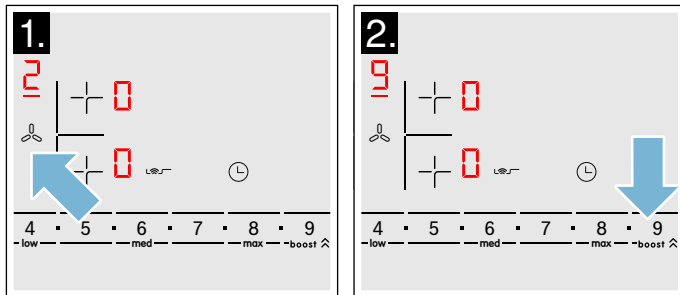
**Bemærk:** Afhængigt af de valgte indstillinger starter efterløbet, når der er blevet slukket for apparatet.

## Intensivt trin

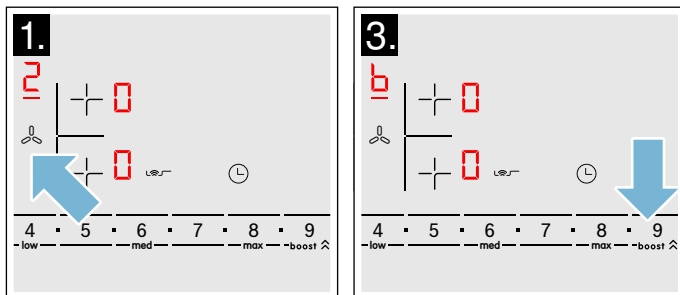
Aktiver det intensive trin ved madlavning med kraftig lugt- eller dampudvikling. Her arbejder ventilationen ved maksimal effekt i kort tid. Efter kort tid skifter den automatisk ned til et lavere trin.

### Tænde

1. Berør symbolet .  
I displayfeltet vises **2**, strengen under effekttrin **2** lyser.
2. Berør symbolet **boost** .  
I displayfeltet vises **9**. Strengen under symbolet **9** lyser. Ventilationstrin **9** er aktiveret.



3. Eller: Berør symbolet **boost**  to gange.  
I displayfeltet vises **b**. Strengen under symbolet **b** lyser. Det intensive trin er aktiveret.



**Bemærk:** Efter 8 minutter skifter apparatet automatisk ned til effekttrin **9**.

### Slukke

1. Berør symbolet .
2. Indstil effekttrin **0** eller et andet effekttrin i indstillingsområdet.

## Automatisk start

Afhængigt af de valgte grundindstillinger er følgende optioner mulige ved valg af effekttrin for en kogezone:

- Ventilationen starter ikke.
- Ventilationen starter på et fastlagt effekttrin.

Vælg den ønskede option i grundindstillingerne.  
→ "Grundindstillinger" på side 24

## Efterløbsfunktion

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter slukning. På den måde bliver den tilbageværende madlavningslugt fjernet. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

I grundindstillingerne ( → Side 24) kan følgende indstillinger vælges for efterløbet:

- Deaktivere efterløb
- Aktivere efterløb for fastlagt varighed på et fastlagt effekttrin

**Bemærk:** Efterløbet bliver kun aktiveret, hvis mindst en kogezone har været tændt i mindst et minut.

### Slukke

Berør symbolet .

Efterløbsfunktionen afsluttes med det samme.

Hvis en af følgende betingelser er opfyldt, slukkes efterløbsfunktionen:

- Efterløbstiden er afsluttet.
- Apparatet bliver tændt igen.

## 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 kogetrinet, 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-<br>tid (min.) |
|-----------------------------------------------------------|----------|------------------------------|
| <b>Smeltning</b>                                          |          |                              |
| Chokolade, overtrækschokolade                             | 1 - 1.   | -                            |
| Smør, honning, gelatine                                   | 1 - 2    | -                            |
| <b>Opvarmning og varmholdning</b>                         |          |                              |
| Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde                         | 1. - 2   | -                            |
| Mælk*                                                     | 1. - 2.  | -                            |
| Opvarmning af pølser i vand*                              | 3 - 4    | -                            |
| <b>Optøning og opvarmning</b>                             |          |                              |
| Spinat, dybfrost                                          | 3 - 4    | 15 - 25                      |
| Gullasch, dybfrost                                        | 3 - 4    | 35 - 55                      |
| <b>Trække, simre</b>                                      |          |                              |
| 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                       |
| <b>Kogning, dampning</b>                                  |          |                              |
| 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.  | -                            |
| <b>Grydestegning</b>                                      |          |                              |
| Benløse fugle                                             | 4 - 5    | 50 - 65                      |
| Grydesteg                                                 | 4 - 5    | 60 - 100                     |
| Gullasch***                                               | 3 - 4    | 50 - 60                      |
| * Uden låg                                                |          |                              |
| ** Vend flere gange                                       |          |                              |
| *** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.                       |          |                              |

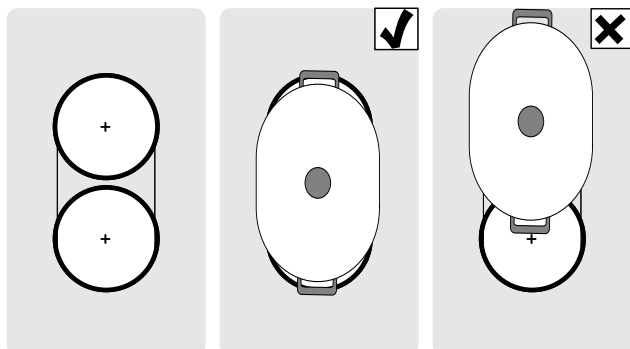
|                                                                                  | Kogetrin | Tilberednings-<br>tid (min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|
| <b>Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*</b>                      |          |                              |
| Schnitzel, naturel eller paneret                                                 | 6 - 7    | 6 - 10                       |
| Schnitzel, dybfrost                                                              | 6 - 7    | 6 - 12                       |
| Kotelet, naturel eller paneret**                                                 | 6 - 7    | 8 - 12                       |
| Steak (tykkelse 3 cm)                                                            | 7 - 8    | 8 - 12                       |
| Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**                                                   | 5 - 6    | 10 - 20                      |
| Fjerkræbryst, dybfrost**                                                         | 5 - 6    | 10 - 30                      |
| Frikadeller (tykkelse 3 cm)**                                                    | 4. - 5.  | 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                        |
| <b>Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)</b> |          |                              |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets                         | 8 - 9    | -                            |
| Kroketter, dybfrosne                                                             | 7 - 8    | -                            |
| Kød, f.eks. kyllingestykker                                                      | 6 - 7    | -                            |
| Fisk, paneret eller i øldej                                                      | 6 - 7    | -                            |
| Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura                               | 6 - 7    | -                            |
| Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej                          | 4 - 5    | -                            |
| * Uden låg                                                                       |          |                              |
| ** Vend flere gange                                                              |          |                              |
| *** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.                                              |          |                              |

## Kombi-zone

Med denne funktion kan de to lige store kogezone i venstre side kombineres. Det betyder, at begge kogezone bliver indstillet til samme kogetrin. Denne funktion er særlig velegnet til madlavning med aflange gryder eller pander.

### Oplysninger om gryder og pander

Det bedste resultat opnås, når der anvendes en oval gryde eller pande, som dækker begge kogezone. Sæt gryden/panden midt på kogezoneerne.



Hvis der kun er placeret en gryde/pande på den ene af de to kogezone, kan den flyttes over på den anden kogezone. I så fald bliver både kogetrinnet og de valgte indstillinger bibeholdt.

### Aktivere

Kogesektionen skal være tændt.

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

Funktionen er aktiveret.

### Ændre kogetrin

Vælg den ene af de to kogezone i Move-funktionen, og korriger kogetrinnet 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 de to kogezone med samme størrelse i venstre side kombineres, og der kan vælges forskellige kogetrin for hver kogezone. Forindstillede kogetrin:

Forreste kogezone = kogetrin 9

Bageste kogezone = kogetrin 1.

Kogetrinnene for hver kogezone kan ændres uafhængigt af hinanden.

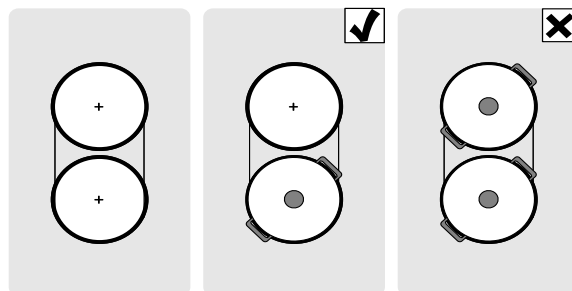
### Anvisninger

- Placer kun gryden eller panden på den ene af kogezoneerne. 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 pande, lyser kogetrinnet 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 pande på den ledige kogezone, fortsætter indikatoren med at lyse svagt. Kogezonen bliver ikke aktiveret. Kogezonen bliver aktiveret, når gryden eller panden på den første kogezone tages af.

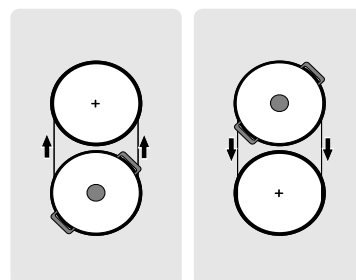
### Anbefalinger for brug af kogegrej

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

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



Gryden eller panden kan flyttes fra den ene til den anden kogezone:



## 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:

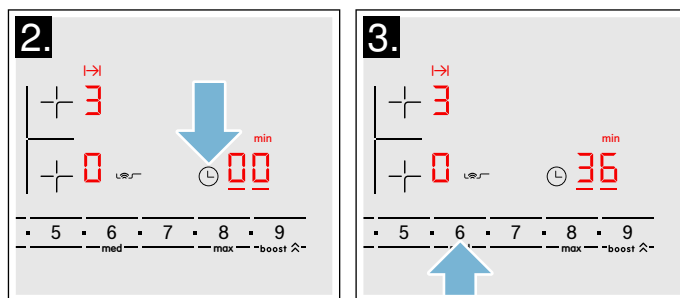
- Programmere tilberedningstiden
- Minutur

### 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 af 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 vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for begge kogezone.

### Stegesensor

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensoren er aktiveret, begynder tilberedningstiden først at tælle ned, når den valgte temperatur er nået.

### 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 lydsignal til information herom. På displayet til funktionen Tidsprogrammering tændes  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 indikatorerne.

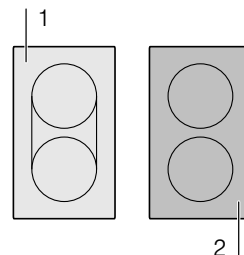
Ved berøring af symbolet  slukkes indikatorerne, og lydsignalet holder op.



## 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 kan powerboost-funktionen kun aktiveres, når de to kogezone anvendes uafhængigt af hinanden.

### Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet  to gange.  
I displayet lyser **b**.  
Funktionen er aktiveret.

### Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet .  
Indikatoren **b** slukkes, 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.



## Stegesensorik

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

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for Stegefunktionen.

### Fordele ved stegning

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

### Anvisninger

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

### Temperaturtrin

| Temperaturtrin |               | Velegnet til                                                                                                                            |
|----------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>min</b>     | lavt          | Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.                                                |
| <b>low</b>     | lavt - mellem | Stegning af fisk og rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.                                                              |
| <b>med</b>     | mellem - højt | Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager. |
| <b>max</b>     | højt          | Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, kartoffelpuffer og stegte kartofler.                                              |

### Pander til stegesensoren

Der findes specielle pander til denne funktion. De kan købes hos forhandleren eller hos vores kundeservice. Angiv altid det pågældende referencenummer.

- HZ390210, pande med en diameter på 15 cm.
- HZ390220, pande med en diameter på 19 cm.
- HZ390230, pande med en diameter på 21 cm.

Panderne har slip-let belægning, derfor kan der steges med meget lidt olie.

### Anvisninger

- Stegefunktion er blevet udviklet specielt til denne pandetype.
- Andre pander kan blive overophedet. Temperaturen kan indstilles højere eller lavere. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.
- Sørg for, at pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.

## Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

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

|                                                   | Temperatur-<br>trin | Samlet stegetid fra lydsignal<br>(min.) |
|---------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------|
| <b>Kød</b>                                        |                     |                                         |
| Schnitzel, naturel eller paneret                  | med                 | 6 - 10                                  |
| Filet                                             | med                 | 6 - 10                                  |
| Koteletter*                                       | low                 | 10 - 15                                 |
| Cordon bleu, wiener schnitzel*                    | med                 | 10 - 15                                 |
| Steak, blodig (3 cm tyk)                          | max                 | 6 - 8                                   |
| Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)        | med                 | 8 - 12                                  |
| Fjerkræbryst (2 cm tykt)                          | low                 | 10 - 20                                 |
| Pølser, kogte eller rå                            | low                 | 8 - 20                                  |
| Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller* | low                 | 6 - 30                                  |
| Ragout, gyros                                     | med                 | 7 - 12                                  |
| Hakket kød                                        | med                 | 6 - 10                                  |
| Bacon                                             | min                 | 5 - 8                                   |
| <b>Fisk</b>                                       |                     |                                         |
| Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller                 | low                 | 10 - 20                                 |
| Fiskefilet, naturel eller paneret                 | low - med           | 10 - 20                                 |
| Rejer                                             | med                 | 4 - 8                                   |
| <b>Retter med æg</b>                              |                     |                                         |
| Pandekager**                                      | max                 | -                                       |
| Omelet**                                          | min                 | 3 - 6                                   |
| Spejlæg                                           | min - med           | 2 - 6                                   |
| Røræg                                             | min                 | 4 - 9                                   |
| Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)             | low                 | 10 - 15                                 |
| French toast**                                    | low                 | 4 - 8                                   |
| <b>Kartofler</b>                                  |                     |                                         |
| Stegte kartofler (af pillekartofler)              | max                 | 6 - 12                                  |
| Pommes frites (af rå kartofler)                   | med                 | 15 - 25                                 |
| Kartoffelpuffer**                                 | max                 | 2,5 - 3,5                               |
| Brunede kartofler                                 | low                 | 15 - 20                                 |
| <b>Grøntsager</b>                                 |                     |                                         |
| Hvidløg, løg                                      | min                 | 2 - 10                                  |
| Squash, auberginer                                | low                 | 4 - 12                                  |
| Peberfrugter, grønne asparges                     | low                 | 4 - 15                                  |
| Svampe                                            | med                 | 10 - 15                                 |
| Glaserede grøntsager                              | low                 | 6 - 10                                  |

\* Vend flere gange.

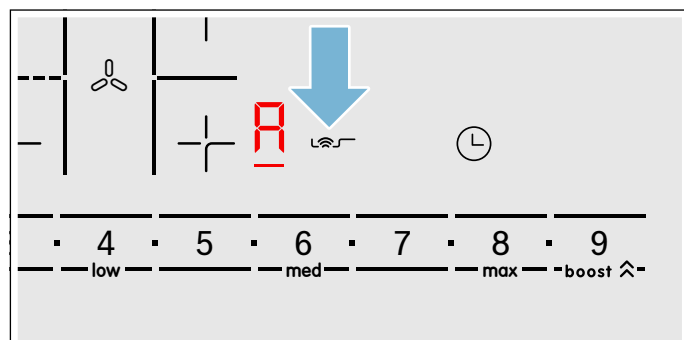
\*\* Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

|                                                        | Temperatur-trin | Samlet stegetid fra lydsignal (min.) |
|--------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Dybfrostprodukter</b>                               |                 |                                      |
| Schnitzel                                              | med             | 15 - 20                              |
| Cordon bleu*                                           | med             | 10 - 30                              |
| Fjerkræbryst*                                          | med             | 10 - 30                              |
| Chicken nuggets                                        | med             | 10 - 15                              |
| Gyros, kebab                                           | low             | 5 - 10                               |
| Fiskefilet, naturel eller paneret                      | low             | 10 - 20                              |
| Fiskepinde                                             | med             | 8 - 12                               |
| Pommes frites                                          | max             | 4 - 6                                |
| Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling         | low             | 6 - 10                               |
| Forårsruller                                           | med             | 10 - 30                              |
| Camembert/ost                                          | low             | 10 - 15                              |
| <b>Andet</b>                                           |                 |                                      |
| Camembert/ost                                          | low             | 7 - 10                               |
| Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta  | min             | 5 - 10                               |
| Croutoner                                              | low             | 6 - 10                               |
| Mandler/valnødder/pinjekerner                          | med             | 3 - 15                               |
| * Vend flere gange.                                    |                 |                                      |
| ** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. |                 |                                      |

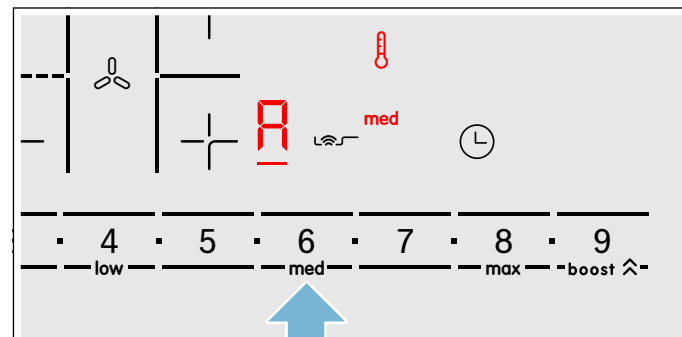
## Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt en tom gryde/pande på kogezone.

1. Vælg kogezone. Berør symbolet . I kogezone-indikatoren lyser **A**.



2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.



Funktionen er aktiveret.

Temperatursymbolet  lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Så lyder der et signal, og temperatursymbolet slukkes.

### Anvisninger

- Vend retterne, så de ikke brænder på.
- Der skal være valgt en kogezone, for at temperaturindikatoren  og temperaturtrinnet kan vises.

### Deaktivere stegesensor

Vælg kogezone, og berør symbolet . Funktionen er deaktiveret.

## Børnesikring

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

### Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder.

Indikatoren ved siden af symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

Deaktivering: tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder.

Børnesikringen er nu 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. De kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

| Indikator | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 1       | <b>Automatisk børnesikring</b><br>0 Manuel*.<br>1 Automatisk.<br>2 Funktion deaktiveret.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| c 2       | <b>Akustiske signaler</b><br>0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret.<br>1 Kun fejlsignal er aktiveret.<br>2 Kun kvitteringssignal er aktiveret.<br>3 Alle lydsignaler er aktiveret.*                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| c 3       | <b>Vise energiforbrug</b><br>0 Deaktiveret.*<br>1 Aktiveret.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| c 5       | <b>Automatisk programmering af tilberedningstid</b><br>00 Deaktiveret.*<br>0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| c 6       | <b>Varighed af lydsignal for Timer-slut</b><br>1 10 sekunder.*<br>2 30 sekunder.<br>3 1 minut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| c 7       | <b>Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt</b><br><b>De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt.</b><br>0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. */**<br>1 1000 W minimumeffekt.<br>1. 1500 W<br>...<br>3 3000 W anbefalet ved 13 ampere.<br>3. 3500 W anbefalet ved 16 ampere.<br>4 4000 W<br>4. 4500 W anbefalet ved 20 ampere.<br>...<br>9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt.** |
| c 9       | <b>Tidsinterval for valg af kogezone</b><br>0 Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.*<br>1 Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| c 12      | <b>Gryder og pander, kontrol af egnethed</b><br>0 Ikke egnet<br>1 Ikke optimal<br>2 Velegnet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

\* Fabriksindstillinger

\*\* Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

| Indikator   | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 17</b> | <b>Indstille drift med recirkulation eller aftræk</b><br><div> <div>0</div> Recirkulationsdrift er indstillet.*<br/> <div>1</div> Drift med aftræk er indstillet. </div>                                                                                                                                                     |
| <b>c 18</b> | <b>Indstille automatisk start</b><br><div> <div>0</div> Deaktiveret.<br/> <div>1</div> Aktiveret: Ventilationen starter på et fastlagt effektrin.* </div>                                                                                                                                                                    |
| <b>c 20</b> | <b>Indstille efterløb</b><br><div> <div>0</div> Deaktiveret.<br/> <div>1</div> Aktiveret: Ved drift med aftræk fortsætter ventilationen driften i ca. 6 minutter på effektrin <b>3</b> og ved drift med recirkulation i ca. 30 minutter på effektrin <b>1</b>. Efter dette tidsrum slukkes ventilationen automatisk.* </div> |
| <b>c 0</b>  | <b>Nulstille til fabriksindstillinger</b><br><div> <div>0</div> Individuelle indstillinger.*<br/> <div>1</div> Nulstille til fabriksindstillinger. </div>                                                                                                                                                                    |

\* Fabriksindstillinger  
\*\*Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

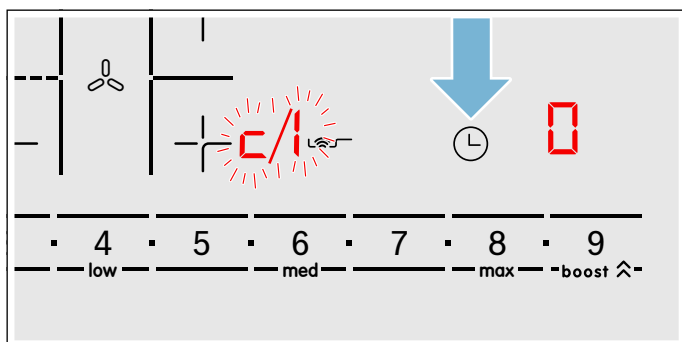
## Sådan åbnes grundindstillingerne:

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.

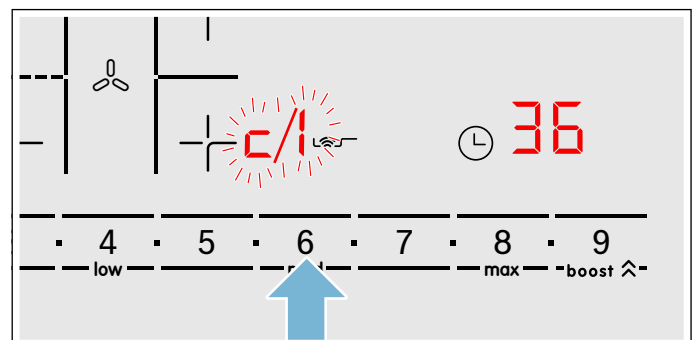
| Produktoplysninger      | Indikator |
|-------------------------|-----------|
| Kundeserviceindeks (KI) | 01        |
| Fabrikationsnummer      | Fd        |
| Fabrikationsnummer 1    | 95        |
| Fabrikationsnummer 2    | 05        |

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"

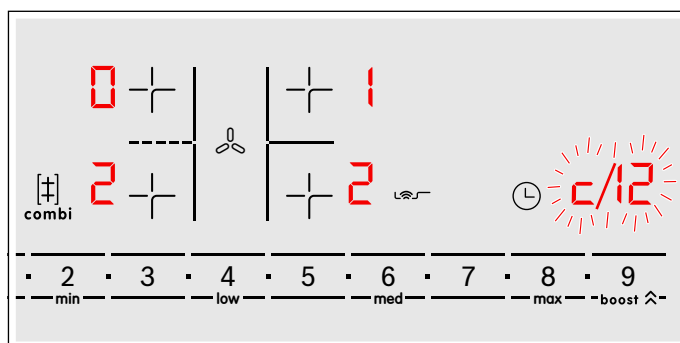
## Test af gryder/pander

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

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 **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                                                                                       |                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                              | Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*                         |
| 1                                                                                              | Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.* |
| 2                                                                                              | Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.                             |
| * Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen afstilles på den lille kogezone. |                                                                                                          |

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

### Anvisninger

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

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 apparatet køle af i mindst to timer, inden filterdækslet, metalfedtfilteret, beholderen, overløbsbeholderen eller apparatets afdækning 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.

**Bemærk:** Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.

### Anvisninger

- Tag alle smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå 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:

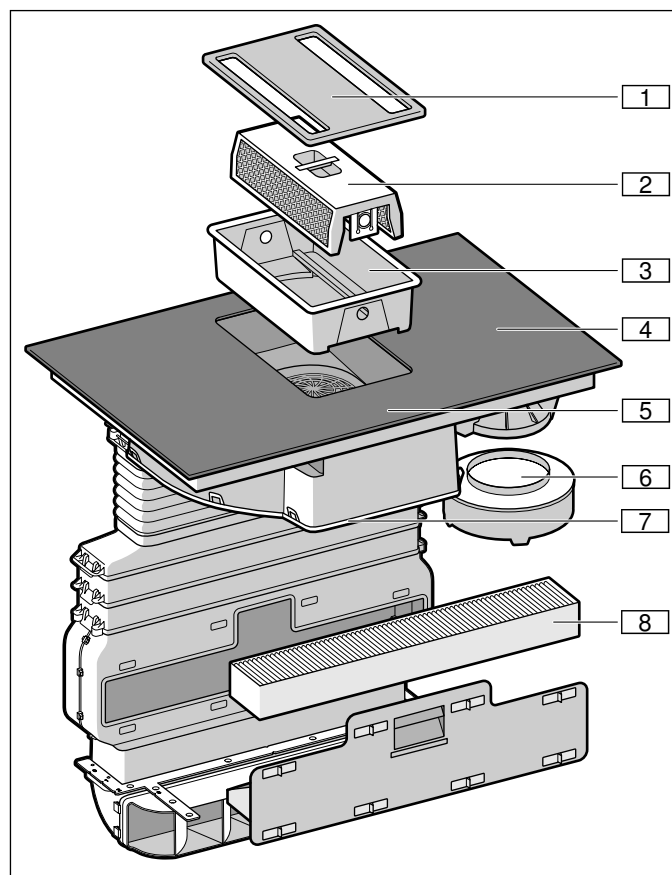
- ikke ufortyndet opvaskemiddel
- ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- ikke skurende rengøringsmidler
- ikke højtryksrenser eller dampstråler
- ikke ovnrensere
- ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde, ridsende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

**Pas på!****Beskadigelse af overflader**

Vask altid nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug!

Følg anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

| Område              | Rengøringsmiddel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glaskeramik         | <p>Rengøringsmiddel til glas ved kalk- og vandpletter:<br/>Rengør kogesektionen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogesektioner eller et rengøringsmiddel til glas (artikel-nr. 00311499).</p> <p>Glasskraber (artikel-nr. 00087670) ved pletter af sukker, risstivelse eller plast:<br/>Fjern pletterne med det samme. Pas på: Fare for forbrænding.</p> <p>Rengør bagefter med en fugtig opvaskevamp, og tør efter med en klud.</p> <p><b>Bemærk:</b> Anvend ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner.</p>                                                                                                              |
| Rustfrit stål       | <p>Varmt opvaskevand:<br/>Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.</p> <p>Opblød steder med indtørret smuds med lidt vand og en smule opvaskemiddel, der må ikke skures.</p> <p>Overflader af rustfrit stål må kun rengøres i slibningens retning.</p> <p>Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice, i vores e-shop eller i specialforretninger (artikel-nr. 00311499). Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.</p> <p><b>Bemærk:</b> Der må ikke anvendes glasskraber til rengøring af kogesektionens ramme.</p> |
| Kunststof           | <p>Varmt opvaskevand:<br/>Rengør med en blød klud eller i opvaskemaskinen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Betjeningselementer | <p>Varmt opvaskevand eller et egnet rengøringsmiddel til glas (artikel-nr. 00311499):<br/>Rengør med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Filterdæksel        | <p>Varmt opvaskevand:<br/>Rengør med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

**Komponenter, der skal rengøres**

| Nr. | Betegnelse                                    |
|-----|-----------------------------------------------|
| 1   | Filterdæksel                                  |
| 2   | Metalfedfilter                                |
| 3   | Beholder                                      |
| 4   | Kogetop                                       |
| 5   | Betjeningsfelt                                |
| 6   | Overløbsbeholder                              |
| 7   | Kabinetsafdækning                             |
| 8   | Aktivt kulfiler (kun ved recirkulationsdrift) |

**Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)**

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

## Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid straks væske, der er kogt over, og lad ikke madrester tørre ind.

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

Hårnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger, eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere (artikel-nr. 00087670) 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 fedtfiltreringsgrad skal filtrene udskiftes eller renses regelmæssigt.

### Metalfedfilter

Metalfedfiltrene skal rengøres for hver 30 driftstimer, dog mindst en gang om måneden.

### ⚠ Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt.

**Fedtfilteret skal renses mindst én gang om måneden.**

Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

### Aktivt kulfilter

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

### Filterindikator

Når metalfedfiltrene eller det aktive kulfilter skal renses/udskiftes, lyder der et signal, når apparatet bliver slukket.

I displayfeltet lyser følgende symboler:

- **Metalfedfilter:** **F 10** lyser
- **Aktivt kulfilter:** **F 11** lyser
- **Metalfedfilter og aktivt kulfilter:** **F 10** og **F 11** lyser skiftevis

Senest på det tidspunkt skal metalfedfilteret renses, eller det aktive kulfilter skal udskiftes.

Når et filter er blevet rensat eller udskiftet, skal den pågældende indikatorer nulstilles, så indikatorerne **F 10** og **F 11** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F 10** eller **F 11**.

1. Berør symbolet . Der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedfilteret er blevet nulstillet.
2. Berør symbolet  igen, hvis **F 11** lyser. Der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

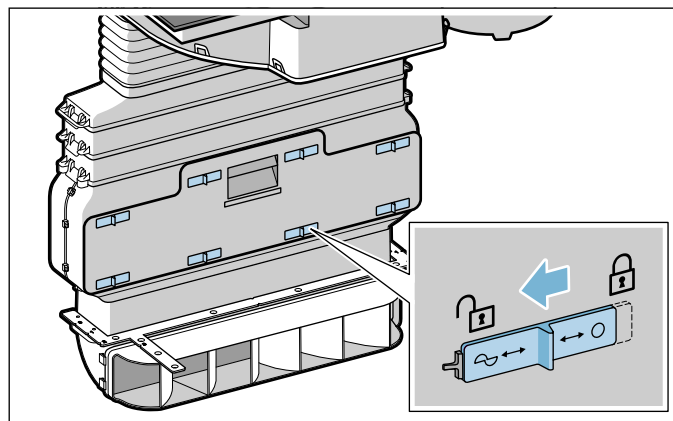
## Skifte aktivkulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

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

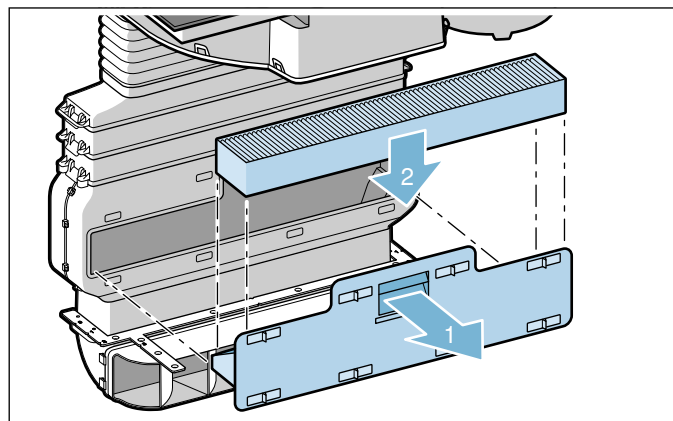
### Anvisninger

- Det aktive kulfilter er ikke indeholdt i leveringen. Det aktive kulfilter (artikel-nr. HEZ381700) fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- Det aktive kulfilter kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres en optimal funktion.

1. Luk alle lukkemekanismer op i skuffen i fladkanalen inde i køkkenskabet.



2. Luk skuffen i fladkanalen op, og tag det aktive kulfilter ud.



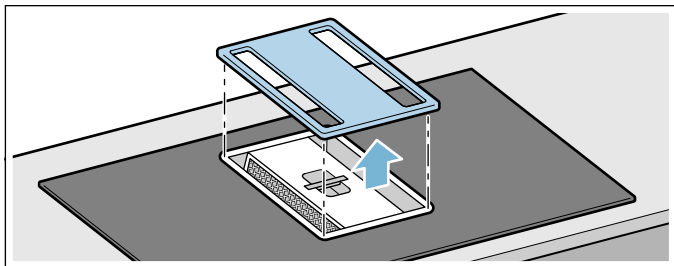
3. Sæt et nyt aktivt kulfilter på plads.
4. Luk skuffen i fladkanalen, og luk alle lukkemekanismerne.

**Bemærk:** Kontroller, at alle lukkemekanismer er korrekt lukket. I modsat fald kan der opstå støj, og ventilationens effekt kan blive forringet.

## Afmontere metalfedtfiltre

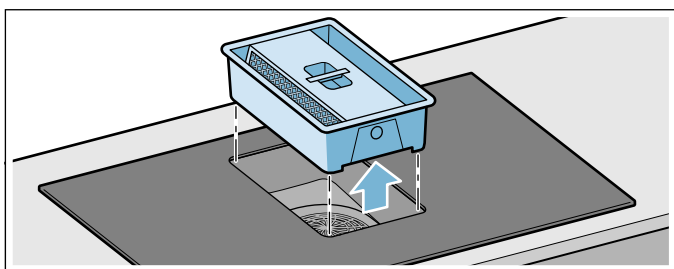
Metalfedtfiltrene filtrerer fedtet ud af emmen fra madlavningen. For at kunne opnå den optimale funktion, skal filtrene renses mindst engang om måneden.

1. Tag filterdækslet af.



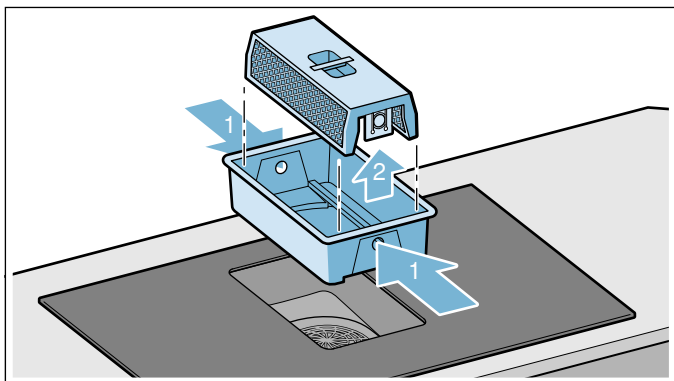
**Bemærk:** Pas på, at filterdækslet ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.

2. Tag metalfedtfiltret og beholderen ud.



**Bemærk:** Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at undgå, at der drypper fedt ned.

3. Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfiltret fra beholderen.



4. Tøm om nødvendigt beholderen.
5. Rengør metalfedtfiltret og filterdækslet.
6. Rengør apparatet indvendigt, når metalfedtfiltret er afmonteret.

**Bemærk:** Der kan danne sig dråber på ventilatorhjulet. Dette er normalt og skyldes, at emmen fra madlavning kondenserer. Det medfører ingen sikkerhedsrisiko eller fare for beskadigelse. De elektriske komponenter i apparatet er beskyttet.

## Metalfedtfiltre rengøres

### 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 (artikel-nr. 00311297). Det kan bestilles i online-shoppen.

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

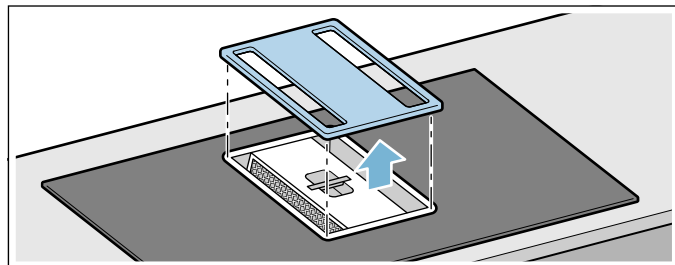
### I opvaskemaskinen:

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

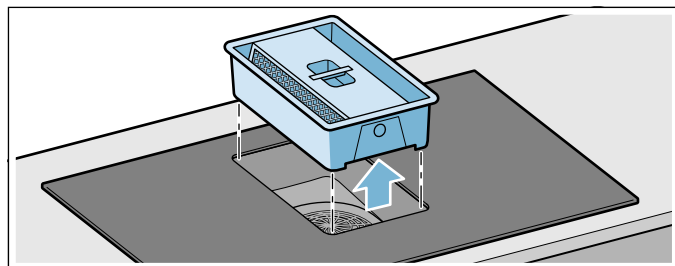
## Afmontage og rengøring af flere komponenter

Rengør også bordemfanget indvendigt med regelmæssige mellemrum. Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs (artikel-nr. 00311297).

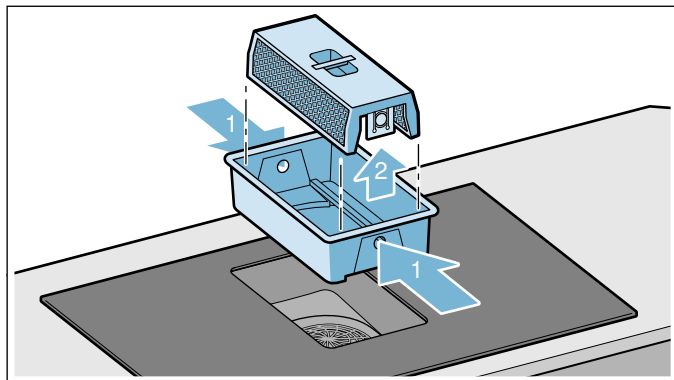
1. Tag filterdækslet af, og rengør det med en fugtig klud.



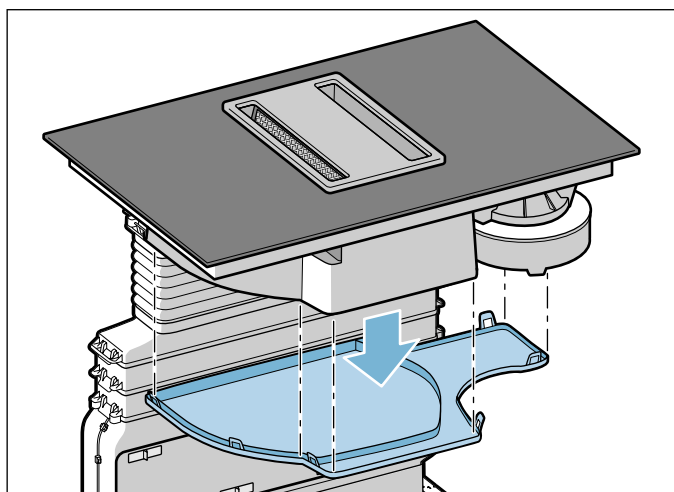
2. Tag metalfedtfiltret og beholderen ud.



- Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfilteret fra beholderen.



- Tøm om nødvendigt beholderen.
- Vask metalfedtfilteret og beholderen i opvaskemaskinen.
- Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen under apparatet af, og rengør den.



- Monter delene igen efter rengøringen, når de er tørre.

### Sætte metalfedtfilter på plads

- Sæt beholderen på plads.
- Sæt metalfedtfilteret i.  
**Bemærk:** Kontroller, om metalfedtfilteret er sat korrekt på plads. Ellers fungerer ventilationen ikke.
- Sæt filterdækslet på.

### Nulstille udskiftningsindikator

Når et filter er blevet rensat eller udskiftet, skal den pågældende indikatorer nulstilles, så indikatorerne **F I Q** og **F I I** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F I Q** eller **F I I**.

- Berør symbolet .  
Der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedtfilteret er blevet nulstillet.
- Berør symbolet  igen, hvis **F I I** lyser.  
Der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

## Rense overløbsbeholder

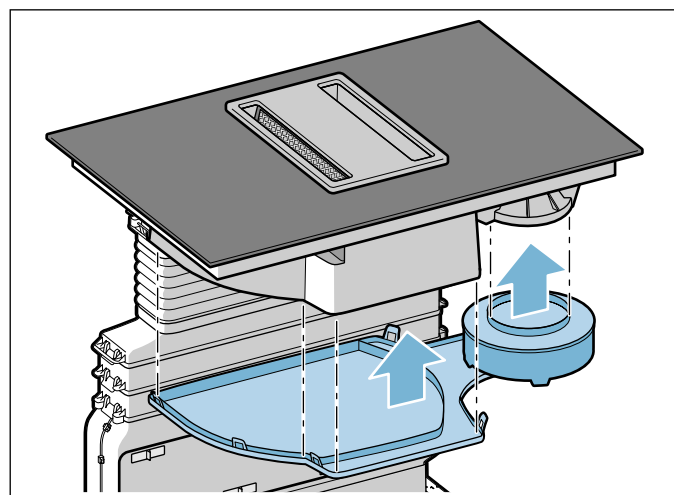
### Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Tag filterdækslet af, og tag metalfedtfilteret og beholderen ud.
- Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den. Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen af.

- Skru overløbsbeholderen af med begge hænder.

### Anvisninger

- Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.
- Tag kabinettets afdækning af, hvis der er løbet væske ind i apparatet gennem ventilatorgitteret, mens metalfedtfilteret og beholderen er afmonteret.



- Tøm overløbsbeholderen og evt. kabinetafdækningen, og skyl dem af.
- Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.
- Fastgør kabinetsafdækningen igen.

## Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

### Anvendelse

#### Hvorfor kan jeg ikke tænde for kogetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*Børnesikring*"

#### Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

Fjern væde eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.

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

### Lyde

#### Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens eller pandens bund kan der opstå lyde under driften af kogetoppen. Disse lyde er normale, skyldes induktionsteknologien og er ikke tegn på en defekt.

#### Mulige lyde:

##### **Dyb brummen som ved en transformer:**

Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.

##### **Dyb fløjtelyd:**

Opstår, når gryden eller panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der hældes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

##### **Knitrende lyd:**

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige materialer, som ligger over hinanden, eller hvis der samtidig anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og af tilberedningsmåden.

##### **Høje fløjtelyde:**

Kan opstå, når to kogezone anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

##### **Ventilatorlyd:**

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

## Gryder og pander

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

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

### Hvorfor opvarmes kogezoneen ikke, og hvorfor blinker kogetrinet?

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

Kontroller, at der er tændt for kogezoneen, 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"* og → *"Move-funktion"*.

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

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

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

## Rengøring

### Hvordan skal kogetoppen rengøres?

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

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

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

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

### ⚠ 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.

| Fejl / indikator                               | Mulig årsag                                                                                                           | Afhjælpning                                                                                                                           |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker ikke                          | Stikket er ikke sat i stikkontakten                                                                                   | Tilslut apparatet til strømnettet                                                                                                     |
|                                                | Strømsvigt                                                                                                            | Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer                                                                                         |
|                                                | Sikring defekt                                                                                                        | Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden                                                                         |
| Belysningen af symbolerne fungerer ikke.       | Styreenheden er defekt.                                                                                               | Kontakt kundeservice.                                                                                                                 |
| Ventilationen fungerer ikke.                   | Metalfedtfiltret er ikke sat korrekt på plads.                                                                        | Sæt metalfedtfiltret korrekt på plads.                                                                                                |
|                                                | Sensoren til filterregistrering fungerer ikke                                                                         | Kontakt kundeservice.                                                                                                                 |
| <b>F 10</b>                                    | Metalfedtfiltret skal renses.                                                                                         | Rengør metalfedtfiltret. → "Rengøring" på side 27                                                                                     |
| <b>F 11</b>                                    | Det aktive kulfilter skal udskiftes.                                                                                  | Udskift det aktive kulfilter. → "Rengøring" på side 27                                                                                |
| <b>F 10 / F 11</b>                             | Udskiftnings-/rensningsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensede hhv. udskiftet.                           | Nulstil udskiftnings-/rensningsindikatoren. → "Nulstille udskiftningsindikator" på side 31                                            |
| Ingen indikator                                | Strømforsyningen er afbrudt.                                                                                          | Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der opstår en kortslutning i strømforsyningen.                                 |
|                                                | Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.                                                             | Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.                                                                   |
|                                                | Fejl i elektronikken.                                                                                                 | Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.                                                                         |
| Indikatorerne blinker                          | Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.                                                        | Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.                                                                                      |
| Indikatoren — blinker i kogezone-indikatorerne | Der er opstået en fejl i elektronikken.                                                                               | Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.                                                                   |
| <b>F 2</b>                                     | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.                                       | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.                               |
| <b>F 4</b>                                     | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoner.                                                |                                                                                                                                       |
| <b>F 5</b> + kogetrin og lydsignal             | Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.                 | Fjern gryden. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Madlavningen kan fortsættes.                                                    |
| <b>F 5</b> og et lydsignal                     | Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. | Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket. |
| <b>F 1 / F 6</b>                               | Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.                                           | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.                                                |
| <b>F 8</b>                                     | Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.                                                               | Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → "Automatisk sikkerhedsafbrydelse" på side 23                       |
| <b>E 9000</b><br><b>E 90 10</b>                | Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.                                                | Kontakt strømforsyningsselskabet.                                                                                                     |
| <b>U 400</b>                                   | Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt                                                                              | Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, at tilslutningen er udført iht. strømtegningen.                                |

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

**Anvisninger**

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

**Kundeservice**

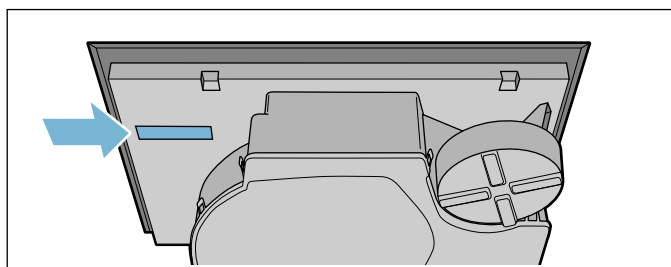
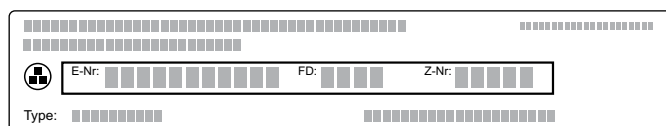
Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

**E-nummer og FD-nummer**

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

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- På undersiden af kogesektionen.



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

Vær opmærksom på, at det heller ikke inden for garantiperioden 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

| Proveretter                                                                                                        |                                                                                                                     | Fade og beholdere: | Forvarmning |                                        | Tilberedning |          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|----------------------------------------|--------------|----------|-----|
|                                                                                                                    |                                                                                                                     |                    | Kogetrin    | 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*<br>Starttemperatur 20 °C                                                                            |                                                                                                                     |                    |             |                                        |              |          |     |
|                                                                                                                    | Mængde: 450 g                                                                                                       | Gryde Ø 16 cm      | 9           | 1:30<br>(uden omrøring)                | Ja           | 1.       | Ja  |
|                                                                                                                    | Mængde: 800 g                                                                                                       | Gryde Ø 22 cm      | 9           | 2:30<br>(uden omrøring)                | Ja           | 1.       | Ja  |
| Linsegryderet på dåse<br>F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco.<br>Starttemperatur 20 °C                       |                                                                                                                     |                    |             |                                        |              |          |     |
|                                                                                                                    | Mængde: 500 g                                                                                                       | Gryde Ø 16 cm      | 9           | Ca. 1:30<br>(omrøres efter ca. 1 min.) | Ja           | 1.       | Ja  |
|                                                                                                                    | Mængde: 1 kg                                                                                                        | Gryde Ø 22 cm      | 9           | Ca. 2:30<br>(omrøres efter ca. 1 min.) | Ja           | 1.       | Ja  |
| Tilberedning af bechamelsauce                                                                                      |                                                                                                                     |                    |             |                                        |              |          |     |
| Mælkens temperatur: 7 °C<br>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                                                                                     |                                                                                                                     |                    |             |                                        |              |          |     |

| Proveretter                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                              | Fade og beholdere: | Kogetrin | Forvarmning<br>Varighed (Min:Sek)             | Låg | Tilberedning                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                              |                    |          |                                               |     | Kogetrin                      | Låg |
| <b>Tilberedning af mælkeris</b>                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                              |                    |          |                                               |     |                               |     |
| Mælkeris, tilberedt med låg<br>Mælkens temperatur: 7 °C<br>Opvarm mælken, til den begynder at skumme op.Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.<br>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<br>Mælkens temperatur: 7 °C<br>Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.<br>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 |
| <b>Tilberedning af ris*</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                              |                    |          |                                               |     |                               |     |
| Vandtemperatur: 20 °C                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                              |                    |          |                                               |     |                               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt                                         | Gryde Ø 16 cm      | 9        | Ca. 2:30                                      | Ja  | 2                             | Ja  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt                                         | Gryde Ø 22 cm      | 9        | Ca. 2:30                                      | Ja  | 2.                            | Ja  |
| <b>Steg af svinemørbrad</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                              |                    |          |                                               |     |                               |     |
| Starttemperatur for mørbrad: 7 °C                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                              |                    |          |                                               |     |                               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie                         | Stegepande Ø 24 cm | 9        | Ca. 1:30                                      | Nej | 7                             | Nej |
| <b>Tilberedning af pandekager**</b>                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                              |                    |          |                                               |     |                               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Mængde: 55 ml dej pr. pandekage                                                                              | Stegepande Ø 24 cm | 9        | Ca. 1:30                                      | Nej | 7                             | Nej |
| <b>Fritering af dybfrosne pommes frites</b>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                              |                    |          |                                               |     |                               |     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | Mængde: 2 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) | Gryde Ø 22 cm      | 9        | Til der er opnået en olietemperatur på 180 °C | Nej | 9                             | Nej |

\*Opskrift iht. DIN 44550

\*\*Opskrift iht. DIN EN 60350-2



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



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



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001337453

981111(00)