

SIEMENS



Kokesone

Häll

Keittotaso

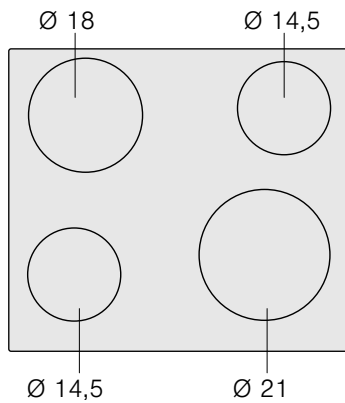
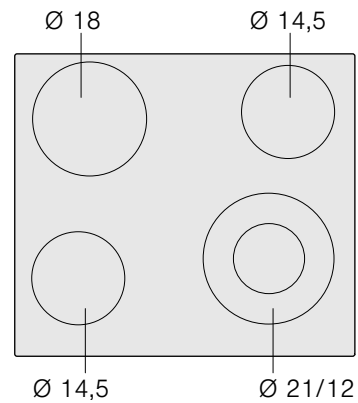
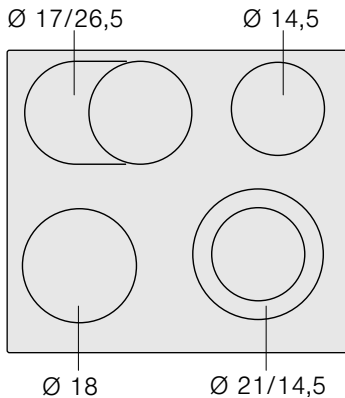
Kogesektion

ET6..NE17., ET6..NF17., ET6..NN17.

siemens-home.com/welcome

no	Bruksveiledning	2
sv	Bruksanvisning	14
fi	Käyttöohje	25
da	Brugsanvisning	36

Register
your
product
online

ET6..NE17.**ET6..NF17.****ET6..NN17.**

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	3
Årsaker til skader.....	4
Miljøvern	4
Miljøvennlig håndtering.....	4
Tips til energisparing.....	4
Bli kjent med apparatet	5
Bryterpanelet.....	5
Kokesonene.....	5
Restvarmeindikator.....	5
Innstilling av kokesone	6
Inn- og utkobling av kokesonen.....	6
Innstilling av kokeplate	6
Tilberedningstabell.....	6
Oppkokingselektronikk	8
Stille inn oppkokingselektronikken.....	8
Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk.....	8
Tips for oppkokingselektronikk.....	8
Barnesikring	9
Inn- og utkobling av barnesikringen.....	9
Automatisk barnesikring.....	9
Automatisk tidsbegrensning	9
Vaskebeskyttelse	9
Grunninnstillinger	9
Endring av grunninnstillingene.....	10
Rengjøring og vedlikehold	10
Glasskeramikk.....	10
Kokesoneramme.....	10
Utbedring av feil	11
Kundeservice	11

Testretter	11
-------------------------	-----------

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.siemens-home.com og nettbutikk: www.siemens-eshop.com

Sikkerhetsanvisninger

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

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

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

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. 2000 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 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.

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.

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.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. 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.

Fare for personskader!

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!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.
- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøvern

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.

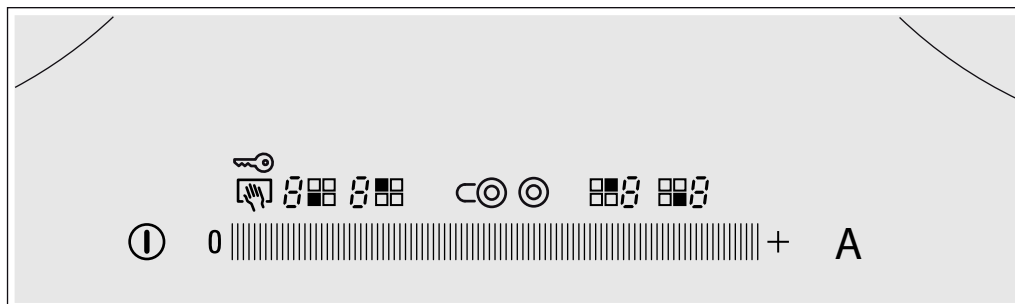
Tips til energisparing

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du betraktelig mer energi. Glasset i lokket sørger for at du kan se oppi gryten uten å måtte heve lokket.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Husk: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann til koking. Dermed sparer du energi. Grønnsakene beholder vitaminene og mineralene.
- Dekk alltid så mye som mulig av kokeplaten med gryten.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Velg et passende viderekokingstrinn. Med et for høyt viderekokingstrinn sløser du med strømforbruket.
- Utnytt restvarmen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5–10 minutter før endt koketid.

Bli kjent med apparatet

Bruksanvisningen gjelder for ulike kokesoner. På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

Bryterpanelet



Visninger

<i>I-S</i>	Koketrinn
<i>H/h</i>	Restvarme
<i>R</i>	Oppkokingselektronikk

Betjeningsområder

ⓘ	Hovedbryter
A	Oppkokingselektronikk
■ ■	Valg av kokeplate
🔑	Barnesikring
🧤	Vaskebeskyttelse

Betjeningsområder

0 +	Innstillingsområde
Ⓞ eller Ⓢ	Innkobling av ekstra sone

Merknader

- Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.
- Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Trekk ingen kokekar i nærheten av indikasjoner og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

Kokesone	Innkobling og utkobling
○	Enkrets-kokesone
Ⓢ	Tokrets-kokesone Velg kokesone ved å berøre symbolet Ⓞ eller Ⓢ
Ⓞ	Stekesone Velg kokesone ved å berøre symbolet Ⓞ

Innkobling av ekstra kokesone: Den tilhørende indikasjonen lyser. På enheter med flere soner lyser indikatoren bare når kokesonen er valgt.

Innkobling av kokesonen: Størrelsen som sist ble innstilt, velges automatisk

Restvarmeindikator

Kokesonen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.


Hvis *H* vises i indikasjonen, er kokeplaten fremdeles varm. Du kan for eksempel holde en smårett varm eller smelte sjokolade. Når kokeplaten avkjøles ytterligere, bytter indikasjonen til *h*. Indikatoren slukkes når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

Innstilling av kokesone

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet ①. Du hører et lydsignal. Varsellampen over hovedbryteren og indikasjonen  lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet ① til varsellampen over hovedbryteren og indikasjonen slukker. Alle kokeplatene er koblet ut. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- Innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter utkobling. Hvis du slår på kokesonen innenfor dette tidsrommet, tas den i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokeplate

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med et punkt.




Tilberedningstabell

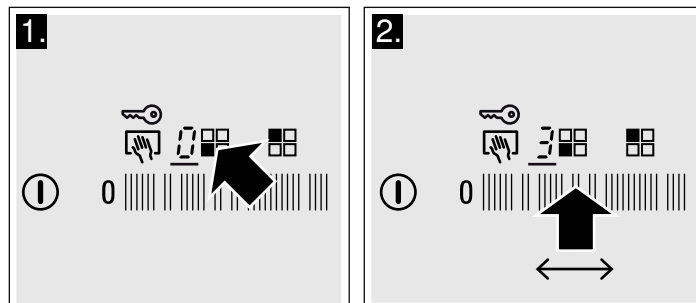
I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

Koketider og koketrinn kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt og kvalitet. Den faktiske koketiden kan derfor avvike fra dette.

Still inn koketrinn

Kokesonen må være slått på.


1. Berør symbolet  for å velge kokeplate. I koketrinnsindikasjonen lyser , under kokeplateindikasjonen lyser .
2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Endre koketrinn

Velg kokeplate, og still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Skru av kokeplaten

Med symbolet  Velg kokeplate. Still inn 0 i innstillingsområdet. Etter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Merknader

- Kokeplaten som sist ble innstilt, forblir aktivert. Du kan stille inn kokeplaten eller velge på nytt.
- Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Rør i tykflytende retter med jevne mellomrom.

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1-1.	-
Smør, honning, gelatin	1-2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1-2	-
Varme pølser i vann**	3-4	-
Opptining og oppvarming		
Dypfrossen spinat	2-3	10-20 min
Dypfrossen gulasj	2-3	20-30 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetboller	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

*** Snus ofte

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbel vannmengde)	2-3	15-30 min
Risengrynsgrøt	1-2	35-45 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10min
Gryterett, supper	3-4	15-60 min
Grønnsaker	2-3	10-20 min
Grønnsaker, dypfryste	3-4	10-20 min
Koking i trykkoker	4-5	-
Surring		
Rulader	4-5	50-60 min
Grytestek	4-5	60-100 min
Gulasj	2-3	50-60 min
Steking**		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Snitsel, dypfrost	6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Hamburger, frikadeller (3 cm tykk)***	4-5	30-40 min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min
Fjærkrebryst, dypfrost***	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Scampi og reker	7-8	4-10 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	fortløpende
Omelett	3.-4.	fortløpende
Speilegg	5-6	3-6 min
Fritering (friter 150-200 g per porsjon fortløpende i 1-2 l olje**)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	5-6	-
Grønnsaker, panert eller innbakt sopp	5-6	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

*** Snus ofte

Oppkokingselektronikk

Oppkokingselektronikken varmer opp kokeplaten med høyest mulig effekt og kobler tilbake til det valgte trinnet for viderekoking.

Hvor lenge kokeplaten varmes opp, er avhengig av det innstilte trinnet for viderekoking.

Stille inn oppkokingselektronikken

Oppkokingselektronikken kan kun aktiveres i de første 30 sekundene etter at kokeplaten er slått på:

Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk

Hvilke retter oppkokingselektronikken er egnet for, fremgår av tabellen nedenfor.

1. Stille inn ønsket viderekokingstrinn på kokeplaten.
2. Berør symbolet A.

Oppkokingselektronikken er aktivert. I indikasjonen blinker **A** og viderekokingstrinnet vekselsvis.

Etter oppkokingen lyser bare viderekokingstrinnet i displayet.

De minste mengdene gjelder for de minste kokeplatene, de største mengdene for de største kokeplatene. De angitte verdiene er veiledende.

Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.

Retten med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Samlet koketid i minutter
Oppvarming			
Buljong	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min
Jevnede supper	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min
Melk**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
Oppvarming og varmholding			
Gryterett (f.eks. linsegryte)	400–800 g	A 1–2	-
Optining og oppvarming			
Dypfrossen spinat	300–600 g	A 2–3	10–20 min
Dypfrossen gulasj	500 g–1 kg	A 2–3	20–30 min
Trekking			
Fisk	300–600 g	A 4–5*	20–25 min
Koking			
Ris (med dobbel vannmengde)	125–250 g	A 2–3	20–25 min
Poteter med skall med 1–3 kopper vann	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min
Skrelte poteter med 1–3 kopper vann	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min
Grønnsaker med 1–3 kopper vann	500 g–1 kg	A 2–3	15–20 min
Frosne grønnsaker med 1–3 kopper vann	500 g–1 kg	A 4–5	15–20 min
Surring			
Rulader	4 stk.	A 4–5	50–60 min
Grytestek	1 kg	A 4–5	80–100 min
Steking**			
Snitsei, naturell eller panert	1–2 stk.	A 6–7	8–12 min
Kotelett, naturell eller panert	1–2 stk.	A 6–7	8–12 min
Biff (3 cm tykk)	1–2 stk.	A 7–8	8–12 min
Fisk og fiskefilet, panert	1–2 stk.	A 6–7	8–12 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	200–300 g	A 6–7	8–12 min
Pannekaker		A 6–7	Stekes etter hverandre

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Tips for oppkokingselektronikk

Oppkokingselektronikken er beregnet for koking med lite vann og tar vare på næringsstoffene i maten.

- Tilsett kun ca. 3 kopper vann ved koking på de store kokeplatene, for de små kokeplatene tilsettes ca. 2 kopper vann.
- Sett lokk på kasserollen.



- For retter som skal kokes i rikelig med vann (f.eks. pasta), er oppkokingselektronikken ikke egnet.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått av.

Innkobling: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Varsellampen over symbolet  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Utkobling: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen alltid automatisk når kokesonen slås av.

Slå av og på

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på den automatiske barnesikringen.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har stått på over lengre tid uten at innstillingen er blitt endret, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.



Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I kokeplateindikasjonen blinker **F B** og restvarmeindikasjonen **H/h** vekselvis.

Indikasjonen slukker når du berører en vilkårlig knapp. Du kan stille inn på nytt.

Når tidsbegrensningen aktiveres, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens kokeplatene er slått på, kan innstillingene forandre seg.
















For å forhindre dette har kokeplatene en vaskebeskyttelsesfunksjon. Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Kontrolllampen over symbolet  lyser.

Betjeningsfeltet er sperret i 30 sekunder. Du kan vaske over betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.




Merk: Hovedbryteren kommer ikke inn under vaskebeskyttelsesfunksjonen. Du kan når som helst slå av kokesonen.

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene etter dine egne behov.

Indikasjon	Funksjon
	Automatisk barnesikring  Utkoblet* 
	Signaltoner  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet (hovedbrytersignal er alltid på)  Kun feilmeldingssignal innkoblet  Kun bekreftelsessignal innkoblet  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal innkoblet*
	Innkobling av varmekretsene  Utkoblet*  Innkoblet  Siste innstilling før kokesonen ble slått av.*
	Utvalgstid for kokesonen  Ubegrenset: Du kan alltid stille inn den siste valgte kokesonen uten å måtte velge den på nytt.*  Du kan stille inn den sist valgte kokesonen 10 sekunder etter å ha valgt den, deretter må du velge kokesonen på nytt før du kan stille den inn.


*Grunninnstilling

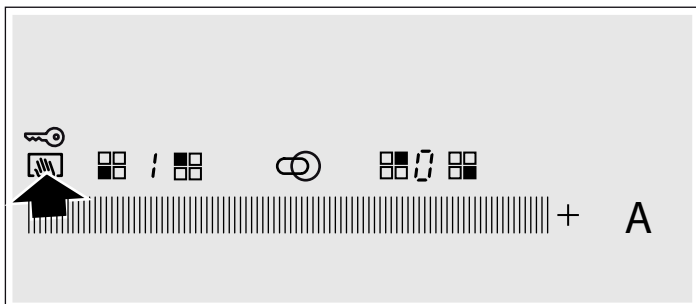
Indikasjon	Funksjon
	Tilbakestill til grunninnstillingene
	Utkoblet*
	Innkoblet

*Grunninnstilling


Endring av grunninnstillingene

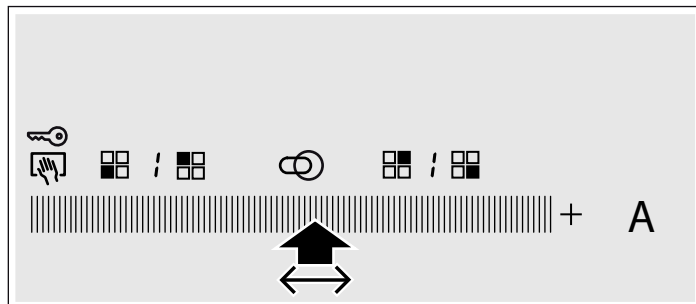
Kokesonen må være slått av.


1. Slå på kokesonen.
2. I løpet av de neste 10 sekundene må symbolet  berøres i 4 sekunder



I det venstre displayet blinker **c** og **i** vekselvis, i det høyre displayet lyser **U**.

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i det venstre displayet.
4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder. Innstillingen er aktivert.

Utkobling

Du går vekk fra grunninnstillingene på kokesonen ved å trykke på hovedbryteren og stille inn på nytt.

Rengjøring og vedlikehold

I dette kapittelet kan du lese om hvordan kokesonen skal vedlikeholdes.

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

Glasskeramikk

Rengjør kokesonen etter hver bruk. På den måten brenner ikke matrestene seg fast.

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen.

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg produsentens anvisninger.

Du kan også kjøpe en egnet glasskrape hos kundeservice eller i nettbutikken vår.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikk.

Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

- Benytt kun varmt såpevann.
- Vask nye svampkluter grundig før bruk.
- Bruk ingen aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape.

Utbedring av feil

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen. Elektronikken til platetoppen ligger under betjeningspanelet. Av ulike årsaker kan temperaturen i dette området stige sterkt.

For at elektronikken ikke skal bli overopphetet, slår kokesonene seg automatisk av ved behov. Indikasjonen **F2**, **F4** eller **F5** vises vekselvis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

Indikasjon	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er avbrutt.	Kontroller apparatsikringen. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikasjoner blinker	Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsområdet, eller fjern gjenstanden.
F2	Det ble kokt på flere kokesoner over lengre tid med høy effekt. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsområde. Når F2 slukkes, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F4	Til tross for utkoblingen gjennom F2 har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsområde. Når F4 slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
F5 og koketrinnet blinker vekselvis. Du hører et varselsignal.	Advarsel: Et varmt kokekar står i området for betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukkes kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	Advarsel: Et varmt kokekar står i området for betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsområde. Når F5 slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
F8	Kokesonen var for lenge i bruk og har slått seg av.	Kokesonen kan slås på igjen med én gang.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet. Typeskiltet med numrene finner du på apparatpasset.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn 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.

Opplysningene i tabellen tar utgangspunkt i våre tilbehørskokekar fra Schulte-Ufer (4-delt induksjonsgrytesett HZ 390042) med følgende mål:

- Gryte med håndtak Ø 16 cm, 1,2 l, til 14,5 cm Ø enkrets-kokeplate
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l, til 14,5 cm Ø enkrets-kokeplate
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l, til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokeplate
- Stekepanne Ø 24 cm, til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokeplate

Testretter	Oppvarming / oppkoking			Viderekoking	
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokings-trinn	Lokk
Smelte sjokolade Kokekar: gryte med håndtak Sjokoladeglasu (f.eks. mørk Dr. Oetker-sjokolade, 150 g) på 14,5 cm Ø kokesone	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm Kokekar: gryte					

Testretter	Oppvarming / oppkoking		Lokk	Viderekoking	
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)		Viderekokings-trinn	Lokk
<i>Linsegryte iht. DIN 44550</i>					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 450 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
<i>Linsegryte fra hermetikkboks</i>					
f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 500 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mengde: 1000 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Småkoke bechamelsaus					
Kokekar: gryte med håndtak					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	9 ²	ca. 5:20	Nei	1 ^{1,3}	Nei
				¹ Smelt smøret, rør inn mel og salt, og la melblandingen surre i 3 minutter	
				² Ha melken i melblandingen, og kok opp under stadig omrøring	
				³ Kok opp bechamelsausen, og la den småkoke på trinn 1 i to minutter under stadig omrøring	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking med lokk					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 7,5 dl melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 6:45 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	Nei	2	Ja
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 7:20 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	Nei	2	Ja
				Rør i grøten etter 10 minutter	
				Rør i grøten etter 10 minutter	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking uten lokk					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					

Testretter	Oppkokings-trinn	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking	
		Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokings-trinn	Lokk
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 7,5 dl melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 7:30 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skruer du ned til viderekokingstrikket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 8:00 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skruer du ned til viderekokingstrikket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei
Koke ris					
Kokekar: gryte					
Vanntemperatur 20 °C					
Oppskrift iht. DIN 44550: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Oppskrift iht. DIN 44550: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Steke svinefiletskiver					
Kokekar: stekepanne					
Starttemperatur svinefilet: 7 °C					
Mengde: 3 svinefiletskiver (ca. 300 g, ca. 1 cm tykke) 15 g solsikkeolje til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	7	Nei
Steke pannekaker					
Kokekar: stekepanne					
Oppskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mengde: 55 ml røre per pannekake til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	6 eller 6., alt etter bruningsgrad	Nei
Frittere dypfryste pommes frites					
Kokekar: gryte					
Mengde: 1,8 kg solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	Til oljetemperaturen når 180 °C	Nei	9	Nei

Blir forsøkene gjennomført med en 18 cm Ø kokesone med en effekt på 1500 watt, forlenges oppkokingstiden med ca. 20 %, og viderekokingstrinnet heves med ett trinn.

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	14	Starta och stänga av barnspärren.....	20
Skadeorsaker.....	15	Automatisk barnspärr.....	20
Återvinning	16	Automatisk tidsbegränsning	20
Återvinning.....	16	Torkskydd	20
Energispartips.....	16	Grundinställningar	20
Lär känna din spis	16	Ändra grundinställningarna.....	21
Kontrollpanelen.....	16	Rengöring och skötsel	21
Kokzonerna.....	17	Glaskeramik.....	21
Restvärmeindikering.....	17	Hällinfattningen.....	21
Ställa in hällen	17	Felsökning	22
Starta och stänga av hällen.....	17	Service	22
Ställa in kokzon.....	17	Provrätter	22
Tillagningstider.....	17		
Uppkokningselektronik	19		
Ställa in uppkokningsfunktionen.....	19		
Tillagningstider för uppkokningselektroniken.....	19		
Tips om uppkokningselektroniken.....	19		
Barnspärr	20		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.siemens-home.com och onlineshop: www.siemens-eshop.com

Säkerhetsanvisningar

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

Kontrollera enheten efter uppackning. 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 ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

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.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

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.

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.

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 automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för personskador!!

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

- 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.

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

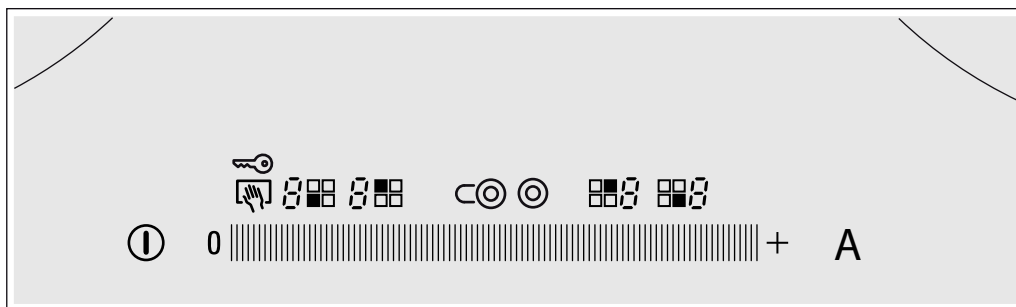
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna bottenar. Ojämna bottenar ökar effektförbrukningen.

- 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.

Kontrollpanelen



Indikeringar

<i>1-9</i>	Kokzonerna
<i>H/h</i>	Restvärme
<i>R</i>	Uppkokningselektronik

Kontroller

①	Huvudbrytare
A	Uppkokningsfunktion
■ ■	Val av kokzon
🔑	Barnspärr
👉	Torkskydd
0 +	Inställningsområde
Ⓞ eller Ⓞ	Kokzonsaktivering

Anvisning

- När du trycker på en symbol med fingret aktiveras motsvarande funktion.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller i närheten av kontrollampor/indikatorer och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Kokzonerna

Kokzon	Slå på och av
○	Enkelkokzon
⊙	Dubbelkokzon Välj kokzon, tryck på ☐⊙ eller ⊙
☐	Grytzon Välj kokzon, tryck på ☐-symbolen

Slå på kokzonen: respektive indikering lyser. På enheter som kan slå på flera kokzoner lyser bara indikeringen för den kokzon du valt.

Slå på kokzonen: hällen väljer automatiskt senast inställda zonstorlek

Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

Visar displayen **H** är kokzonen fortfarande het. Du kan t.ex. hålla en rätt varm eller smälta glasyr. När kokzonen svalnar,

slår displayen om till **h**. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

Ställa in hällen

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

Starta och stänga av hällen

Du startar och stänger av hällen med huvudbrytaren.

Starta: tryck på ①-symbolen. Enheten avger en ljudsignal. Kontrolllampan över huvudbrytaren och ☐-indikatorn tänds. Hällen är nu igång.

Stänga av: Tryck på ①-symbolen tills lampan över huvudbrytaren och kontrolllampan slocknar. Alla kokzoner stängs av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning

- Hällen stängs av automatiskt när kokzonerna varit avstängda mer än 20 sekunder.
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du stänger av. Om du startar hällen igen under den tiden, går den igång med de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge.

Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. De markeras med punkter.

Tillagningstider

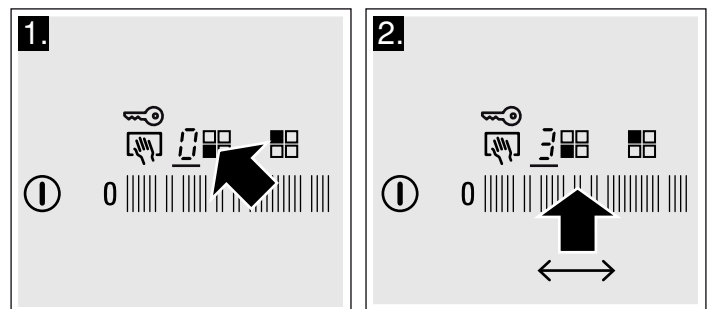
I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

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

Ställa in effektläge

Hällen ska vara påslagen.

1. Tryck på ☐-symbolen och välj kokzon.
☐ lyser på effektlägesdisplayen, och under den lyser _.
2. Ställ in önskat effektläge.



Byta effektläge

Välj kokzon och ställ in önskat effektläge.

Stänga av en kokzon:

Välj kokzon med ☐-symbolen. Ställ in på 0. Efter ca. 10 sekunder tänds restvärmeindikeringen.

Anvisning

- Den senast använda kokzonen förblir aktiv. Kokzonen kan ställas in utan att du behöver välja den igen.
- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Även på maxeffekt slås uppvärmningen på och av.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

*** vänd ofta

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjölk**	1-2	-
Varmkorv**	3-4	-
Tina och värma på		
Djupfryst spenat	2-3	10-20 min.
Gulasch, djupfryst	2-3	20-30 min.
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min.
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12 min.
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min.
Risgrynsgrot	1-2	35-45 min.
Skalpotatis	4-5	25-30 min.
Kokt potatis	4-5	15-25 min.
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker	2-3	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	4-5	-
Bräsera		
Rullader	4-5	50-60 min.
Grytstek	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.
Steka**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad***	6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4-5	30-40 min.
Fågelbröst (2 cm tjockt)***	5-6	10-20 min.
Fågelbröst, djupfryst***	5-6	10-30 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	5-6	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	6-7	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Scampi och räkor	7-8	4-10 min.
Frysrätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3-4	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min.
Fritering (friteras 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Panerad eller inbakad fisk	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

*** vänd ofta

Uppkokningselektronik

Uppkokningselektroniken värmer upp kokzonen med maxeffekt och slår sedan automatiskt om till det effektläge du valt.

Hur länge kokzonen värmer på beror på inställt effektläge för fortsatt tillagning.

Ställa in uppkokningsfunktionen

Uppkokningsfunktionen kan bara aktiveras de första 30 sekunderna efter att du har valt en kokzon:

Tillagningstider för uppkokningselektroniken

Tabellen nedan anger vilka rätter som passar för uppkokningselektroniken.

1. Ställ in önskat fortsatt effektläge för angiven kokzon.
2. Tryck på A.

Uppkokningsfunktionen aktiveras. På displayen blinkar **A** omväxlande med effektläget.

Efter uppkoket visar displayen efterföljande effektläge.

De mindre mängderna gäller de små kokzonerna, de större mängderna de stora. De angivna värdena är riktvärden.

Rör om tjockflytande mat då och då.

Rätt med uppkokningselektronik	Volym	Effektläge	Total tillagningstid i minuter
Uppvärmning			
Buljong	5 dl - 1 l	A 7-8	4-7 min.
Redda soppor	5 dl - 1 l	A 2-3	3-6 min.
Mjök**	2-4 dl	A 1-2	4-7 min.
Värma upp och varmhålla			
Gryta (t.ex. linsgryta)	400-800 g	A 1-2	-
Tina och värma på			
Djupfrost spenat	300-600 g	A 2-3	10-20 min.
Gulasch, djupfrost	500 g - 1 kg	A 2-3	20-30 min.
Sjuda			
Fisk	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Matlagning på hällen			
Ris (med dubbel vattenmängd)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Skalpotatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Kokt potatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	A 2-3	15-20 min.
Djupfrysta grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	A 4-5	15-20 min.
Bräsera			
Rullader	4 st.	A 4-5	50-60 min.
Grytstek	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Steka**			
Schnitzel, opanerad eller panerad	1-2 st.	A 6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	1-2 st.	A 6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	1-2 st.	A 7-8	8-12 min.
Panerad fisk och fiskfilé	1-2 st.	A 6-7	8-12 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex.fiskpinnar	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Pannkakor		A 6-7	stek klara i följd

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

Tips om uppkokningselektroniken

Uppkokningselektroniken är gjord för kokning med lite vatten som bevarar näringen i maten.



- Tillsätt bara ca 3 koppar vatten till livsmedlet vid tillagning med de stora kokzonerna och bara ca 2 koppar vatten med de små.
- Använd alltid lock.
- Uppkokningselektroniken är inte avsedd för att koka livsmedel som kräver mycket vätska (t.ex. pasta).


Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Starta och stänga av barnspärren

Hällen måste vara avstängd.

Starta: Tryck på -symbolen i ca. 4 sekunder. Lampan ovanför -symbolen lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Stänga av: Tryck på -symbolen i ca. 4 sekunder. Spärren är nu borta.

Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Automatisk tidsbegränsning

Om en kokzon är igång en längre tid utan att inställningen ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.



Värmen i kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar **F**  omväxlande med restvärmeindikeringen **H/h**.

När du trycker på en knapp försvinner indikeringen. Nu kan du göra nya inställningar.

När tidsbegränsningen aktiveras beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

Torkskydd

Om du torkar av kontrollerna när hällen är på kan du råka ändra inställningarna.



















Därför har hällen en torkskyddsfunktion. Tryck på -symbolen. Enheten avger en ljudsignal. Kontrolllampan över -symbolen tänds. Kontrollerna är nu spärrade i

30 sekunder. Du kan torka av kontrollerna utan att inställningarna ändras.

Anvisning: Torkskyddsfunktionen påverkar inte huvudbrytaren. Du kan alltid stänga av hällen.

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

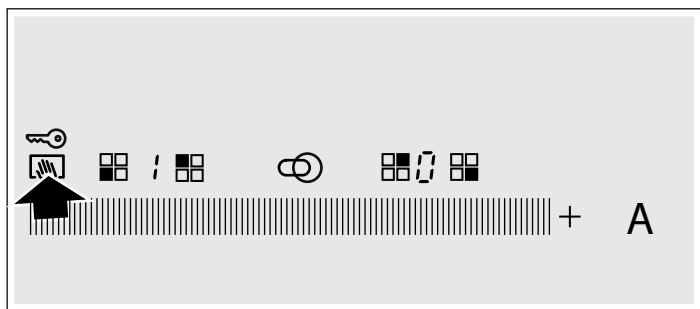
Indikering	Funktion
	Automatisk barnspärr  Av.*  På.
	Ljudsignal  Kvitterings- och felindikeringssignal av (huvudbrytarsignal är alltid på).  Bara felindikeringssignal på.  Bara kvitteringssignal på.  Kvitteringssignal och felindikeringssignal på.*
	Slå på värmeslinga  Av.  På.  Senaste inställning innan kokzonen slog av.*
	Tid för val av kokzon  Obegränsad: du kan alltid ställa in senast valda kokzon utan att välja om.*  Du kan ställa in senast valda kokzon inom 10 sekunder från val, sedan måste du välja om kokzon före inställning.
	Återställa grundinställningarna  Av.*  På.




* Grundinställning


Ändra grundinställningarna

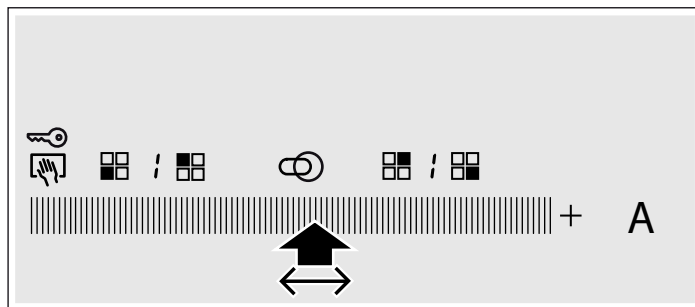
Hällen måste vara av.


1. Starta hällen.
2. Tryck 4 sekunder på -symbolen inom 10 sekunder



 och  blinkar växelvis på vänster display, på höger display lyser .

3. Tryck på -symbolen tills du får upp den indikering du vill ha på vänsterdisplayen.
4. Ställ in önskat värde i inställningsområdet.



5. Tryck på -symbolen i 4 sekunder. Inställningen är på.

Slå av

Vill du gå ur kokzonens grundinställning, slå av och ställ in igen.

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 skraper för glaskeramikhäll.

Felsökning

Ofta beror felet bara på småsaker. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Hällelektroniken sitter under kontrollerna. Temperaturen kan av olika anledningar öka kraftigt i den delen.

Enheten slår av automatiskt av kokzonerna när det behövs, så att elektroniken inte blir överhettad. Du får upp indikering **F2**, **F4** eller **F5** omväxlande med restvärmeindikeringen **H** eller **h**.

Indikering	Fel	Åtgärd
Inget	Ingen spänningsmatning.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
Alla indikeringar blinkar	Kontrollerna är blöta eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F2	Du har använt hög effekt länge på flera kokzoner. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar F2 , så har elektroniken svalnat tillräckligt. Du kan fortsätta laga mat.
F4	Elektroniken är fortfarande överhettad trots att den stängts av F2 . Enheten slår av samtliga kokzoner.	Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar F4 , så kan du fortsätta laga mat.
F5 och effektläget blinkar omväxlande. Du får signal	Varning! Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta laga mat.
F5 och signal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar F5 , så kan du fortsätta laga mat.
F8	Kokzonen har varit på för länge och har slagit av sig.	Du kan aktivera kokzonen igen.

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.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Provrätter

Den här tabellen har tagits fram i vårt provkök för att underlätta när du ska prova våra maträtter.

Uppgifterna i tabellen är baserade på våra tillbehör från Schulte-Ufer (4-delars induktionssats HZ 390042) med följande mått:

- Rostfri kastrull Ø 16 cm, 1,2 l för Ø 14,5 cm-enkelkokzon
- Gryta Ø 16 cm, 1,7 l för Ø 14,5 cm-enkelkokzon
- Gryta Ø 22 cm, 4,2 l för Ø 18 eller 17 cm-kokzon
- Stekpanna Ø 24 cm, för Ø 18 eller 17 cm-kokzon

Provrätter	Uppvärmning/uppkokning		Fortsatt tillagning		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Smälta choklad Kärl: kastrull med skaft Chokladkuvertyr (t.ex. Dr. Oetker mörk choklad, 150 g) på kokzon 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	nej
Värma upp och varmhålla linsgryta Kärl: gryta Linsgryta enligt DIN 44550 Starttemperatur 20 °C Mängd: 450 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja

Provrätter	Uppvärmning/uppkokning			Fortsatt tillagning	
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Mängd: 800 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø <i>Linsgryta som konserv</i> t.ex. linsterrin med korv från Erasco: Starttemperatur 20 °C	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
Mängd: 500 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja
Mängd: 1000 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:30 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja
Sjuda béchamelsås					
Kärl: kastrull med skaft					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt, på kokzon 14,5 cm Ø	9 ²	ca 5:20	nej	1 ^{1,3}	nej
¹ Smält smöret, rör ner mjöl och salt och koka redningen i 3 minuter ² Tillsätt mjölken i redningen och koka upp under ständig omrörning ³ När béchamelsåsen har kokat upp, låt stå i ytterligare 2 minuter på effektläge 1 under ständig omrörning					
Koka risgrynsgröt - fortsatt tillagningen med lock					
Kärl: gryta					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 6:45 Värm mjölken tills den börjar höja sig. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning och tillsätt ris, socker och salt i mjölken Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	nej	2	ja
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 7:20 Värm mjölken tills den börjar höja sig. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning och tillsätt ris, socker och salt i mjölken Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	nej	2	ja
Rör om i riset efter 10 minuter					
Koka risgrynsgröt - fortsatt tillagningen utan lock					
Kärl: gryta					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 7:30 Tillsätt ris, socker och salt till mjölken och värm upp under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid ca 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	nej	2	nej

Provrätter	Uppvärmning/uppkokning			Fortsatt tillagning	
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
<p>Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p> <p>Koka ris Kärl: gryta Vattentemperatur 20 °C</p> <p>Recept enligt DIN 44550: 125 g långkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt på kokzon 14,5 cm Ø</p> <p>Recept enligt DIN 44550: 250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	ca 8:00 Tillsätt ris, socker och salt till mjölken och värm upp under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid ca 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	nej	2	nej
<p>Steka fransyskor Kärl: stekpanna Starttemperatur fransyskor: 7 °C</p> <p>Mängd: 3 fransyskor (totalvikt ca 300 g, ca 1 cm tjocka) 15 g solrosolja på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	ca 2:48	ja	2	ja
<p>Steka pannkakor Kärl: stekpanna Recept enligt DIN EN 60350-2</p> <p>Mängd: 55 ml smet per pannkaka på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	ca 3:15	ja	2.	ja
<p>Friter djupfryst pommes frites Kärl: gryta</p> <p>Mängd: 1,8 kg solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original) på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	ca 2:40	nej	6 eller 6. beroende på bryningsgrad	nej
<p>Mängd: 1,8 kg solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original) på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	Tills oljan når en temperatur på 180 °C	nej	9	nej

Om testerna utförs på kokzon 18 cm Ø med en märkeffekt på 1500 W förlängs uppkokningstiden med ca 20 % och effektläget för fortsatt tillagning ökas ett steg.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	25
Vaurioiden syyt.....	26
Ympäristönsuojelu	27
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	27
Energiansäästövihteitä.....	27
Tutustuminen laitteeseen	27
Ohjauspaneeli.....	27
Keittoalueet.....	28
Jälkilämmön näyttö.....	28
Keittotason säätäminen	28
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.....	28
Keittoalueen säätäminen.....	28
Keittotaulukko.....	28
Kiehautuselektronikka	30
Kiehautuselektronikan säätäminen.....	30
Keittotaulukko kiehautuselektronikalle.....	30
Vihjeitä kiehautuselektronikasta.....	30
Lapsilukko	31

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä.....	31
Automaattinen lapsilukko.....	31
Automaattinen aikarajoitus	31
Pyyhintäsuoja	31
Perusasetukset	31
Perusasetusten muuttaminen.....	32
Puhdistus ja hoito	32
Keraaminen lasi.....	32
Keittotason kehys.....	32
Häiriön poistaminen	33
Huoltopalvelu	33
Testiruoat	33

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.siemens-home.fi ja Online-Shopista: www.siemens-eshop.com

Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä keittotason suojuksia. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan, tai materiaali voi särkyä.

Älä käytä sopimattomia suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja

osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
	Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Loukkaantumisvaara!

Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Energiansäästövihteitä

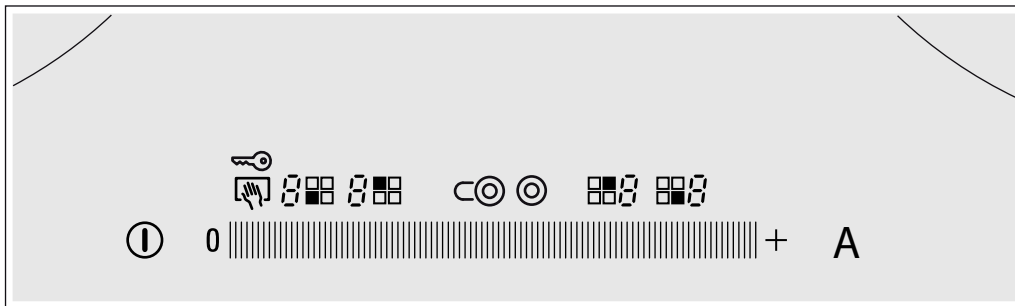
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa selvästi enemmän energiaa. Lasikansi mahdollistaa tarkkailun ilman, että kantta tarvitsee nostaa.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.

- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Huomaa, että astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Peitä kattilalla aina mahdollisimman suuri alue keittoalueesta.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Valitse sopiva kypsennysteho. Liian suurella kypsennysteholla tuhlataa energiaa.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Tutustuminen laitteeseen

Käyttöohjeet koskevat eri keittotasoja. Sivulta 2 löydät laitteen tyyppi- ja mittatiedot.

Ohjauspaneeli



Näytöt	
<i>I-S</i>	Tehoalueet
<i>H/h</i>	Jälkilämpö
<i>R</i>	Kiehautuselektronikka

Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
A	Kiehautuselektronikka
■ ■	Keittoalueen valinta
🔑	Lapsilukko
👉	Pyyhintäsuoja
0 +	Säätöalue
☉ tai ☉	Lisäaluevalinta

Huomautuksia

- Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.
- Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä kattiloita näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektronikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○	Yksitoimikeittoalue
⊙	Kaksitoimikeittoalue Valitse keittoalue, kosketa symbolia ⊙ tai ⊙
⊙	Paistoalue Valitse keittoalue, kosketa symbolia ⊙

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa. Laitteissa, joissa on monialuekytkentä, näyttö palaa vain, kun keittoalue on valittu.

Keittoalueen kytkeminen päälle: viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

Jos näytössä näkyy **H**, keittoalue on vielä kuuma. Voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa


kuorrutetta. Kun keittoalue jäähtyy edelleen, näyttöön vaihtuu **h**. Näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Keittotason säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen säätämisestä. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsytysajat eri ruokalajeille.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet äänimerkin. Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja näytöt  palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja näytöt sammuvat. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Säädöt pysyvät muistissa 4 sekuntia pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytketty käyttöön edeltävillä asetuksilla.

Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.




Tehoalue 1 = pienin teho

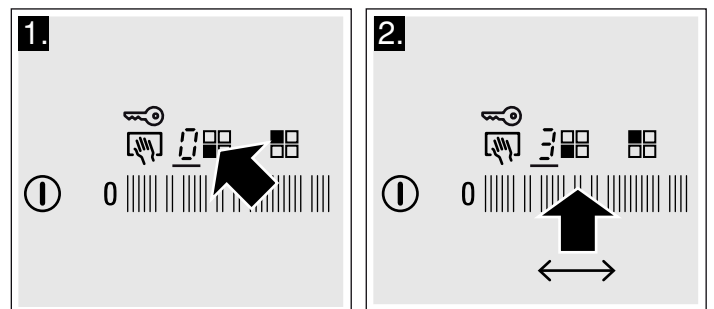
Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Valitse keittoalue koskettamalla symbolia . Tehoalueen näytössä palaa , tehoalueen näytön alapuolella palaa .
- Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalueen muutos

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue symbolilla . Aseta säätöalueella arvo 0. Noin 10 sekunnin kuluttua näyttöön tulee jälkilämmön näyttö.

Huomautuksia

- Viimeksi asetettu keittoalue pysyy aktivoituna. Voit säätää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.
- Keittoalue säätelee kuumenemistä päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumennus voi kytkettyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsennysajat ja tehoalueet riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

*** käännä useita kertoja

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1.-2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3-4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pakastepinaatti	2.-3.	10-20 min
Pakastettu gulassi	2.-3.	20-30 min
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4.-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1.-2.	35-45 min
Kuoriperunat	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pastatuotteet	6-7*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3.-4.	15-60 min
Vihannekset	2.-3.	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3.-4.	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	4-5	-
Haudutus		
Kääryleet	4-5	50-60 min
Patapaisti	4-5	60-100 min
Gulassi	2.-3.	50-60 min
Paistaminen**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakastettu	6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu***	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Hampurilaispihvit/frikadellit (3 cm paksut)***	4.-5.	30-40 min
Linnunrinta (2 cm paksu)***	5-6	10-20 min
Linnunrinta, pakastettu***	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee paneroimaton	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee paneroitu	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Jättiravunpyrstöt ja katkaravut	7-8	4-10 min
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3.-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6 min
Friteeraus (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 litrassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	-
Kroketit	7-8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	5-6	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa	5-6	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

*** käännä useita kertoja

Kiehautuselektroniikka

Kiehautuselektroniikka kuumentaa keittoalueen suurimmalla teholla ja kytkeytyy sitten valitsemalesi kypsennysteholle.

Keittoalueen kuumenemisaika riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

Kiehautuselektroniikan säätäminen

Kiehautuselektroniikka voidaan aktivoida vain ensimmäisten 30 sekunnin kuluessa keittoalueen päälle kytkemisen jälkeen:

Keittotaulukko kiehautuselektroniikalle

Seuraavassa taulukossa näet kiehautuselektroniikalle soveltuvat ruoat.

1. Säädä keittoalueen haluamasi kypsennysteho.

2. Kosketa symbolia A.

Kiehautuselektroniikka on aktivoitu. Näytössä vilkkuvat vuorotellen **A** ja kypsennysteho.

Kiehautuksen jälkeen näytössä palaa vielä kypsennysteho.

Pienempi mainittu määrä viittaa pienempiin keittoalueisiin, suuremmat määrät suurempiin keittoalueisiin. Mainitut arvot ovat ohjearvoja.

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

Kiehautuselektroniikalla valmistettava ruoka	Määrä	Tehoalue	Kokonaiskypsennysaika minuutteina
Lämmittäminen			
Lihaliemi	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7 min
Suurustetut keitot	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6 min
Maito**	200 - 400 ml	A 1-2	4-7 min
Lämmittäminen ja lämpimänäpito			
Pata (esim. linssipata)	400-800 g	A 1-2	-
Sulatus ja lämmittäminen			
Pakastepinaatti	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min
Pakastettu gulassi	500 g - 1 kg	A 2.-3.	20-30 min
Kypsennys alle kiehumapisteessä			
Kala	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Keittäminen			
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Kuoriperunat 1-3 kupillisessa vettä	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Kuoritut perunat 1-3 kupillisessa vettä	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Vihannekset 1-3 kupillisessa vettä	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20 min
Vihannekset, pakastetut, 1-3 kupillisessa vettä	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20 min
Haudutus			
Kääryleet	4 kpl	A 4-5	50-60 min
Patapaisti	1 kg	A 4-5	80-100 min
Paistaminen**			
Leike, paneroimaton tai paneroitu	1-2 kpl	A 6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	1-2 kpl	A 6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	1-2 kpl	A 7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee paneroitu	1-2 kpl	A 6-7	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Ohukaiset		A 6-7	paista kypsäksi

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

Vihjeitä kiehautuselektroniikasta

Kiehautuselektroniikka on suunniteltu ravintoaineita säästävään ja vähävetiseen kypsennykseen.

- Laita isoilla keittoalueilla vain noin 3 kupillista vettä ja pienillä keittoalueilla noin 2 kupillista vettä ruoan joukkoon.
- Laita kansi kattilan päälle.
- Kiehautuselektroniikka ei sovellu ruoalle, joka kypsennetään runsaassa vedessä (esim. pasta).

Lapsilukko



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


Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun kytket keittotason pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Symbolin  yläpuolella oleva merkkivalo palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkän aikaa päällä ilman, että asetuksia muutetaan, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.



Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F B** ja jälkilämmön näyttö **H/h**.

Kun kosketat jotain käyttöaluetta, näyttö sammuu. Voit säätää uudelleen.

Aikarajoituksen aktivoituminen riippuu säädetyistä tehoalueesta (1-10 tuntia).

Pyyhintäsuoja

Jos pyyhki ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia.
















Tämän välttämiseksi keittotasossa on pyyhintäsuojatoiminto. Kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Merkkivalo symbolin  yläpuolella palaa. Ohjauspaneeli on lukittu

30 sekunniksi. Voit nyt pyyhkiä ohjauspaneelia asetuksia muuttamatta.




Huomautus: Pyyhintäsuoja ei koske pääkytkintä. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
	Automaattinen lapsilukko  Kytetty pois päältä.*  Kytetty päälle.
	Äänimerkki  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä (pääkatkaisijan äänimerkki pysyy aina päälle kytkettynä).  Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä.  Vain vahvistuksen äänimerkki päällä.  Vahvistuksen äänimerkki ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.*
	Kuumennusalueiden kytkeminen käyttöön  Kytetty pois päältä.  Kytetty päälle.  Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
	Keittoalueen valinta-aika  Rajoittamaton: voit säätää viimeksi valittua keittoaluetta aina ilman, että valitset sen uudelleen.*  Voit säätää viimeksi valittua keittoaluetta 10 sekunnin ajan valinnan jälkeen, sen jälkeen keittoalue on valittava ennen säätämistä uudelleen.


* Perusasetus

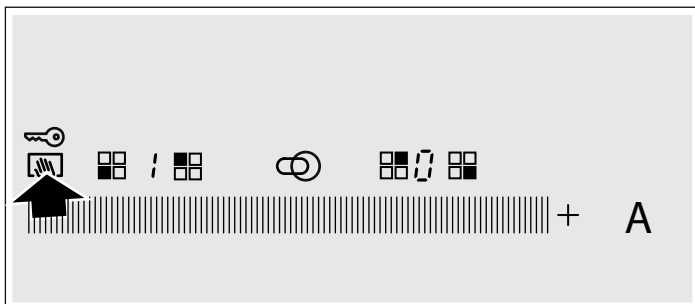
Näyttö	Toiminto
	Perusasetuksen palautus
	Kytetty pois päältä.*
	Kytetty päälle.




* Perusasetus


Perusasetusten muuttaminen

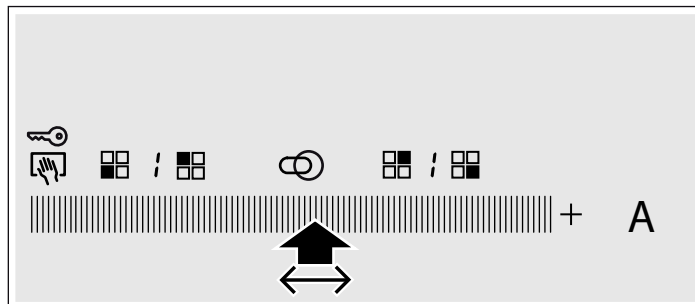
Keittotason pitää olla pois päältä.


1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  4 sekunnin ajan



Vasemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja , oikeassa näytössä palaa .

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että vasempaan näyttöön ilmestyy haluamasi näyttö.
4. Säädä haluamasi arvo säätöalueella..



5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Asetus on aktivoitu.

Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet.

Sopivia puhdistus- ja hoitainoaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keraaminen lasi

Puhdista keittotaso aina ruoanlaiton jälkeen. Tällöin ruoanjätteet eivät pala kiinni.

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahranpoistoainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Runsaan lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen lasin puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä lasinpuhdistuslastaa.

Häiriön poistaminen

Jos häiriötä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota taulukossa olevat ohjeet huomioon ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Keittotason elektroniikka sijaitsee ohjauspaneelin alla. Lämpötila voi eri syistä nousta tällä alueella korkeaksi.

Jotta elektroniikka ei ylikuumene, keittoalueet kytkeytyvät tarvittaessa automaattisesti pois päältä. Näyttöön ilmestyy **F2**, **F4**, tai **F5** vuorotellen jälkilämmön näytön **H** tai **h** kanssa.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Käyttöalue on märkä tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
F2	Useammalla keittoalueella keitettiin pidemmän aikaa suurella teholla. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F2 sammuu, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F4	Vaikka keittoalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla F2 , elektroniikka on kuumentunut edelleen. Kaikki keittoalueet kytkeytyivät sen tähden pois päältä.	Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F4 sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F5 ja tehoalue vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu äänimerkki	Varoitus: ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F5 sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F8	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinumero ja sarjanumero:

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät laitepassista.

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukon tiedot koskevat lisävarusteena saatavana olevia Schulte-Ufer-astioita (4-osainen induktiokattilasarja HZ 390042), joiden mitat ovat seuraavat:

- Kasari Ø 16 cm, 1,2 l, yksitoimikeittoalue Ø 14,5 cm
- Kattila Ø 16 cm, 1,7 l, yksitoimikeittoalue Ø 14,5 cm
- Kattila Ø 22 cm, 4,2 l, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm
- Paistinpannu Ø 24 cm, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm

Testiruoat	Kuumentaminen / kiehattaminen		Kypsentäminen		
	Kiehaus-teho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi

Suklaan sulatus

Astia: kasari

Suklaakuorrute (esimerkiksi Dr. Oetker tumma suklaa, 150 g) keittoalueella Ø 14,5 cm

- - - 1. Ei

Testiruokat	Kuumentaminen / kiehattaminen			Kypsentäminen	
	Kiehaus- teho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito					
Astia: kattila					
Linssipata standardin DIN 44550 mukaan					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä: 450 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
Linssipata säilykkeenä					
esimerkiksi Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco:					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä: 500 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 1000 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Béchamelkastikkeen kypsentaminen					
Astia: kasari					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9 ²	n. 5:20	Ei	1 ^{1,3}	Ei
			¹ Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja hauduta jauhoseosta 3 minuuttia		
			² Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen		
			³ Kun Béchamelkastike on kiehahtanut, hauduta sitä vielä 2 minuuttia teholla 1 koko ajan sekoittaen		
Riisipuuron keittäminen - kypsennys kansi päällä					
Astia: kattila					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 6:45 Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Kytke kypsennysteholle ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola Kokonaisaika (kiehattaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	Ei	2	Kyllä
			Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua		
Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 7:20 Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. Kytke kypsennysteholle ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola Kokonaisaika (kiehattaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	Ei	2	Kyllä
			Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua		
Riisipuuron keittäminen - kypsennys ilman kantta					
Astia: kattila					

Testiruoat	Kuumentaminen / kiehattaminen		Kypsentäminen		
	Kiehaus- teho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 7:30 Lisää riisi, sokeri ja suola maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Kytke kypsennysteholle, kun maidon lämpötila on noin 90 °C. Anna kiehua hiljalleen noin 50 minuutin ajan	Ei	2	Ei
Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 8:00 Lisää riisi, sokeri ja suola maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Kytke kypsennysteholle, kun maidon lämpötila on noin 90 °C. Anna kiehua hiljalleen noin 50 minuutin ajan	Ei	2	Ei
Riisin keittäminen					
Astia: kattila					
Veden lämpötila 20 °C					
Resepti standardin DIN 44550 mukaan: 125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:48	Kyllä	2	Kyllä
Resepti standardin DIN 44550 mukaan: 250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 3:15	Kyllä	2.	Kyllä
Porsaanfileepihvien paistaminen					
Astia: paistinpannu					
Fileepihvien lähtölämpötila: 7 °C					
Määrä: 3 fileepihviä (kokonaispaino noin 300 g, paksuus noin 1 cm), 15 g auringonkukkaöljyä, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	7	Ei
Ohukaisten paistaminen					
Astia: paistinpannu					
Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan					
Määrä: 0,55 dl taikinaa ohukaista kohden, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	6 tai 6. ruskistusasteen mukaan	Ei
Pakastettujen ranskanperunoiden friiteeraus					
Astia: kattila					
Määrä: 1,8 kg auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original), keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu	Ei	9	Ei

Jos testit tehdään Ø 18 cm:n keittoalueella, jonka teho on 1500 W, kiehaus-aika pitenee noin 20 % ja kypsennystehoa nostetaan yhden kypsennystehon verran.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	36	Aktivere / deaktivere børnesikring	42
Årsager til skader	37	Automatisk børnesikring	42
Miljøbeskyttelse	38	Automatisk tidsbegrænsning	42
Miljøvenlig bortskaffelse	38	Aftørringssikring	42
Energisparetips	38	Grundindstillinger	43
Lære apparatet at kende	38	Ændre grundindstillinger	43
Betjenings panel	38	Rengøring og pleje	44
Kogezonerne	39	Glaskeramik	44
Restvarme-indikator	39	Kogesektionens ramme	44
Indstille kogesektionen	39	Afhjælp en fejl	44
Tænde og slukke for kogesektion	39	Kundeservice	45
Indstille kogezone	39	Prøveretter	45
Tilberedningstabel	40		
Opkogningselektronik	41		
Indstille opkogningselektronik	41		
Tilberedningstabel til opkogningselektronikken	41		
Tips om opkogningselektronikken	42		
Børnesikring	42		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens.com og Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og montagevejledningen samt apparatpasset til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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

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

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan forårsage tilskadekomst.

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsigt.

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

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.

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.

Årsager til skader

Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. 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.

Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezoner. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegne rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegne rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

Miljøbeskyttelse

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.

Energisparetips

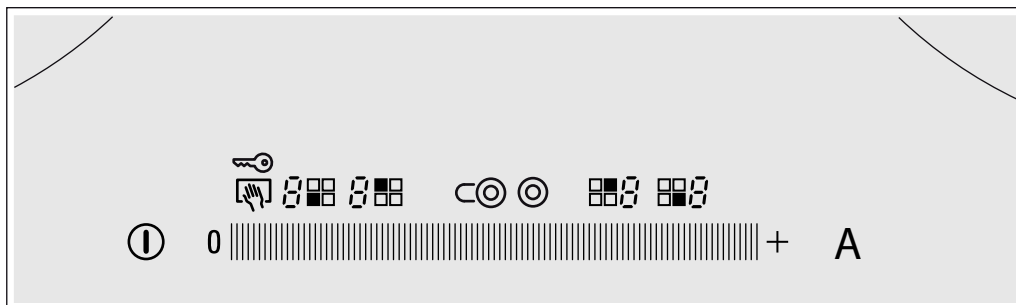
- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruges der betydeligt mere energi. Med et glaslåg er det muligt at se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.

- Gryde-/pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi. Vigtigt: Producenter af gryder/pander angiver ofte diameteren ved overkanten. Den er ofte større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Sørg altid for, at gryden dækker så meget som muligt af kogezone.
- Indstil kogezone til et lavere kogetrin i god tid.
- Vælg et passende viderekogningstrin. Ved et for højt viderekogningstrin spildes der energi.
- Udnyt kogesektionens restvarme. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Lære apparatet at kende

Brugsanvisningen gælder for forskellige kogesektioner. På side 2 er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

Betjenings panel



Indikatorer

I-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
R	Opkognitionselektronik

Betjeningsområder

①	Hovedafbryder
A	Opkognitionselektronik
■ ■	Valg af kogezone
🔑	Børnesikring
👉	Aftørringssikring
0 +	Indstillingsområde
⌚ eller ⌚	Aktivering af ekstra kogezone

Anvisninger

- Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.
- Placer ikke gryder i nærheden af indikatorerne og sensorerne. Elektronikken kan blive overophedet.

Kogezonerne

Kogezone	Aktivere og deaktivere
○	Enkelt kogezone
⊙	Dobbelt kogezone Vælg kogezonen, og berør symbolet ☐⊙ eller ⊙.
∞	Stegezone Vælg kogezonen, og berør symbolet ☐∞.

Aktivere kogezone: Den respektive indikator lyser. Ved apparater med aktivering af flere ekstra kogezoner lyser indikatoren kun, når kogezonen er valgt.

Når der tændes for kogezonen: Den sidst indstillede størrelse bliver automatisk valgt.

Restvarme-indikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator med to trin for hver kogezone.

Hvis der vises **H**, er kogezonen stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade.

Når kogezonen køler yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når kogezonen er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.

Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke for kogesektion

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ①. Der lyder et signal. Indikatorlampen over hovedafbryderen og indikatorerne ☐ lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, indtil indikatorlampen over hovedafbryderen og indikatorerne bliver slukket. Alle kogezoner er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

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

Indstille kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin 1 = laveste effekt

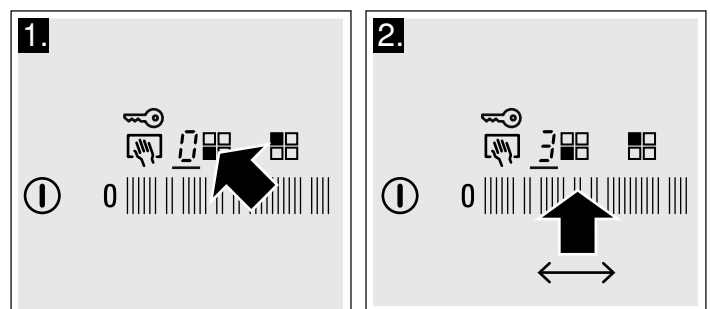
Kogetrin 9 = højeste effekt

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

Indstille kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet ☐☐ for at vælge kogezonen. I kogetrins-indikatoren lyser ☐, under kogetrins-indikatoren lyser _.
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Ændre kogetrin

Vælg kogezonen, og indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Slukke kogezone

Vælg kogezonen med symbolet ☐☐. Indstil til 0 i indstillingsområdet. Efter ca. 10 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Anvisninger

- Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezonen kan indstilles, uden at den skal vælges igen.
- Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hv. tænde/slukke.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne og kogetrinnene afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarmning af pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30 min.
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6 min.
Piskede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	35-45 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.-3.	50-60 min.
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, frikadeller (3 cm tykke)***	4.-5.	30-40 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost***	5-6	10-30 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Scampi og rejer	7-8	4-10 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vendes ofte

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	5-6	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vendes ofte

Opkogningselektronik

Opkogningselektronikken varmer kogezone op med den største effekt og skruer derefter selv ned til det kogetrin, som De har valgt.

Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

Indstille opkogningselektronik

Opkogningselektronikken kan kun aktiveres i de første 30 sekunder, efter at der er blevet tændt for kogezone:

Tilberedningstabel til opkogningselektronikken

Den følgende tabel indeholder retter, der er velegnede til opkogningselektronikken.

1. Indstil det ønskede kogetrin for tilberedningen.

2. Berør symbolet A.

Opkogningselektronikken er aktiveret. I indikatoren blinker **A** og viderekogningstrinnet skiftevis.

Efter opkogningen er det kun viderekogningstrinnet, der vises i indikatoren.

Ret med opkogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Samlet tilberedningstid i minutter
Opvarmning			
Bouillon	500 ml - 1 liter	A 7-8	4-7 min.
Legeret suppe	500 ml - 1 liter	A 2-3	3-6 min.
Mælk**	200 - 400 ml	A 1-2	4-7 min.
Opvarmning og varmholdning			
Sammenkogte retter (f.eks. linsegyde)	400 - 800 g	A 1-2	-
Optøning og opvarmning			
Dybfrossen spinat	300 - 600 g	A 2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	500 g - 1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
Dampkogning			
Fisk	300 - 600 g	A 4-5*	20-25 min.
Tilberedning			
Ris (med dobbelt mængde vand)	125 - 250 g	A 2-3	20-25 min.
Pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Hvide kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20 min.
Dybfrosne grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20 min.
Grydestegning			
Benløse fugle	4 stk.	A 4-5	50-60 min.
Grydesteg	1 kg	A 4-5	80-100 min.

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

Ret med opkogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Samlet tilberedningstid i minutter
Stegning**			
Schnitzel, naturel eller paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	1-2 stk.	A 7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	200 - 300 g	A 6-7	8-12 min.
Pandekager		A 6-7	steges fortløbende
* Videretilberedning uden låg			
** Uden låg			

Tips om opkogningselektronikken

Opkogningselektronikken er beregnet til skånsom tilberedning med anvendelse af meget lidt vand.



- Tilsæt kun ca. 3 kopper vand til maden ved store kogezone og kun ca. 2 kopper vand ved små kogezone.
- Læg låg på gryderne.
- Opkogningselektronikken egner sig ikke til madvarer, som tilberedes i meget vand (f.eks. pasta).

Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatorlampen over symbolet  lyser i ca. 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen altid automatisk aktiveret, når der slukkes for kogesektionen.

Aktivere / deaktivere

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske børnesikring.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis en kogezone er tændt i lang tid, uden at dens indstilling bliver ændret, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezone-displayet blinker skiftevis **F** **B** og indikatoren for restvarme **H/h**.

Hvis et vilkårligt betjeningsfelt berøres, slukkes indikatoren. Der kan nu indstilles igen.

Tidspunktet for tidsbegrænsningens aktivering afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogesektionen er tændt, er der risiko for, at indstillingerne bliver ændret.

For at forhindre dette er kogesektionen forsynet med en aftørringssikring. Berør symbolet . Der lyder et signal. Indikatorlampen over symbolet  lyser. Betjeningsfeltet er herefter låst i 30 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Bemærk: Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftørringssikringen. Der kan altid slukkes for kogesektionen.

Rengøring og pleje

I dette kapitel findes anvisninger til, hvordan kogesektionen skal plejes.

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

Glaskeramik

Rengør altid kogesektionen, hver gang den har været i brug. På den måde brænder madrester ikke fast.

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne til rengøring på emballagen.

Brug aldrig:

- ufortyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler
- aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner

- ridsende rengøringssvampe
- højtryksrensere eller dampstråler

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

Der kan også købes en egnet glasskraber via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik er særligt effektivt.

Kogesektionens ramme

For at undgå beskadigelse af kogesektionens ramme skal følgende anvisninger overholdes:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Der må ikke bruges aggressive eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraberen på kogesektionens ramme.

Afhjælp en fejl

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Elektronikken i kogesektionen befinder sig under betjeningsfeltet. Af forskellige årsager kan temperaturen i dette område stige kraftigt.

For at elektronikken ikke skal blive overophedet, bliver kogezoneerne om nødvendigt slukket automatisk. Indikatoren **F2**, **F4** eller **F5** vises skiftevis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

I display	Fejl	Afhjælpning
Intet	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller apparatets sikring i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker.	Betjeningsområdet er vådt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
F2	Der har været flere kogezoneer i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Vent et stykke tid. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F2 er slukket, er elektronikken kølet tilstrækkeligt af. Kogezonen kan tændes igen.
F4	Trods slukningen af F2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezoneer blevet slukket.	Vent et stykke tid. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F4 er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
F5 og kogetrinnet blinker skiftevis. Der lyder et signal.	Advarsel: Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Tag gryden væk. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Kogezonen kan tændes igen.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Tag gryden væk. Vent et stykke tid. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F5 er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
F8	Kogezonen har været i brug for længe og er blevet slukket automatisk.	Kogezonen kan tændes igen med det samme.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed.

E-nummer og FD-nummer:

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

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 kundeservicefortegnelse.

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 kontrol og afestning af vores apparater.

Angivelserne i tabellen relaterer sig til tilbehør fra Schulte-Ufer (induktions-grydesæt i 4 dele HZ 390042) med følgende størrelser:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 liter til en enkelt kogezone Ø 14,5 cm

- Gryde Ø 16 cm, 1,7 liter til en enkelt kogezone med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 liter til en kogezone med Ø 18 cm eller Ø 17 cm
- Stegepande Ø 24 cm til en kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm

Prøveretter	Opvarmning / opkogning			Viderekogning	
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Smeltning af chokolade					
Gryde: Kasserolle					
Overtræks-chokolade (f.eks. Dr. Oetker letbitter, 150 g) på kogezone Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryde					
Tilberedning i: Gryde					
<i>Linsegryde iht. DIN 44550</i>					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 450 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
<i>Linsegryde på dåse</i>					
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 500 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mængde: 1000 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:30 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Kogning af bechamelsauce ved lav varme					
Gryde: Kasserolle					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm	9 ²	Ca. 5:20	Nej	1 ^{1,3}	Nej

¹ Smelt smørret, rør mel og salt i, og svits opbagningen i 3 minutter under omrøring

² Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog, mens der røres

Prøveretter	Opkogningstrin	Opvarmning / opkogning		Viderekogning	
		Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
³ Efter at bechamelsaucen er kogt op, skal den koge i yderligere 2 minutter på trin 1 under stadig omrøring					
Tilberedning af mælkeris - viderekogning med låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 6:45	Nej	2	Ja
Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekogningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken					
Tilberedningstid i alt (inkl. opkogning) ca. 45 minutter					
Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter					
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt til en kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 7:20	Nej	2	Ja
Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekogningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken					
Tilberedningstid i alt (inkl. opkogning) ca. 45 minutter					
Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter					
Tilberedning af mælkeris - viderekogning uden låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 7:30	Nej	2	Nej
Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinnet.					
Lad det småkoge ca. 50 minutter					
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 8:00	Nej	2	Nej
Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinnet.					
Lad det småkoge ca. 50 minutter					
Tilberedning af ris					
Tilberedning i: Gryde					
Vandtemperatur 20 °C					
Opskrift iht. DIN 44550: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:48	Ja	2	Ja
Opskrift iht. DIN 44550: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 3:15	Ja	2	Ja
Stegning af steaks af svinemørbrad					
Gryde: Stegepande					
Starttemperatur for mørbradsteaks: 7 °C					

Prøveretter	Opvarmning / opkogning			Viderekogning	
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Mængde: 3 steaks af svinemørbrad (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse ca. 1 cm) 15 g solsikkekerneolie til kogezone 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	Ca. 2:40	Nej	7	Nej
Stegning af pandekager					
Gryde: Stegepande					
Opskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:40	Nej	6 eller 6. afhængigt af bruningsgrad	Nej
Fritering af dybfrosne pommes frites					
Tilberedning i: Gryde					
Mængde: 1,8 kg solsikkekerneolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) til kogezone Ø 18 cm Ø eller Ø 17 cm	9	Indtil en olietemperatur på 180 °C er nået	Nej	9	Nej

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000736551 950326