

SIEMENS



## Kogesektion

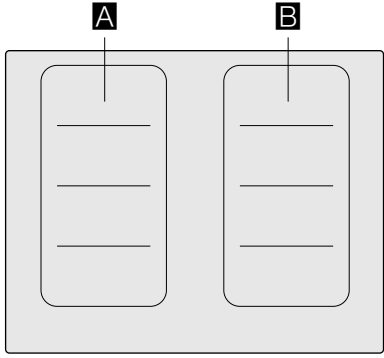
## Kokesone

EX...LX...

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

|    |                       |    |
|----|-----------------------|----|
| da | Brugsanvisning .....  | 3  |
| no | Bruksveiledning ..... | 33 |

Register  
your  
product  
online



|       |  | g*      | b*      |
|-------|--|---------|---------|
| A / B |  | 2.200 W | 3.700 W |
|       |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Indholdsfortegnelse

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
|  <b>Brugsbetingelser</b> . . . . .              | 4  |  <b>Stegesensork</b> . . . . .                                   | 18 |
|  <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> . . . . . | 5  | Fordele ved stegning . . . . .  | 18 |
|  <b>Årsager til skader</b> . . . . .            | 6  | Til stegning med stegesensoren . . . . .  | 18 |
| Oversigt . . . . .  | 6  | Temperaturtrin . . . . .  | 19 |
|  <b>Miljøbeskyttelse</b> . . . . .              | 7  | Tabel . . . . .   | 19 |
| Råd om energibesparelse . . . . .   | 7  | Indstilling . . . . .   | 21 |
| Miljøvenlig bortskaffelse . . . . .   | 7  |  <b>Børnesikring</b> . . . . .                                   | 21 |
|  <b>Madlavning med induktion</b> . . . . .      | 7  | Aktivering/deaktivering af børnesikring . . . . .   | 21 |
| Fordele ved madlavning med induktion . . . . .  | 7  | Permanent børnesikring . . . . .  | 21 |
| Kogegrej . . . . .  | 7  |  <b>Aftørringssikring</b> . . . . .                              | 22 |
|  <b>Lær apparatet at kende</b> . . . . .        | 9  |  <b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> . . . . .                | 22 |
| Betjenings panel . . . . .  | 9  |  <b>Grundindstillinger</b> . . . . .                             | 23 |
| Kogezonerne . . . . .   | 9  | Sådan åbnes grundindstillingerne: . . . . .   | 24 |
| Restvarmeindikator . . . . .  | 10 |  <b>Visning af energiforbrug</b> . . . . .                       | 25 |
|  <b>Betjening af maskinen</b> . . . . .         | 10 |  <b>Test af service</b> . . . . .                                | 25 |
| Tænde og slukke kogetoppen . . . . .  | 10 |  <b>Rengøring</b> . . . . .                                     | 26 |
| Indstille kogezone . . . . .  | 10 | Kogesektion . . . . .   | 26 |
| Gåde råd om tilberedning . . . . .  | 11 | Kogetoppens ramme . . . . .   | 26 |
|  <b>Flex zone</b> . . . . .                   | 13 |  <b>Hyppegt stillede spørgsmål og svar (FAQ)</b> . . . . .     | 27 |
| Anbefalinger for brug af kogegrej . . . . .   | 13 |  <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> . . . . . | 29 |
| Som en enkelt kogezone . . . . .  | 13 |  <b>Kundeservice</b> . . . . .                                 | 30 |
| Som to uafhængige kogezoner . . . . .   | 13 | E-nummer og FD-nummer: . . . . .  | 30 |
|  <b>Move-funktion</b> . . . . .               | 14 |  <b>Prøveretter</b> . . . . .                                  | 31 |
| Aktivere . . . . .  | 14 |   |    |
| Deaktivere . . . . .  | 14 |   |    |
|  <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .              | 15 |   |    |
| Programmere tilberedningstiden . . . . .  | 15 |   |    |
| Minuturet . . . . .   | 15 |   |    |
| Stopur-funktion . . . . .   | 16 |   |    |
|  <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .         | 16 |   |    |
| Aktivere . . . . .  | 16 |   |    |
| Deaktivere . . . . .  | 16 |   |    |
|  <b>ShortBoost funktion</b> . . . . .         | 17 |   |    |
| Gode råd om anvendelsen . . . . .   | 17 |   |    |
| Aktivere . . . . .  | 17 |   |    |
| Deaktivere . . . . .  | 17 |   |    |
|  <b>Varmholdningsfunktion</b> . . . . .       | 17 |   |    |
| Aktivere . . . . .  | 17 |   |    |
| Deaktivere . . . . .  | 17 |   |    |

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.siemens.com](http://www.siemens.com) og Online-Shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Brugsbetingelser

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 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 ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan forårsage tilskadekomst.

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 opsig 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 8 år gamle og er under opsig.

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

Hold øje med retterne under tilberedningen. Ved korte tilberedningstider skal der uafbrudt holdes øje med retten.

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

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

### **Advarsel – Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

### **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 højtryksrensere eller dampstråler.

- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

### **Advarsel – Fare for skader!**

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind. Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

### **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.                                    |
| Muslingefor-<br>mede skader i<br>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 glaslæg 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 kogezone, uden at der forinden blev slukket for den.

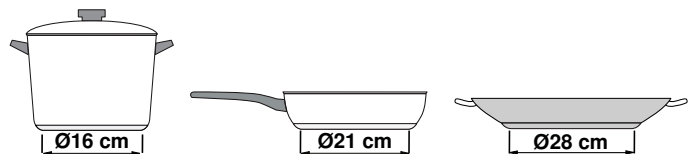
### Kogegrej

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

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

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

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

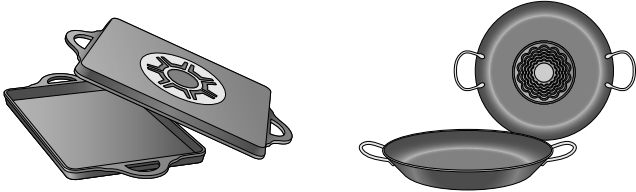


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone".

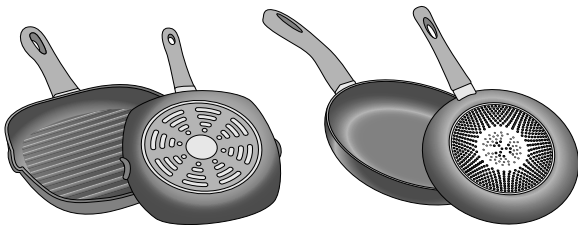


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- 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

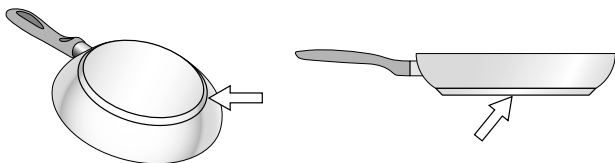
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- 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 forringet 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 reagere 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

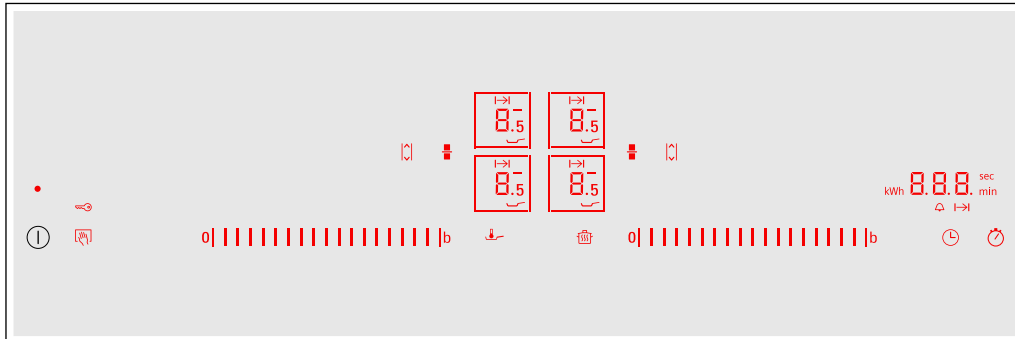
Alle kogezonerne har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.
























## Lær apparatet at kende

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

### Betjenings panel



| Betjeningsfelter  |   |
|---|---|
|    | Hovedafbryder   |
|   | Valg af kogezone  |
|   | Indstillingsområde                                      |
|    | Powerboost- og Shortboost-funktion                      |
|   | Fleksibel kogezone                                      |
|  | Move-funktion   |
|  | Låsning af betjeningsfelt ved rengøring og børnesikring |
|  | Varmholdningsfunktion                                   |
|  | Stegesensor   |
|  | Programmering af tilberedningstid og minutur            |
|  | Stopur-funktion   |

| Visning   |                                   |
|---|-----------------------------------|
|    | Driftstilstand                    |
|    | Kogetrin                          |
|    | Restvarme                         |
|    | Powerboost-funktion               |
|   | Shortboost-funktion               |
|  | Varmholdningsfunktion             |
|  | Stegesensor                       |
|  | Børnesikring                      |
|  | Timer-funktion                    |
|  | Programmering af tilberedningstid |
|  | Minutur                           |
|  | Timer-indikatorer                 |
|  | Energiforbrug                     |

### 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.

### Kogezone

| Kogezone  |                    |  |
|---|--------------------|--|
|                          | Enkelt kogezone    | Anvend gryder og pander med en passende størrelse. |
|                          | Fleksibel kogezone | Se afsnit → "Flex 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 kogezone, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

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

## Betjening af maskinen

I dette kapitel beskrives, hvordan kogezone 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 ①. Der lyder et signal. Symbolerne for kogezone samt de aktuelt tilgængelige funktioner tændes. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatorerne slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezone er tilstrækkeligt afkølet.

### Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezone 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.

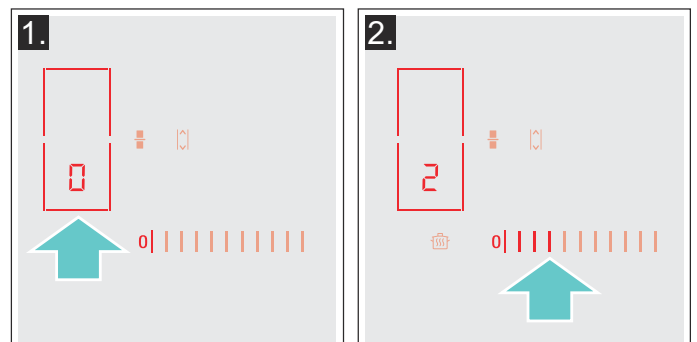
Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med 5.

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

### Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet □ og □ for den ønskede kogezone. Indikatoren ② 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  i programmeringsområdet. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

## Anvisninger

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

## Gåde råd om tilberedning

### Gode råd

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

### Tilberedningstabel

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

|   | Kogetrin  | Tilberednings-tid (min.) |
|---|-----------|--------------------------|
| <b>Smeltning</b>  |           |                          |
| Chokolade, overtrækschokolade                             | 1 - 1.5   | -                        |
| Smør, honning, gelatine                                   | 1 - 2     | -                        |
| <b>Opvarmning og varmholdning</b>                         |           |                          |
| Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde                         | 1.5 - 2   | -                        |
| Mælk*   | 1.5 - 2.5 | -                        |
| Opvarmning af pølser i vand*                              | 3 - 4     | -                        |
| <b>Optøning og opvarmning</b>                             |           |                          |
| Spinat, dybfrost  | 3 - 4     | 15 - 25                  |
| Gullasch, dybfrost  | 3 - 4     | 35 - 45                  |
| <b>Trække, simre</b>                                      |           |                          |
| 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                   |
| * Uden låg  |           |                          |
| ** Vend flere gange                                       |           |                          |
| *** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5                      |           |                          |

|  | Kogetrin  | Tilberednings-<br>tid (min.) |
|--|-----------|------------------------------|
| <b>Kogning, dampning</b>   |           |                              |
| 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 | -                            |
| <b>Grydestegning</b>   |           |                              |
| Benløse fugle  | 4 - 5     | 50 - 65                      |
| Grydesteg  | 4 - 5     | 60 - 100                     |
| Gullasch***  | 3 - 4     | 50 - 60                      |
| <b>Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*</b>                      |           |                              |
| Schnitzel, naturel eller paneret   | 6 - 7     | 6 - 10                       |
| Schnitzel, dybfrost  | 6 - 7     | 8 - 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 - 6                        |
| Spejlæg  | 5 - 6     | 3 - 6                        |
| <b>Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)</b> |           |                              |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets                         | 8 - 9     | -                            |
| Kroketter, dybfrosne   | 7 - 8     | -                            |
| Kød, f.eks. kyllingestykker  | 6 - 7     | -                            |
| Fisk, paneret eller i øldej  | 6 - 7     | -                            |
| Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura                               | 6 - 7     | -                            |
| Smått bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej                         | 4 - 5     | -                            |
| * Uden låg   |           |                              |
| ** Vend flere gange  |           |                              |
| *** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5   |           |                              |

## Flex zone

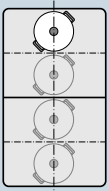
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

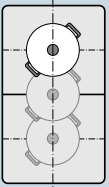
### Anbefalinger for brug af kogevej

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

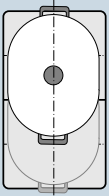
#### Som en enkelt kogezone



Diameter mindre eller lig med 13 cm  
Placer gryder eller pander på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.

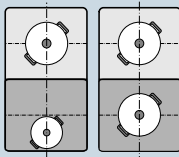


Diameter over 13 cm  
Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



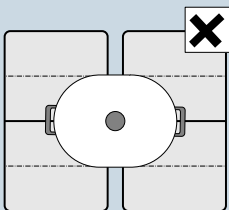
Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

#### Som to uafhængige kogezone



De forreste og de bageste kogezone med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede kogetrin for hver af kogezone. Anvend kun én gryde eller pande på hver kogezone.

#### Gode råd




Ved kogetoppe med mere end én fleksibel kogezone skal gryder og pander placeres, så de kun dækker den ene af de fleksible kogezone.

Ellers bliver kogezoneerne ikke korrekt aktiveret, og resultatet af madlavningen bliver ikke tilfredsstillende.

## Som en enkelt kogezone

Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone.


### Aktivere

1. Vælg den fleksible kogezone med symbolet .
2. Vælg det pågældende kogetrin i indstillingsområdet. Den fleksible kogezone er aktiveret.

### Ændre kogetrin

Vælg kogezone, og korriger kogetrinet i det pågældende indstillingsområde.

### Tilføj en ny gryde eller pande

Sæt den nye gryde eller pande på kogezone, og berør symbolet  to gange. Den nye gryde eller pande bliver registreret, og kogetrinet, der var valgt forinden, bibeholdes.

**Bemærk:** Hvis gryden eller panden på den anvendte kogezone bliver flyttet eller løftet, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinet, der var valgt forinden, bibeholdes.

### Deaktivere



Berør symbolet .

Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

## Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

### Adskille kogezoneerne

1. Berør symbolet .
2. Vælg den ønskede kogezone med symbolet .
3. Vælg det pågældende kogetrin i indstillingsområdet. Kogezone er aktiveret.

### Anvisninger

- Når kogetoppen slukkes og derefter tændes igen, bliver den fleksible kogezone igen anvendt som enkelt kogezone.
- Der findes oplysninger om, hvordan konfigurationsindstillingen for den fleksible zone ændres i kapitel → "Grundindstillinger".

### Forbinde de to kogezone

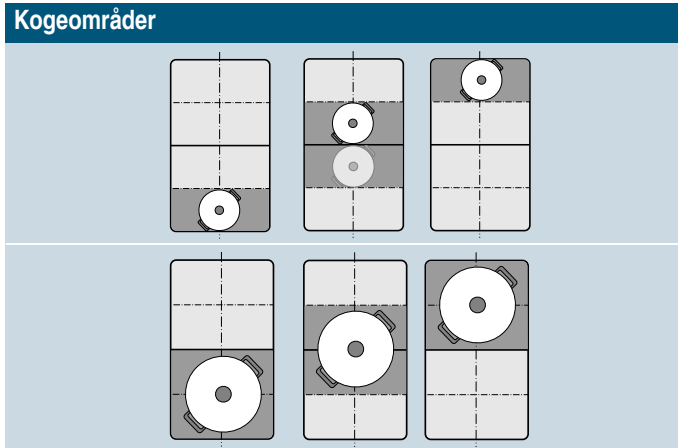
Berør symbolet .

Den fleksible kogezone er aktiveret.

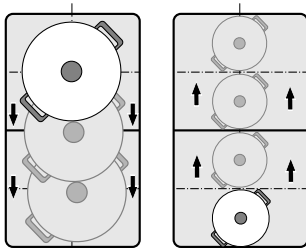
## Move-funktion

Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

Anvend kun én gryde eller pande. Størrelsen af kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande, og om denne er korrekt placeret.



Dermed kan en gryde eller pande under tilberedningen flyttes til et andet kogeområde med et andet temperaturtrin:



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin **9**

Mellemste område = kogetrin **5**


Bageste område = kogetrin **1.5**

De forindstillede kogetrin kan ændres uafhængigt af hinanden. Ændring af de forindstillede kogetrin er beskrevet i kapitlet → "Grundindstillinger".

### Anvisninger

- Hvis der registreres mere end én gryde eller pande på den fleksible kogezone, bliver funktionen deaktiveret.
- Hvis gryden eller panden bliver flyttet eller løftet indenfor den fleksible kogezone, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet for området, hvor gryden eller panden blev registreret, bliver indstillet.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

### Aktivere

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone.
2. Berør symbolet , indikatoren lyser kraftigere. Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone. Kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser i kogezone-indikatoren. Funktionen er aktiveret.


### Ændre kogetrin

Kogetrinnene for de enkelte kogeområder kan ændres under madlavningen. Placer gryden eller panden på kogeområdet, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

### Anvisninger

- Det er kun kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, der ændres.
- Hvis funktionen deaktiveres, bliver kogetrinnene for de tre områder indstillet til de forindstillede værdier.

### Deaktivere

Berør symbolet . Det lyser svagere.

Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Hvis et af kogeområderne bliver sat på , deaktiveres funktionen indenfor få sekunder.

## Tidsfunktioner





Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion


### Programmere tilberedningstiden

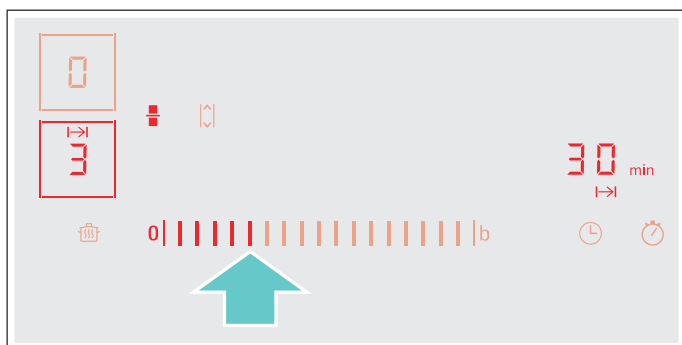
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

#### Indstilling:

1. Berør symbolet  to gange. I Timer-indikatoren lyser  og indikatoren  lyser.
2. Vælg kogezonen. Indikatoren  lyser.
3. Vælg inden for de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet. De mulige forindstillinger er, set fra venstre mod højre, 1, 2, 3 ... til 9 minutter.



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



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.


#### Anvisninger


- 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"
- Hvis den fleksible kogezone er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tid den samme for hele kogezonen.
- Hvis funktionen Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for alle tre kogezoner.

### 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  for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.


#### Når tiden er udløbet

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

I Timer-indikatoren blinker  og indikatoren .

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  og indikatoren .
2. Vælg den ønskede tid i indstillingsområdet, og bekræft indstillingen ved at berøre symbolet . Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.



#### Ændre eller slette tid

Berør symbolet .

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til  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  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 kogezone og andre indstillinger. Funktionen kan ikke slukke en kogezone automatisk.

### Aktivere

Berør symbolet . I Timer-indikatoren lyser .

Tiden begynder at tælle ned.


### Deaktivere

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

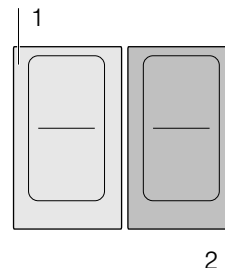
Funktionen er deaktiveret.

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

## PowerBoost-funktion



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

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






**Bemærk:** I Flex-området kan Powerboost-funktionen også aktiveres, hvis kogezone bruges som den eneste kogezone.

### Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet .  
Indikatoren  lyser.  
Funktionen er aktiveret.

### Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
  2. Berør symbolet .  
Indikatoren  slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin .
- Funktionen er deaktiveret.

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

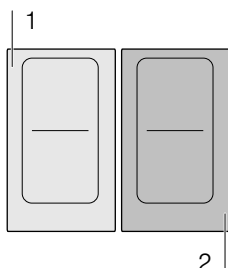


## ShortBoost funktion

Med ShortBoost-funktionen bliver gryder og pander opvarmet hurtigere end med kogetrin **5**.

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

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



**Bemærk:** Ved den fleksible kogezone kan Shortboost-funktionen også aktiveres, når den anvendes som én kogezone.

### 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 kogezone. Sørg for, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezoneens 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 kogezone skifter tilbage til kogetrin **5**. Funktionen er deaktiveret.

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


## Varmholdningsfunktion

Denne funktion 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 kogezone. Indikatoren **L** slukkes. Kogezone 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.

### Til stegning med stegesensoren

Der kan købes pander, der er optimalt egnede til brug med stegesensoren, hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv det pågældende referencenummer:

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

Panderne er beklædt med en slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt olie.

### Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Vær opmærksom på, at pandebundens diameter skal svare til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.
- På den fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering. Se kapitlet → "Flex zone".
- Andre pander kan blive overophedet. Temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

## Temperaturtrin

| Temperaturtrin | Velegnet til  |   |
|----------------|---------------|---|
| 1              | meget lavt    | Tilberedning og reducere 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 rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.  |
| 4              | mellem - højt | Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager. |
| 5              | højt          | Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, 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 fra lydsignal (min.) |
|---|----------------|--------------------------------------|
| <b>Kød</b>  |                |                                      |
| Schnitzel, naturel eller paneret                  | 4              | 6 - 10                               |
| Filet   | 4              | 6 - 10                               |
| Koteletter*                                       | 3              | 10 - 15                              |
| Cordon bleu, wiener schnitzel*                    | 4              | 10 - 15                              |
| Steak, blodig (3 cm tyk)                          | 5              | 6 - 8                                |
| Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)        | 4              | 8 - 12                               |
| Fjerkræbryst (2 cm tykt)                          | 3              | 10 - 20                              |
| Pølser, kogte eller rå                            | 3              | 8 - 20                               |
| Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller* | 3              | 6 - 30                               |
| Leberkäse (tysk specialitet)                      | 2              | 6 - 9                                |
| Ragout, gyros                                     | 4              | 7 - 12                               |
| Hakket kød  | 4              | 6 - 10                               |
| Bacon   | 2              | 5 - 8                                |
| <b>Fisk</b>                                       |                |                                      |
| Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller                 | 3              | 10 - 20                              |
| Fiskefilet, naturel eller paneret                 | 3 - 4          | 10 - 20                              |
| Rejer   | 4              | 4 - 8                                |
| <b>Retter med æg</b>                              |                |                                      |
| Pandekager**                                      | 5              | -                                    |
| Omelet**  | 2              | 3 - 6                                |
| Spejlæg   | 2 - 4          | 2 - 6                                |
| Røræg   | 2              | 4 - 9                                |
| Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)             | 3              | 10 - 15                              |
| French toast**                                    | 3              | 4 - 8                                |



\* Vend flere gange.

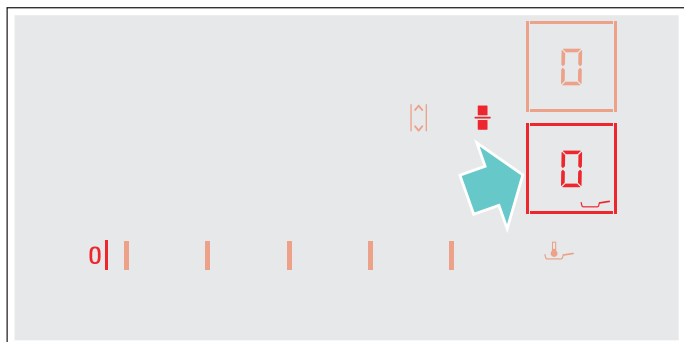
\*\* Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

|   | Temperatur-<br>trin | Samlet stegetid fra lydsignal<br>(min.) |
|---|---------------------|---|
| <b>Kartofler</b>  |                     |   |
| Stegte kartofler (af pillekartofler)                          | 5                   | 6 - 12                                  |
| Pommes frites (af rå kartofler)                               | 4                   | 15 - 25                                 |
| Kartoffelpuffer**   | 5                   | 2,5 - 3,5                               |
| Schweizer Rösti   | 1                   | 50 - 55                                 |
| Brunede kartofler   | 3                   | 15 - 20                                 |
| <b>Grøntsager</b>   |                     |   |
| Hvidløg, løg  | 1 - 2               | 2 - 10                                  |
| Squash, auberginer  | 3                   | 4 - 12                                  |
| Peberfrugter, grønne asparges                                 | 3                   | 4 - 15                                  |
| Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter | 1                   | 10 - 20                                 |
| Svampe  | 4                   | 10 - 15                                 |
| Glaserede grønnsager  | 3                   | 6 - 10                                  |
| <b>Dybfrostprodukter</b>                                      |                     |   |
| Schnitzel   | 4                   | 15 - 20                                 |
| Cordon bleu*  | 4                   | 10 - 30                                 |
| Fjerkræbryst*   | 4                   | 10 - 30                                 |
| Chicken nuggets   | 4                   | 10 - 15                                 |
| Gyros, kebab  | 3                   | 5 - 10                                  |
| Fiskefilet, naturel eller paneret                             | 3                   | 10 - 20                                 |
| Fiskepinde  | 4                   | 8 - 12                                  |
| Pommes frites   | 5                   | 4 - 6                                   |
| Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling                | 3                   | 6 - 10                                  |
| Forårsruller  | 4                   | 10 - 30                                 |
| Camembert/ost   | 3                   | 10 - 15                                 |
| <b>Sauce</b>  |                     |   |
| Tomatsauce med grønnsager                                     | 1                   | 25 - 35                                 |
| Bechamelsauce   | 1                   | 10 - 20                                 |
| Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce                             | 1                   | 10 - 20                                 |
| Reducerede saucer, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese         | 1                   | 25 - 35                                 |
| Søde saucer, f.eks. appelsinsauce                             | 1                   | 15 - 25                                 |
| <b>Andet</b>  |                     |   |
| Camembert/ost   | 3                   | 7 - 10                                  |
| Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta         | 1                   | 5 - 10                                  |
| Croutoner   | 3                   | 6 - 10                                  |
| Mandler/valnødder/pinjekerner                                 | 4                   | 3 - 15                                  |
| * Vend flere gange.   |                     |   |
| ** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.        |                     |   |

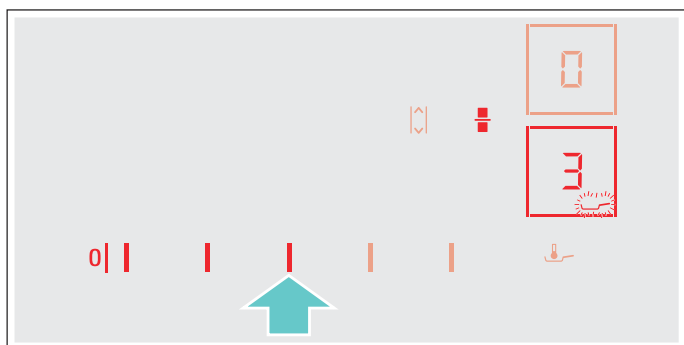
## Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt den tomme pande på kogezone.


1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezone. 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 kogezone. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.



## Børnesikring

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


### Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere:

1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatorer  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**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H**.

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

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

## Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasses efter brugerens ønsker og behov.

| Indikator | Funktion   |
|-----------|--|
| c 1       | <b>Automatisk børnesikring</b><br>0 Manuel*.<br>1 Automatisk.<br>2 Funktion deaktiveret.   |
| c 2       | <b>Lydsignaler</b><br>0 Kvitterings- og fejlsignal er deaktiveret.<br>1 Kun fejlsignal aktiveret.<br>2 Kun kvitteringssignal aktiveret.<br>3 Alle lydsignaler er aktiveret.*   |
| c 3       | <b>Vise energiforbrug</b><br>0 Deaktiveret.*<br>1 Aktiveret.   |
| c 5       | <b>Automatisk programmering af tilberedningstid</b><br>00 Deaktiveret.*<br>0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.   |
| c 6       | <b>Varighed af Timer-funktionens lydsignal</b><br>1 10 sekunder.*<br>2 30 sekunder.<br>3 1 minut.  |
| c 7       | <b>Power-Management-funktion. Begrænse kogetoppens samlede effekt</b><br>0 Deaktiveret.*<br>1 1000 W minimumeffekt.<br>1.5 1500 W.<br>2 2000 W<br>...<br>9 eller 9.Kogetoppens maksimumeffekt.                             |
| c 11      | <b>Ændre forindstillede kogetrin til Move-funktionen</b><br>-9 Forindstillet kogetrin for forreste kogezone.<br>-5 Forindstillet kogetrin for den mellemste kogezone.<br>-1.5 Forindstillet kogetrin for bageste kogezone. |
| c 12      | <b>Gryder og pander, kontrol af egnethed</b><br>0 Ikke egnet<br>1 Ikke optimal<br>2 Velegnet   |
| c 13      | <b>Konfigurering af aktiveringen af den fleksible kogezone.</b><br>0 Som to uafhængige kogezone.<br>1 Som en enkelt kogezone.*   |

\* Fabriksindstillinger

| Indikator | Funktion                                  |
|-----------|---|
|           | <b>Nulstille til fabriksindstillinger</b> |
|           | Individuelle indstillinger.*              |
|           | Nulstille til fabriksindstillinger.       |

\* Fabriksindstillinger

### Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

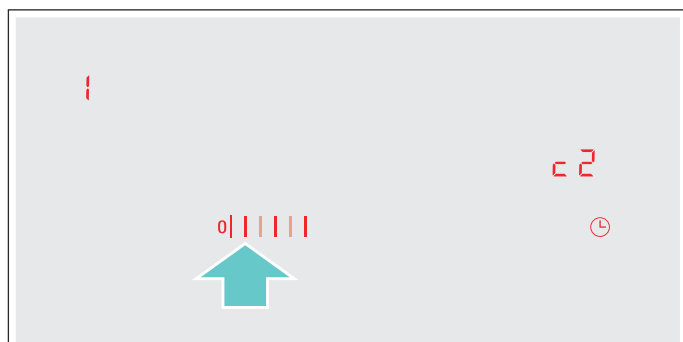
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet i ca. 4 sekunder.  
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

| Produktoplysninger      | Indikator |
|-------------------------|-----------|
| Kundeserviceindeks (KI) |           |
| Fabrikationsnummer      |           |
| Fabrikationsnummer 1    |           |
| Fabrikationsnummer 2    |           |

3. Når symbolet berøres igen, åbnes grundindstillingerne.  
I indikatorerne vises og 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.

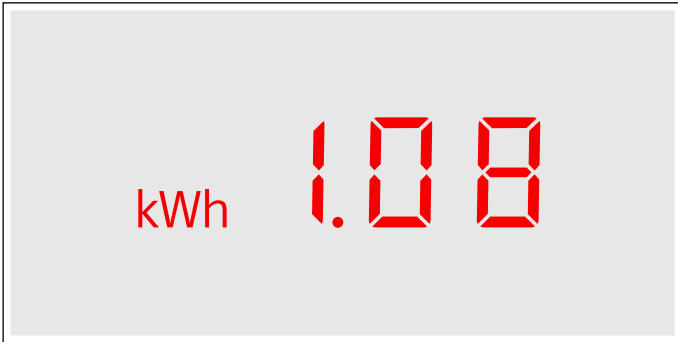


## Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogetoppens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når apparatet er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer i 10 sekunder.

På billedet vises et eksempel med et forbrug på **1.08 kWh**.



Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

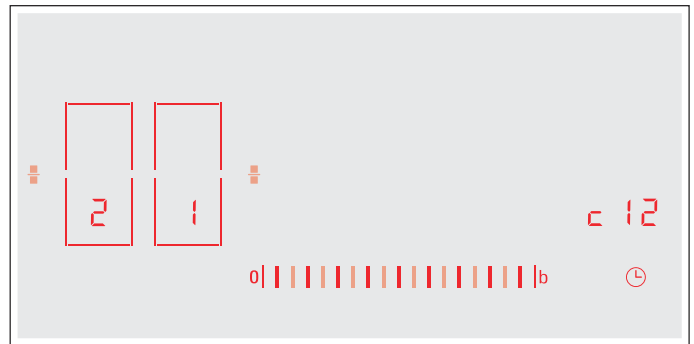
## Test af service

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 |  |
|----------|--|
|          | Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*                         |
|          | Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.* |
|          | Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.                             |

\* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen afstes på den lille kogezone.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

### Anvisninger

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

## 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
- Højtryksrensere eller dampstråler

Hårdnakkede 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 jeg ikke tænde for koetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

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

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

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

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

### Lyde

#### Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

#### Mulige lyde:

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

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

##### Dyb fløjtelyd:

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

##### Knitrende lyd:

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

##### Høje fløjtelyde:

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

##### Ventilatorlyd:

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

### Gryder og pander

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

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

#### Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

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

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

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

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

## Gryder og pander

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

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

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

## Rengøring

### Hvordan skal kogetoppen rengøres?

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

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

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

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

| Indikator                                      | Mulig årsag  | Afhjælpning af fejl   |
|--|--|---|
| Ingen  | Strømforsyningen er afbrudt.<br><br>Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.<br><br>Fejl i elektronikken. | Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.<br><br>Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.<br><br>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.   |
| <i>F2</i>                                      | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.  | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.  |
| <i>F4</i>                                      | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoneer.  |   |
| <i>F5</i> + 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.   |
| <i>F5</i> og et lydsignal                      | Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezoneen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.  | Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.   |
| <i>F1/F6</i>                                   | Kogezoneen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.   | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezoneen igen.   |
| <i>F8</i>                                      | Kogezoneen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.   | Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet  |
| <i>E9000</i><br><i>E90 10</i>                  | Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.   | Kontakt strømforsyningsselskabet.   |
| <i>U400</i>                                    | Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt  | Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er korrekt iht. strømtegningen.  |
| <i>dE</i>                                      | 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 symbolet *E* vises i indikatoren, skal der trykkes på sensoren for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogetoppen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren igen vises.

## 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 |
| <b>Smeltning af chokolade</b>   |                    |             |  |     |              |     |
| Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)                                  | Kasserolle Ø 16 cm | -           | -                                      | -   | 1.5          | Nej |
| <b>Opvarmning og varmholdning af linsegryderet</b>  |                    |             |  |     |              |     |
| Linsegryderet*  |                    |             |  |     |              |     |
| Starttemperatur 20 °C   |                    |             |  |     |              |     |
| Mængde: 450 g   | Gryde Ø 16 cm      | 9           | 1:30<br>(uden omrøring)                | Ja  | 1.5          | Ja  |
| Mængde: 800 g   | Gryde Ø 22 cm      | 9           | 2:30<br>(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<br>(omrøres efter ca. 1 min.) | Ja  | 1.5          | Ja  |
| Mængde: 1 kg  | Gryde Ø 22 cm      | 9           | Ca. 2:30<br>(omrøres efter ca. 1 min.) | Ja  | 1.5          | Ja  |
| <b>Tilberedning af bechamelsauce</b>  |                    |             |  |     |              |     |
| Mælkens temperatur: 7 °C  |                    |             |  |     |              |     |
| Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt                              |                    |             |  |     |              |     |
| 1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm massen.  | Kasserolle Ø 16 cm | 2           | Ca. 6:00                               | Nej | -            | -   |
| 2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.   |                    | 7           | Ca. 6:30                               | Nej | -            | -   |
| 3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 minutter på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog. |                    | -           | -                                      | -   | 2            | Nej |
| *Opskrift iht. DIN 44550  |                    |             |  |     |              |     |
| **Opskrift iht. DIN EN 60350-2  |                    |             |  |     |              |     |

| Prøveretter  | Fade og beholdere: | Kogetrin | Forvarmning                                    |     | Tilberedning                  |     |
|--|--------------------|----------|--|-----|-------------------------------|-----|
|  |                    |          | Varighed (Min:Sek)                             | Låg | Kogetrin                      | Låg |
| <b>Tilberedning af mælkeris</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Mælkeris, tilberedt med låg<br>Mælkens temperatur: 7 °C<br>Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.<br>Tilberedningstid inklusive forvarmning ca. 45 min.                      |                    |          |  |     |                               |     |
| Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt  | Gryde Ø 16 cm      | 8.5      | 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<br>Mælkens temperatur: 7 °C<br>Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.<br>Vælg det anbefalede kogetrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min. |                    |          |  |     |                               |     |
| Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt  | Gryde Ø 16 cm      | 8.5      | 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 |
| <b>Tilberedning af ris*</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Vandtemperatur: 20 °C  |                    |          |  |     |                               |     |
| Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt   | Gryde Ø 16 cm      | 9        | Ca. 2:30                                       | Ja  | 2                             | Ja  |
| Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt   | Gryde Ø 22 cm      | 9        | Ca. 2:30                                       | Ja  | 2.5                           | Ja  |
| <b>Steg af svinemørbrad</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Starttemperatur for mørbrad: 7 °C  |                    |          |  |     |                               |     |
| Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie   | Stegepande Ø 24 cm | 9        | Ca. 1:30                                       | Nej | 7                             | Nej |
| <b>Tilberedning af pandekager**</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Mængde: 55 ml dej pr. pandekage  | Stegepande Ø 24 cm | 9        | Ca. 1:30                                       | Nej | 7                             | Nej |
| <b>Fritering af dybfrosne pommes frites</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Mængde: 1,8 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)   | Gryde Ø 22 cm      | 9        | Til der er opnået en olie-temperatur på 180 °C | Nej | 9                             | Nej |
| *Opskrift iht. DIN 44550   |                    |          |  |     |                               |     |
| **Opskrift iht. DIN EN 60350-2   |                    |          |  |     |                               |     |



# Innholdsfortegnelse

|  |  |           |   |   |           |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Forskriftsmessig bruk</b> .....         | <b>34</b> |    | <b>Stekesensor</b> .....                        | <b>48</b> |
|    | <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> ..... | <b>35</b> |   | Fordelene når du steker .....                   | 48        |
|    | <b>Årsaker til skader</b> .....            | <b>36</b> |   | Til steking med stekesensor .....               | 48        |
|  | Oversikt .....                             | 36        |   | Temperaturtrinn .....                           | 49        |
|    | <b>Miljøvern</b> .....                     | <b>37</b> |   | Tabell .....                                    | 49        |
|  | Råd om energibesparelse .....              | 37        |   | Slik stiller du inn: .....                      | 51        |
|  | Miljøvennlig håndtering .....              | 37        |    | <b>Barnesikring</b> .....                       | <b>51</b> |
|    | <b>Koking med induksjon</b> .....          | <b>37</b> |   | Aktivere og deaktivere barnesikring .....       | 51        |
|  | Fordeler med matlaging med induksjon ..... | 37        |   | Permanent barnesikring .....                    | 51        |
|  | Kokekar .....                              | 37        |    | <b>Vaskebeskyttelse</b> .....                   | <b>52</b> |
|    | <b>Bli kjent med apparatet</b> .....       | <b>39</b> |    | <b>Automatisk sikkerhetsutkobling</b> .....     | <b>52</b> |
|  | Bryterpanelet .....                        | 39        |   | <b>Grunninnstillinger</b> .....                 | <b>53</b> |
|  | Kokesonene .....                           | 39        |   | Slik kommer du til grunninnstillingene: .....   | 54        |
|  | Restvarmeindikator .....                   | 40        |    | <b>Energibruksindikasjon</b> .....              | <b>55</b> |
|    | <b>Betjening av apparatet</b> .....        | <b>40</b> |    | <b>Test av kokekar</b> .....                    | <b>55</b> |
|  | Slå koketoppen på og av .....              | 40        |   | <b>Rengjøring</b> .....                         | <b>56</b> |
|  | Innstilling av kokesone .....              | 40        |   | Koketopp .....                                  | 56        |
|  | Anbefalinger for tilberedning .....        | 41        |   | Platetoppramme .....                            | 56        |
|  | <b>Flex-sone</b> .....                     | <b>43</b> |  | <b>Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)</b> ..... | <b>57</b> |
|  | Råd for bruk av kar .....                  | 43        |   | <b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> .....         | <b>58</b> |
|  | Som en eneste hel kokesone .....           | 43        |  | <b>Kundeservice</b> .....                       | <b>59</b> |
|  | Som to uavhengige kokesoner .....          | 43        |   | E-nummer og FD-nummer .....                     | 59        |
|  | <b>Move-funksjon</b> .....                 | <b>44</b> |  | <b>Testretter</b> .....                         | <b>60</b> |
|  | Aktiver .....                              | 44        |   |   |           |
|  | Deaktiver .....                            | 44        |   |   |           |
|  | <b>Tidsfunksjoner</b> .....                | <b>45</b> |   |   |           |
|  | Programmering av tilberedningstid .....    | 45        |   |   |           |
|  | Varseluret .....                           | 45        |   |   |           |
|  | Stoppeklokkefunksjon .....                 | 46        |   |   |           |
|  | <b>PowerBoost-funksjon</b> .....           | <b>46</b> |   |   |           |
|  | Aktivere .....                             | 46        |   |   |           |
|  | Deaktivere .....                           | 46        |   |   |           |
|  | <b>ShortBoost-funksjon</b> .....           | <b>47</b> |   |   |           |
|  | Anbefalinger ved bruk .....                | 47        |   |   |           |
|  | Aktivere .....                             | 47        |   |   |           |
|  | Deaktivere .....                           | 47        |   |   |           |
|  | <b>Varmefunksjon</b> .....                 | <b>47</b> |   |   |           |
|  | Aktivere .....                             | 47        |   |   |           |
|  | Deaktivere .....                           | 47        |   |   |           |

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) og nettbutikk: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Forskriftsmessig bruk

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

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

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 ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De 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 åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Følg med på kokekarene under tilberedning. Ved kort tilberedningstid må du følge med på kokekarene uavbrutt.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

## **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.

### **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 skader!**

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

### **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.           |
|                | Uegnete 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     | Uegnete 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.           |

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.

## 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.

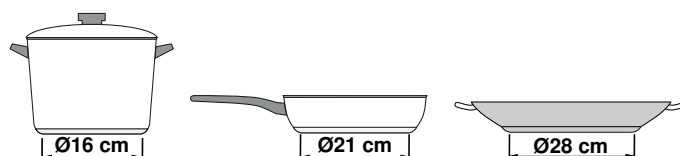
## Kokekar

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.

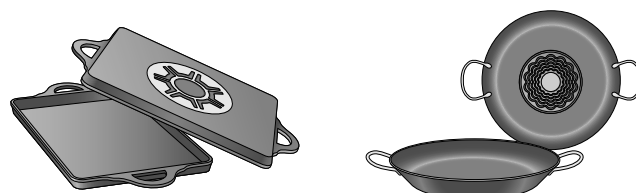


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".

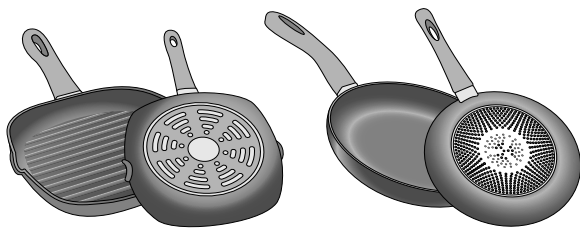


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

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



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



### Uegnedede kokekar

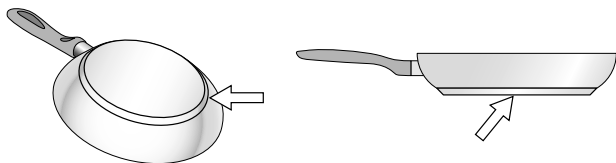
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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.

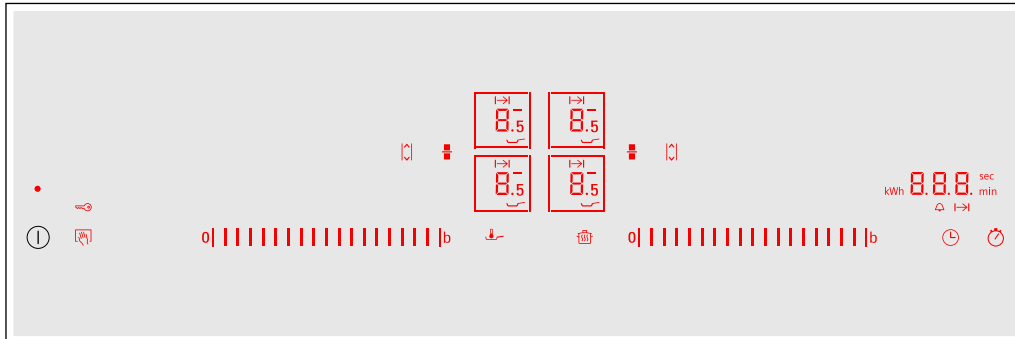
### Kokekarsensor

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

### Bryterpanelet



| Betjeningsfelt  |  |
|---|--|
|    | Hovedbryter  |
|   | Velge kokesone   |
|   | Innstillingsområde                                     |
|    | Powerboost- og shortboost-funksjon                     |
|    | Fleksibel kokesone                                     |
|  | Move-funksjon  |
|  | Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring og barnesikring |
|  | Varmefunksjon  |
|  | Stekesensor  |
|  | Programmering av tilberedningstiden og varselur        |
|  | Stoppeklokkefunksjon                                   |

| Indikatorer   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|    | Driftstilstand                      |
|    | Koketrinn                           |
|    | Restvarme                           |
|    | Powerboost-funksjon                 |
|    | Shortboost-funksjon                 |
|   | Varmefunksjon                       |
|  | Stekesensor                         |
|  | Barnesikring                        |
|  | Tidsur-funksjon                     |
|  | Programmering av tilberedningstiden |
|  | Varselur                            |
|  | Tidsurindikatorer                   |
|  | Energiforbruk                       |

### 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.

### Kokesonene

| Kokesone  |                    |                                   |
|---|--------------------|-----------------------------------|
|  | Enkel kokesone     | Bruk et kokekar i egnet størrelse |
|  | Fleksibel kokesone | Se avsnitt → "Flex-sone"          |

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 kapitlet 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 lydssignal. 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.

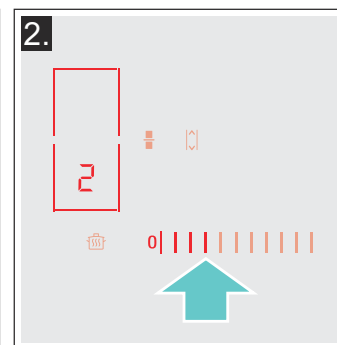
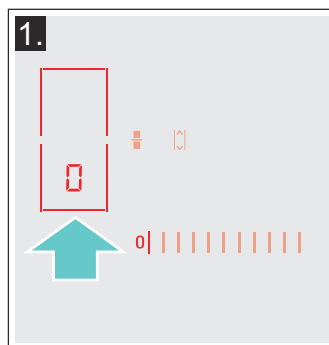
Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette er merket med **5**.

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

### Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolene  og  for ønsket kokesone. Indikatoren  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  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 skrur koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at steking er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → "Miljøvern".

**Koketabell**

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

|  | Koketrinn | Steketid (min) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Smelting</b>                                      |           |                |
| Sjokolade, kuertyre                                  | 1 - 1.5   | -              |
| Smør, honning, gelatin                               | 1 - 2     | -              |
| <b>Oppvarming og varmholding</b>                     |           |                |
| Gryterett, f.eks. linsegryte                         | 1.5 - 2   | -              |
| Melk*  | 1.5 - 2.5 | -              |
| Varme pølser i vann*                                 | 3 - 4     | -              |
| <b>Opptining og oppvarming</b>                       |           |                |
| Spinat, dypfrost                                     | 3 - 4     | 15 - 25        |
| Gulasj, dypfrost                                     | 3 - 4     | 35 - 45        |
| <b>Trekking, småkoking</b>                           |           |                |
| 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         |
| * Uten lokk  |           |                |
| ** Snu flere ganger                                  |           |                |
| *** Forvarm med koketrinn 8-8,5.                     |           |                |

|  | Koketrinn | Steketid (min) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Koking, damping, dampkoking</b>   |           |                |
| 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 | -              |
| <b>Surre</b>   |           |                |
| Rulader  | 4 - 5     | 50 - 65        |
| Grytestek  | 4 - 5     | 60 - 100       |
| Gulasj***  | 3 - 4     | 50 - 60        |
| <b>Surre/steke med lite olje*</b>  |           |                |
| Snitsel, naturell eller panert   | 6 - 7     | 6 - 10         |
| Snitsel, dypfryst  | 6 - 7     | 8 - 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 - 6          |
| Speilegg   | 5 - 6     | 3 - 6          |
| <b>Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)</b> |           |                |
| 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.  |           |                |

## Flex-sone

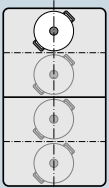
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

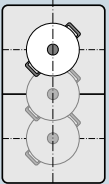
### Råd for bruk av kar

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

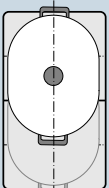
#### Som en eneste kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm  
Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.

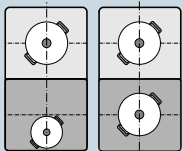


Diameter over 13 cm  
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



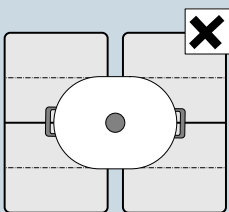
Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

#### Som to uavhengige kokesoner



De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre. Still inn ønsket koketrinn for hver kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

#### Anbefalinger




På platetopper med mer enn en fleksibel kokesone må du sette kokekaret slik at det bare dekker en av de fleksible kokesonene.

Ellers aktiveres ikke kokesonene forskriftsmessig, og det oppnås ikke et godt tilberedningsresultat.

### Som en eneste hel kokesone

Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone.


#### Aktivere

1. Velg den fleksible kokesonen med symbolet .
2. Velg koketrinnet i innstillingsområdet.  
Den fleksible kokesonen er aktivert.

#### Endre koketrinn


Velg kokesone og endre koketrinnet i riktig innstillingsområde.

#### Legge til et nytt kokekar

Sett det nye kokekaret på kokesonen og trykk på symbolet  to ganger. Det nye kokekaret registreres, og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

**Merk:** Hvis kokekaret forskyves eller løftes fra den kokesonen som brukes, starter koketoppen et automatisk søk og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

#### Deaktivere



Trykk på symbolet .

Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

### Som to uavhengige kokesoner

Bruk den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner.


#### Koble fra hverandre kokesoner

1. Trykk på symbolet .
2. Velg ønsket kokesone med symbolet .
3. Velg koketrinnet i innstillingsområdet.  
Kokesonen er aktivert.

#### Merknader

- Hvis koketoppen slår seg av og deretter på igjen, tas den fleksible kokesonen i bruk som enkeltkokesoner igjen.
- For å endre konfigurasjonsinnstillingen for den fleksible sone kan du slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

#### Koble sammen de to kokesonene

Trykk på symbolet .

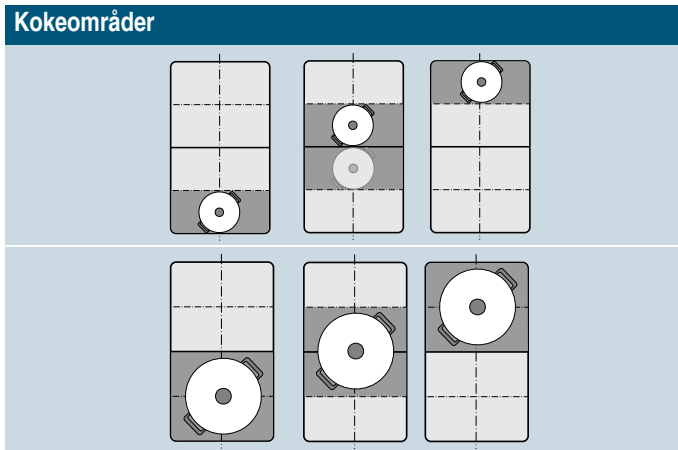
Den fleksible kokesonen er aktivert.



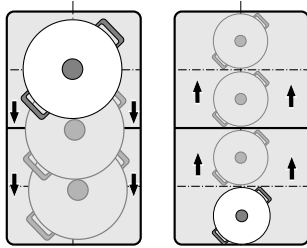
## Move-funksjon

Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

Bruk kun ett kokekar. Størrelsen på kokeområdet avhenger av det kokekaret du bruker, og riktig plassering av kokekaret.



Dermed kan kokekaret flyttes til et annet kokeområde med et annet koketrinn under kokingen:



Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre område = koketrinn 9

Midtre område = koketrinn 5


Bakre område = koketrinn 1.5

De forhåndsinnstilte koketrinnene kan endres uavhengig av hverandre. Hvordan du endrer disse, kan du lese i kapittel → "Grunninnstillinger".

### Merknader

- Dersom det registreres mer enn ett kokekar på den fleksible kokesonen, deaktiveres funksjonen.
- Dersom kokekaret forskyves eller løftes innenfor den fleksible kokesonen, starter koketoppen et automatisk søk og koketrinnet for det området hvor kokekaret registreres, stilles inn.
- Mer informasjon om størrelse på og plassering av kokekar finner du i kapittel → "Flex-sone"

### Aktiver

1. Velg en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen.
2. Berør symbolet , det lyser sterkere. Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone. Koketrinnet for det området kokekaret står på, lyser i kokesonedisplayet. Funksjonen er aktivert.

### Endre koketrinn

Du kan endre koketrinn for de enkelte kokeområdene under kokingen. Sett kokekaret på kokeområdet og endre koketrinn i innstillingsområdet.


### Merknader

- Det er bare koketrinnet for området som kokekaret befinner seg på, som endres.
- Dersom funksjonen deaktiveres, tilbakestilles koketrinnene for de tre kokeområdene til de forhåndsinnstilte verdiene.

### Deaktivere

Trykk på symbolet . Det lyser svakt.

Funksjonen ble deaktivert.

**Merk:** Når et av kokeområdene settes på , deaktiveres funksjonen i løpet av få sekunder.

## Tidsfunksjoner





Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

### Programmering av tilberedningstid

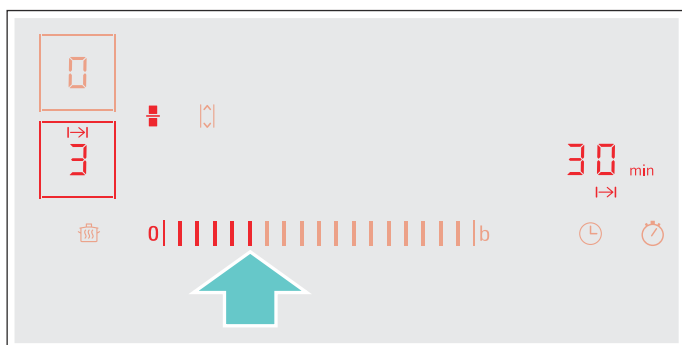
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

#### Slik stiller du inn:

1. Trykk to ganger på symbol . I tidsurdisplayet lyser  og indikasjonen .
2. Velg kokesone. Indikatoren  lyser.
3. Still inn ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene. Du kan forhåndsinnstille fra venstre til høyre tilsvarende 1, 2, 3 ..... til 9 minutter.



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



Tilberedningstiden begynner å telles ned.


#### Merknader


- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre. Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet → "Grunninnstillinger"
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.
- Dersom funksjonen Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for alle de tre kokesonene.


### 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  for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet  for å bekrefte valgt innstilling.


#### Når tiden er over

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

I tidsurdisplayet blinker  og indikasjonen .

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  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  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  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 .

Tiden begynner å telles ned.


### Deaktivere

Trykk på symbolet . I tidsurdisplayet vises  og slukker deretter.

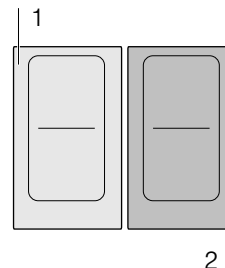
Funksjonen er deaktivert.

**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 .

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






**Merk:** I fleksi-området kan powerboost-funksjonen også aktiveres hvis den fleksible kokesonen brukes som eneste kokesone.

### Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet .  
Indikatoren  lyser.  
Funksjonen er aktivert.

### Deaktivere

1. Velg en kokesone.
  2. Trykk på symbolet .  
Indikasjonen  slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- Funksjonen er deaktivert.

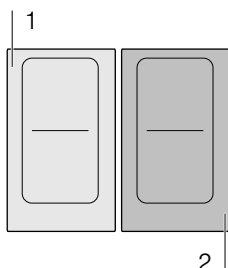
**Merk:** Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

## ShortBoost-funksjon

Med ShortBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med koketrinn **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).



**Merk:** Shortboost-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.

### 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:** Under bestemte betingelser kan ShortBoost-funksjonen deaktiveres automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.


## 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 fettene 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 temperaturnivå 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.

### Til steking med stekesensor

Du kan kjøpe panner som er optimalt egnet for stekesensoren, hos en forhandler eller via teknisk kundeservice i etterkant. 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 har non-stick-belegg, slik at det kreves lite olje ved steking.

### Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokeplaten.
- På den fleksible kokesonen er det mulighet for at stekesensoren ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel → "Flex- sone".
- Andre panner kan bli overopphetet. Temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.



## Temperaturtrinn

| Temperaturtrinn | Egnet til    |   |
|-----------------|--------------|---|
| 1               | svært lavt   | Tilberedning og opptining av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin |
| 2               | lavt         | Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter   |
| 3               | middels-lavt | Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.   |
| 4               | middels-høyt | Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypfryst, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker          |
| 5               | høyt         | Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), 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.

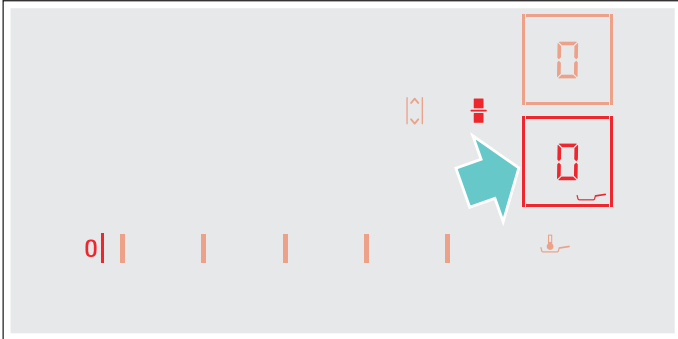
|   | Temperaturtrinn | Samlet steketid etter varselsignalet (min.) |
|---|-----------------|---|
| <b>Kjøtt</b>                                |                 |   |
| Schnitzel, naturell eller panert            | 4               | 6 - 10                                      |
| Filet                                       | 4               | 6 - 10                                      |
| Koteletter*                                 | 3               | 10 - 15                                     |
| Cordon bleu, Wienerschnitzel*               | 4               | 10 - 15                                     |
| Biff, rå (3 cm tykk)                        | 5               | 6 - 8                                       |
| Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)   | 4               | 8 - 12                                      |
| Fjærkrebryst (2 cm tykt)*                   | 3               | 10 - 20                                     |
| Kokte eller rå pølser*                      | 3               | 8 - 20                                      |
| Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller* | 3               | 6 - 30                                      |
| Kjøttpudding                                | 2               | 6 - 9                                       |
| Ragu, gyros                                 | 4               | 7 - 12                                      |
| Kjøttdeig                                   | 4               | 6 - 10                                      |
| Bacon                                       | 2               | 5 - 8                                       |
| <b>Fisk</b>                                 |                 |   |
| Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret         | 3               | 10 - 20                                     |
| Fiskefilet, naturell eller panert           | 3 - 4           | 10 - 20                                     |
| Krabber og reker                            | 4               | 4 - 8                                       |
| <b>Eggeretter</b>                           |                 |   |
| Pannekaker**                                | 5               | -   |
| Omelett**                                   | 2               | 3 - 6                                       |
| Speilegg                                    | 2 - 4           | 2 - 6                                       |
| Eggerøre                                    | 2               | 4 - 9                                       |
| Kaiserschmarrn (luftig pannekake)           | 3               | 10 - 15                                     |
| Fransk toast**                              | 3               | 4 - 8                                       |
| * Snu flere ganger                          |                 |   |
| ** Varighet per porsjon Stekes en etter en. |                 |   |

|   | Temperaturrenn | Samlet steketid etter varselignalet (min.) |
|---|----------------|--|
| <b>Poteter</b>  |                |  |
| Stekte poteter (av kokte poteter)                                 | 5              | 6 - 12                                     |
| Pommes frites (av rå poteter)                                     | 4              | 15 - 25                                    |
| Potetlapper**   | 5              | 2,5 - 3,5                                  |
| Schweizer Rösti (potetkaker)                                      | 1              | 50 - 55                                    |
| Brunede poteter   | 3              | 15 - 20                                    |
| <b>Grønnsaker</b>   |                |  |
| Hvitløk, løk  | 1 - 2          | 2 - 10                                     |
| Squash, auberginer  | 3              | 4 - 12                                     |
| Paprika, grønn asparges   | 3              | 4 - 15                                     |
| Grønnsaker dampet i olje, f.eks. squash, grønn paprika            | 1              | 10 - 20                                    |
| Sopp  | 4              | 10 - 15                                    |
| Glaserte grønnsaker   | 3              | 6 - 10                                     |
| <b>Dypfryste produkter</b>  |                |  |
| Schnitzel   | 4              | 15 - 20                                    |
| Cordon bleu*  | 4              | 10 - 30                                    |
| Fjærkrebryst*   | 4              | 10 - 30                                    |
| Kylling-nuggets   | 4              | 10 - 15                                    |
| Gyros, kebab  | 3              | 5 - 10                                     |
| Fiskefilet, naturell eller panert                                 | 3              | 10 - 20                                    |
| Fiskepinner   | 4              | 8 - 12                                     |
| Pommes frites   | 5              | 4 - 6                                      |
| Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne                       | 3              | 6 - 10                                     |
| Vårruller   | 4              | 10 - 30                                    |
| Camembert, ost  | 3              | 10 - 15                                    |
| <b>Saus</b>   |                |  |
| Tomatsaus med grønnsaker  | 1              | 25 - 35                                    |
| Béchamelsaus  | 1              | 10 - 20                                    |
| Ostesaus, f.eks. Gorgonzolasaus                                   | 1              | 10 - 20                                    |
| Konserverte sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus               | 1              | 25 - 35                                    |
| Søte sauser, f.eks. appelsinsaus                                  | 1              | 15 - 25                                    |
| <b>Annet</b>  |                |  |
| Camembert, ost  | 3              | 7 - 10                                     |
| Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta | 1              | 5 - 10                                     |
| Krutonger   | 3              | 6 - 10                                     |
| Mandler/valnøtter/pinjekjerner                                    | 4              | 3 - 15                                     |
| * Snu flere ganger  |                |  |
| ** Varighet per porsjon Stekes en etter en.                       |                |  |

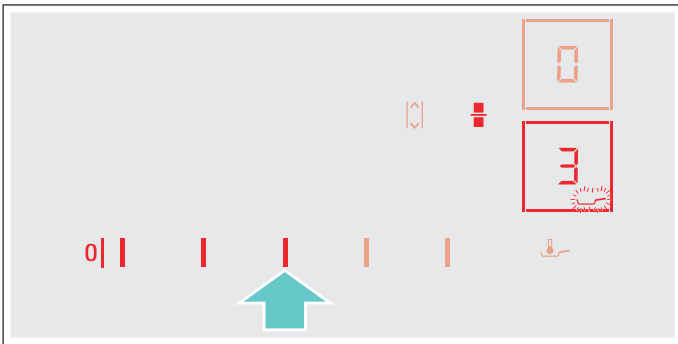
## Slik stiller du inn:

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett den tomme pannen 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**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

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

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

## Grunninnstillinger

Det er forskjellige grunninnstillinger på apparatet. Disse kan tilpasses brukerens individuelle behov.

| Visning     | Funksjon  |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Automatisk barnesikring</b><br><b>0</b> Manuell*<br><b>1</b> Automatisk<br><b>2</b> Funksjonen er deaktivert.  |
| <b>c 2</b>  | <b>Signaltoner</b><br><b>0</b> Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet.<br><b>1</b> Bare feilsignalet er innkoblet.<br><b>2</b> Kun bekreftessignal er innkoblet.<br><b>3</b> Alle signaltoner er innkoblet.*                                     |
| <b>c 3</b>  | <b>Indikere strømforbruk</b><br><b>0</b> Utkoblet*<br><b>1</b> Innkoblet  |
| <b>c 5</b>  | <b>Automatisk programmering av tilberedningstiden</b><br><b>00</b> Utkoblet*<br><b>0 1-99</b> Tid til automatisk utkobling  |
| <b>c 6</b>  | <b>Tidsur-funksjonens signaltonervarighet</b><br><b>1</b> 10 sekunder*<br><b>2</b> 30 sekunder<br><b>3</b> 1 minutt   |
| <b>c 7</b>  | <b>Power Management-funksjon Begrense totaleffekten på koketoppen</b><br><b>0</b> Utkoblet*<br><b>1</b> 1000 W minimumseffekt.<br><b>1.5</b> 1500 W<br><b>2</b> 2000 W<br>...<br><b>9</b> eller <b>9</b> .maks. effekt for koketoppen.            |
| <b>c 11</b> | <b>Endre forhåndsinnstilte koketrinn til Move-funksjonen</b><br><b>_9</b> Forhåndsinnstilt koketrinn for fremre kokesone<br><b>-5</b> Forhåndsinnstilt koketrinn for midtre kokesone<br><b>-1.5</b> Forhåndsinnstilt koketrinn for bakre kokesone |
| <b>c 12</b> | <b>Sjekk kokekar, resultat av tilberedningsprosessen</b><br><b>0</b> Ikke egnet<br><b>1</b> Ikke optimalt<br><b>2</b> Egnet   |
| <b>c 13</b> | <b>Konfigurer aktivering av den fleksible kokesonen.</b><br><b>0</b> Som to uavhengige kokesoner<br><b>1</b> Som én kokesone*   |

\* Fabrikkinnstillinger

| Visning | Funksjon                                     |
|---------|--|
|         | <b>Tilbakestill til fabrikkinnstillinger</b> |
|         | Individuelle innstillinger*                  |
|         | Tilbakestill til fabrikkinnstillinger        |

\* Fabrikkinnstillinger

### Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

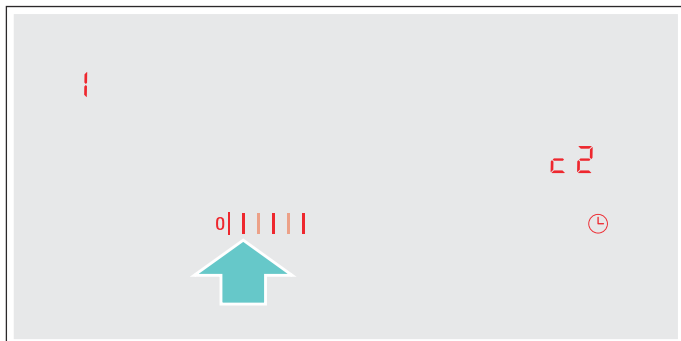
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.  
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

| Produktinformasjon      | Visning |
|-------------------------|---------|
| Kundeserviceindeks (KI) |         |
| Produksjonsnummer       |         |
| Produksjonsnummer 1     |         |
| Produksjonsnummer 2     |         |

3. Hvis du berører symbolet på nytt, kommer du til grunninnstillingene.  
I visningene lyser og 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

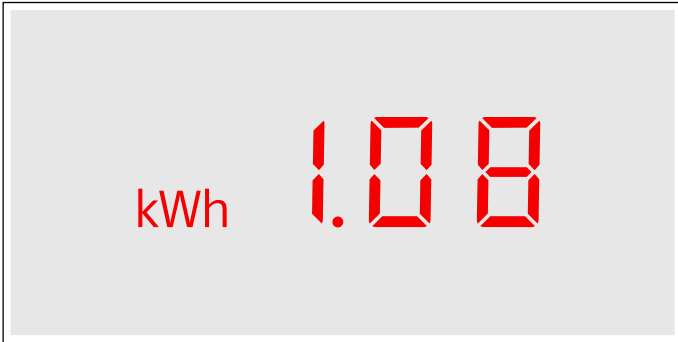
Slå av koketoppen med hovedbryteren.

## Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket til forrige tilberedningsprosess på denne platetoppen.

Etter at du har slått av, vises forbruket i kWh i 10 sekunder.

Bildet viser et eksempel med et forbruk på **1.08** kWh.



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

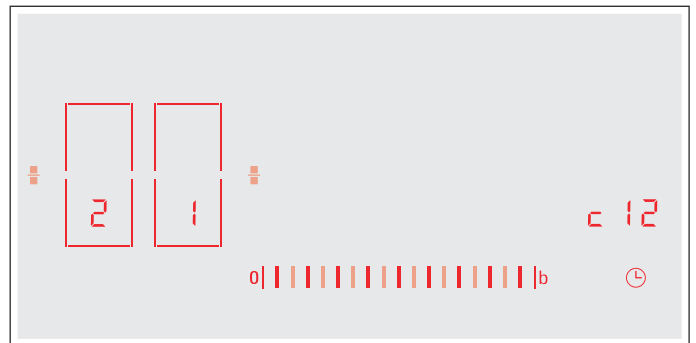
## Test av kokekar

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 tilberedningskvalitet og tempo i kokesoneindikasjonen.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

| Resultat   |   |
|--|---|
|  | Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*                        |
|  | Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.* |
|  | 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

- Den fleksible kokesonen er én eneste kokesone; bruk bare ett kokekar.
- 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 kapitlene → "Koking med induksjon" og → "Flex-sone".

## 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:

- uforynnnet 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 kan ikke platetoppen slås på, og hvorfor lyser symbolet for barnesikring?

Barnesikringen er aktivert.  
Opplysninger om denne funksjonen finner du i kapittel → *"Barnesikring"*.

#### Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor lyder det en signaltone?

Fjern væsker eller spiserester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.  
Anvisningen for å deaktivere signaltonen finner du i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

### 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

#### Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

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

#### Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.  
Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.  
Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-soner"* og → *"Move-funksjon"*.

#### Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt koketrinn?

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.  
Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-soner"* og → *"Move-funksjon"*.

## 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.<br><br>Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.<br><br>Feil med elektronikken. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen.<br><br>Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.<br><br>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.   |
| <b>F2</b>                                | Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.  | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på platetoppen.   |
| <b>F4</b>                                | Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.  |   |
| <b>F5</b> + 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.   |
| <b>F5</b> 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.  |
| <b>F1/F6</b>                             | Kokeplaten er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.   | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.   |
| <b>F8</b>                                | Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.   | Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel   |
| <b>E9000</b><br><b>E9010</b>             | Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.  | Ta kontakt med din strømlieferandør.  |
| <b>U400</b>                              | Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.  | Koble platetoppen fra strømmettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.   |
| <b>dE</b>                                | Demomodus er aktivert.   | Koble platetoppen fra strømmettet. 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, skal du holde inne sensoren for den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler til på nytt. Dersom den samme visningen dukker opp igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.

 **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

| Testretter   | Kokekar                      | Koketrinn | Forvarming                             | Tilberedning |           |      |
|--|------------------------------|-----------|--|--------------|-----------|------|
|  |                              |           | Variighet (Min:sek)                    | Lokk         | Koketrinn | Lokk |
| <b>Smelte sjokolade</b>  |                              |           |  |              |           |      |
| Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)   | Kasserolle med skaft Ø 16 cm | -         | -                                      | -            | 1.5       | Nei  |
| <b>Varme opp og holde linsegryte varm</b>  |                              |           |  |              |           |      |
| Linsegryte*  |                              |           |  |              |           |      |
| Starttemperatur 20 °C  |                              |           |  |              |           |      |
| Mengde: 450 g  | Gryte Ø 16 cm                | 9         | 1:30<br>(uten omrøring)                | Ja           | 1.5       | Ja   |
| Mengde: 800 g  | Gryte Ø 22 cm                | 9         | 2:30<br>(uten omrøring)                | 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<br>(omrøring etter ca. 1 min) | Ja           | 1.5       | Ja   |
| Mengde: 1 kg   | Gryte Ø 22 cm                | 9         | ca. 2:30<br>(omrøring etter ca. 1 min) | Ja           | 1.5       | Ja   |
| <b>Tilberede béchamelsaus</b>  |                              |           |  |              |           |      |
| 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               | Koketrinn | Forvarming                      | Tilberedning |                              |      |
|---|-----------------------|-----------|---------------------------------|--------------|------------------------------|------|
|   |                       |           | Varighet (Min:sek)              | Lokk         | Koketrinn                    | Lokk |
| <b>Koke risengrynsgrøt</b>  |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Risengrynsgrøt, kokt med lokk<br>Temperatur på melken: 7 °C<br>Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken.<br>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<br>Ø 16 cm      | 8.5       | ca. 5:30                        | Nei          | 3<br>(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<br>Ø 22 cm      | 8.5       | ca. 5:30                        | Nei          | 3<br>(omrøring etter 10 min) | Ja   |
| Risengrynsgrøt, kokt uten lokk<br>Temperatur på melken: 7 °C<br>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<br>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<br>Ø 22 cm      | 8.5       | ca. 5:30                        | Nei          | 2.5                          | Nei  |
| <b>Koke ris*</b>  |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Vanntemperatur: 20 °C   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt   | Gryte<br>Ø 16 cm      | 9         | ca. 2:30                        | Ja           | 2                            | Ja   |
| Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt   | Gryte<br>Ø 22 cm      | 9         | ca. 2:30                        | Ja           | 2.5                          | Ja   |
| <b>Steke svinefilet</b>   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Starttemperatur på steken: 7 °C   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje  | Stekepanne<br>Ø 24 cm | 9         | ca. 1:30                        | Nei          | 7                            | Nei  |
| <b>Tilberede pannekaker**</b>   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Mengde: 55 ml røre per pannekake  | Stekepanne<br>Ø 24 cm | 9         | ca. 1:30                        | Nei          | 7                            | Nei  |
| <b>Fritering av dypfryste pommes frites</b>   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Mengde: 1,8 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)  | Gryte<br>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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

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



9001068283  
951113(01)