SIEMENS

Kogesektion

Kokesone

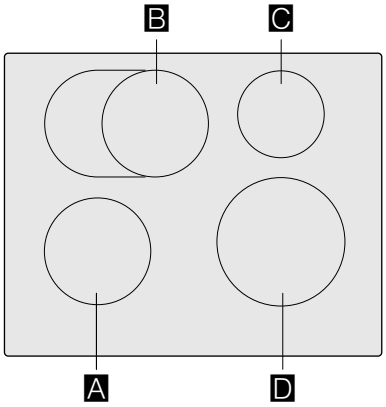
EH...LF...

[da] Brugsanvisning..... 3
[no] Bruksveiledning..... 32

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



			9*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
D	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser 4

Vigtige sikkerhedsanvisninger 5

Årsager til skader 6
Oversigt 6

Miljøbeskyttelse 7
Råd om energibesparelse 7
Miljøvenlig bortskaffelse 7

Madlavning med induktion 7
Fordele ved madlavning med induktion 7
Kogegrej 7

Lær apparatet at kende 9
Betjenings panel 9
Kogezonerne 10
Restvarmeindikator 10

Betjening af maskinen 11
Tænde og slukke kogetoppen 11
Indstille kogezone 11
Gåde råd om tilberedning 11

Tidsfunktioner 14
Programmere tilberedningstiden 14
Minuturet 14
Stopur-funktion 15

PowerBoost-funktion 15
Aktivere 15
Deaktivere 15

ShortBoost funktion 16
Gode råd om anvendelsen 16
Aktivere 16
Deaktivere 16

Varmholdningsfunktion 16
Aktivere 16
Deaktivere 16

Stegesensorik 17
Fordele ved stegning 17
Pander til stegesensoren 17
Temperaturtrin 18
Tabel 18
Indstilling 21

Børnesikring 21
Aktivering/deaktivering af børnesikring 21
Permanent børnesikring 21

Aftørringssikring 22

Automatisk sikkerhedsafbrydelse 22

Grundindstillinger 23
Sådan åbnes grundindstillingerne: 24

Visning af energiforbrug 24

Test af gryder/pander 25

PowerManager 25

Rengøring 26
Kogesektion 26
Kogetoppens ramme 26

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . . 27

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . . 28

Kundeservice 29
E-nummer og FD-nummer: 29

Prøveretter 30

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens-home.bsh-group.com** og Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Brugsbetingelser

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

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend kun sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre, som er frigivet af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre.

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

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

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

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparatet stemmer overens med direktivet 90/385/EØF fra Rådet fra de Europæiske Fællesskaber af 20.juni 1990 samt med DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og at det pågældende apparatet er valgt, implanteret og programmeret i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis der endvidere anvendes køkkenredskaber og håndtag på gryder og pander, som ikke er af metal, er der ingen risiko forbundet ved brug af induktions-kogesektion i henhold til sit formål.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠ Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen.Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare for fejl!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

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

Miljøbeskyttelse

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

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

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmen og større sikkerhed: Kogetoppen forøger eller reducerer varmetilførslen umiddelbart efter betjeningen. Kogetoppen afbryder straks varmetilførslen, hvis gryden eller panden tages af kogezonen, uden at der forinden blev slukket for den.

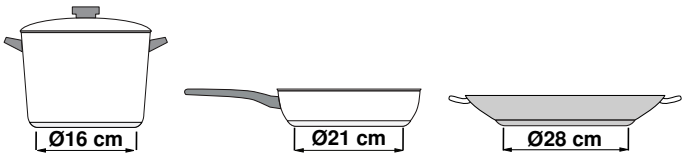
Kogegrej

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

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

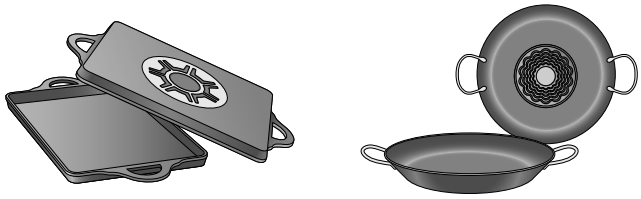
Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet ⟶ *"Test af gryder og pander"*.

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

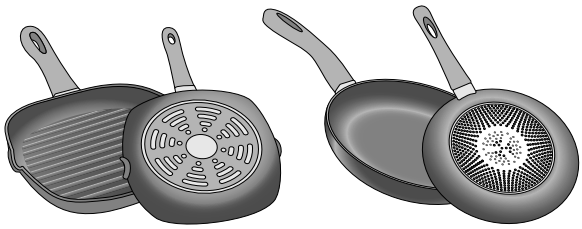


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



Uegnet kogegrej

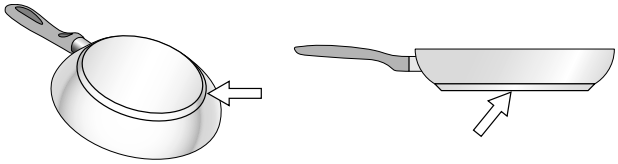
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

Registrering af gryder og pander

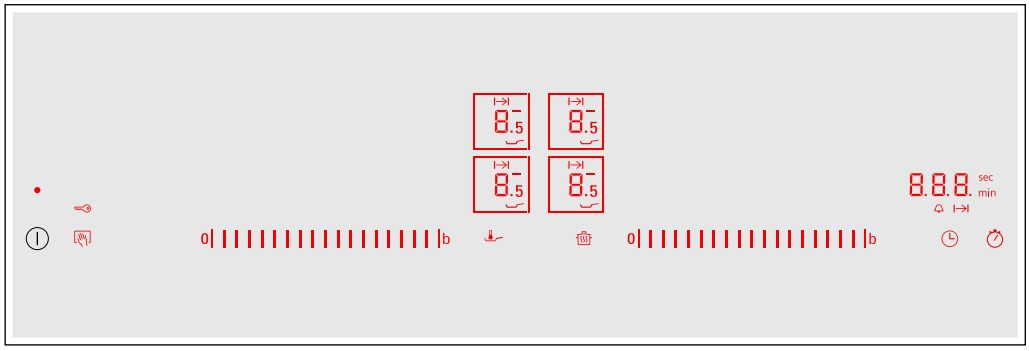
Alle kogezonerne har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i⟶ *Side 2*

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

Betjenings panel



Betjeningsfelter	
⏻	Hovedafbryder
☐	Valg af kogezone
0 IIIIIIIIIII	Indstillingsområde
b	Powerboost- og Shortboost-funktion
	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring og børnesikring
	Varmholdningsfunktion
	Stegesensor
	Programmering af tilberedningstid og minutur
	Stopur-funktion

Visning	
0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funktion
b⁻	Shortboost-funktion
L	Varmholdningsfunktion
	Stegesensor
	Børnesikring
00	Timer-funktion
	Programmering af tilberedningstid
	Minutur
min / sec	Timer-indikatorer

Betjeningsfelter

Når kogetoppen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Betjeningsfladernes symboler lyser afhængigt af deres tilgængelighed.
  Kogezonernes indikatorer eller de valgte funktioner lyser kraftigere.
- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

Kogezonerne

Kogezoner		
◯	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
⊂⊃	Stegezone	Kogezonen aktiveres automatisk, når der anvendes en gryde eller pande, hvis bund svarer til størrelsen af den yderste zone.
Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit ⟶ *"Madlavning med induktion"*		

Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende. Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezonen er varm.

Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Berør symbolet ⏻. Der lyder et signal. Symbolerne for kogezonerne samt de aktuelt tilgængelige funktioner tændes. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ⏻, til indikatorerne slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

Hvert kogetrin har et mellemtrin.Det er markeret med 5.

Bemærk: De venstre kogezoner bliver indstillet i det venstre indstillingsområde og de højre kogezoner i det højre indstillingsområde.

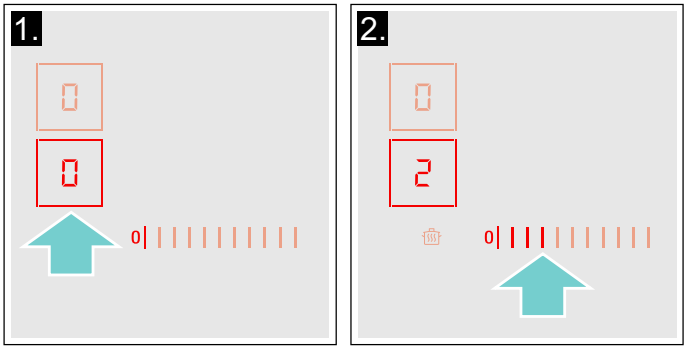
Anvisninger

- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.
- For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet ☐ for den ønskede kogezone. Indikatoren 0 lyser kraftigere.
2. Bevæg fingeren hen over det pågældende indstillingsområde, indtil det ønskede kogetrin lyser.



Kogetrinnet er indstillet.

Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og indstil til 0 i programmeringsområdet. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registrert, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

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

Tilberedningstabel

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

	Kogetrin	Tilberednings-tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60

* Uden låg
** Vend flere gange
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	Kogetrin	Tilberednings-tid (min.)
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Panderetter, dybfrosne	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-

* Uden låg
** Vend flere gange
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

Tidsfunktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

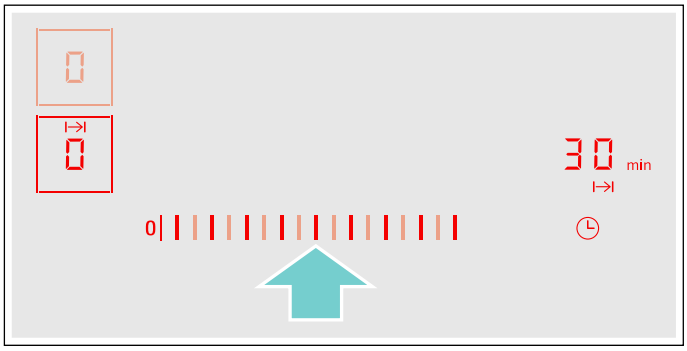
- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Programmere tilberedningstiden

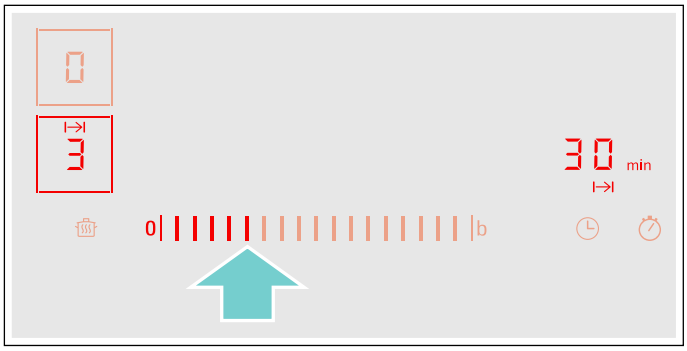
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

1. Berør symbolet ◷ to gange. I Timer-indikatoren lyser 00 og indikatoren I→I.
2. Vælg kogezonen. Indikatoren I→I lyser.
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



4. Berør symbolet ◷ for at aktivere den valgte indstilling.
5. Vælg det ønskede kogetrin.



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Bemærk: Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezoner automatisk. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre.
Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i afsnit
→ *"Grundindstillinger"*

Stegesensor

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

Ændre eller slette tid

Berør symbolet ◷ to gange, og vælg derpå kogezonen.

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til 00 for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet ◷ for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes, indikatoren I→I blinker, og kogezonen viser 0. Der lyder et signal.

I Timer-indikatoren blinker 00 og indikatoren I→I.

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

Anvisninger

- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezoner, er det altid den korteste tilberedningstid, der vises i Timer-indikatoren.
- Berør symbolet ◷ to gange, og vælg den pågældende kogezone for at vise den resterende tilberedningstid.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Minuturet

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

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

Indstilling

1. Berør symbolet ◷.I Timer-indikatoren lyser 00 og indikatoren 🔔.
2. Vælg den ønskede tid i indstillingsområdet, og bekræft indstillingen ved at berøre symbolet ◷.

Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet ◷.

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til 00 for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet ◷ for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

Når tiden er gået, lyder der et signal. I Timer-indikatoren blinker 00 og symbolet 🔔.

Indikatorerne slukkes efter berøring af symbolet ◷.

Stopur-funktion

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

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

Aktivere

Berør symbolet ⏱.I Timer-indikatoren lyser 00.

Tiden begynder at tælle ned.

Deaktivere

Berør symbolet ⏱.I Timer-indikatoren vises 00 og slukkes derpå.

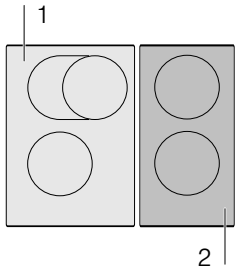
Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: For at deaktivere stopuret skal denne funktion være valgt.

PowerBoost-funktion

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

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



Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b lyser.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.

Funktionen er deaktiveret.

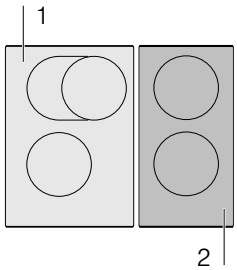
Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowertBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

ShortBoost funktion

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

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

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



Gode råd om anvendelsen

- Anvend altid gryder eller pander, som ikke allerede er varme.
- Anvend gryder og pander med en plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder eller pander samt olie, smør eller fedt uden opsigt.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Sæt gryden/panden midt på kogezonen. Sørg for, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i afsnit
  ⟶ *"Madlavning med induktion"*

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b to gange.
   Indikatoren b lyser.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.

Varmholdningsfunktion

Denne funktionen er egnet til smeltning af chokolade eller smør samt til varmholdning af retter.

Aktivere

1. Berør symbolet .
2. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede kogezone.
   Indikatoren L lyser.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezonen.
   Indikatoren L slukkes.Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Funktionen er deaktiveret.

Stegesensorik

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

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for Stegefunktionen.

Fordele ved stegning

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

Anvisninger

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

Pander til stegesensoren

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

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

Disse pander er beklædt med en slip-let-belægning, så madvarerne kan steges med meget lidt fedtstof.

Anvisninger

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

Temperaturtrin

Temperaturtrin		Velegnet til
1	meget lavt	Tilberedning og reducering af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.
2	lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
3	lavt - mellem	Stegning af fisk og tykke stegeretter, f.eks. frikadeller og pølser.
4	mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller well done, panerede dybfrostprodukter og tynde madvarer, som schnitzel, småkød og grøntsager.
5	kraftigt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare (blodige) eller medium, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

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

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

[1] Vend flere gange.

[2] Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

[3] Rør rundt jævnligt.

[4] Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

[5] Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

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

[7] Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

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

[1] Vend flere gange.

[2] Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

[3] Rør rundt jævnligt.

[4] Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

[5] Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

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

[7] Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

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

[1] Vend flere gange.

[2] Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

[3] Rør rundt jævnligt.

[4] Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.

[5] Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

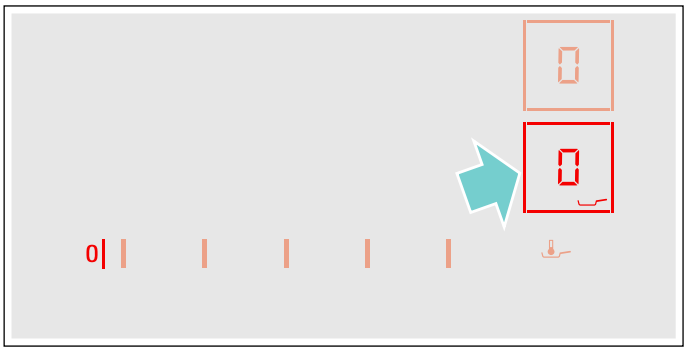
[6] Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.

[7] Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

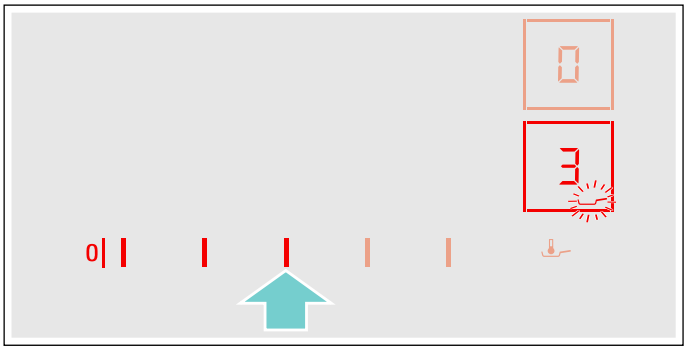
Indstilling

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

1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezonen. I kogezone-indikatoren lyser indikatoren .



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



Funktionen er aktiveret.
Temperatursymbolet blinker, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder et signal, og temperatursymbolet holder op med at blinke.

4. Hæld først olie på panden, når stegetemperaturen er nået, og læg dernæst maden på panden.

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Berør symbolet , og vælg kogezonen. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Børnesikring

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

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere:
1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet i ca. 4 sekunder.
   Indikatoren lyser i 10 sekunder.

Kogetoppen er låst.

Deaktivere:
1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet i ca. 4 sekunder.

Låsningen er deaktiveret.

Permanent børnesikring

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

Tænde og slukke

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

Aftørringssikring

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

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

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

Anvisninger

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

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis F, 8 og restvarmeindikatoren h eller H.

Indikatoren slukkes ved berøring af et vilkårligt symbol. Så kan kogezonen indstilles igen.

Hvornår den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. Disse grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Indikator	Funktion
c 1	**Børnesikring**
	0 Manuel*.
	1 Automatisk.
	2 Funktion deaktiveret.
c2	**Lydsignaler**
	0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret.
	1 Kun fejlsignal er aktiveret.
	2 Kun kvitteringssignal er aktiveret.
	3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c3	**Vise energiforbrug**
	0 Deaktiveret.*
	1 Aktiveret.
c5	**Automatisk programmering af tilberedningstid**
	00 Deaktiveret.*
	01-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c6	**Varighed af lydsignal for Timer-funktion**
	1 10 sekunder.*
	2 30 sekunder.
	3 1 minut.
c7	**Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt**
	De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt.
	0 Deaktiveret.Kogesektionens maksimumeffekt.*/**
	1 1000 W minimumeffekt.
	1.5 1500 W
	...
	3 3000 W anbefalet ved 13 ampere.
	3.5 3500 W anbefalet ved 16 ampere.
	4 4000 W
	4.5 4500 W anbefalet ved 20 ampere.
	...
	9 eller 9.5 Kogesektionens maksimumeffekt.**
c 12	**Gryder og pander og kontrol af egnethed**
	0 Ikke egnet
	1 Ikke optimal
	2 Velegnet
c0	**Nulstille til standardindstillinger**
	0 Individuelle indstillinger.*
	1 Nulstille til fabriksindstillinger.

*Fabriksindstilling

**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

Sådan åbnes grundindstillingerne:

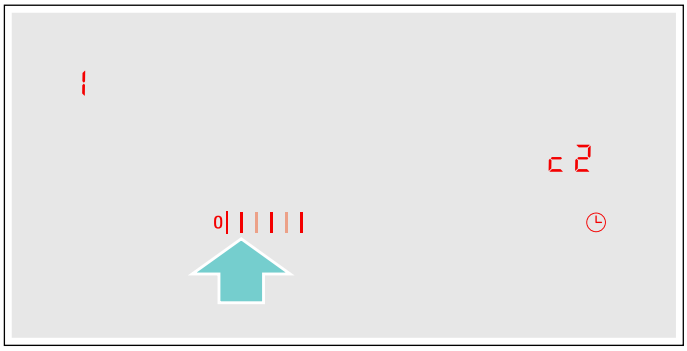
Kogetoppen skal være slukket.

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

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

3. Når symbolet ◷ berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
   I indikatorerne vises c 1 og 0 som forindstilling.

4. Berør symbolet ◷ gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
5. Vælg derefter den ønskede indstilling i indstillingsområdet.



6. Berør symbolet ◷ i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når kogesektionen er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer, f.eks. 1.08 kWh, i 10 sekunder.

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

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet
→ *"Grundindstillinger"*

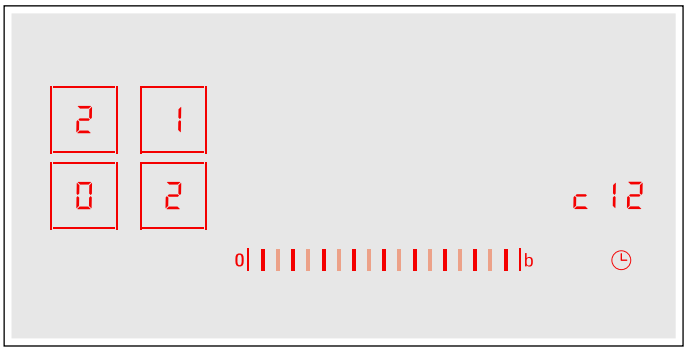
Test af gryder/pander

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

Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af egenskaberne for gryden/panden samt af den anvendte kogezone.

1. Sæt den kolde gryde/pande med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, hvis diameter bedst passer til gryde-/pandebunden.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen c 12.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatoren blinker –.
   Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af kontrollen af kvalitet og hastighed for tilberedningen i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

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

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger

- Hvis kogezonen er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → *"Grundindstillinger"*.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*.

PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er forindstillet fra fabrikkens side. Dens maksimale effekt er angivet på typeskiltet. Med funktionen Power-Manager kan værdien ændres afhængigt af betingelserne for den pågældende el-installation.

For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezoner.

Når funktionen Power-Manager er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. Når der tændes for en kogezone, og effektbegrænsningen nås, vises symbolet _ kortvarigt i kogetrins-indikatoren. Apparatet regulerer selv og vælger automatisk det højest mulige effekttrin.

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

Rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

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

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

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrenser eller dampstråler

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

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

Ved pletter	
Rester af vand og kalk	Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.*
Sukker, ris-stivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.*
* Rengør bagefter med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.	

Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

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

Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

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

Der findes en vejledning om, hvordan lydsignalet deaktiveres, i kapitlet ⟶ *"Grundindstillinger"*

Hvorfor kan stegesensoren ikke aktiveres?

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

Der findes flere oplysninger om denne funktion i kapitlet ⟶ *"PowerManager" på side 25*

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Dyb fløjtelyd:

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

Knitrende lyd:

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

Høje fløjtelyde:

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

Ventilatorlyd:

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

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til induktionskogetoppe?

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

Hvorfor opvarmes kogezonen ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

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

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

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

Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet ⟶ *"Madlavning med induktion"*

Gryder og pander

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

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.
Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet ⟶ *"Madlavning med induktion"*

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik.Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.
Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet ⟶ *"Rengøring"*

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.	Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken.	Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren – blinker i kogezone-indikatorerne	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoner.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden.Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Madlavningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden.Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet
E9000 E9010	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
U400	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er korrekt iht. strømtegningen.
dE	Demo-modus er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogetoppen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demo-modus er deaktiveret.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

Anvisninger

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

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

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl
DK 44 89 89 85

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

Prøveretter

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

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

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

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

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Prøveretter	Fade og beholdere:	Forvarmning			Tilberedning	
		Kogetrin	Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Tilberedning af mælkeris						
Mælkeris, tilberedt med låg Mælkens temperatur: 7 °C Opvarm mælken, til den begynder at skumme op.Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Tilberedningstid inklusive forvarmning ca. 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Mælkeris, tilberedt uden låg Mælkens temperatur: 7 °C Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Vælg det anbefalede kogetrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3	Nej
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	2.5	Nej
Tilberedning af ris*						
Vandtemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Steg af svinemørbrad						
Starttemperatur for mørbrad: 7 °C						
Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Tilberedning af pandekager**						
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Fritering af dybfrosne pommes frites						
Mængde: 2 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryde Ø 22 cm	9	Til der er opnået en olietemperatur på 180 °C	Nej	9	Nej

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk 33

Viktige sikkerhetsanvisninger 34

Årsaker til skader 35
Oversikt 35

Miljøvern 36
Råd om energibesparelse 36
Miljøvennlig håndtering 36

Koking med induksjon. 36
Fordeler med matlaging med induksjon. 36
Kokekar 36

Bli kjent med apparatet 38
Bryterpanelet 38
Kokesonene 39
Restvarmeindikator. 39

Betjening av apparatet. 40
Slå koketoppen på og av 40
Innstilling av kokesone 40
Anbefalinger for tilberedning 40

Tidsfunksjoner 43
Programmering av tilberedningstid 43
Varseluret 43
Stoppeklokkefunksjon 44

PowerBoost-funksjon 44
Aktivere 44
Deaktivere 44

ShortBoost-funksjon 45
Anbefalinger ved bruk 45
Aktivere 45
Deaktivere 45

Varmefunksjon 45
Aktivere 45
Deaktivere 45

Stekesensor 46
Fordelene når du steker 46
Panner til stekesensoren 46
Temperaturtrinn 47
Tabell 47
Slik stiller du inn 50

Barnesikring 50
Aktivere og deaktivere barnesikring 50
Permanent barnesikring 50

Vaskebeskyttelse 51

Automatisk sikkerhetsutkobling. 51

Grunninnstillinger 52
Slik kommer du til grunninnstillingene: 53

Energibruksindikasjon 53

Test av kokekar 54

Strømstyring. 54

Rengjøring 55
Koketopp 55
Platetoppramme 55

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ). 56

Hva kan du gjøre ved feil?. 57

Kundeservice 58
E-nummer og FD-nummer 58

Testretter. 59

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.siemens-home.bsh-group.com** og nettbutikk: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Advarsel – Brannfare!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare for svikt!

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

⚠ Advarsel – Fare for skader!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Miljøvern

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

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

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

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

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

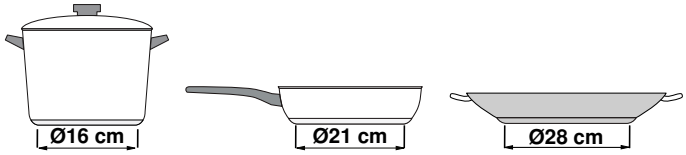
Kokekar

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

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

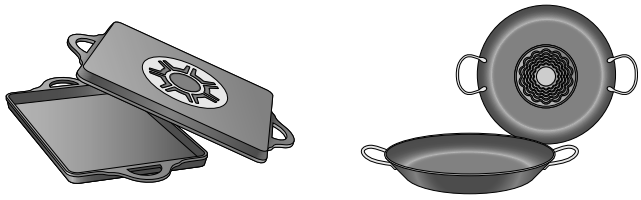
For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel ⟶ *"Test av kokekar"*.

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

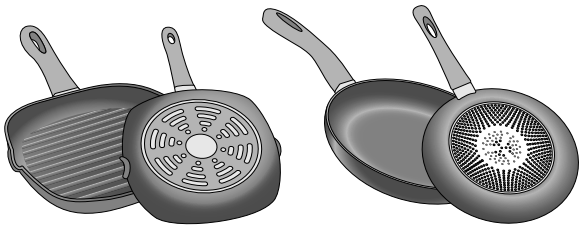


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

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



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



Uegnede kokekar

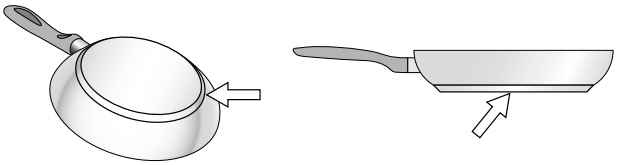
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

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

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Kokekarsensor

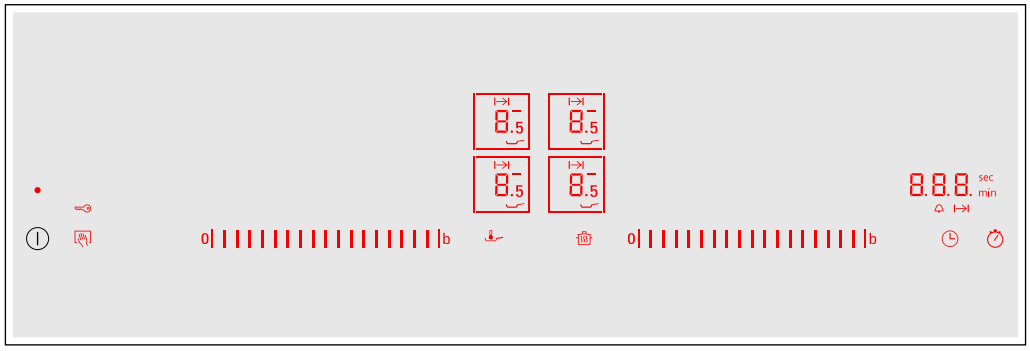
Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

Bli kjent med apparatet

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

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

Bryterpanelet



Betjeningsfelt	
⏻	Hovedbryter
☐	Velge kokesone
0 IIIIIIIIIII	Innstillingsområde
b	Powerboost- og shortboost-funksjon
	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring og barnesikring
	Varmefunksjon
	Stekesensor
	Programmering av tilberedningstiden og varselur
	Stoppeklokkefunksjon

Indikatorer	
0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon
b⁻	Shortboost-funksjon
L	Varmefunksjon
	Stekesensor
	Barnesikring
00	Tidsur-funksjon
	Programmering av tilberedningstiden
	Varselur
min / sec	Tidsurindikatorer

Betjeningsfelt

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

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

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

Kokesonene

Kokesoner		
◯	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
⊂⊃	Stekesone	Kokesonen kobles automatisk inn hvis det brukes et kokekar med bunn som tilsvarer størrelsen på den ytre sonen.
Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet ⟶ *"Koking med induksjon"*		

Restvarmeindikator

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

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

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

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

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

Betjening av apparatet

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

Slå koketoppen på og av

Slå koketoppen på og av med hovedbryteren.

Innkobling: Trykk på symbolet ⏻. Du hører et lydsignal. Nå lyser symbolene og funksjonene som hører til de kokesonene som står til disposisjon. Koketoppen er klar til bruk.

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

Merknader

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

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Koketrinn 1 = laveste trinn

Koketrinn 9 = høyeste trinn.

Hvert koketrinn har et mellomtrinn.Dette er merket med 5.

Merk: De venstre kokesonene stilles inn i venstre innstillingsområde og de høyre kokesonene stilles inn i høyre innstillingsområde.

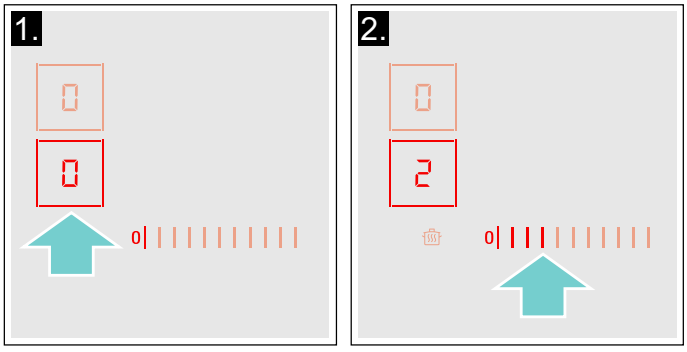
Merknader

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

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet ☐ for ønsket kokesone. Indikatoren 0 lyser skarpere.
2. Stryk fingeren over riktig innstillingsområde inntil ønsket kokesone lyser.



Koketrinnet er stilt inn.

Endre effektnivå

velg kokesone og still inn ønsket effektnivå i programmeringssonen.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og still inn til 0 i programmeringssonen. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren lyser.

Merknader

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

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

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

Koketabell

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

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

* Uten lokk
** Snu flere ganger
***Forvarm med koketrinn 8-8,5.

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

* Uten lokk
** Snu flere ganger
***Forvarm med koketrinn 8-8,5.

Tidsfunksjoner

Koketoppen har tre tidsurfunksjoner:

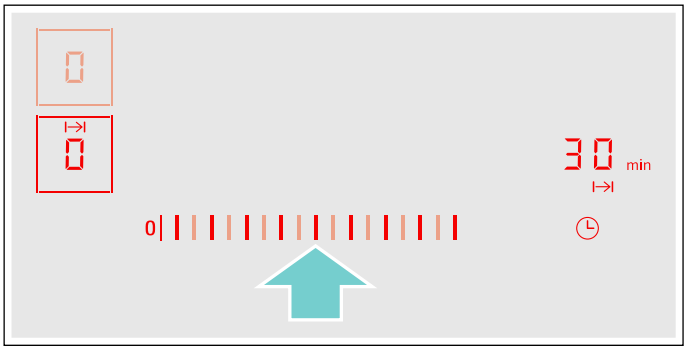
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

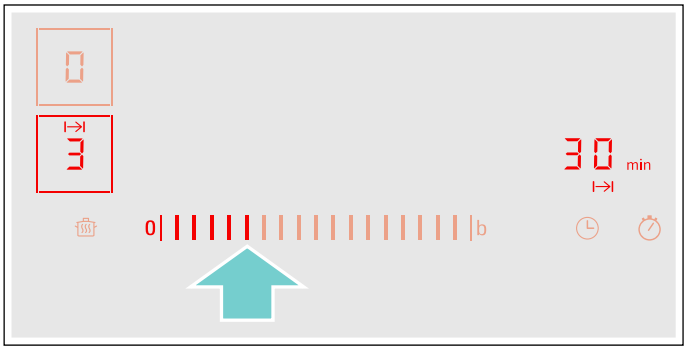
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Slik stiller du inn:

1. Trykk to ganger på symbol ◷. I tidsurdisplayet lyser 00 og indikasjonen I→I.
2. Velg kokesone. Indikatoren I→I lyser.
3. Velg ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



4. Trykk på symbolet ◷ for å bekrefte valgt innstilling.
5. Velg ønsket koketrinn.



Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merk: Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre.
Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet ⟶ *"Grunninnstillinger"*

Stekesensor

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

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet ◷ to ganger og velg deretter kokesone.

Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn 00 for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet ◷ for å bekrefte valgt innstilling.

Når tiden er over

Kokesonen slår seg av når indikasjonen I→I blinker og kokesonen viser 0. Du hører et lydsignal.

I tidsurdisplayet blinker 00 og indikasjonen I→I.

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

Merknader

- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid den korteste tiden i tidsurdisplayet.
- For å vise resterende tilberedningstid for en kokesone kan du trykke på symbolet ◷ to ganger og velge kokesonen.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil 99 minutter.

Varseluret

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

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

Slik stiller du inn

1. Trykk på symbolet ◷. I tidsurdisplayet lyser 00 og indikasjonen 🔔.
2. Velg ønsket tid i innstillingsområdet og bekreft innstillingen ved å trykke på symbolet ◷.

Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet ◷.

Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn 00 for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet ◷ for å bekrefte valgt innstilling.

Når tiden er over

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurdisplayet blinker 00 og symbolet 🔔.

Når du har trykket på symbolet ◷, slukker indikatorene.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

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

Aktivere

Trykk på symbolet ⏲. I tidsurindikasjonen lyser 00.

Tiden begynner å telles ned.

Deaktivere

Trykk på symbolet ⏲.I tidsurdisplayet vises 00 og slukker deretter.

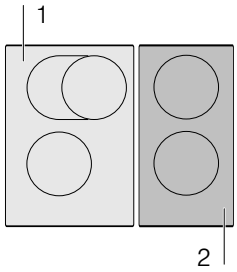
Funksjonen er deaktivert.

Merk: For å deaktivere stoppeklokken må denne funksjonen være valgt.

PowerBoost-funksjon

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

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



Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet b.
   Indikatoren b lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet b.
   Indikasjonen b slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn 9.

Funksjonen er deaktivert.

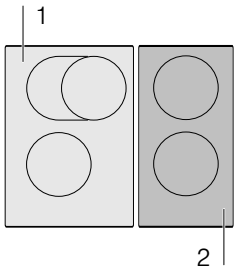
Merk: Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

ShortBoost-funksjon

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

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

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



Anbefalinger ved bruk

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

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk to ganger på symbolet b.
   Indikatoren b lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet b.
   Indikatoren b slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn 9.

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.

Varmefunksjon

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

Aktivere

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

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Trykk på symbolet .
2. Velg kokesone.
   Visningen L slukkes.Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikasjonen lyser.

Funksjonen er deaktivert.

Stekesensor

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

Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekefunksjon.

Fordelene når du steker

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

Merknader

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

Panner til stekesensoren

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

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

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

Merknader

- Stekefunksjonen er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Andre panner kan bli for varme. Du kan stille inn en høyere eller lavere temperatur. Prøv først med det laveste temperaturtrinnet og endre om nødvendig.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokesonen.

Temperaturtrinn

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

Tabell

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

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

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

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

[1] Snu flere ganger.

[2] Ha i olje og mat etter signaltonen.

[3] Rør jevnlig.

[4] Ha i smør og mat etter signaltonen.

[5] Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

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

[7] Ha i olje og mat etter signaltonen.

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

[1] Snu flere ganger.

[2] Ha i olje og mat etter signaltonen.

[3] Rør jevnlig.

[4] Ha i smør og mat etter signaltonen.

[5] Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

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

[7] Ha i olje og mat etter signaltonen.

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

[1] Snu flere ganger.

[2] Ha i olje og mat etter signaltonen.

[3] Rør jevnlig.

[4] Ha i smør og mat etter signaltonen.

[5] Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

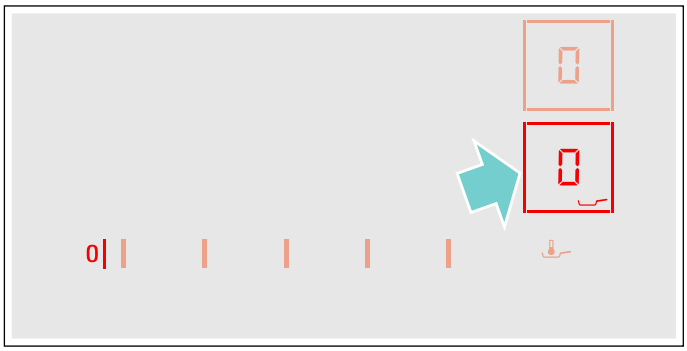
[6] Tilsett vannet etter signaltonen. Ha i maten så snart vannet har kokt opp.

[7] Ha i olje og mat etter signaltonen.

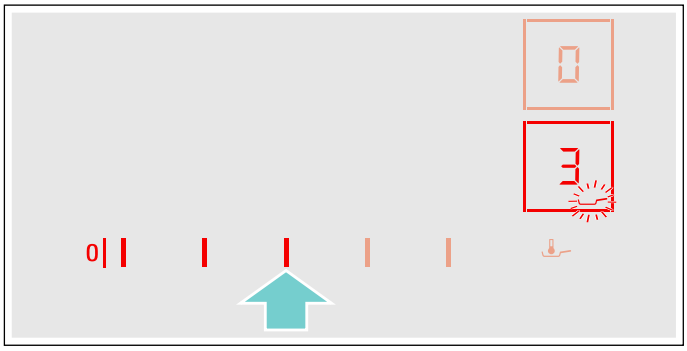
Slik stiller du inn

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

1. Trykk på symbolet .
2. Velg kokesone. I kokesonedisplayet lyser indikasjonen .



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



Funksjonen er aktivert.
Temperatursymbolet blinker inntil steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.

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

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

Trykk på symbolet og velg kokesone. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikasjonen lyser.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

Aktivere:
1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet i ca. fire sekunder.
   Indikatoren lyser i 10 sekunder.

Kokesonen er sperret.

Deaktivere:
1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet i ca. fire sekunder.

Sperren er opphevet.

Permanent barnesikring

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

Inn- og utkobling

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

Vaskebeskyttelse

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

Aktivere: Berør symbolet . Et akustisk signal høres. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

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

Merknader

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

Automatisk sikkerhetsutkobling

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

Kokesonen varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker F, 8 og restvarmeindikatoren h eller H vekselvis.

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

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

Grunninnstillinger

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

I displayet	Funksjon
c 1	**Barnesikring**
0	Manuell*.
1	Automatisk.
2	Funksjonen er deaktivert.
c2	**Signaltoner**
0	Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet.
1	Kun feilsignal er innkoblet.
2	Kun bekreftelsessignal er innkoblet.
3	Alle signaltoner er koblet inn.*
c3	**Vis strømforbruk**
0	Deaktivert.*
1	Aktivert.
c5	**Automatisk programmering av tilberedningstiden**
00	Utkoblet.*
01-99	Tid til automatisk utkobling.
c6	**Varselurfunksjonens signaltonevarighet**
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder.
3	1 minutt.
c7	**Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen**
	Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt.
0	Deaktivert. Maks. effekt for platetoppen.*/**
1	1000 W minimumseffekt.
1.5	1500 W
...	
3	3000 W anbefalt for 13 ampere.
3.5	3500 W anbefalt for 16 ampere.
4	4000 W
4.5	4500 W anbefalt for 20 ampere.
...	
9 eller 9.5	Maks. effekt for platetoppen.**
c 12	**Sjekke kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen**
0	Ikke egnet
1	Ikke optimalt
2	Egnet
c0	**Tilbakestille til standardinnstillinger**
0	Individuelle innstillinger.*
1	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

*Fabrikkinnstilling

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

Slik kommer du til grunninnstillingene:

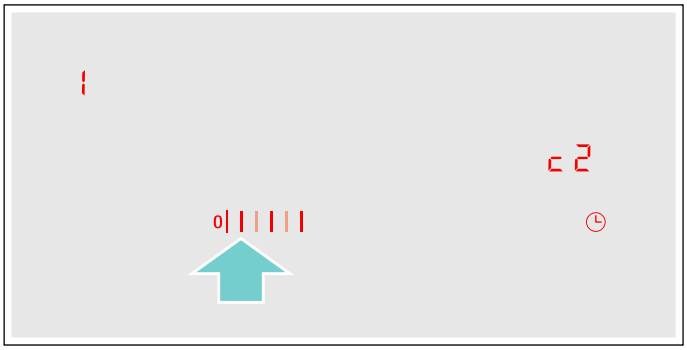
Koketoppen må være slått av.

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

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

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

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



6. Berør symbolet ◷ i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

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

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

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

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

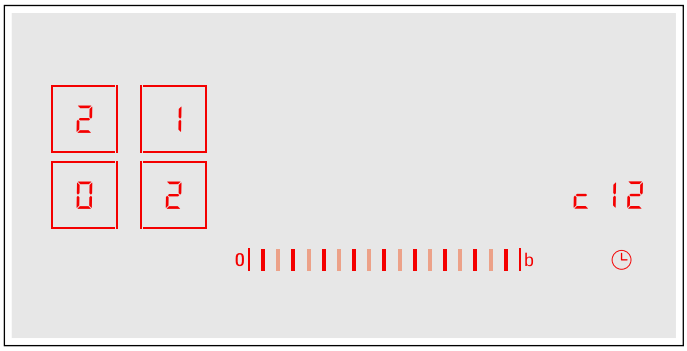
Test av kokekar

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

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

1. Sett det kalde kokekaret med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til kokekarbunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen c 12.
3. Berør innstillingsområdet. I kokesoneindikasjonen blinker –.
   Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og tempo i kokesoneindikasjonen.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

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

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

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

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

Strømstyring

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

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

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

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

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

Rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

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

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker	
Kalk- og vannrester	Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper.
Sukker, risstivelse eller plast	Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.*
* Rengjør deretter med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut.	

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

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

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

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

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

Barnesikringen er aktivert.

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

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor hører jeg en signaltone?

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

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

Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?

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

Du finner mer informasjon om denne funksjonen i kapittel ⟶ *"Strømstyring" på side 54*

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

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

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

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

Dyp piping:

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

Knitring:

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

Høye pipetoner:

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

Ventilatorlyd:

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

Kokekar

Hva slags kokekar er egnet til induksjonstopp?

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

Hvorfor varmes ikke kokesonen opp, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

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

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

Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret hen, finner du i kapittel ⟶ *"Koking med induksjon"*.

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

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

Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret hen, finner du i kapittel ⟶ *"Koking med induksjon"*.

Rengjøring

Hvordan rengjøres platetoppen?

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

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

Hva kan du gjøre ved feil?

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

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

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Merknader

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil
N 22 66 06 00

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

Testretter

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

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

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

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

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

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

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens

siemens-home.bsh-group.com

9001068268 (991129)