



BOSCH

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

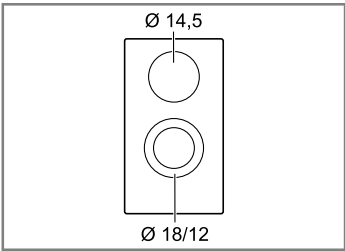


Hob

PKF375FP2E

[da]	Betjeningsvejledning	3
[fi]	Käyttöohje	18
[no]	Bruksanvisning	32
[sv]	Bruksanvisning	46

PKF375FP2E



Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed	3
2	Forhindring af materielle skader	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	5
4	Lær apparatet at kende	6
5	Generel betjening	7
6	PowerBoost-funktion	8
7	Børnesikring	9
8	Tidsfunktioner	9
9	Automatisk slukning	10
10	Visning af energiforbrug	10
11	Grundindstillinger	11
12	Rengøring og pleje	12
13	Afhjælpning af fejl	12
14	Bortskaffelse	13
15	Kundeservice	14
16	Prøveretter	14



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

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

1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

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

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

1.4 Sikker brug

ADVARSEL – Brandfare!

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

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

Kogezonen bliver meget varm.

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

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

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Madvarer kan antændes.
- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

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

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke sluk-

kes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.

- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.

- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 14

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

- ▶ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Ru gryde- eller pandebunde ridser glaskeramikken.

- ▶ Kontrollér gryderne eller panderne.

Gryder og pander eller apparatet kan blive beskadiget, hvis gryderne eller panderne sættes over, mens de er tomme.

- ▶ Sæt aldrig gryder uden indhold på en varm kogezone, og lad dem ikke koge tomme.

Forkert placerede gryder og pander kan medføre overophedning af apparatet.

- ▶ Sæt aldrig varme pander eller gryder på betjenings-elementerne eller kogetoppens ramme.

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen, kan der opstå skader.

- ▶ Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen.

Ikke varmebestandige materialer smelter fast på varme kogezone.

- ▶ Anvend ikke beskyttelsesfolier.

- ▶ Anvend ikke alufolie eller plastikbeholdere.

2.1 Oversigt over de hyppigste skader

Her finder du de hyppigste skader og tips til, hvordan de kan undgås.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkøgt mad	Fjern straks overkøgt mad med en glasskraber.
Pletter	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker eller sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller frastillingsflade.
Ridser	Ru gryde- eller pandebunde	Kontrollér gryderne eller panderne.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Misfarvning	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaske-ramik.
Misfarvning	Afslid fra gryder, f.eks. aluminium	Løft gryder eller pander, når de skal flyttes.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Mus- lingeformede skader i glasset	Sukker eller mad med højt sukkerindhold	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

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

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

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

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

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

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

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

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

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

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

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

Tilbered med små mængder vand.

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

Skrue ned til et lavere kogetrin i god tid.

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

Udnyt kogetoppens restvarme. Ved længere tilberedningstider sluk da for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- Hvis restvarmen ikke udnyttes, øges energiforbruget.

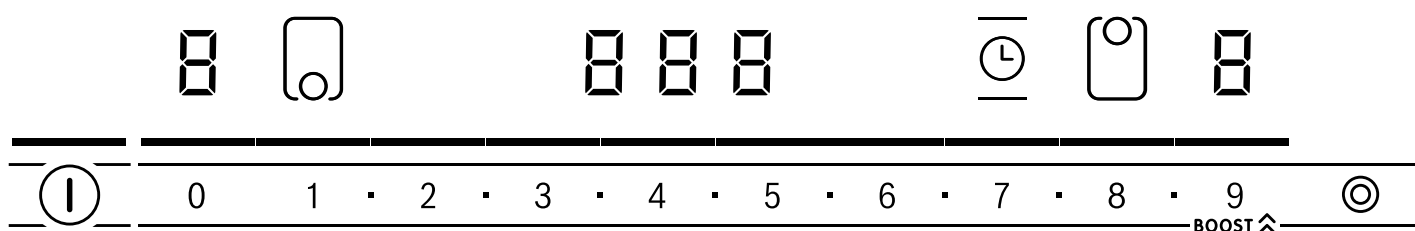
Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktdokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

4 Lær apparatet at kende

Brugsvejledningen gælder for forskellige kogesektioner. Målangivelserne for kogesektionerne findes i typeoversigten. → Side 2

4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.



Indikatorer

Indikatorerne viser indstillede værdier og funktioner.

Indikator	Navn
$l - g$	Kogetrin
H / h	Restvarme
b	PowerBoost-funktion
88	Timer

Touch-felter

Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

BEMÆRK!

Forkert placerede gryder og pander kan medføre overophedning af apparatet.

- Sæt aldrig varme pander eller gryder på betjenings-elementerne eller kogetoppens ramme.

Touch-felt	Navn
①	Hovedafbryder
	Valg af kogezone
Tal 1 til 9	Indstillingsområde
◎	Aktivering af dobbelt kogezone
⌚	Tidsfunktioner / børnesikring
BOOST	PowerBoost-funktion

Bemærk: Hold altid betjeningsfeltet tørt. Fugt forringer funktionen.

4.2 Kogezoner

Her findes en oversigt over de forskellige ekstra aktiveringer af de kogezonerne.

Når aktiveringerne foretages, lyser de pågældende indikatorer.

	Kogezone	Aktivering og deaktivering
○	Enkelt kogezone	
◎	Dobbelt kogezone	Vælg kogezone, og tryk på ◎.

4.3 Restvarmeindikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarmeindikator med to trin for hver kogezone. Rør ikke ved kogezone, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Indikator	Betydning
H	Kogezonen er så varm, at små retter kan holdes varme, eller der kan smeltes overtrækschokolade.
h	Kogezonen er varm.

5 Generel betjening

5.1 Aktivering og deaktivering af WLAN

Tænd og sluk kogesektionen med hovedafbryderen.

Tænding af kogetoppen

- ▶ Tryk på ①.
- ✓ Der lyder et signal.
- ✓ Lysbjælken over ① lyser.
- ✓ Indikatorerne i betjeningsfeltet og kogetrinsindikatoren ② lyser.
- ✓ Kogesektionen er klar til brug.

Slukning af kogetoppen

- ▶ Tryk på ①, til lysbjælken over ① og kogetrinsindikatoren slukkes.
- ✓ Alle kogezoner er slukket.
- ✓ Restvarmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Bemærkninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 10-60 sekunder.
- Alle indstillinger gemmes i 4 sekunder efter slukningen. Hvis kogesektionen tændes igen indenfor dette tidsrum, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

5.2 Indstilling af kogezonerne

Kogezonens varmeeffekt kan indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin

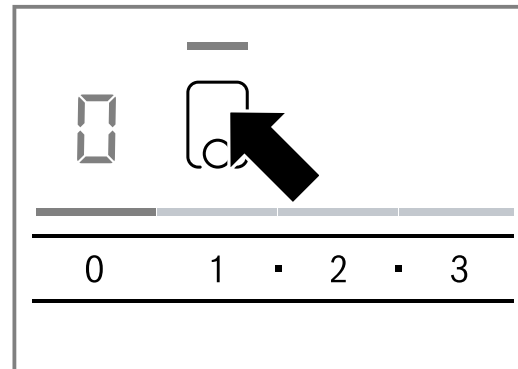
1	laveste effekt
9	højeste effekt
.	Hvert kogetrin har et mellemtrin, f.eks. 4..

Bemærkninger

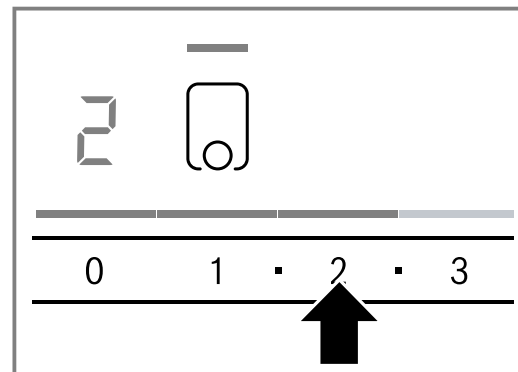
- De mørke områder i kogezonens glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezonens funktion.
- Kogezonen styrer temperaturen ved at tænde og slukke for varmen. Selv ved den højeste effekt kan varmen tændes og slukkes.
 - Følsomme dele beskyttes derved mod overophedning.
 - Apparatet beskyttes mod elektrisk overbelastning.
 - Der opnås bedre madlavningsresultater.
- Ved kogezoner med flere kredse kan opvarmningen af de inderste varmekredse og varmeelementerne i ekstra aktiverede områder tændes og slukkes på forskellige tidspunkter.

Indstilling af kogetrin

1. Vælg kogezonen med ② eller ③.



- ✓ I kogetrinsindikatoren lyser ② kraftigt.
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Ændring af kogetrin

1. Vælg kogezonen med ② eller ③.
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Slukning af kogezone

1. Vælg kogezonen med ② eller ③.
 2. Indstil til 0 i indstillingsområdet.
- ✓ Efter 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Bemærk: Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezonen kan indstilles, uden at den skal vælges igen.

5.3 Anbefalede indstillinger til tilberedning

Her findes en oversigt over forskellige retter med passende kogetrin.

Tilberedningstiden varierer afhængigt af madvarernes art, vægt, tykkelse og kvalitet. Viderekogningstrinnet afhænger af de anvendte gryder eller pander.

Anvisninger om tilberedning

- Brug kogetrin 9 til opkogning.
- Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.
- Fødevarer, der svitses, eller som der løber meget væske ud af under stegningen, skal steges i mindre portioner.
- Tips til energibesparende tilberedning. → Side 5

Smeltning

Ret	Videre- kog- ningstrin	Videre- kog- ningstid i minutter
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-

Opvarmning eller varmholdning

Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1-2	-
Mælk ¹	1.-2.	-
Pølser i vand ¹	3-4	-

¹ Tilbered retten uden låg.**Optøning og opvarmning**

Spinat, dybfrost	2.-3.	10-20
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30

Trække eller simre

Knödel, Klöße ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Fisk ^{1, 2}	4-5	10-15
Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce	1-2	3-6
Emulgerede saucer, f.eks. bearsauce eller hollandaisauce	3-4	8-12

¹ Bring vandet i kog med lukket låg.² Viderekog retten uden låg.**Kogning, dampning eller stuvning**

Ris med dobbelt vandmængde	2-3	15-30
Mælkeris	1.-2.	35-45
Pillekartofler	4-5	25-30
Hvide kartofler	4-5	15-25
Dejretter, pasta ^{1, 2}	6-7	6-10
Sammenkogt ret, suppe	3.-4.	15-60
Grøntsager, rå	2.-3.	10-20
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20
Ret i trykkoger	4-5	-

¹ Bring vandet i kog med lukket låg.² Viderekog retten uden låg.**Grydestegning**

Benløse fugle	4-5	50-60
---------------	-----	-------

Grydesteg	4-5	60-100
Gullasch	2.-3.	50-60

Stegning med lidt olie

Steg retterne uden låg.

Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrost	6-7	8-12
Koteletter, naturel eller paneret ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm tyk	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm tyk ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm tyk ¹	6-7	10-20
Fjerkræbryst, 2 cm tykt ¹	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrost ¹	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12
Rejer, krebs	7-8	4-10
Grøntsager eller friske svampe, sautering	7-8	10-20
Grøntsager eller kød i strimler efter asiatisk stil	7.-8.	15-20
Panderetter, dybfrost	6-7	6-10
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6

¹ Vend retten flere gange.**Fritering**

Friter madvarerne portionsvist med 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie. Tilbered retterne uden låg.

Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites eller chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kylling	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager eller svampe, paneret eller i øldej	5-6	-
Tempura		
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

6 PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen kan større mængder vand opvarmes endnu hurtigere end med kogetrin 9.

PowerBoost-funktionen er kun tilgængelig ved kogezoneer, som er mærket med **BOOST** .

6.1 Aktivering af PowerBoost-funktion

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Olier og fedtstoffer opvarmes hurtigt med PowerBoost-funktionen. Overophedede olier og fedtstoffer antændes hurtigt.

► Efterlad aldrig kogningen uden opsyn.

Krav: Ved dobbelte kogezone skal den anden varmekreds være aktiveret ved drift med PowerBoost-funktionen.

1. Vælg kogezone med eller .

2. Indstil kogetrin 9.
3. Tryk igen på kogetrin 9.
- ✓ Indikatoren lyser.

6.2 Deaktivering af PowerBoost-funktion

Hvis PowerBoost-funktionen ikke deaktiveres, deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk efter en bestemt tid. Kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.

1. Vælg kogezone med eller .
2. Indstil et vilkårligt viderekogningstrin.
- ✓ Indikatoren slukkes.

7 Børnesikring

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

7.1 Aktivering af børnesikring

Krav: Kogetoppen er slukket.

- Hold trykket ind i ca. 4 sekunder.
- ✓ lyser i 10 sekunder.
- ✓ Kogetoppen er låst.

7.2 Deaktivering af børnesikring

Krav: Kogesektionen er slukket.

- Tryk vedvarende på i ca. 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

7.3 Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen automatisk aktiveret, når der slukkes for kogetoppen. Den automatiske børnesikring kan aktiveres i grundindstillingerne. → Side 11

8 Tidsfunktioner

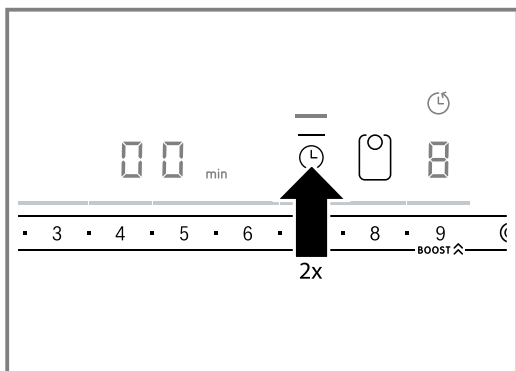
Apparatet har forskellige tidsfunktioner, hvormed der kan indstilles en varighed eller et minutur.

8.1 Varighed

Angiv en varighed for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når varigheden er udløbet. Der kan indstilles en varighed på op til 99 minutter.

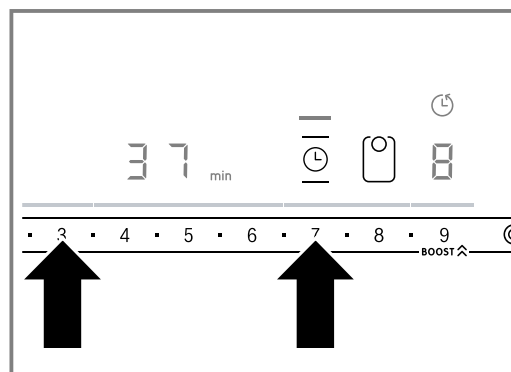
Indstilling af varighed

1. Vælg kogezone med eller .
2. Indstil det ønskede kogetrin.
3. Tryk to gange på .



- ✓ lyser.
- ✓ I timer-indikatoren lyser min.

4. Indstil inden for de næste 10 sekunder den ønskede varighed i indstillingsområdet.



- ✓ Varigheden tæller ned. Hvis der er indstillet en varighed for flere kogezone, vises varigheden for den valgte kogezone.
- ✓ Kogezonen slukker, når varigheden er udløbet. Der lyder et signal, og i indikatoren blinker i 10 sekunder. Indikatoren blinker.

Ændring eller sletning af varighed

1. Vælg kogezone med eller .
2. Tryk to gange på .
3. Korrigér eller indstil varigheden til i indstillingsområdet.

Deaktivering af varighedssignalet

Signalet kan deaktiveres manuelt.

- Tryk på et vilkårligt touch-felt.
- ✓ Indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

Automatisk timer

Med denne funktion kan en varighed for alle kogezone forindstilles. Hver gang der tændes for en kogezone, tæller den forindstillede varighed ned. Kogezonen slukker automatisk, når varigheden er udløbet.

Den automatiske timer aktiveres i grundindstillingerne.

→ Side 11

Tip Den automatiske timer gælder for alle kogezone.

Varigheden kan forkortes eller slettes for en enkelt kogezone. → Side 9

8.2 Minutur

Der kan fastlægges en tid på op til 99 minutter, hvorefter der lyder et signal, når tiden er udløbet. Minutret fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

Indstilling af minutur

1. Tryk gentagne gange på , til  lyser.
 - ✓ I Timer-indikatoren lyser .
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.
 - ✓ Tiden tæller ned.
 - ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I timerindikatoren lyser  i 10 sekunder.
 - ✓  blinker.

Ændring af tiden

1. Tryk gentagne gange på , til  lyser.

2. Indstil tiden igen i indstillingsområdet.

Deaktivering af ursignalet

Signalet kan deaktiveres manuelt.

- ▶ Tryk på et vilkårligt touch-felt.
- ✓ Indikatoren slukker, og lydsignalet holder op.

8.3 Stop-/æggeursfunktion

Stop-/æggeursfunktionen viser den tid, som er gået siden aktivering af funktionen.

Stop-/æggeursfunktionen fungerer kun, når kogetoppen er tændt. Hvis kogetoppen slukkes, slukker stop-/æggeursfunktionen også.

Aktivering af stop-/æggeursfunktion

1. Tryk gentagne gange på , til  lyser.
 - ✓ I Timer-indikatoren vises .
2. Tryk på indstillingsområdet på et vilkårligt sted.
 - ✓ Tidstagningen begynder.
 - ✓ I det første minut vises sekunder, derefter minutter.

Deaktivering af stop-/æggeursfunktion

1. Tryk gentagne gange på , til  lyser.
2. Tryk på indstillingsområdet på et vilkårligt sted.
 - ✓ Timer-indikatoren slukkes.

9 Automatisk slukning

Hvis indstillingerne for en kogezone ikke ændres i lang tid, aktiveres den automatiske slukning.

Hvornår kogezonen slukker afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Kogezonens varme slukkes. I kogezoneindikatoren blinker skiftevis *FB* og restvarmeindikatoren *H/h*.

9.1 Viderekogning efter automatisk slukning

1. Tryk på et vilkårligt touch-felt.
 - ✓ Indikatoren slukkes.
2. Indstil den ønskede kogezone igen.

10 Visning af energiforbrug

Funktionen viser det samlede energiforbrug fra kogetoppen tændes, og indtil den slukkes.

Når kogetoppen er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer i 10 sekunder, f.eks. 1,08 kWh.

Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.

Visningen kan aktiveres i grundindstillingerne.

→ Side 11

11 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

11.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her findes en oversigt over grundindstillingerne og de forindstillede værdier fra fabrikkens side.

Indika-	Valg
tor	
⌘ 1	Automatisk børnesikring ⌘ – Deaktiveret. ¹ 1 – Aktiveret. 2 – Manuel og automatisk børnesikring er deaktiveret.
⌘ 2	Lydsignal ⌘ – Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er deaktiveret. Hovedafbrydersignalet forbliver aktiveret. 1 – Kun fejlbetjeningssignalet er aktiveret. 2 – Kun kvitteringssignalet er aktiveret. 3 – Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er aktiveret. ¹
⌘ 3	Visning af energiforbrug Elforsyningsselskabet kan oplyse den aktuelle netspænding. ⌘ – Visning af energiforbrug er deaktiveret. ¹ 1 – Visning af energiforbrug ved netspænding på 230 V. 2 – Visning af energiforbrug ved netspænding på 400 V. 3 – Visning af energiforbrug ved netspænding på 220 V. 4 – Visning af energiforbrug ved netspænding på 240 V.
⌘ 5	Automatisk timer ⌘ – Deaktiveret. ¹ 1-99 – Varighed, hvorefter kogezoneerne slukker.
⌘ 6	Varighed af slutsignal for timer 1 – 10 sekunder. ¹ 2 – 30 sekunder. 3 – 1 minut.
⌘ 7	Aktivering af varmeelementer ⌘ – Deaktiveret. 1 – Aktiveret. 2 – Den sidste indstilling før slukning af kogezone. ¹

¹ Fabriksindstilling

Indika- Valg tor

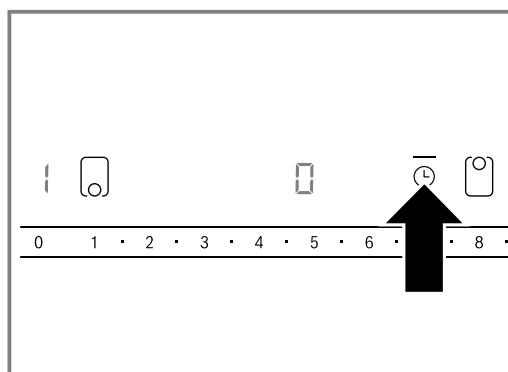
⌘ 9	Valgtid for kogezoneer ⌘ – Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan når som helst indstilles, uden at den skal vælges igen. ¹ 1 – Den sidst valgte kogezone kan indstilles inden for 10 sekunder, efter den er valgt. Derefter skal kogezoneen vælges igen før indstillingen.
⌘ 0	Nulstilling til fabriksindstillingen ⌘ – Deaktiveret. ¹ 1 – Aktiveret.

¹ Fabriksindstilling

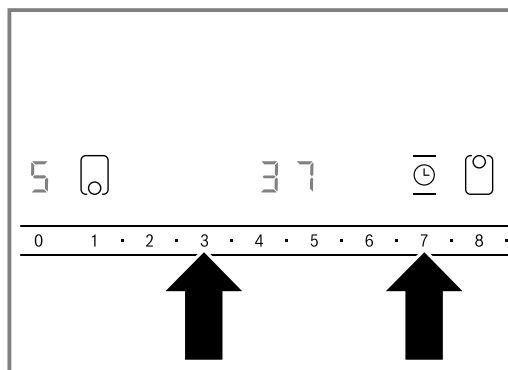
11.2 Ændring af grundindstilling

Krav: Kogesektionen er slukket.

- Tryk på ①.
- Tryk inden for de næste 10 sekunder vedvarende på ① i 4 sekunder.



- ✓ I det venstre display blinker ⌘ og 1 skiftevis.
 - ✓ I det højre display lyser 0.
- Tryk gentagne gange på ①, til den ønskede indikator vises.
 - Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.



- Tryk vedvarende på ① i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingen er aktiveret.

Tip Sluk kogesektionen med ① for at forlade grundindstillingerne. Tænd for kogesektionen igen, og indstil igen.

12 Rengøring og pleje

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

12.1 Rengøringsmidler

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

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.

Uegnede rengøringsmidler

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

12.2 Rengøring af glaskeramik

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

Bemærk: Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler. → Side 12

Krav: Kogesektionen er kølet af.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.

Følg anvisningerne om rengøring på rengøringsmidlets emballage.

Tip Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

12.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Rengør kogetoppens ramme efter brug, hvis der er snavs eller pletter på den.

Bemærkninger

- Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler. → Side 12
 - Brug ikke en glasskraber.
1. Rengør kogetoppens ramme med varmt opvaskevand og en blød klud.
 2. Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.
 2. Tør efter med en blød klud.

13 Afhjælpning af fejl

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.

- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke.

- Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- Kontakt kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Den kan utilsigtet tænde sig selv på et senere tidspunkt.

- Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- Kontakt kundeservice.

13.1 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Ingen	Strømforsyning er afbrudt. 1. Kontrollér sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. 2. Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker	Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger genstande på det. ► Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
F 2	Der har været flere kogezone i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. 1. Vent lidt. 2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt. ✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.
F 4	Trods slukningen af F 2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezone blevet slukket. 1. Vent lidt. 2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt. ✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.
F 5 og kogetrinnet blinker skiftevis. Der lyder et lydsignal.	Varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet. ► Fjern gryden. ✓ Indikatoren slukker kort tid efter.
F 5 og et lydsignal	Varm gryde på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. 1. Fjern gryden. 2. Vent lidt. 3. Tryk på et vilkårligt Touch-felt. ✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.
F 8	Kogezonen har været i brug for længe og er slukket automatisk. Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.
dE og kogezone varmer ikke	Demotilstand er aktiveret. 1. Afbryd strømforsyningen til apparatet i 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringsskabet fra. 2. Tryk let på et vilkårligt Touch-felt indenfor de næste 3 minutter.
Meddelelse vises med "E" i displayet, f.eks. E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 14

14 Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

14.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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

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

15 Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis du har spørgsmål vedrørende anvendelse, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal repareret.

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

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

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

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

15.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

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

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

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

16 Prøveretter

Denne oversigt er rettet mod prøvningsinstitutter for at gøre test af vores apparater nemmere.

Angivelserne relaterer sig til tilberedning i gryder/pander med følgende størrelser:

Induktionsgrydesæt i fire dele HEZ390042 fra Schulte-Ufer

- Kasserolle Ø 16 cm, kapacitet på 1,2 liter, til en enkelt kogezone med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, kapacitet på 1,7 liter, til en enkelt kogezone med Ø 14,5 cm

- Gryde Ø 22 cm, kapacitet på 4,2 liter, til en kogezone med Ø 18 cm eller Ø 17 cm
- Stegepande Ø 24 cm til en kogezone med Ø 18 cm eller Ø 17 cm

Hvis forsøgene udføres med en kogezone på Ø 18 cm og en nominel effekt på 1500 W, bliver opkogningstiden forlænget med ca. 20 %. Vælg viderekogningstrinnet et trin højere.

Smeltning af chokolade

	Tilbered i / Kogezone	Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg
Overtrækschokolade, f.eks. Dr. Oetker letbitter, 150 g	Kasserolle Kogezone: Ø 14,5 cm	1.	Ca. 30:00	Nej

Opvarmning og varmholdning af linsegryde

	Tilbered i / Kogezone	Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg
Linsegryde, → "Opskrift på linsegryde", Side 17				
Starttemperatur: 20 °C				
Mængde: 450 g	Gryde Kogezone: Ø 14,5 cm			
1. Opvarm linsegryden		9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja
2. Hold linsegryden varm		1.	Ca. 30:00	Ja
Mængde: 800 g				
	Gryde Kogezone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Opvarm linsegryden		9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja
2. Hold linsegryden varm		1.	Ca. 30:00	Ja
Linsegryde på dåse, f.eks. linseterrine med pølser fra Erasco				

Starttemperatur: 20 °C				
Mængde: 500 g	Gryde Kogezone: Ø 14,5 cm			
1. Opvarm linsegryden	9		Ca. 2:00, omrøres efter ca. 1:30	Ja
2. Hold linsegryden varm	1.			Ja
Mængde: 1000 g	Gryde Kogezone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Opvarm linsegryden	9		Ca. 2:00, omrøres efter ca. 1:30	Ja
2. Hold linsegryden varm	1.			Ja

Simring af bechamelsauce

	Tilbered i / Kogezone	Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg
Mælketemperatur: 7 °C				
Opskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 liter mælk med 3,5 % fedtindhold, en knivspids salt	Kasserolle Kogezone: Ø 14,5 cm			
1. Smelt smørret. Rør mel og salt i. Svits massen i 3 minutter.	1		-	Nej
2. Tilsæt mælken, og bring den i kog under konstant omrøring.	9		Ca. 5:20	Nej
3. Kog bechamelsaucen i 2 minutter under konstant omrøring.	1		02:00	Nej

Mælkeris

	Tilbered i / Kogezone	Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg
Tilberedning af mælkeris - viderekogning med låg				
Mælketemperatur: 7 °C				
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold, 1 g salt	Gryde Kogezone: Ø 14,5 cm			
1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op.	9		Ca. 6:45	Nej
2. Skru ned til kogningstrinnet. Tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Rør rundt efter 10 minutter.	2		Ca. 38:15	Ja
3. Kog, indtil risen har opsuget alt væsken.				
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 liter mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt	Gryde Kogezone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Opvarm mælken, til den begynder at skumme op.	9		Ca. 7:20	Nej
2. Skru ned til kogningstrinnet. Tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Rør rundt efter 10 minutter.	2		Ca. 37:40	Ja
3. Kog, indtil risen har opsuget mælken helt.				
Tilberedning af mælkeris - viderekogning uden låg				
Mælketemperatur: 7 °C				
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold, 1 g salt	Gryde Kogezone: Ø 14,5 cm			
1. Tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Opvarm under konstant omrøring, indtil mælken har nået 90 °C.	9		Ca. 7:30	Nej

2. Skru ned til kogningstrinnet, og lad det småkoge.	2	Ca. 50:00	Nej
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 liter mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt	Gryde Kogezone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm		
1. Tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Opvarm under konstant omrøring, indtil mælken har nået 90 °C.	9	Ca. 8:00	Nej
2. Skru ned til kogningstrinnet, og lad det småkoge.	2	Ca: 50:00	Nej

Tilberedning af ris

	Tilbered i / Kogezone	Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg
Vandtemperatur: 20 °C				
Opskrift: 125 g langkornede ris, 300 g vand, 1 knivspids salt	Gryde Kogezone: Ø 14,5 cm			
1. Opvarm vand, ris og salt sammen.		9	Ca. 2:48	Ja
2. Lad det trække, indtil risen har opsuget vandet helt.		2	Ca. 20:00	Ja
Opskrift: 250 g langkornede ris, 600 g vand, 1 knivspids salt	Gryde Kogezone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Opvarm vand, ris og salt sammen.		9	Ca. 3:15	Ja
2. Lad det trække, indtil risen har opsuget vandet helt.		2.	Ca. 20:00	Ja

Stegning af steaks af svinemørbrad

	Tilbered i / Kogezone	Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg
Steaks af svinemørbrad: 7 °C				
Opskrift: 3 steaks af mørbrad med en tykkelse på 1 cm og på i alt 300 g, 15 g solsikkeolie	Stegepande Kogezone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Opvarm stegepanden med solsikkeolie, indtil panden er varm.		9	Ca. 2:40	Nej
2. Steg steakene af mørbrad, indtil de er brunet. Vend i den forbindelse steakene af mørbrad én gang.		7	Hver side: ca. 3:00	Nej

Stegning af pandekager

	Tilbered i / Kogezone	Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg
Pandekagedej: 20 °C				
Opskrift iht. DIN EN 60350-2 Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Kogezone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Opvarm stegepanden, indtil den er varm.		9	Ca. 2:40	Nej
2. Kom dejen i stegepanden, og steg pandekagerne, indtil de er gyldenbrune. Vend i den forbindelse pandekagerne én gang.		6 eller 6. Afhængigt af bruningsgrad	1. Side: ca. 1:00 2. Side: ca. 0:20	Nej

Fritering af dybfrosne pommes frites

	Tilbered i / Kogezone	Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg
Pommes frites: -18 °C				
Mængde: 1,8 kg solsikkeolie, 200 g dybfrosne pommes frites pr. portion, f.eks. McCain 123 Frites Original	Gryde Kogezone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Opvarm olien i en gryde, indtil den har nået 180 °C.		9		Nej
2. Kom de dybfrosne pommes frites i olien, og fritér, indtil de er gyldenbrune.		9	Ca. 4:00	Nej

16.1 Opskrift på linsegryde

Med henblik på en nøjagtig kontrol skal linsegryden først tilberedes og derefter køle af til stuetemperatur. Derefter skal linsegryden opvarmes og varmholdes iht. tabellen. Opskriften er udarbejdet på baggrund af DIN 44550.

Ingredienser:

- 250 g linser
- 250 g gulerødder i tern med en kantlængde på ca. 10 mm
- 250 g kartofler i tern med en kantlængde på ca. 10 mm
- 1 tsk. salt
- 1250 ml vand

Tilberedning:

- Læg linserne i blød i 3 timer med den angivne vandmængde.
- Bring alle ingredienser i kog i gryden med låg på ved at skrue op på højeste trin.
- Så snart dampfanen ses, skru da ned til viderekogningstrinnet, og lad det småkoge i 1 time i gryden med låg på.
- Lad linsegryden køle af.
- Udfør først kontrollen, når den færdige linsegryde er kølet af til en temperatur på 20 °C ± 5 K.

Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	18
2	Esinevahinkojen välttäminen	19
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	20
4	Tutustuminen	20
5	Käytön perusteet.....	21
6	Powerboost-toiminto	23
7	Lapsilukko	23
8	Aikatoiminnot	24
9	Automaattinen poiskytkentä	25
10	Energiankulutusnäyttö	25
11	Perusasetukset	25
12	Puhdistus ja hoito	26
13	Toimintahäiriöiden korjaaminen	26
14	Hävittäminen	28
15	Huoltopalvelu	28
16	Testiruoat	28

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempiä käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytketään pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

VAROITUS – Tulipalovaara!

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.

- Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Laite kuumenee.

- Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

- Älä käytä keittotason suojuksia.

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

- Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana,

erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita. Laite kuumenee käytön aikana.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- Älä käytä viallista laitetta.
- Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
- Jos laite tai verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, kytke sulake sulakerasiassa heti pois päältä.

- Soita huoltopalveluun. → *Sivu 28*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

2 Esinevahinkojen välttäminen

HUOMIO!

Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.

- Tarkasta astiat.

Kuumentaminen tyhjänä voi vaurioittaa keittoastiaa tai laitetta.

- Älä koskaan laita tyhjiä kattiloita kuumalle keittoalueelle tai anna niiden kiehua tyhjiksi.

Väärin sijoitettu keittoastia voi aiheuttaa laitteen ylikuumentamisen.

- Älä koskaan laita kuumia pannuja tai kattiloita valitsimien tai keittotason kehysten päälle.

Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuttaa vaurioita.

- Älä päästä kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotason päälle.

Kuuhuutta kestävämmät materiaalit sulavat kuumien keittoalueen päällä.

- Älä käytä liedensuojalevyä.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muoviasiastoita.

2.1 Yleisimmät vauriot

Tässä luetellaan yleisimmät vauriot ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseksi.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
Tahrat	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Naarmut	Karkeat kattilan- tai pannunpohjat	Tarkasta astiat.
Värjäymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Värjäymät	Kattilan aiheuttama hankauma, esim. alumiini	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niitä.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

Ohje: Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

Hyödynnä keittotason jälkilämpöä. Jos kypsymisaika on pitkä, kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

- Hyödyntämätön jälkilämpö lisää energiankulutusta.

Direktiivin (EU) 66/2014 mukaiset tuotetiedot löytyvät mukana toimitetusta laitepassista ja Internetistä laitteen tuotesivulta.

4 Tutustuminen

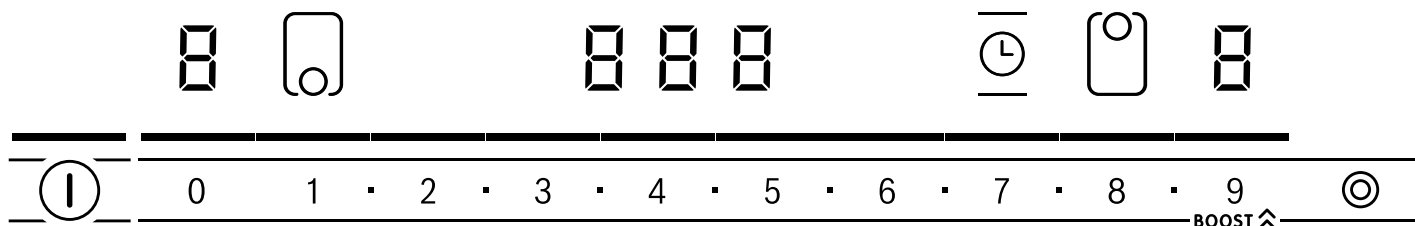
Käyttöohje koskee useampi keittotasomalleja.

Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppiyhteenvedosta.

→ Sivu 2

4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.



Näytöt

Näytössä näkyvät asetetut arvot ja toiminnot.

Näyttö	Nimi
	Tehoalueet
	Jälkilämpö
	Powerboost-toiminto
	Ajastin

Kosketuskentät

Kosketuspainikkeet ovat kosketusherkkiä pintoja. Toiminnot valitaan koskettamalla painikkeita.

HUOMIO!

Väärin sijoitettu keittoastia voi aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

- ▶ Älä koskaan laita kuumia pannuja tai kattiloita valitsimien tai keittotason kehyksen päälle.

Kosketus kenttä	Nimi
	Pääkytkin
	Keittoalueen valinta
Numerot 1 - 9	Säätöalue
	Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen käyttöön
	Aikatoiminnot/lapsilukko
BOOST 	Powerboost-toiminto

Huomautus: Pidä ohjauspaneeli aina kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

4.2 Keittoalueet

Tästä löydät yhteenvedon keittoalueiden eri kytkentämahdollisuuksista.

Kun aktivoit lisäaluekytkentöjä, niiden näytöt palavat.

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
	Yksiosainen keittoalue
	Kaksiosainen keittoalue
Valitse keittoalue ja paina  .	

4.3 Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

Näyttö	Merkitys
	Keittoalue on niin kuuma, että voit pitää pieniä määriä ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta.
	Keittoalue on kuuma.

5 Käytön perusteet

5.1 Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Keittotason kytkeminen päälle

- ▶ Paina .
- ✓ Kuulet äänimerkin.
- ✓ Symbolin  yläpuolella oleva valopalkki palaa.
- ✓ Käyttöalueen ja tehoalueen näytöt  palavat.
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.

Keittotason kytkeminen pois päältä

- ▶ Paina , kunnes valopalkki symbolin  ja tehoalueen näytön yläpuolella sammuu.
- ✓ Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.
- ✓ Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautukset

- Keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 10-60 sekuntia pois päältä.
- Asetukset pysyvät muistissa 4 sekuntia pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket keittotason tänä aikana taas päälle, keittotaso kytketty käyttöön edeltävillä asetuksilla.

5.2 Keittoalueiden säätö

Säätöalueella voit säätää keittoalueiden kuumennustehon.

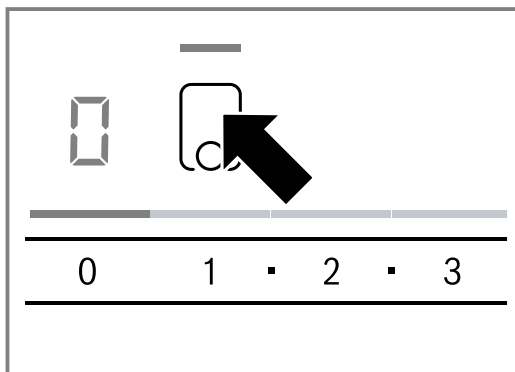
Tehoalue	
1	pienin teho
9	suurin teho
.	Jokaisella tehoalueella on väliasento, esim. 4. .

Huomautukset

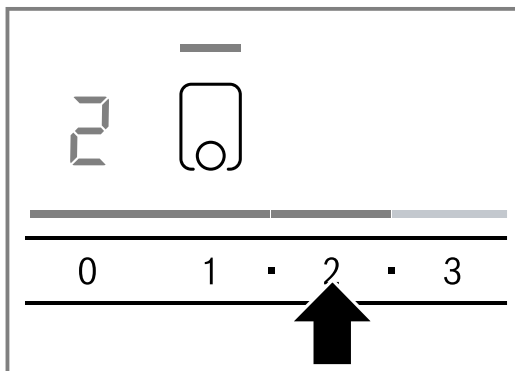
- Keittoalueen tummemmin hehkuvat alueet johtuvat teknisistä syistä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säätää lämpötilaa kytkemällä kuumennuksen päälle ja pois päältä. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.
 - Herkkiä osia suojataan näin ylikuumenemiselta.
 - Laitetta suojataan sähköiseltä ylikuormitukselta.
 - Saavutetaan parempi keittotulos.
- Moniosaisilla keittoalueilla sisempien lämmityspiirien vastukset ja lisälämmityspiirien vastukset voivat kytkeytyä päälle ja pois päältä eri aikoina.

Tehoalueiden säätö

1. Valitse keittoalue valitsemalla  tai .



- ✓ Tehoalueen näytössä palaa kirkkaana .
2. Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalueiden muuttaminen

1. Valitse keittoalue valitsemalla  tai .
2. Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue valitsemalla  tai .
 2. Aseta säätöalueella arvo 0.
- ✓ Noin 10 sekunnin kuluttua näyttöön tulee jälkilämmön näyttö.

Huomautus: Viimeksi säädetty keittoalue pysyy aktivoituna. Voit säätää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.

5.3 Säättösuositukset keittämistä varten

Tästä löydät yhteenvedon erilaisista ruoista ja niille sopivista tehoalueista.

Kypsennysaika vaihtelee ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Jatkokypsennyksen tehoalue riippuu käytettävästä keittoastiasta.

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.
- Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.
- Elintarvikkeet, jotka paistetaan kuumassa pannussa tai joista irtoaa paistamisen aikana runsaasti nestettä, on paras paistaa pieninä annoksina.
- Vinkkejä energiaa säästävää ruoanlaittoa varten.
→ *Sivu 20*

Sulatus

Ruokalaji	Kypsennysteho	Jatkokypsennysaika minuutteina
Suklaa, kuorrute	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-

Lämmittäminen tai lämpimänäpito

Pataruoka, esim. linssipata	1-2	-
Maito ¹	1.-2.	-
Makkarat vedessä ¹	3-4	-

¹ Valmista ruoka ilman kantta.

Sulatus ja lämmittäminen

Pinaatti, pakastettu	2.-3.	10-20
Gulassi, pakastettu	2.-3.	20-30

Kypsennys tai haudutuskypsennys

Knöödelit, mykyt ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Kala ^{1, 2}	4-5	10-15
Valkokastike, esim. béchamelkastike	1-2	3-6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise- tai hollandaisekastike	3-4	8-12

¹ Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.

² Kypsennä ruoka ilman kantta.

Keittäminen, höyrykypsennys tai höyrytys

Riisi kaksinkertaisessa vesimäärässä	2-3	15-30
Riisipuuro	1.-2.	35-45
Kuoriperunat	4-5	25-30
Kuoritut perunat	4-5	15-25
Pastatuotteet, nuudelit ^{1, 2}	6-7	6-10
Pataruoka, keitto	3.-4.	15-60
Vihannekset, tuoreet	2.-3.	10-20
Vihannekset, pakaste	3.-4.	10-20
Painekattilassa valmistettavat ruoat	4-5	-

¹ Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.

² Kypsennä ruoka ilman kantta.

Haudutus

Kääryleet	4-5	50-60
Patapaisti	4-5	60-100
Gulassi	2.-3.	50-60

Paistaminen pienessä määrässä öljyä

Paista ruoat ilman kantta.

Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10
-----------------------------------	-----	------

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

Leike, pakaste	6-7	8-12
Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut ¹	6-7	8-12
Pihvi, 3 cm paksu	7-8	8-12
Lihapulla, 3 cm paksu ¹	4.-5.	30-40
Hampurilaispihvi, 2 cm paksu ¹	6-7	10-20
Linnunrinta, 2 cm paksu ¹	5-6	10-20
Linnunrinta, pakastettu ¹	5-6	10-30
Kala tai kalafilee, paneroimaton	5-6	8-20
Kala tai kalafilee, paneroitu	6-7	8-20
Kala tai kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuihot	6-7	8-12
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7-8	4-10
Tuoreet vihannekset tai sienet, paistaminen nopeasti rasvassa	7-8	10-20
Vihannekset tai liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7.-8.	15-20
Pannuroat, pakaste	6-7	6-10
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

Munakas	3.-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

Friteeraus

Friteeraa elintarvikkeet annoksina, 150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä. Valmista ruoat ilman kantta.

Pakasteet, esim. ranskanperunat tai kananugetit	8-9	-
Kroketit, pakaste	7-8	-
Liha, esim. broileri	6-7	-
Kala, paneroitu tai taikinakuoressa	5-6	-
Vihannekset tai sienet, paneroidut tai taikinakuoressa Tempura	5-6	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliinimunkit, hedelmät taikinakuoressa	4-5	-

6 Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voit kuumentaa suuria vesimääriä vielä nopeammin kuin tehoalueella 9. Powerboost-toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, jotka on merkitty symbolilla **BOOST** .

6.1 Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle

VAROITUS – Tulipalovaara!

Öljy ja rasva kuumenevat Powerboost-toiminnolla nopeasti. Liian kuumat öljyt ja rasvat syttyvät nopeasti.
► Älä jätä kattilaa tai pannua koskaan ilman valvontaa.

Vaatus: Kaksiosaisissa keittoalueissa toinen lämpöpiiri on kytkettävä käyttöön Powerboost-toiminnon käyttöä varten.

1. Valitse keittoalue valitsemalla  tai .
2. Aseta tehoalue 9.
3. Paina uudelleen tehoaluetta 9.
✓ Näyttö  palaa.

6.2 Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä

Jos et kytke Powerboost-toimintoa pois päältä, Powerboost-toiminto kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois päältä. Keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle 9.

1. Valitse keittoalue valitsemalla  tai .
2. Aseta jokin jatkokypsennysteho.
✓ Näyttö  sammuu.

7 Lapsilukko

Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

7.1 Lapsilukon kytkeminen päälle

Vaatus: Keittotaso on kytketty pois päältä.

- Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- ✓  palaa 10 sekunnin ajan.
- ✓ Keittotaso on lukittu.

7.2 Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Vaatus: Keittotaso on kytketty pois päältä.

- Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- ✓ Lukitus on poistettu.

7.3 Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko kytkeytyy automaattisesti käyttöön aina, kun kytket keittotason pois päältä. Voit aktivoida automaattisen lapsilukon perusasetuksista. → *Sivu 25*

8 Aikatoiminnot

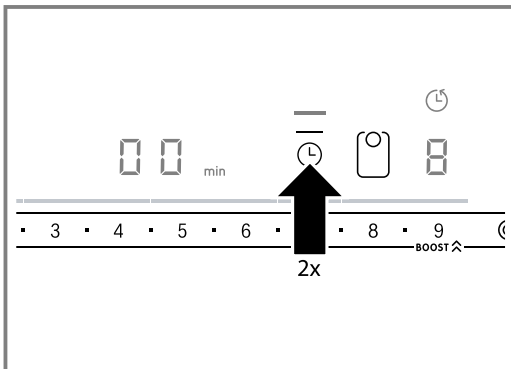
Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voidaan säätää toiminta-aika tai hälytin.

8.1 Toiminta-aika

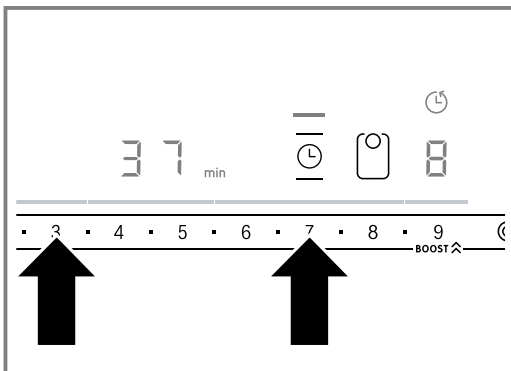
Aseta haluamallesi keittoalueelle toiminta-aika. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Voit asettaa toiminta-ajan 99 minuuttiin asti.

Toiminta-ajan asetus

1. Valitse keittoalue valitsemalla ☐ tai ☐.
2. Aseta haluamasi tehoalue valitsimilla.
3. Paina kaksi kertaa ⌚.



- ✓ ⌚ palaa.
- ✓ Ajastimen näytössä palaa 00 min.
- 4. Aseta seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi toiminta-aika.



- ✓ Toiminta-aika kuluu. Jos olet asettanut toiminta-ajan useammalle keittoalueelle, näytössä näkyy valitun keittoalueen toiminta-aika.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00 10 sekunnin ajan. Näyttö ⌚ vilkkuu.

Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

1. Valitse keittoalue valitsemalla ☐ tai ☐.
2. Paina kaksi kertaa ⌚.
3. Muuta säätöalueella toiminta-aikaa tai aseta se arvoon 00.

Jatkuvan äänimerkin poiskytkeminen

Voit kytkeä äänimerkin manuaalisesti pois päältä.

- ▶ Paina jotain kosketuskenttää.
- ✓ Näytöt sammuvat ja äänimerkki sammuu.

Automaattinen ajastin

Tällä toiminnolla voit esivalita toiminta-ajan kaikille keittoalueille. Aina kun keittoalue kytketään päälle, esivalittu toiminta-aika alkaa kulua. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut.

Automaattinen ajastin kytketään päälle perusasetuksissa. → *Sivu 25*

Ohje: Automaattinen ajastin koskee kaikkia keittoalueita. Voit lyhentää yksittäisen keittoalueen toiminta-aikaa tai poistaa sen. → *Sivu 24*

8.2 Minuuttikello

Voit valita enintään 99 minuutin pituisen ajan, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki. Minuuttikello on kaikista muista säädöistä riippumaton.

Minuuttikellon säätäminen

1. Paina ⌚ niin monta kertaa, että ☒ palaa.
- ✓ Ajastimen näytössä palaa 00.
2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.
- ✓ Aika kuluu.
- ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Ajastimen näytössä palaa 00 10 sekunnin ajan.
- ✓ ☒ vilkkuu.

Aika-asetuksen korjaaminen

1. Paina ⌚ niin monta kertaa, että ☒ palaa.
2. Aseta aika uudelleen säätöalueella.

Minuuttikellon äänimerkin poiskytkeminen

Voit kytkeä äänimerkin manuaalisesti pois päältä.

- ▶ Paina jotain kosketuskenttää.
- ✓ Näyttö sammuu ja äänimerkki loppuu.

8.3 Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää ajan, joka on kulunut toiminnon aktivoinnin jälkeen.

Ajanottokello-toiminto on toiminnassa vain, kun keittotaso on kytketty päälle. Kun keittotaso kytkeytyy pois päältä, myös ajanottokello-toiminto kytkeytyy pois.

Ajanottokello-toiminnon kytkeminen päälle

1. Paina ⌚ niin monta kertaa, että ☒ palaa.
- ✓ Ajastimen näyttöön ilmestyy 00.
2. Paina jotain säätöalueen kohtaa.
- ✓ Ajanotto alkaa.
- ✓ Ensimmäisen minuutin aikana näytetään sekunnit, sen jälkeen minuutit.

Ajanottokello-toiminnon kytkeminen pois päältä

1. Paina ⌚ niin monta kertaa, että ☒ palaa.
2. Paina jotain säätöalueen kohtaa.
- ✓ Ajastimen näyttö sammuu.

9 Automaattinen poiskytkentä

Jos et muuta keittoalueen asetuksia pitkään aikaan, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Milloin keittoalue kytkeytyy pois päältä, riippuu säädetystä tehoalueesta (1-10 tuntia).
Keittoalueen kuumennus kytkeytyy pois päältä.
Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen *FB* ja jälkilämmön näyttö *H/h*.

9.1 Keittämisen jatkaminen automaattisen poiskytkemisen jälkeen

1. Paina jotain kosketuskenttää.
✓ Näyttö sammuu.
2. Aseta haluamasi keittoalue uudelleen.

10 Energiankulutusnäyttö

Toiminto näyttää energian kokonaiskulutuksen keittotason päälle- ja poiskytkemisen välillä.
Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen poiskytkemisen jälkeen, esimerkiksi 1,08 kWh.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Voit aktivoida näytön perusasetuksista. → *Sivu 25*

11 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

11.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät yhteenvedon laitteen perusasetuksista ja tehdasasetuksista.

Näyttö	Valinta
<i>c 1</i>	Automaattinen lapsilukko <i>0</i> – Kytetty pois päältä. ¹ <i>1</i> – Kytetty päälle. <i>2</i> – Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko kytetty pois päältä.
<i>c 2</i>	Äänimerkki <i>0</i> – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä. Pääkytkimen äänimerkki pysyy päällekytkettynä. <i>1</i> – Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä. <i>2</i> – Vain vahvistuksen äänimerkki päällä. <i>3</i> – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä. ¹
<i>c 3</i>	Energiankulutusnäyttö Kysy verkkojännitettä sähkölaitokselta. <i>0</i> – Kulutusnäyttö kytetty pois päältä. ¹ <i>1</i> – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 230 V. <i>2</i> – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 400 V. <i>3</i> – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 220 V. <i>4</i> – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 240 V.
<i>c 5</i>	Automaattinen ajastin <i>00</i> – Kytetty pois päältä. ¹ <i>1-99</i> – Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.
<i>c 6</i>	Ajastimen käyntiajan päättymissignaalin kesto <i>1</i> – 10 sekuntia. ¹ <i>2</i> – 30 sekuntia. <i>3</i> – 1 minuutti.

¹ Tehdasasetus

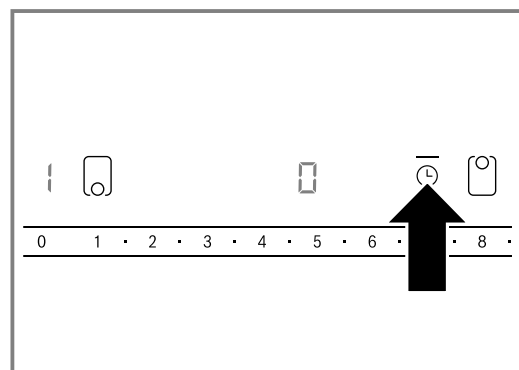
Näyttö	Valinta
<i>c 7</i>	Lämmitysvastusten kytkeminen päälle <i>0</i> – Kytetty pois päältä. <i>1</i> – Kytetty päälle. <i>2</i> – Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä. ¹
<i>c 9</i>	Keittoalueiden valinta-aika <i>0</i> – Rajoittamaton: voit aina säätää viimeksi valitun keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen. ¹ <i>1</i> – Voit säätää viimeksi valitun keittoalueen 10 sekunnin kuluessa valinnasta. Sen jälkeen keittoalue on valittava ennen säätämistä uudelleen.
<i>c 0</i>	Palauttaminen tehdasetuksiin <i>0</i> – Kytetty pois päältä. ¹ <i>1</i> – Kytetty päälle.

¹ Tehdasasetus

11.2 Perusasetuksen muuttaminen

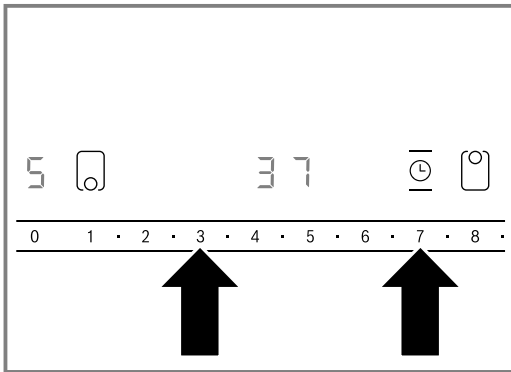
Vaatus: Keittotaso on kytetty pois päältä.

1. Paina .
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli  painettuna 4 sekunnin ajan.



- ✓ Vasemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen *c* ja *1*.
- ✓ Oikeassa näytössä palaa *0*.

3. Paina  niin monta kertaa, että haluamasi näyttö ilmestyy näyttöön.
4. Aseta haluamasi arvo säätöalueella.



5. Pidä  painettuna 4 sekunnin ajan.

✓ Asetus on aktivoitu.

Ohje: Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pois päältä valitsemalla . Kytke keittotaso taas päälle ja tee asetukset uudelleen.

12 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

12.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, verkkokaupasta tai alan liikkeistä.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

- ▶ Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.

Sopimattomat puhdistusaineet

- Laimentamaton astianpesuaine
- Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- Hankausaine
- Voimakkaat puhdistusaineet kuten uuninpuhdistusaine tai tahrannoistoina
- Hankaavat puhdistussienet
- Painepesuri tai höyrystin

12.2 Keraamisen lasin puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

Huomautus: Huomioi sopimattomia puhdistusaineita koskevat ohjeet. → Sivu 26

Vaatus: Keittotaso on jäähtynyt.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella.

Nouda puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Ohje: Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.

12.3 Keittotason kehysen puhdistus

Puhdista keittotason kehys käytön jälkeen, jos siinä näkyy likaa tai tahroja.

Huomautukset

- Nouda sopimattomia puhdistusaineita koskevia ohjeita. → Sivu 26
- Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

13 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjauksia saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjauksia saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi.
- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
 - ▶ Soita huoltopalveluun.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle.
- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
 - ▶ Soita huoltopalveluun.

13.1 Ilmoitukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Ei mitään	Virransaanti on katkennut. 1. Tarkista, onko laitteen sulake kunnossa. 2. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on märkä tai sen päällä on esineitä. ▶ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
F 2	Useammalla keittoalueella on keitetty pidemmän aikaa suurella teholla. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. 1. Odota jonkin aikaa. 2. Napauta jotain kosketuskenttää. ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F 4	Vaikka keittoalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla F 2 , elektroniikka on kuumentunut edelleen. Kaikki keittoalueet kytkeytyivät tämän vuoksi pois päältä. 1. Odota jonkin aikaa. 2. Napauta jotain kosketuskenttää. ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F 5 ja tehoalue vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu äänimerkki.	Kuuma kattila ohjauspaneelin alueella. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua. ▶ Poista kattila. ✓ Näyttö sammuu hetken kuluttua.
F 5 ja äänimerkki	Kuuma kattila ohjauspaneelin alueella. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. 1. Poista kattila. 2. Odota jonkin aikaa. 3. Napauta jotain kosketuskenttää. ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F 8	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä. Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
dE ja keittoalueet eivät lämpene	Esittelytila on aktivoitu. 1. Kytke laite 30 sekunnin ajaksi irti sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa hetkeksi pois päältä. 2. Napauta jotain kosketuskenttää seuraavien 3 minuutin kuluessa.
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on tunnus "E", esim. E0111.	Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian. 1. Kytke laite pois päältä ja taas päälle. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa. 2. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus. → "Huoltopalvelu", Sivu 28

14 Hävittäminen

Tästä saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden oikeasta hävittämisestä.

14.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöstävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

15 Huoltopalvelu

Jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä, et saa poistettua häiriötä itse tai laite on korjattava, käänny huoltopalvelumme puoleen.

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

15.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

16 Testiruoat

Tämä katsaus on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Tiedot koskevat ruoanvalmistusta keittoastioissa, joiden mitat ovat seuraavat:

Schulte-Ufer neliosainen induktiokattilasarja HEZ390042

- Kasari Ø 16 cm, tilavuus 1,2 l, yksiosaiselle keittoalueelle Ø 14,5 cm
- Kattila Ø 16 cm, tilavuus 1,7 l, yksiosaiselle keittoalueelle Ø 14,5 cm

- Kattila Ø 22 cm, tilavuus 4,2 l, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm
- Paistinpannu Ø 24 cm, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm

Jos testit tehdään Ø 18 cm:n keittoalueella, jonka nimellisteho on 1500 W, kiehautusaika pitenee n. 20 %. Valitse yhtä astetta suurempi kypsennysteho.

Suklaan sulatus

	Astia / keittoalue	Tehoalue	Kesto (min:s)	Kansi
Suklaakuorrute, esimerkiksi Dr. Oetker tumma suklaa, 150 g	Kasari Keittoalue: Ø 14,5 cm	1.	n. 30:00	Ei

Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito

	Astia / keittoalue	Tehoalue	Kesto (min:s)	Kansi
Linssipata, → "Linssipadan resepti", Sivu 31 Lähtölämpötila: 20 °C				

Määrä: 450 g	Kattila Keittoalue: Ø 14,5 cm			
--------------	-------------------------------------	--	--	--

1. Linssipadan lämmittäminen	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä
2. Linssipadan pitäminen lämpimänä	1.	n. 30:00	Kyllä

Määrä: 800 g	Kattila Keittoalue: Ø 18 cm tai Ø 17 cm			
--------------	--	--	--	--

1. Linssipadan lämmittäminen	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä
2. Linssipadan pitäminen lämpimänä	1.	n. 30:00	Kyllä

Linssipata säilykkeenä, esim. Erascon makkara-linssipata				
Lähtölämpötila: 20 °C				

Määrä: 500 g	Kattila Keittoalue: Ø 14,5 cm			
--------------	-------------------------------------	--	--	--

1. Linssipadan lämmittäminen	9	n. 2:00, sekoita n. 1:30 kuluttua	Kyllä
2. Linssipadan pitäminen lämpimänä	1.		Kyllä

Määrä: 1 000 g	Kattila Keittoalue: Ø 18 cm tai Ø 17 cm			
----------------	--	--	--	--

1. Linssipadan lämmittäminen	9	n. 2:00, sekoita n. 1:30 kuluttua	Kyllä
2. Linssipadan pitäminen lämpimänä	1.		Kyllä

Béchamelkastikkeen haudutuskypsennys

	Astia / keittoalue	Tehoalue	Kesto (min:s)	Kansi
Maidon lämpötila: 7 °C				
Resepti: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %), ripaus suolaa	Kasari Keittoalue: Ø 14,5 cm			
1. Sulata voi. Lisää jauhot ja suola. Keitä seosta 3 minuuttia.	1	-		Ei
2. Lisää maito ja kuumenna se kiehuvaan koko ajan sekoittaen.	9	n. 5:20		Ei
3. Anna béchamelkastikkeen kiehua noin 2 minuuttia koko ajan sekoittaen.	1	2:00		Ei

Riisipuuro

	Astia / keittoalue	Tehoalue	Kesto (min:s)	Kansi
Riisipuuron keittäminen - kypsennys kansi päällä				
Maidon lämpötila: 7 °C				
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %), 1 g suolaa	Kattila Keittoalue: Ø 14,5 cm			
1. Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota.	9	n. 6:45		Ei
2. Kytke alemmalle tehoalueelle. Lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola. Sekoita 10 minuutin kuluttua.	2	n. 38:15		Kyllä
3. Keitä, kunnes riisi on imenyt koko nesteen.				

Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Keittoalue: Ø 18 cm tai Ø 17 cm
--	--

1. Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota.	9	n. 7:20	Ei
2. Kytke alemmalle tehoalueelle. Lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola. Sekoita 10 minuutin kuluttua.	2	n. 37:40	Kyllä
3. Keitä, kunnes maito on imeytynyt riisiin kokonaan.			

Riisipuuron keittäminen - kypsennys ilman kantta

Maidon lämpötila: 7 °C

Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %), 1 g suolaa	Kattila Keittoalue: Ø 14,5 cm
--	-------------------------------------

1. Lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola. Lämmitä jatkuvasti sekoittaen, kunnes maidon lämpötila on 90 °C.	9	n. 7:30	Ei
2. Kytke alemmalle tehoalueelle ja anna kiehua hiljalleen.	2	n. 50:00	Ei

Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa	Kattila Keittoalue: Ø 18 cm tai Ø 17 cm
--	--

1. Lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola. Lämmitä jatkuvasti sekoittaen, kunnes maidon lämpötila on 90 °C.	9	n. 8:00	Ei
2. Kytke alemmalle tehoalueelle ja anna kiehua hiljalleen.	2	n. 50:00	Ei

Riisin keittäminen

	Astia / keittoalue	Tehoalue	Kesto (min:s)	Kansi
Veden lämpötila: 20 °C				
Resepti: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Keittoalue: Ø 14,5 cm			
1. Kuumenna yhdessä vesi, riisi ja suola.		9	n. 2:48	Kyllä
2. Hauduta kypsäksi, kunnes koko vesi on imeytynyt riisiin.		2	n. 20:00	Kyllä
Resepti: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa	Kattila Keittoalue: Ø 18 cm tai Ø 17 cm			
1. Kuumenna yhdessä vesi, riisi ja suola.		9	n. 3:15	Kyllä
2. Hauduta kypsäksi, kunnes koko vesi on imeytynyt riisiin.		2.	n. 20:00	Kyllä

Porsaanfileepihvien paistaminen

	Astia / keittoalue	Tehoalue	Kesto (min:s)	Kansi
Porsaanfileepihvit: 7 °C				
Resepti: 3 fileepihviä (paksuus 1 cm, yhteensä 300 g), 15 g auringonkukkaöljyä	Paistinpannu Keittoalue: Ø 18 cm tai Ø 17 cm			
1. Kuumenna pannua ja auringonkukkaöljyä, kunnes pannu on kuuma.		9	n. 2:40	Ei
2. Paista fileepihvejä, kunnes ne ovat ruskistuneet. Käännä fileepihvejä paistettaessa kerran.		7	Kumpikin puoli: n. 3:00	Ei

Ohukaisten paistaminen

	Astia / keittoalue	Tehoalue	Kesto (min:s)	Kansi
Ohukaistaikina: 20 °C				
Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan Määrä: 55 ml taikinaa ohukaista kohden	Paistinpannu Keittoalue: Ø 18 cm tai Ø 17 cm			
1. Kuumenna pannua, kunnes se on kuuma.		9	n. 2:40	Ei
2. Kaada taikinaa pannulle ja paista ohukaiset kullanuskeiksi. Käännä ohukaiset kerran.		6 tai 6. ruskistusasteest a riippuen	1. puoli: n. 1:00 2. puoli: n. 0:20	Ei

Pakastettujen ranskalaisten perunoiden friteeraus

	Astia / keittoalue	Tehoalue	Kesto (min:s)	Kansi
Ranskalaiset perunat: -18 °C				
Määrä: 1,8 kg auringonkukkaöljyä, annosta kohden 200 g pakastettuja ranskanperunoita, esim. McCain 123 Frites Original	Kattila Keittoalue: Ø 18 cm tai Ø 17 cm			
1. Kuumenna öljyä kattilassa, kunnes sen lämpötila on 180 °C.		9		Ei
2. Lisää pakastetut ranskalaiset perunat öljyyn ja friteeraa ne kullankeltaisiksi.		9	n. 4:00	Ei

16.1 Linssipadan resepti

Tarkan testin suorittamista varten valmista ensin linssipata ja anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Tämän jälkeen lämmitä linssipata ja pidä se lämpimänä taulukon mukaisesti. Resepti on laadittu standardiin DIN 44550 perustuen.

Ainekset:

- 250 g linssejä
- 250 g porkkanoita n. 10 mm:n kokoisina kuutioina
- 250 g perunoita n. 10 mm:n kokoisina kuutioina
- 1 tl suolaa
- 1250 ml vettä

Valmistus:

- Anna linsien liota ilmoitetussa vesimäärässä 3 tunnin ajan.
- Kuumenna kaikki ainekset kiehuviiksi suljetussa kattilassa suurimmalla teholla.
- Kun höyry alkaa nousta, kytke kypsennysteholle ja anna kiehua hiljalleen 1 tunnin ajan suljetussa kattilassa.
- Anna linssipadan jäähtyä.
- Tee testi vasta, kun valmis linssipata on jäähtynyt 20°C ± 5 K lämpötilaan.

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	32
2	Unngå materielle skader.....	33
3	Miljøvern og innsparing.....	34
4	Bli kjent med.....	34
5	Grunnleggende betjening.....	35
6	Powerboost-funksjon	37
7	Barnesikring	37
8	Tidsfunksjoner	38
9	Automatisk utkobling	39
10	Energiforbruksvisning.....	39
11	Grunninnstillingene	39
12	Rengjøring og pleie.....	40
13	Utbedring av feil.....	40
14	Avfallsbehandling	41
15	Kundeservice	42
16	Testretter	42



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn. Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Matlaging med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe.

Koketoppen blir svært varm.

- ▶ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▶ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Apparatet blir varmt.

- ▶ Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Matvarer kan ta fyr.

- ▶ Følg med på matlagingsprosessen. Korte matlagingsprosesser skal følges med på i sin helhet.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

- ▶ Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren for elektrisk støt. Ikke gjør dette med hovedbryteren, men koble i stedet ut sikringen i sikringsskapet.

- ▶ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 42
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.

- ▶ La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- ▶ Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
 - ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
 - ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

2 Unngå materielle skader

OBS!

Ru grytebunner eller pannebunner lager riper i glasskeramikken.

- ▶ Kontroller kokekaret.

Kokekaret eller apparatet kan få skader dersom det kokes tørt.

- ▶ Sett aldri gryter uten innhold på en varm kokesone eller la dem koke tørre.

Feilplasserte kokekar kan føre til at apparatet blir for varmt.

- ▶ Plasser aldri varme panner eller gryter på betjeningselementene eller platetopprammen.

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på platetoppen, kan forårsake skader.

- ▶ Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på platetoppen.

Materialer som ikke tåler varme, smelter på varme kokesoner.

- ▶ Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- ▶ Ikke bruk aluminiumsfolie eller plastkar.

2.1 Oversikt over de vanligste skadene

Her finner du de vanligste skadene og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
Flekker	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker eller sand	Ikke bruk kokesonen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.
Riper	Ru grytebunner eller pannebunner	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Misfarging	Gryteslitasje, f.eks. aluminium	Løft opp gryter eller panner når du flytter dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Kraterdannelse	Sukker eller sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunn diameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunn diameteren.

- Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- Når du koker uten lokk, trenger apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

- Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokk.

- Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketrinn i rett tid.

- Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

Nytt ut kokesonens restvarme. Slå av kokesonen 5-10 minutter før tilberedningen er ferdig ved lengre tilberedningstider.

- Ikke utnyttet restvarme øker energiforbruket.

Produktinformasjon iht. (EU) 66/2014 finner du i apparatets følgedokumenter og på apparatets produkt-side.

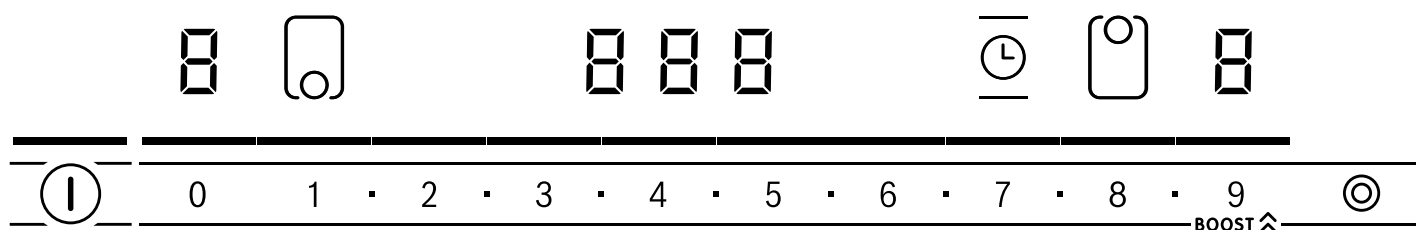
4 Bli kjent med

Bruksanvisningen gjelder for diverse koketopper. Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.

→ Side 2

4.1 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.



Display

Displayene viser innstilte verdier og funksjoner.

I display-et	Navn
<i>1-9</i>	Koketrinn
<i>H / h</i>	Restvarme
<i>b</i>	Powerboost-funksjon
<i>8 8</i>	Tidsur

Berøringsfelt

Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Berør det relevante feltet for å velge en funksjon.

OBS!

Feilplasserte kokekar kan føre til at apparatet blir for varmt.

- Plasser aldri varme panner eller gryter på betjeningselementene eller platetopprammen.

Berøringsfelt	Navn
①	Hovedbryter
☐	Valg av kokesone
Tall 1 til 9	Innstillingsområde
☉	Innkobling tokrets-kokesone
⌚	Tidsfunksjoner/barnesikring
BOOST ⬆	PowerBoost-funksjon

Merk: Hold alltid betjeningsfeltet tørt. Fuktighet får det til å fungere dårligere.

4.2 Kokesoner

Her finner du en oversikt over de ulike innkoblingene av kokesonene.

Når du aktiverer innkoblingene, lyser de tilsvarende displayene.

	Kokesone	Innkobling og utkobling
○	Enkrets-kokesone	
☉	Tokrets-kokesone	Velg kokesone og trykk på ☉.

4.3 Restvarmeindikator

Koketoppen har en tottrinns restvarmeindikator for hver kokesone. Ikke berør kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

I displayet	Betydning
<i>H</i>	Kokesonen er så varm at du kan holde småretter varme eller smelte kuvertyre.
<i>h</i>	Kokesonen er varm.

5 Grunnleggende betjening**5.1 Slå koketoppen av og på**

Du kan slå koketoppen av og på med hovedbryteren.

Slå på platetoppen

- Trykk på ①.
- ✓ Du hører et lydsignal.
- ✓ Lyssøylen over ① lyser.
- ✓ Indikatorene i betjeningspanelet og kokesonevisningen *b* lyser.
- ✓ Koketoppen er klar til bruk.

Slå av platetoppen

- Trykk på ① inntil lyssøylen over ① og koketrinnvisningen slukner.
- ✓ Alle kokesonene er koblet ut.
- ✓ Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 10-60 sekunder.
- Innstillingene forblir lagret de første 4 sekundene etter utkobling. Hvis du slår på koketoppen i løpet av dette tidsrommet, tas den i bruk med de forrige innstillingene.

5.2 Innstilling av kokesonene

I innstillingsområdet kan du stille inn varmeeffekt for kokesonen.

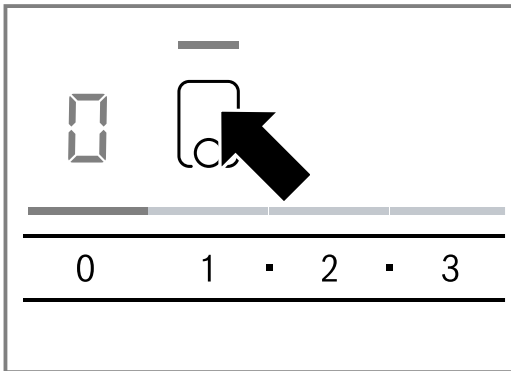
Koketrinn	
1	laveste effekt
9	høyeste effekt
.	Hvert koketrinn har et mellomtrinn, f.eks. 4.

Merknader

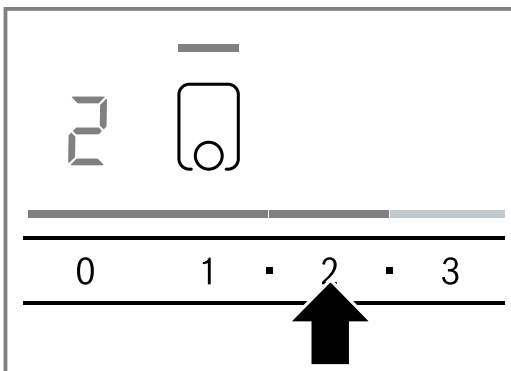
- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjon.
- Kokesonen regulerer temperaturen ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.
 - Dermed beskyttes ømfintlige komponenter mot overopphetning.
 - Apparatet beskyttes mot elektrisk overbelastning.
 - Det oppnås bedre resultater av matlagingen.
- Ved flerkrets-kokesoner kan oppvarmingen av de indre varmesirkelene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.

Innstilling av koketrinn

1. Velg kokesone med  eller .



- ✓ I koketrinndisplayet lyser  sterkt.
2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Endre koketrinn

1. Velg kokesone med  eller .
2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Slå av kokesone

1. Velg kokesone med  eller .
 2. Still inn 0 i innstillingsområdet.
- ✓ Etter 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Merk: Sist innstilte kokesone forblir aktivert. Du kan stille inn kokesonen uten å velge den på nytt.

5.3 Anbefalte innstillinger for matlaging

Her får du en oversikt over ulike retter med passende koketrinn.

Tilberedningstiden varierer, avhengig av matvarenes type, vekt, tykkelse og kvalitet. Viderekokingstrinnet avhenger av kokekarene som brukes.

Tilberedningsanvisninger

- Bruk koketrinn 9 til oppkoking.
- Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.
- Mat som skal brunes på høy varme, eller som først avgir mye væske under steking, må helst brunes i flere små porsjoner.
- Tips om energisparende matlaging. → Side 34

Smelting

Rett	Viderekokingstrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Sjokolade, kuertyre	1-1.	-

Rett	Viderekokingstrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Smør, honning, gelatin	1-2	-

Oppvarming eller varmholding

Gryterett, f.eks. linsegryte	1-2	-
Melk ¹	1.-2.	-
Pølser i vann ¹	3-4	-

¹ Tilbered retten uten lokk.

Opptining og oppvarming

Spinat, dypfryst	2.-3.	10-20
Gulasj, dypfryst	2.-3.	20-30

Trekking eller småkoking

Komler, potetballer ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Fisk ^{1, 2}	4-5	10-15
Hvit saus, f.eks. béchamelsaus	1-2	3-6
Piskede sauser, f.eks. béarnaisesaus eller hollandaisesaus	3-4	8-12

¹ Kok opp vannet med påsatt lokk.

² La retten koke videre uten lokk.

Koking, damping eller smørdamping

Ris med dobbelt vannmengde	2-3	15-30
Risengrynsgrøt	1.-2.	35-45
Poteter med skall	4-5	25-30
Skerlte poteter	4-5	15-25
Pasta, nudler ^{1, 2}	6-7	6-10
Gryterett, suppe	3.-4.	15-60
Grønnsaker, friske	2.-3.	10-20
Grønnsaker, dypfryste	3.-4.	10-20
Matvarer i trykkoker	4-5	-

¹ Kok opp vannet med påsatt lokk.

² La retten koke videre uten lokk.

Surring

Rulader	4-5	50-60
Grytestek	4-5	60-100
Gulasj	2.-3.	50-60

Steking med lite olje

Stek rettene uten lokk.

Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10
Snitsel, dypfryst	6-7	8-12
Koteletter, naturell eller panert ¹	6-7	8-12
Biff, 3 cm tykk	7-8	8-12
Karbonader, 3 cm tykke ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm tykk ¹	6-7	10-20

¹ Snu retten flere ganger.

Fjærkrebryst, 2 cm tykt ¹	5-6	10-20
Fjærkrebryst, dypfryst ¹	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturell	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert	6-7	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12
Scampi, reker	7-8	4-10
Ferske grønnsaker eller sopp, sautering	7-8	10-20
Strimlede grønnsaker eller strimlet kjøtt på asiatisk vis	7.-8.	15-20
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker	6-7	en og en
Omelett	3.-4.	en og en

¹ Snu retten flere ganger.

Speilegg	5-6	3-6
----------	-----	-----

¹ Snu retten flere ganger.

Fritering		
Friter matvarene porsjonsvis med 150-200 g per porsjon i 1-2 l olje. Tilbered rettene uten lokk.		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites eller kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfryst	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kylling	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	5-6	-
Grønnsaker eller sopp, panert eller innbakt	5-6	-
Tempura		
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-

6 Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp større mengder vann enda raskere enn med koketrinn 9. Powerboost-funksjonen er bare tilgjengelig for kokesoner som er merket med **BOOST** .

6.1 Slå på Powerboost-funksjonen

ADVARSEL – Brannfare!

Med Powerboost-funksjonen oppvarmes olje og fett raskt. Olje og fett som blir for varme tar fort fyr.
► Ikke gå fra den kokende maten uten oppsyn.

Forutsetning: Ved tokrets-kokesoner må den andre varmekretsen være slått på for drift med PowerBoost-funksjonen.

1. Velg kokesone med  eller .
2. Still inn koketrinn 9.
3. Trykk på koketrinn 9 en gang til.
✓  lyser.

6.2 Slå av Powerboost-funksjonen

Dersom du ikke slår av Powerboost-funksjonen, vil den slås av automatisk etter en bestemt tid. Kokesonen går tilbake til koketrinn 9.

1. Velg kokesone med  eller .
2. Still inn ønsket viderekokingstrinn.
✓ Visningen  slukkes.

7 Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

7.1 Slå på barnesikringen

Forutsetning: Platetoppen er slått av.

-  holdes inne i ca. 4 sekunder.
- ✓  lyser i ca. 10 sekunder.
- ✓ Platetoppen er sperret.

7.2 Slå av barnesikringen

Forutsetning: Koketoppen er slått av.

-  holdes inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

7.3 Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen automatisk når platetoppen slås av. Du kan aktivere den automatiske barnesikringen i grunninnstillingene. → Side 39

8 Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med ulike tidsfunksjoner som du kan bruke for å stille inn en varighet eller et tidsur.

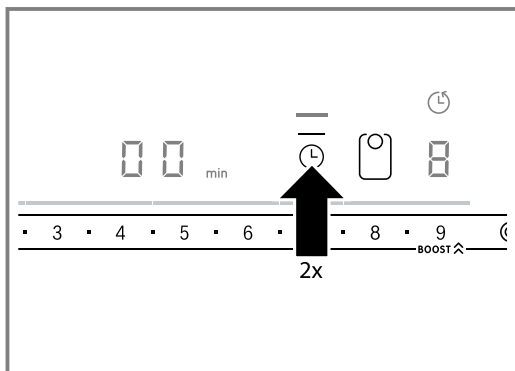
8.1 Tid

Angi en tid for den ønskede kokesonen. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er telt ned.

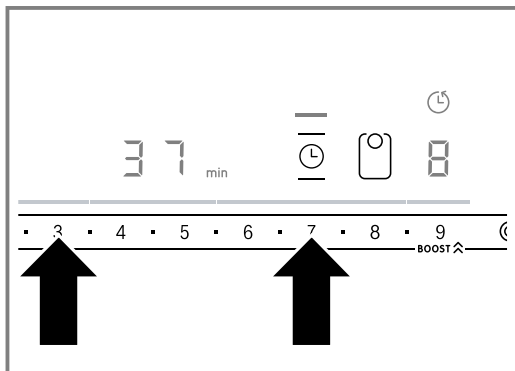
Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter.

Stille inn tid

1. Velg kokesone med  eller .
2. Still inn ønsket koketrinn.
3. Trykk to ganger på .



- ✓  lyser.
- ✓ I tidsurdisplayet lyser **00** min.
- 4. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



- ✓ Tiden telles ned. Når du har stilt inn varighet for flere kokesoner, vises varigheten for den valgte kokesonen.
- ✓ Når tiden er telt ned, kobles kokesonen ut. Det lyder et signal, og i displayet blinker **00** i 10 sekunder.  blinker.

Korrigerende eller sletting av tid

1. Velg kokesone med  eller .
2. Trykk to ganger på .
3. Endre tiden i innstillingsområdet, eller still den inn på **00**.

Slå av kontinuerlig signal

Du kan slå av signalet manuelt.

- ▶ Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.
- ✓ Visningene slukner, og lydsignalet opphører.

Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en tid for alle kokesonene. Etter at en kokesone er slått på, telles den forhåndsinnstilte tiden ned. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er telt ned. Du slår det automatiske tidsuret på i grunninnstillingene. → Side 39

Tips: Det automatiske tidsuret gjelder for alle kokesonene. Du kan forkorte eller slette tiden for en enkelt kokesone. → Side 38

8.2 Varselur

Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter for avgivelse av signal. Varseluret fungerer uavhengig av alle andre innstillinger.

Still inn varseluret

1. Trykk på  helt til  lyser.
- ✓ I tidsurdisplayet lyser **00**.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.
- ✓ Tiden telles ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I tidsurdisplayet lyser **00** i 10 sekunder.
- ✓  blinker.

Korrigerende tiden

1. Trykk på  helt til  lyser.
2. Still inn tiden på nytt i innstillingsområdet.

Slå av varselursignalet

Du kan slå av signalet manuelt.

- ▶ Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.
- ✓ Visningen slukkes, og lydsignalet opphører.

8.3 Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden funksjonen ble aktivert.

Stoppeklokkefunksjonen er bare aktivert når platetoppen er slått på. Hvis platetoppen slår seg av, slås også stoppeklokkefunksjonen av.

Slå på stoppeklokkefunksjonen

1. Trykk på  helt til  lyser.
- ✓ I tidsurdisplayet vises **00**.
2. Trykk hvor som helst i innstillingsområdet.
- ✓ Tidtakingen begynner.
- ✓ I løpet av det første minuttet vises tiden i sekunder, deretter i minutter.

Slå av stoppeklokkefunksjonen

1. Trykk på  helt til  lyser.
2. Trykk hvor som helst i innstillingsområdet.
- ✓ Tidsurdisplayet slukner.

9 Automatisk utkobling

Hvis du ikke endrer innstillingene for en kokesone i lengre tid, aktiveres den automatiske utkoblingen. Når kokesonen slås av, er avhengig av hvilket koke-trinn som er innstilt (1 til 10 timer). Oppvarmingen av kokesonen slås av. I kokesonedisplayet blinker **F B** og restvarmeindikatoren **H/h** vekselvis.

9.1 Fortsette koking etter automatisk utkobling

- Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.
✓ Visningen slukkes.
- Still inn ønsket kokesone på nytt.

10 Energiforbruksvisning

Funksjonen viser det totale strømforbruket fra du slår platetoppen på til du slår den av. Når du slår av, vises forbruket målt i kilowattimer, for eksempel 1,08 kWh, i 10 sekunder.

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

Du kan aktivere visningen i grunninnstillingene.

→ Side 39

11 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

11.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her får du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene.

I displayet	Valg
c 1	Automatisk barnesikring 0 – Slått av. ¹ 1 – Slått på. 2 – Manuell og automatisk barnesikring er slått av.
c 2	Lydsignal 0 – Bekreftelsessignal og signal om feil betjening er slått av. Hovedbrytersignalet forblir slått på. 1 – Kun signal om feil betjening er slått på. 2 – Kun bekræftelsessignal er slått på. 3 – Bekreftelsessignal og signal om feil betjening er slått på. ¹
c 3	Energiforbruksvisning Spør din strømleverandør om nettspenningen. 0 – Visningen av strømforbruk er slått av. ¹ 1 – Visning av strømforbruk ved 230 V nettspenning. 2 – Visning av strømforbruk ved 400 V nettspenning. 3 – Visning av strømforbruk ved 220 V nettspenning. 4 – Visning av strømforbruk ved 240 V nettspenning.
c 5	Automatisk tidsur 00 – Slått av. ¹ 1-99 – Tidsperiode for utkobling av kokesonene.

¹ Fabrikkinnstilling

I displayet	Valg
c 6	Tid for signalet for tidsurslutt 1 – 10 sekunder. ¹ 2 – 30 sekunder. 3 – 1 minutt.
c 7	Innkobling av varmeelementene 0 – Slått av. 1 – Slått på. 2 – Siste innstilling før kokesonen ble slått av. ¹
c 9	Tid for valg av kokesoner 0 – Ubegrenset: Du kan alltid stille inn den sist valgte kokesonen uten å velge den på nytt. ¹ 1 – Du kan stille inn den sist valgte kokesonen innen 10 sekunder etter å ha valgt den. Deretter må du velge kokesonen på nytt før du stiller den inn.
c 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger 0 – Slått av. ¹ 1 – Slått på.

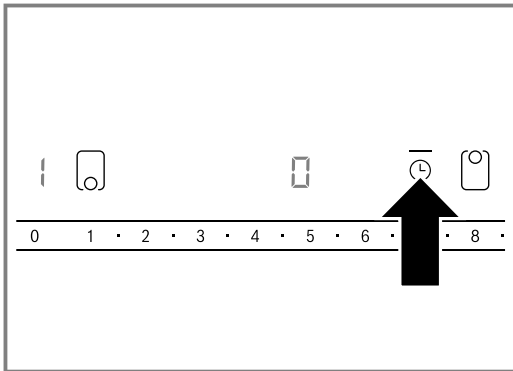
¹ Fabrikkinnstilling

11.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Keketoppen er slått av.

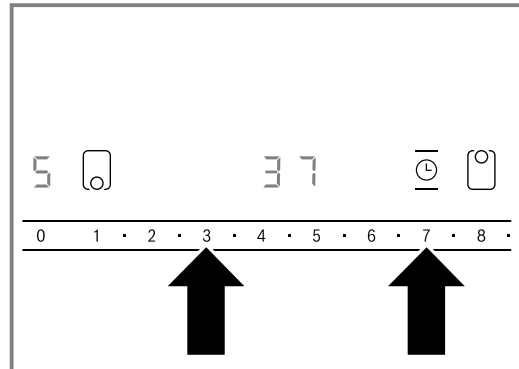
- Trykk på ①.

2. Berør  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.



- ✓ I det venstre displayet blinker  og  vekselvis.
 - ✓ I det høyre displayet lyser .
3. Trykk på  helt til du får opp ønsket visning.

4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



5.  holdes inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingen er aktivert.

Tips: Du forlater grunninnstillingene ved å slå av koketoppen med . Slå på koketoppen igjen og still den inn på nytt.

12 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

12.1 Rengjøringsmidler

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, i vår nettbutikk eller i handelen.

OBS!

Uegnedede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.

Uegnedede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmidler for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamber
- Høytrykksspyler og dampstråle

12.2 Rengjøring av glasskeramikk

Rengjør koketoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

Merk: Vær oppmerksom på informasjonen om uegnede rengjøringsmidler. → Side 40

Forutsetning: Koketoppen er avkjølt.

1. Fjern hardnakkett smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensemiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på rensemiddelets emballasje.

Tips: Du oppnå gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

12.3 Rengjøring av platetoppammen

Rengjør platetoppammen etter bruk, dersom det er smuss eller flekker på den.

Merknader

- Vær oppmerksom på informasjon om uegnede rengjøringsmidler. → Side 40
 - Ikke bruk glasskrape.
1. Rengjør platetoppammen med varmt såpevann og en myk klut. Vask nye svamper grundig før bruk.
 2. Tørk deretter av med en myk klut.

13 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Kokesonen avgir varme, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå av sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Koketoppen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv.

- ▶ Slå av sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

13.1 Merknader i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen	Svikt på strømforsyningen. 1. Kontroller sikringen til apparatet i sikringsskapet. 2. Ved hjelp av et annet elektrisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikatorer blinker	Betjeningspanelet er vått, eller det ligger gjenstander på det. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
F 2	Det ble kokt på flere kokesoner over lengre tid med høy effekt. For å beskytte elektronikken har kokesonen blitt slått av. 1. Vent en liten stund. 2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt. ✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F 4	Til tross for utkoblingen med F 2 , har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av. 1. Vent en liten stund. 2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt. ✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F 5 og koketrinnet blinker vekselvis. Du hører et lydsignal.	Varm gryte i området til betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. ✓ Displayet slukkes kort tid etterpå.
F 5 og signaltone	Varm gryte i området til betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av. 1. Fjern kokekaret. 2. Vent en liten stund. 3. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt. ✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F 8	Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått automatisk av. Kokesonen kan slås på igjen med én gang.
dE , og kokesonene blir ikke varme	Demomodus er aktivert. 1. Koble apparatet fra strømmettet i 30 sekunder ved å slå av sikringen i sikringsskapet. 2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt i løpet av de 3 neste minuttene.
Det vises en melding med "E" i displayet, f.eks. E0111.	Elektronikken har registrert en feil. 1. Slå apparatet av og på igjen. ✓ Hvis feilen bare forelår én gang, forsvinner meldingen. 2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 42

14 Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

14.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.

2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

15 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice. Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

15.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

16 Testretter

Denne oversikten retter seg mot testinstitutter for å forenkle testingen av våre apparater.

Opplysningene i tabellene tar utgangspunkt i tilberedning i kokekar med følgende mål:

Schulte-Ufer, induksjonsgrytesett i fire deler, HEZ390042

- Gryte med håndtak Ø 16 cm, 1,2 l volum, for en enkrets-kokesone Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l volum, for en enkrets-kokesone Ø 14,5 cm

- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l volum, for en kokesone Ø 18 cm eller Ø 17 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for en kokesone Ø 18 cm eller Ø 17 cm

Hvis du utfører forsøk med en Ø 18 cm kokesone med 1500 W nominell effekt, forlenges oppkokingstiden med ca. 20 %. Velg neste, høyere viderekokingstrinn.

Smelte sjokolade

	Kokekar / Kokesone	Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lukk
Kuvertyre-sjokolade, f.eks. mørk Dr. Oetker-sjokolade, 150 g	Gryte med håndtak Kokesone: Ø 14,5 cm	1.	ca. 30:00	Nei

Varme opp og holde linsegryte varm

	Kokekar / Kokesone	Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lukk
Linsegryte, → "Oppskrift for linsegryte", Side 45				
Starttemperatur: 20 °C				
Mengde: 450 g	Gryte Kokesone: Ø 14,5 cm			
1. Varm opp linsegryten		9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja

2. Hold linsegryten varm	1.	ca. 30:00	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Kokesone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm		
1. Varm opp linsegryten	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja
2. Hold linsegryten varm	1.	ca. 30:00	Ja
Linsegryte fra hermetikkboks, f.eks. linseterrine med pølser fra Erasco			
Starttemperatur: 20 °C			
Mengde: 500 g	Gryte Kokesone: Ø 14,5 cm		
1. Varm opp linsegryten	9	ca. 2:00, omrø- ring etter ca. 1:30	Ja
2. Hold linsegryten varm	1.		Ja
Mengde: 1000 g	Gryte Kokesone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm		
1. Varm opp linsegryten	9	ca. 2:00, omrø- ring etter ca. 1:30	Ja
2. Hold linsegryten varm	1.		Ja

Småkoking av bechamelsaus

	Kokekar / Kokesone	Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lokk
Melketemperatur: 7 °C				
Oppskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk med 3,5 % fett, en klype salt	Gryte med håndtak Kokesone: Ø 14,5 cm			
1. Smelt smøret. Rør inn mel og salt. La massen svulle i 3 minutter.	1	-		Nei
2. Tilsett melken og kok opp under stadig omrøring.	9	ca. 5:20		Nei
3. La bechamelsausen koke i 2 minutter under stadig omrøring.	1	02:00		Nei

Risengrynsgrøt

	Kokekar / Kokesone	Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lokk
Koke risengrynsgrøt - viderekoking med lokk				
Melketemperatur: 7 °C				
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett, 1 g salt	Gryte Kokesone: Ø 14,5 cm			
1. Varm opp melken til kokepunktet.	9	ca. 6:45		Nei
2. Still tilbake til koketrinnet. Tilsett risengryn, sukker og salt i melken. Omrøring etter 10 minutter.	2	ca. 38:15		Ja
3. Kok til risen har sugd opp i seg all væsken.				
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt	Gryte Kokesone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			

1. Varm opp melken til kokepunktet.	9	ca. 7:20	Nei
2. Still tilbake til koketrinnet. Tilsett risengryn, sukker og salt i melken. Omrøring etter 10 minutter.	2	ca. 37:40	Ja
3. Kok til risen har sugd opp i seg all væsken.			

Koke risengrynsgrøt - viderekoking uten lokk

Melketemperatur: 7 °C

Oppskrift: 190 g grøtris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett, 1 g salt

Gryte
Kokesone:
Ø 14,5 cm

1. Tilsett ris, sukker og salt i melken. Varm opp under stadig omrøring, helt til melken har fått 90 °C.	9	ca. 7:30	Nei
--	---	----------	-----

2. Still tilbake til koketrinnet og la det småkoke.	2	ca. 50:00	Nei
---	---	-----------	-----

Oppskrift: 250 g grøtris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt

Gryte
Kokesone:
Ø 18 cm eller
Ø 17 cm

1. Tilsett ris, sukker og salt i melken. Varm opp under stadig omrøring, helt til melken har fått 90 °C.	9	ca. 8:00	Nei
--	---	----------	-----

2. Still tilbake til koketrinnet og la det småkoke.	2	ca. 50:00	Nei
---	---	-----------	-----

Koke ris

	Kokekar / Kokesone	Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lokk
--	-------------------------------	------------------	-------------------------------	-------------

Vanntemperatur: 20 °C

Oppskrift: 125 g langkornet ris, 300 g vann, 1 klype salt

Gryte
Kokesone:
Ø 14,5 cm

1. Varm opp vann, ris og salt sammen.	9	ca. 2:48	Ja
---------------------------------------	---	----------	----

2. La det trekke, helt til risen har sugd vannet fullstendig opp.	2	ca. 20:00	Ja
---	---	-----------	----

Oppskrift: 250 g langkornet ris, 600 g vann, 1 klype salt

Gryte
Kokesone:
Ø 18 cm eller
Ø 17 cm

1. Varm opp vann, ris og salt sammen.	9	ca. 3:15	Ja
---------------------------------------	---	----------	----

2. La det trekke, helt til risen har sugd vannet fullstendig opp.	2.	ca. 20:00	Ja
---	----	-----------	----

Steke svinefiletskiver

	Kokekar / Kokesone	Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lokk
--	-------------------------------	------------------	-------------------------------	-------------

Svinefiletskiver: 7 °C

Oppskrift: 3 filetskiver med 1 cm tykkelse og tilsammen 300 g, 15 g solsikkeolje

Stekepanne
Kokesone:
Ø 18 cm eller
Ø 17 cm

1. Varm opp stekepannen med solsikkeolje, helt til pannen er varm.	9	ca. 2:40	Nei
--	---	----------	-----

2. Stek filetskivene til de er brune. Snu filetskivene én gang.	7	hver side ca. 3:00	Nei
---	---	-----------------------	-----

Steke pannekaker

	Kokekar / Kokesone	Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lokk
--	-------------------------------	------------------	-------------------------------	-------------

Pannekakerøre: 20 °C

Oppskrift iht. DIN EN 60350-2 Mengde: 55 ml røre per pannekake	Stekepanne Kokesone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Varm opp stekepannen til den er varm.	9	ca. 2:40	Nei	
2. Ha røren i pannen og stek pannekakene til de er gyllenbrune. Snu pannekakene én gang.	6 eller 6. alt etter bru- ningsgrad	1. side: ca. 1:00 2. side: ca. 0:20	Nei	

Fritere frosne pommes frites

	Kokekar / Kokesone	Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lokk
Pommes frites: -18 °C				
Mengde: 1,8 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfrysne pommes frites, f.eks. Mc- Cain 123 Frites Original	Gryte Kokesone: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Varm opp oljen i en gryte til den har fått 180 °C.	9			Nei
2. Ha de dypfrosne pommes frites i oljen og friter dem til de er gyllenbrune.	9	ca. 4:00	Nei	

16.1 Oppskrift for linsegryte

Tilbered først linsegryten og la den avkjøles til romtemperatur for å utføre en nøyaktig test. Varm deretter opp og hold varm linsegryten iht. tabellen. Oppskriften er laget i samsvar med DIN 44550.

Ingredienser:

- 250 g linser
- 250 g gulerøtter skåret i terninger, kantlengde ca. 10 mm
- 250 g poteter skåret i terninger, kantlengde ca. 10 mm
- 1 ts salt
- 1250 ml vann

Tilberedning:

- Bløtlegg linsene i angitt vannmengde i 3 timer.
- Kok opp alle ingrediensene i en gryte med lokk på høyeste trinn.
- Skru tilbake til viderekokingstrinnet så snart det oppstår en dampsky, og la det småkoke i 1 time i gryte med lokk.
- La linsegryten avkjøles.
- Vent med å utføre testen til den ferdige linsegryten er avkjølt til en temperatur på 20 °C ± 5 K.

Innehållsförteckning

1	Säkerhet.....	46
2	Förhindrande av sakskador	47
3	Miljöskydd och sparsamhet	48
4	Lär känna.....	48
5	Användningsprincip	49
6	PowerBoost-funktion.....	51
7	Barnspärr.....	51
8	Tidsfunktioner	51
9	Automatisk avstängning.....	52
10	Energiförbrukningsdisplay.....	52
11	Grundinställningar.....	53
12	Rengöring och skötsel	54
13	Avhjälpning av fel	54
14	Avfallshantering	55
15	Kundtjänst	55
16	Provrätter.....	56

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 2000°möh.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

WARNING! – Brandrisk!

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen. Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Livsmedel kan börja brinna.

- ▶ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hällram.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med original-reservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.
- ▶ Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 55

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

⚠ VARNING! – Kvävningsrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

2 Förhindrande av sakskador

OBS!

Grova kastrull- eller stekpannebottnar kan repa glaskeramik.

- ▶ Kontrollera kokkärlen.

Torrkokning kan skada kokkärlen och spisen.

- ▶ Ställ aldrig tomma kastruller på en het kokzon och låt dem inte koka torra.

Felplacerade kokkärl kan medföra att spishällen blir överhettad.

- ▶ Ställ aldrig heta stekpannor eller kastruller på manöverorganen eller på spishällinfattningen.

Du kan skada hällen om du tappar hårda eller vassa föremål på den.

- ▶ Tappa inte hårda eller vassa föremål på hällen.
- Material som inte är värmebeständiga kan smälta fast på heta kokzoner.
- ▶ Använd inte spisskyddsfolie.
 - ▶ Använd inte aluminiumfolie eller plastkärl.

2.1 Översikt över de oftast förekommande skadorna

Här kan du se vilka skador som oftast förekommer och tips om hur du kan förhindra dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som har kokat över med en glasskrapa.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Repor	Salt, socker eller sand	Använd inte spishällen som arbetsbänk eller avställningsplats.
Repor	Grova kastrull- eller stekpannebottnar	Kontrollera kokkärlen.
Missfärgning	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Missfärgning	Slitmärken från kastruller, t.ex. aluminium	Lyft upp kastruller eller stekpannor när du förflyttar dem.
Urgröppning	Socker eller mycket sockerrik mat	Ta genast bort mat som har kokat över med en glasskrapa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

Tips! Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottenar.

- Ojäma bottenar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

- Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge.

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Ta till vara kokplattans eftervärme. Vid längre koktider kan du stänga av kokplattan 5 - 10 minuter före koktidens slut.

- Om restvärmens inte utnyttjas ökar energiförbrukningen.

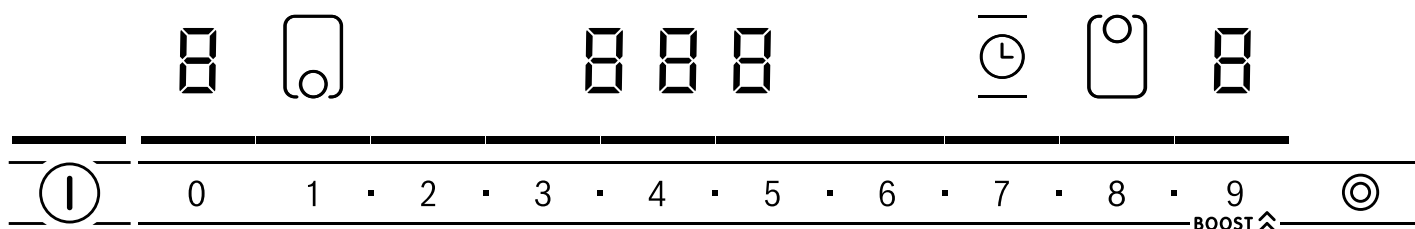
Produktinformation enligt (EU) 66/2014 hittar du på det medföljande enhetspasset och på enhetens produktsida på Internet.

4 Lär känna

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. Måttangivelserna för hållarna hittar du i typöversikten. → Sid. 2

4.1 Manöverpanel

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.



Indikeringar

Indikeringarna visar inställda värden och funktioner.

Indikering	Namn
I - 9	Effektlägen
H / h	Restvärme

Indikering	Namn
b	PowerBoost-funktion
8 8	Timer

Pekfält

Skärmmknappar är beröringskänsliga fält. Välj en funktion genom att vidröra den tillhörande skärmmknappen.

OBS!

Felplacerade kokkärl kan medföra att spishällen blir överhettad.

- ▶ Ställ aldrig heta stekpannor eller kastruller på manöverorganen eller på spishällinfattningen.

Pekfält	Namn
①	Huvudbrytare
☐	Val av kokzon
Siffrorna 1 till 9	Inställningsdel
⊙	Tillkoppling av dubbel kokzon
⌚	Tidsfunktioner/barnspärr
BOOST ⬆	PowerBoost-funktion

Notera: Håll alltid manöverpanelen torr. Fukt påverkar funktionen negativt.

4.2 Kokplattor

Här följer en översikt över kokzonernas olika tilläggsfunktioner.

Slår du på tilläggsfunktioner, så lyser resp. indikering.

Kokzon	Slå på och av tilläggsfunktion
○	Enkelkokzon
⊙	Dubbelkokzon Välj kokzon och tryck på ⊙.

4.3 Restvärmesymbol

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Indikering	Betydelse
$\mathcal{H}$	Kokzonen är så het att du kan hålla smårätter varma eller smälta glasyr.
h	Kokzonen är het.

5 Användningsprincip

5.1 Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Start av spishällen

- ▶ Tryck på ①.
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓ Ljusstapeln över ① tänds.
- ✓ Kontroll- och effektlägesindikeringarna ☐ tänds.
- ✓ Hällen är klar att använda.

Avstängning av spishällen

- ▶ Tryck på ① tills ljusstapeln över ① och effektlägesindikeringen slocknar.
- ✓ Alla kokzoner slår av.
- ✓ Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anmärkningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 10-60 sekunder.
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av. Om du slår på hällen inom den tiden, går den igång med tidigare inställningar.

5.2 Inställning av kokplattorna

Ställ in effektläget på inställningsdelen.

Effektläge	
1	lägsta effekt
9	högsta effekt
.	Alla effektlägen har ett mellanläge, t.ex. 4..

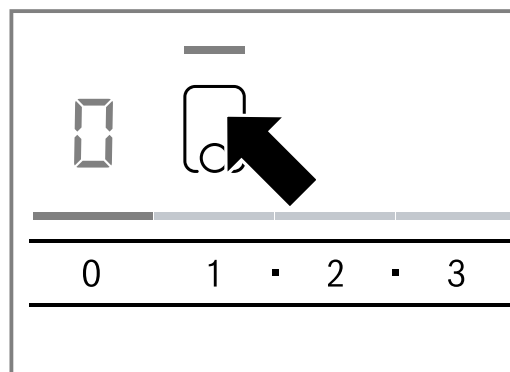
Anmärkningar

- Mörka områden i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De påverkar inte kokzonens funktion.

- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Uppvärmningen kan slå på och av även vid maxeffekt.
 - Det skyddar känsliga komponenter mot överhettning.
 - Enheten skyddas mot elöverlast.
 - Du får bättre slutresultat.
- På kokzoner med flera värmekretsar kan värmen i de inre kretsarna och värmen i tilläggs-kretsarna slå på och av vid olika tidpunkter.

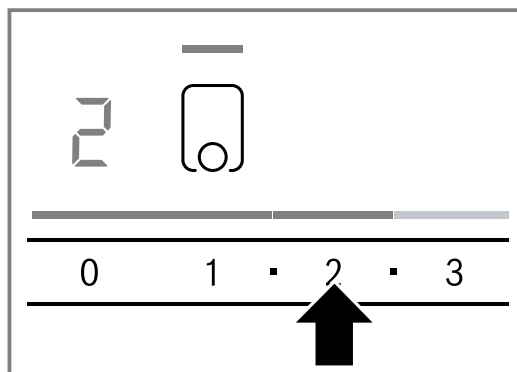
Inställning av effektlägen

1. Välj kokzon med ☐ eller ☐.



- ✓ På effektlägesdisplayen tänds ☐ med full ljusstyrka.

2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

**Ändring av effektlägen**

1. Välj kokzon med  eller .
2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Avstängning av kokplatta

1. Välj kokzon med  eller .
 2. Ställ in 0 på inställningsdelen.
- ✓ Efter 10 sekunder får du upp restvärmeindikeringen.

Notera: Den senast inställda kokzonen förblir aktiv. Du kan ställa in kokzonen igen utan att välja den.

5.3 Inställningsrekommendationer för matlagning

Här får du en översikt över olika maträtter med matchande effektlägen.

Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Effektläget för fortsatt tillagning beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder.

Tillagningsanvisningar

- Koka upp på effektläge 9.
- Rör om tjockflytande mat då och då.
- Matvaror som bryns kraftigt eller som avger mycket vätska under bryningen vid stekningen bör brynas i små portioner.
- Tips för energisparande matlagning. → Sid. 48

Smälta

Maträtt	Sjudningseffektläge	Sjudningstid i minuter
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-

Värma på eller varmhålla

Grytor, t.ex. linsgryta	1-2	-
Mjolk ¹	1.-2.	-
Varmkorv i vatten ¹	3-4	-

¹ Tillaga rätten utan lock.

Tina och värma på

Spenat, djupfryst	2.-3.	10-20
Gulasch, djupfryst	2.-3.	20-30

Sjuda

Klimp, kroppkakor ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Fisk ^{1, 2}	4-5	10-15
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6
Hopvispade såser, t.ex. bear-naise- eller holländaisesås	3-4	8-12

¹ Koka upp vattnet med lockat på.

² Sjud rätten utan lock.

Koka, ånga eller svetta

Ris med dubbel vattenmängd	2-3	15-30
Risgrynsgröt	1.-2.	35-45
Skalpotatis	4-5	25-30
Kokt potatis	4-5	15-25
Pasta, nudlar ^{1, 2}	6-7	6-10
Grytor, soppor	3.-4.	15-60
Grönsaker, färska	2.-3.	10-20
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	10-20
Tryckkoka mat	4-5	-

¹ Koka upp vattnet med lockat på.

² Sjud rätten utan lock.

Bräsera

Rullader	4-5	50-60
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Steka med lite olja

Stek rätterna utan lock.

Schnitzel, opanerad eller pane-rad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotletter, med eller utan panering ¹	6-7	8-12
Biff, 3 cm tjock	7-8	8-12
Frikadeller, 3 cm tjocka ¹	4.-5.	30-40
Hamburgare, 2 cm tjocka ¹	6-7	10-20
Fågelbröst, 2 cm tjockt ¹	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst ¹	5-6	10-30
Fisk eller fiskfiléer, utan panering	5-6	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade	6-7	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade och djupfrysta, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12
Scampi, räkor	7-8	4-10
Sautera grönsaker eller färsk svamp	7-8	10-20
Asiatiska wokrätter med strimlade grönsaker eller strimlat kött	7.-8.	15-20
Stekmat, djupfryst	6-7	6-10
Pannkakor	6-7	i följd
Omelett	3.-4.	i följd
Stekta ägg	5-6	3-6

¹ Vänd rätten flera gånger.

Fritera

Fritera portionsvis med 150-200 g per portion i 1-2 l olja. Tillaga maträtterna utan lock.

Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites eller chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-

Kött, t.ex. kyckling	6-7	-
Fisk, panerad eller friterad	5-6	-
Grönsaker eller svamp, panerade eller friterade	5-6	-
Tempura		
Småkakor, t.ex. klenäter eller munkar, friterad frukt	4-5	-

6 PowerBoost-funktion

Powerboost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9.

Powerboost-funktionen finns bara på kokzoner märkta med **BOOST**.

6.1 Start av Powerboost-funktionen

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Olja och fett värms snabbt upp med PowerBoost-funktionen. Olja och fett antänds snabbt vid överhettning.

► Lämna aldrig matlagningen utan tillsyn.

Krav: På dubbelkokzoner måste den andra värmekretsen vara på för att PowerBoost-funktionen ska gå att använda.

1. Välj kokzon med  eller .
 2. Ställ in effektläge 9.
 3. Tryck på effektläge 9 igen.
- ✓ Indikeringen  lyser.

6.2 Avstängning av Powerboost-funktionen

Om du inte slår av Powerboost-funktionen, så slår den av automatiskt efter en viss tid. Kokzonen återgår till effektläge 9.

1. Välj kokzon med  eller .
 2. Ställ in valfritt effektläge för fortsatt tillagning.
- ✓ Indikeringen  slocknar.

7 Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

7.1 Slå på barnspärren

Krav: Spishällen är avstängd.

- Håll  intryckt i cirka 4 sekunder.
- ✓  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Spishällen är spärrad.

7.2 Avstängning av barnspärren

Krav: Hällen är av.

- Tryck på  i ca 4 sekunder.
- ✓ Spärren slår av.

7.3 Automatisk barnspärr

Med den här funktionen kopplas barnspärren in automatiskt på barnspärren när du stänger av spishällen. Du kan aktivera den automatiska barnspärren i grundinställningarna. → Sid. 53

8 Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra en tillagningstid eller timer.

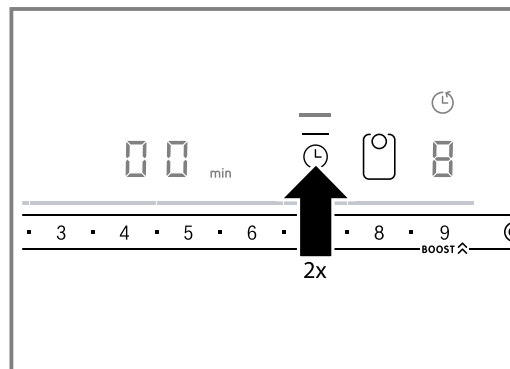
8.1 Tillagningstid

Ställ in tillagningstiden för önskad kokzon. Kokplattan stängs av automatiskt när tillagningstiden har löpt ut. Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 99 minuter.

Inställning av tid

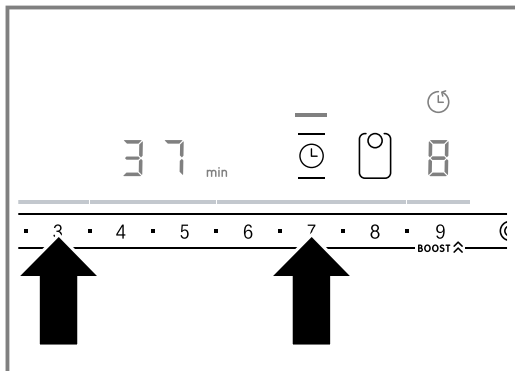
1. Välj kokzon med  eller .
2. Ställ in det effektläge du vill ha.

3. Tryck två gånger på .



- ✓  tänds.
- ✓ På timerdisplayen lyser 00min.

4. Ställ in den tillagningstid du vill på inställningsdelen inom 10 sekunder.



- ✓ Tillagningstiden går igång. Om du har ställt in tillagningstid för flera kokzoner visas alltid tiden för den valda kokzonen.
- ✓ Kokzonen slår av när tillagningstiden går ut. Enheten ger signal och blinkar på displayen i 10 sekunder. Indikeringen blinkar.

Ändring eller borttagning av tillagningstid

1. Välj kokzon med eller .
2. Tryck två gånger på .
3. Ändra tillagningstiden eller ställ in den på på inställningsdelen.

Avstängning av tidsignalen

Du kan slå av signalen manuellt.

- ▶ Tryck på något av pekfälten.
- ✓ Indikeringarna slocknar och ljudsignalen tystnar.

Automatisk timer

Med den här funktionen kan du förvalja en tid för alla kokzoner. Varje gång du kopplar in en kokzon börjar den förvalda tiden löpa. Kokzonen stängs av automatiskt när tiden har löpt ut.

Du kopplar in den automatiska timern i grundinställningarna. → Sid. 53

Tips! Den automatiska timern gäller för alla kokzoner. Du kan förkorta eller ta bort tiden för en enskild kokzon. → Sid. 51

8.2 Kösklocka

Du kan bestämma en tid upp till 99 minuter fram till dess att en signal ska ljuda. Kösklockan är oberoende av alla andra inställningar.

Inställning av kösklockan

1. Tryck på tills tänds.
 - ✓ tänds på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha på inställningsdelen.
 - ✓ Tiden börjar räkna ned.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. tänds på timerdisplayen i 10 sekunder.
 - ✓ blinkar.

Korrigerig av tiden

1. Tryck på tills tänds.
2. Ställ in tiden igen på inställningsdelen.

Avstängning av väckningssignalen

Du kan slå av signalen manuellt.

- ▶ Tryck på något av pekfälten.
- ✓ Indikeringen slocknar och signalen tystnar.

8.3 Stoppursfunktion

Stoppursfunktionen visar den tid som har gått sedan funktionen aktiverades.

Stoppursfunktionen fungerar bara om spishällen är inkopplad. När spishällen stängs av stängs också stoppursfunktionen av.

Start av stoppursfunktionen

1. Tryck på tills tänds.
 - ✓ Du får upp på timerdisplayen.
2. Tryck varsomhelst på inställningsdelen.
 - ✓ Tidtagningen går igång.
 - ✓ Den första minuten visar enheten sekunder, sedan minuter.

Avstängning av stoppursfunktionen

1. Tryck på tills tänds.
2. Tryck varsomhelst på inställningsdelen.
 - ✓ Timerdisplayen slocknar.

9 Automatisk avstängning

Om du under en längre tid inte har ändrat inställningarna för en kokzon aktiveras den automatiska avstängningen.

När kokzonen stängs av beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Uppvärmningen av kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar omväxlande och restvärmesymbolen .

9.1 Fortsatt tillagning efter automatisk avstängning

1. Tryck på något av pekfälten.
 - ✓ Indikeringen slocknar.
2. Ställ in den kokzon du vill ha igen.

10 Energiförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen från starten till avstängningen av spishällen.

Efter avstängningen visas förbrukningen i kWh under 10 sekunder, t.ex. 1,08 kWh.

Visningens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningsskvalitet.

Du kan aktivera visningen i grundinställningarna.

→ Sid. 53

11 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

11.1 Översikt över grundinställningarna

Här hittar du en översikt över grund- och fabriksinställningarna.

Indike- Val ring	
c 1	Automatisk barnspärr 0 – Av. ¹ 1 – På. 2 – Manuell och automatisk barnspärr är av.
c 2	Ljdsignal 0 – Bekräftelsesignalen och felmanöversignalen är avstängda. Huvudbrytarsignalen är fortfarande inkopplad. 1 – Bara felmanöversignalen är inkopplad. 2 – Bara bekräftelsesignalen är inkopplad. 3 – Bekräftelsesignalen och felmanöversignalen är inkopplade. ¹
c 3	Energiförbrukningsdisplay Fråga elleverantören om nätspänningen. 0 – Förbrukningsdisplayen är avstängd. ¹ 1 – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 230 V. 2 – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 400 V. 3 – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 220 V. 4 – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 240 V.
c 5	Automatisk timer 00 – Avstängd. ¹ 1-99 – Tid efter vilken kokplattorna stängs av.
c 6	Tid för timerns slutsignal 1 – 10 sekunder. ¹ 2 – 30 sekunder. 3 – 1 minut.
c 7	Slå på värmeelementet 0 – Av. 1 – På. 2 Senaste inställning innan kokzonen slogs av. ¹

¹ Fabriksinställning

Indike- Val ring

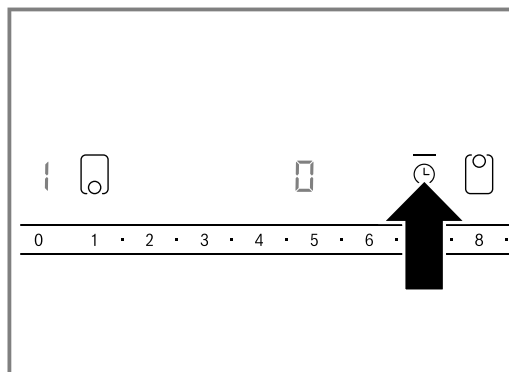
c 9	Valtid för kokplattorna 0 – Obegränsad: Du kan alltid ställa in den senast valda kokplattan utan att markera en ny. ¹ 1 – Du kan ställa in den senast valda kokplattan inom 10 sekunder efter valet. Sedan måste du markera kokplattan på nytt före inställningen.
c 0	Återställa till fabriksinställningarna 0 – Av. ¹ 1 – På.

¹ Fabriksinställning

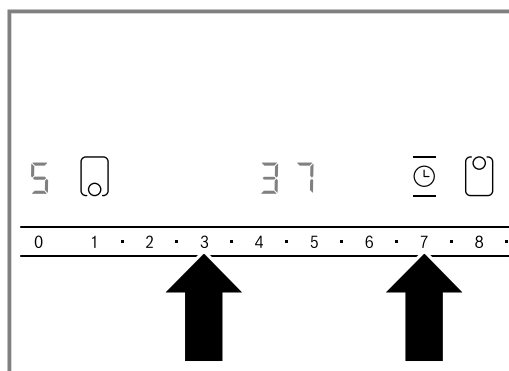
11.2 Ändring av grundinställning

Krav: Hällen är av.

- Tryck på ①.
- Tryck 4 sekunder på ① inom 10 sekunder.



- ✓ c och 1 blinkar växelvis på vänster display.
 - ✓ På högra displayen tänds 0.
- Tryck på ① tills du får upp den indikering du vill ha.
 - Ställ det värde du vill ha på inställningsdelen.



- Håll ① intryckt i 4 sekunder.
- ✓ Inställningen är på.

Tips! Slå av hällen med ① för att gå ur grundinställningarna. Slå på och ställ in hällen igen.

12 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

12.1 Rengöringsmedel

Du kan skaffa lämpliga rengöringsmedel och glasskrapor genom kundtjänsten, i webbshopen eller i handeln.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.

Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurpulver
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Svampar som kan repa
- Högtryckstvätt och ångrengöring

12.2 Rengöring av glaskeramiken

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränner fast.

Notera: Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel. → Sid. 54

Krav: Hällen har svalnat.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

Tips! Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.

12.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör spishällinfattningen efter användning om det finns smuts eller fläckar på den.

Anmärkningar

- Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel. → Sid. 54
 - Använd inte glasskrapan.
1. Rengör spishällinfattningen med varmt diskvatten och en mjuk trasa. Tvätta ur nya svampdukar noggrant innan du använder dem.
 2. Torka torrt med mjuk trasa.

13 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

⚠ **WARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

⚠ **WARNING! – Risk för brännskador!**

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte.

- Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- Ring service!

⚠ **WARNING! – Brandrisk!**

Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på oavsiktligt senare.

- Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- Ring service!

13.1 Information i displayen

Fel	Orsak och felsökning
Inga	Strömförsörjningen har fallit bort. 1. Kontrollera spisens säkring i proppskåpet. 2. Kontrollera på andra elapparater om ett strömbavbrott har inträffat.
Alla symboler blinkar	Våta kontroller eller föremål ovanpå. ► Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.

Fel	Orsak och felsökning
F 2	Du har lagat mat länge med hög effekt på flera kokplattor. Kokplattan har stängts av för att skydda elektroniken. 1. Vänta en stund. 2. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
F 4	Trots avstängningen med F 2 fortsätter elektroniken att hettas upp. Därför har alla kokplattor stängts av. 1. Vänta en stund. 2. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
F 5 och effektläget blinkar omväxlande. En signalton ljuder.	Varm kastrull, gryta eller panna vid kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad. ► Ta bort kastrullen. ✓ Symbolen släcks kort därefter.
F 5 och signalton	Varm kastrull, gryta eller panna vid kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. 1. Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. 2. Vänta en stund. 3. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
F 8	Kokplattan har använts för länge och har stängts av automatiskt. Du kan omedelbart starta kokplattan på nytt.
dE och kokplattorna blir inte varma	Demoläget är aktivt. 1. Gör enheten strömlös i 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Tryck till på något av pekfälten inom 3 minuter.
Meddelande med "E" visas på displayen, t.ex. E0111.	Elektronikfel. 1. Stäng av spisen och starta sedan om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 55

14 Avfallshantering

Här får du veta hur begagnade apparater ska omhändertas på rätt sätt.

14.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

15 Kundtjänst

Om du har frågor beträffande användningen, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst.

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

15.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten finns:

- på apparatpasset.
- på spishällens undersida.

Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

16 Provrätter

Den här översikten vänder sig till provningsinstitut för att underlätta för dem att testa våra spisar.

Uppgifterna avser tillagning i kokkärl med följande dimensioner:

Schulte-Ufer induktionskastrullset i fyra delar HEZ390042

- Kastrull med handtag Ø 16 cm, volym 1,2 liter, för en enkelkokzon Ø 14,5 cm
- Kastrull Ø 16 cm, volym 1,7 liter, för en enkelkokzon Ø 14,5 cm

- Gryta Ø 22 cm, volym 4,2 liter, för en kokzon Ø 18 cm eller Ø 17 cm
- Stekpanna Ø 24 cm, för en kokzon Ø 18 cm eller Ø 17 cm

Om du genomför försöken på en kokzon Ø 18 cm med märkeffekt 1500 W ska du förlänga uppkoktiden med cirka 20 %. Välj närmast högre sjudningsläge.

Smälta choklad

	Kokkärl / Kokzon	Effektläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock
Chokladglasyr, t.ex. Dr. Oetker mörk choklad, 150 g	Kastrull med handtag Kokzon: Ø 14,5 cm	1.	cirka 30:00	Nej

Uppvärmning och varmhållning av linsgryta

	Kokkärl / Kokzon	Effektläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock
Linsgryta, → "Recept linsgryta", Sid. 59				
Starttemperatur: 20 °C				
Mängd: 450 g	Kastrull Kokzon: Ø 14,5 cm			
1. Värm upp linsgrytan		9	cirka 2:00 utan omrörning	Ja
2. Håll linsgrytan varm		1.	cirka 30:00	Ja
Mängd: 800 g				
	Kastrull Kokzon: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Värm upp linsgrytan		9	cirka 2:00 utan omrörning	Ja
2. Håll linsgrytan varm		1.	cirka 30:00	Ja
Linsgryta som konserv, t.ex. linsterrin med prinskorv från Erasco				
Starttemperatur: 20 °C				
Mängd: 500 g	Kastrull Kokzon: Ø 14,5 cm			
1. Värm upp linsgrytan		9	cirka 2:00, rör om efter cirka 1:30	Ja

2. Håll linsgrytan varm	1.	Ja
Mängd: 1000 g	Kastrull Kokzon: Ø 18 cm eller Ø 17 cm	
1. Värm upp linsgrytan	9	cirka 2:00, rör om efter cir- ka 1:30
2. Håll linsgrytan varm	1.	Ja

Sjudning av bechamelsås

	Kokkäril / Kokzon	Effektläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock
Mjölktemperatur: 7 °C				
Recept: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett), en nypa salt	Kastrull med handtag Kokzon: Ø 14,5 cm			
1. Smält smöret. Rör ned mjöl och salt. Fräs redningen i 3 minuter.	1	-		Nej
2. Tillsätt mjölken och koka upp under ständig omrörning.	9		cirka 5:20	Nej
3. Låt bechamelsåsen koka 2 minuter under ständig omrörning.	1		02:00	Nej

Risgrynsgröt

	Kokkäril / Kokzon	Effektläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock
Kokning av risgrynsgröt - Sjudning under lock				
Mjölktemperatur: 7 °C				
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett), 1 g salt	Kastrull Kokzon: Ø 14,5 cm			
1. Värm mjölken tills den börjar höja sig.	9		cirka 6:45	Nej
2. Sänk till effektläget. Tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Rör om efter 10 minuter.	2		cirka 38:15	Ja
3. Koka tills riset har sugit upp all vätska.				
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt	Kastrull Kokzon: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Värm mjölken tills den börjar höja sig.	9		cirka 7:20	Nej
2. Sänk till effektläget. Tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Rör om efter 10 minuter.	2		cirka 37:40	Ja
3. Koka tills riset har sugit upp mjölken helt.				

Kokning av risgrynsgröt - Sjudning utan lock

Mjölktemperatur: 7 °C				
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett), 1 g salt	Kastrull Kokzon: Ø 14,5 cm			
1. Tillsätt ris, socker och salt till mjölken. Värm under ständig omrörning tills mjölken har nått 90 °C.	9		cirka 7:30	Nej
2. Sänk effektläget och låt gröten sjuda.	2		cirka 50:00	Nej
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt	Kastrull Kokzon: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			

1. Tillsätt ris,, socker och salt till mjölken. Värm under ständig omrörning tills mjölken har nått 90 °C.	9	cirka 8:00	Nej
2. Sänk effektläget och låt gröten sjuda.	2	cirka 50:00	Nej

Koka ris

	Kokkärl / Kokzon	Effektläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock
Vattentemperatur: 20 °C				
Recept: 125 g långkornigt ris, 300 g vatten, 1 nypa salt	Kastrull Kokzon: Ø 14,5 cm			
1. Hetta upp vatten, ris och salt tillsammans.		9	cirka 2:48	Ja
2. Låt sjuda tills riset har sugit upp vattnet helt.		2	cirka 20:00	Ja
Recept: 250 g långkornigt ris, 600 g vatten, 1 nypa salt	Kastrull Kokzon: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Hetta upp vatten, ris och salt tillsammans.		9	cirka 3:15	Ja
2. Låt sjuda tills riset har sugit upp vattnet helt.		2.	cirka 20:00	Ja

Steka fläskkotletter

	Kokkärl / Kokzon	Effektläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock
Fläskkotletter: 7 °C				
Recept: 3 kotletter, 1 cm tjocka och sammanlagt 300 g, 15 g solrosolja	Stekpanna Kokzon: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Värm stekpannan med solrosolja i tills den är het.		9	cirka 2:40	Nej
2. Stek biffarna tills de är brynta. Vänd biffarna en gång.		7	varje sida cirka 3:00	Nej

Steka pannkakor

	Kokkärl / Kokzon	Effektläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock
Pannkakssmet: 20 °C				
Recept enligt DIN EN 60350-2 Mängd: 0,55 dl smet per pannkaka	Stekpanna Kokzon: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			
1. Värm stekpannan tills den är het.		9	cirka 2:40	Nej
2. Häll smeten i pannan och stek pannkakorna guldbruna. Vänd pannkakorna en gång.		6 eller 6. allt efter bryningsgrad	Sida 1 cirka 1:00 Sida 2 cirka 0:20	Nej

Fritering av djupfrysta pommes frites

	Kokkärl / Kokzon	Effektläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock
Pommes frites: -18 °C				
Mängd: 1,8 kg solrosolja, per portion 200 g djupfrysta pommes frites, t.ex. McCain 123 Frites Original	Kastrull Kokzon: Ø 18 cm eller Ø 17 cm			

1. Värm olja i en kastrull till 180 °C.	9		Nej
2. Lägg de djupfrysta pommes frites i oljan och fritera dem tills de är guldbruna.	9	cirka 4:00	Nej

16.1 Recept linsgryta

Tillaga för en exakt kontroll först linsgrytan och låt den svalna till rumstemperatur. Värm sedan upp och varm-håll linsgrytan enligt tabellen. Receptet har utarbetats enligt DIN 44550.

Ingredienser:

- 250 g linser
- 250 g morötter tärnade med cirka 10 mm kantlängd
- 250 g potatis tärnad med cirka 10 mm kantlängd
- 1 tsk salt
- 1250 ml vatten

Tillagning:

- Blötlägg linserna i 3 timmar i den angivna vattenmängden.
- Koka upp alla ingredienserna i kastrullen med locket på och med högsta effektläge.
- Sänk till sjudningsläget så snart grytan börjar ryka och låt den sjuda 1 timme med locket på.
- Låt linsgrytan svalna.
- Genomför kontrollen först när den färdiga linsgrytan har svalnat till temperaturen $20^{\circ}\text{C} \pm 5 \text{ K}$.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001618382 (011221)

da, fi, no, sv