



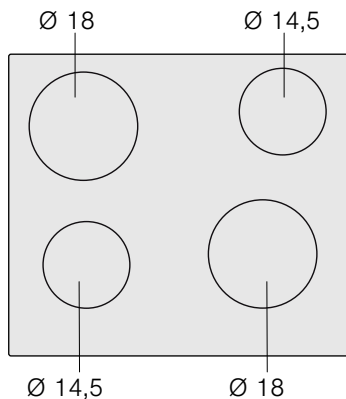
---

[sv] Bruksanvisning

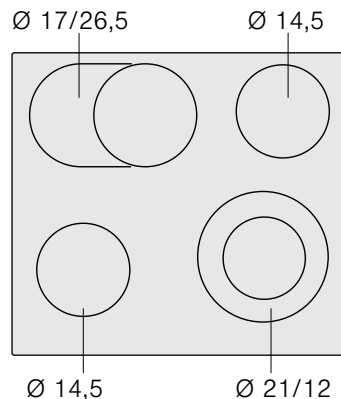
---

**5EE61350, 5EG61350**  
Häll

5EE61350



5EG61350



## SV Innehållsförteckning

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>2</b>	<b>Ställa in hällen</b> .....	<b>4</b>
Skadeorsaker.....	3	Slå på och av hällen.....	4
<b>Återvinning</b> .....	<b>3</b>	Ställa in kokzonen.....	4
Återvinning.....	3	Tillagningstider.....	4
Energispartips.....	3	<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>5</b>
<b>Lär känna din spis</b> .....	<b>4</b>	Glaskeramik.....	5
Kokzonerna.....	4	Hällinfattningen.....	5
Kokzons- och restvärmeindikering.....	4	<b>Service</b> .....	<b>6</b>

## ⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs anvisningen noggrant! Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Täck aldrig hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får

endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

### Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

## Risk för brännskador!!

Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.

## Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

## Risk för personskad!!

Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

## Skadeorsaker

### Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.

- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

### Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgropning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

## Återvinning

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

### Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna bottnar. Ojämna bottnar ökar effektförbrukningen.

- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är vanligtvis något större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Kastrullen ska helst täcka en så stor del av kokzonen som möjligt.
- Vrid ner till lägre effekt i god tid.
- Efter uppkok, välj lämpligt effektläge för fortsatt tillagning. Ett för högt effektläge är slöseri med energi.
- Utnyttja kokzonens eftervärme. Vid längre tillagningstider kan du slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar.

# Lär känna din spis

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

## Kokzonerna

Kokzon	Slå på och av
○ Enkelkokzon	
☉ Dubbelkokzon	Slå på: vrid kokzonsvredet åt höger till ☉. Ställ in effektläget. Slå av: vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in igen. Vrid aldrig kokzonsvredet förbi ☉-symbolen mot 0.
∞ Grytzon	Slå på: vrid kokzonsvredet åt höger till ∞. Ställ in effektläget. Slå av: vrid kokzonsvredet till 0 och ställ in igen. Slå aldrig av kokzonsvredet genom att vrida förbi ∞-symbolen till 0.

## Kokzons- och restvärmeindikering

Kokzons- och restvärmeindikeringen  $\oplus$  lyser när kokzonen är het:

- Kokzonsindikering - vid användning, strax efter att du slagit på kokzonen.
- Restvärmeindikering - efter tillagning, när kokzonen fortfarande är het.

Du sparar energi om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt eller smälta glasyr.

## Ställa in hällen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med kokzonsvreden.

### Ställa in kokzon

Kokzonsvreden ställer in effekten på kokzonerna.

Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

**Anvisning:** Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Den kan slå på och av uppvärmningen även vid högsta effekt.

### Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Smälta</b>		
Smör, gelatin	1	-
<b>Värma upp och varmhålla</b>		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1	-
Mjök**	1-2	-
<b>Sjuda</b>		
Kroppkakor, palt	3-4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	3	15-30 min.
Skalpotatis	3-4	25-30 min.
Kokt potatis	3-4	15-25 min.
Pasta, nudlar	5*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker och djupfrysta grönsaker	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	3-4	-

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Bräsera</b>		
Rullader	3-4	50-60 min.
Grytstek	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
<b>Steka**</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Fisk och fiskfilé, opanerad eller panerad	4-5	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex.fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Frysätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	5-6	kont.

\* Fortsatt tillagning utan lock

\*\* utan lock

## Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

### Glaskeramik

Rengör hällen efter varje användning. Då bränner ev. matrester inte fast.

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- Svampar som repar
- Högtryckstvätt eller ångrengöring

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa som du hittar i butik. Följ tillverkarens anvisningar.

Lämpliga glasskrapor finns även hos service eller i vår e-Shop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

### Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

- Använd endast varmt vatten med lite diskmedel.
- Skölj nya disktrasor noga innan de används.
- Använd aldrig starka eller slipande medel.
- Använd inte skrapa för glaskeramikhäll.

---

# Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

**E- och FD-nummer:**

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service.  
Typskylten med numren hittar du på garantibeviset till enheten.

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.





9000968958

HK Appliances GmbH  
Werkstrasse 3  
32289 Rodinghausen  
DEUTSCHLAND

(940128)