

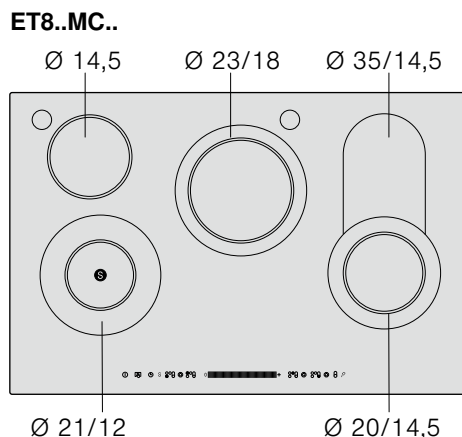
[no] Bruksveiledning 2
[sv] Bruksanvisning 13
[fi] Käyttöohje 23
[da] Brugsanvisning 34



ET8..MC21

Kokesone
Häll
Keittotaso
Kogesektion

SIEMENS



no Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	2	Automatisk barnesikring.....	9
Årsaker til skader.....	3	Tidsur	9
Miljøvern	4	En kokeplate skal slå seg av automatisk.....	9
Miljøvennlig deponering.....	4	Automatisk tidsur.....	9
Energisparetips.....	4	Varselur.....	9
Bli kjent med apparatet	4	Automatisk tidsbegrensning	10
Betjeningsfeltet.....	4	Vaskebeskyttelse	10
Kokeplatene.....	4	Grunninnstillinger	10
Restvarmeindikator.....	5	Endring av grunninnstillingene.....	11
Innstilling av kokesone	5	Rengjøring og vedlikehold	11
Inn- og utkobling av kokesonen.....	5	Glasskeramikk.....	11
Innstilling av kokeplate.....	5	Kokesoneramme.....	11
Tilberedningstabell.....	5	Utbedring av feil	11
Stekesensor	6	Kundeservice	12
Panne til stekesensoren.....	7		
Steketrinnene.....	7		
Innstilling av stekesensor.....	7		
Steketabell.....	7		
Stekesprogram.....	8		
Barnesikring	9		
Inn- og utkobling av barnesikringen.....	9		

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.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til tilberedning av

matvarer. Hold alltid apparatet under oppsyn når det er i bruk.

Dette apparatet kan bare benyttes av barn over 8 år og personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet og dermed har forstått farene som kan oppstå.

Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

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 området rundt blir svært varme. Ikke berør de varme flatene. Hold barn under 8 år på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for elektrisk støt!

- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Rengjøring med damp kan føre til elektrisk støt. Ikke bruk damprenser.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring. Hvis apparatet er defekt, slår du av sikringen i sikringsskapet.

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 glasskeramik.
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 glasskeramik.
	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

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Miljøvennlig deponering



Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

Energisparetips

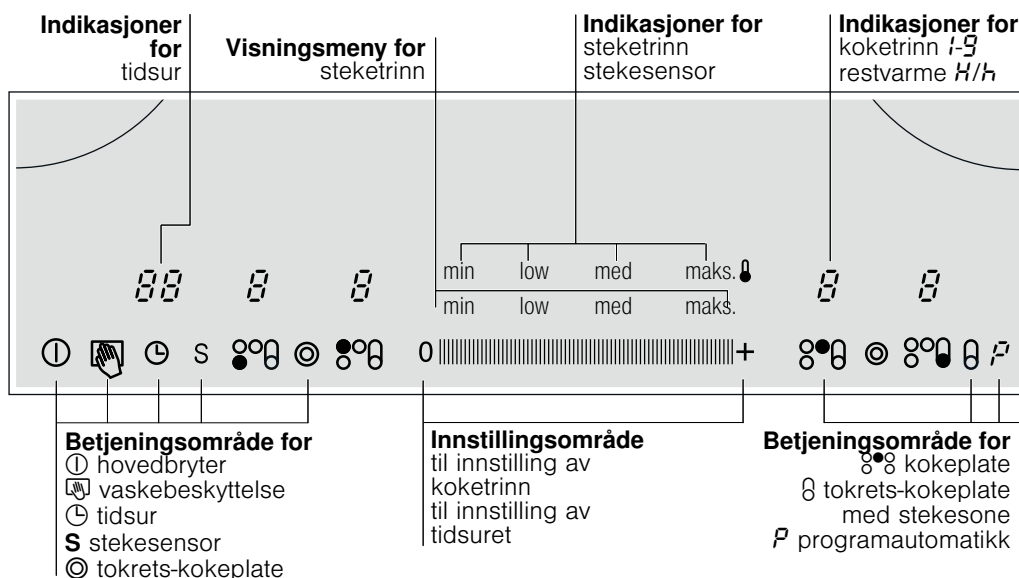
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi. Med et glasslokk kan du se maten uten at du trenger å ta av lokket.

- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevn bunn øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunnen må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Ta hensyn til følgende: 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 tilberedning. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsakene.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Bruk restvarmen på kokesonen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5–10 minutter før endt koketid.

Bli kjent med apparatet

På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

Betjeningsfeltet



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere feltet samtidig. På den måten kan du tørke opp overkok i innstillingsområdet.
- Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.

Kokeplatene

Kokeplate	Innkobling og utkobling
○ Enkrets-kokeplate	
⊙ Tokrets-kokeplate	Berør symbolet ⊙
👉 Tokrets-kokeplate, kokeplate med stekesone	Berør symbolet 👉, 2. varmekrets kobles inn. Berør symbolet 👉 på nytt. Stekesonen kobles inn.

Innkobling av ekstra kokeplate: Den tilhørende indikasjonen lyser.

Innkobling av kokeplaten: 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 . Du hører et lydsignal. Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet  til indikasjonen over hovedbryteren slukkes. Alle kokeplatene er slått av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Merk: Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.

Innstilling av kokeplate

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.




Koketrinn 1 = laveste effekt

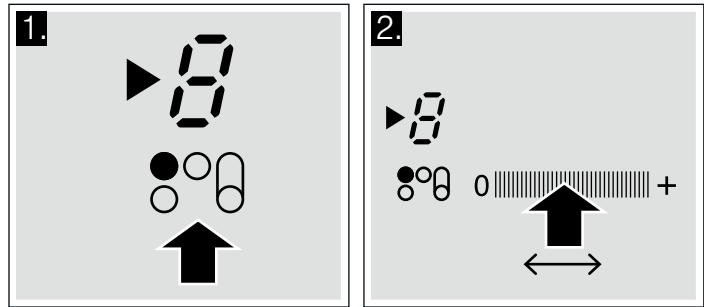
Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Innstilling av koketrinn

Kokesonen må være slått på.

1. Berør symbolet  for å velge kokeplate
I koketrinnindikasjonen lyser  og symbolet  for valg av kokeplate.
2. Berør innstillingsområdet til ønsket koketrinn vises i koketrinnindikasjonen.




Endre koketrinn:

Velg koketrinn og still inn ønsket viderekokingstrinn i innstillingsområdet.

Slå av kokeplaten:

Velg kokeplate og still inn på 0 i innstillingsområdet.

Merknader

- Hvis kokeplaten er valgt, lyser symbolet . Du kan stille inn med en gang.
- Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.

I tykttflytende retter må du røre om regelmessig.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

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.

	Trinn for viderekoking	Varighet for viderekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, glasur, smør, honning	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Oppvarming og varmhoding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1-2	-
Varme pølser i vann**	3-4	-
Optining og oppvarming		
Dypprossen spinat	2-3	20-30 min
Dypprossen gulasj	2-3	10-15 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetballer	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

	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	25-35 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10 min
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, dypfryst	6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5-6	10-20 min
Fjærkrebryst, dypfryst	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 dypfryst, 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. pommefrites, kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kjøttboller	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert	5-6	-
Grønnsaker, panert sopp	5-6	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, panert ost	4-5	-

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Stekesensor

Hvis du bruker kokeplaten med stekesensoren, regulerer en sensor temperaturen i pannen.

Fordelene for deg når du steker

Kokeplaten varmes bare opp når det er nødvendig. Dermed sparer du energi. Olje og fett varmes ikke for sterkt opp.

Merknader

- Ikke varm opp fett uten oppsyn.
- Sett pannen midt på kokeplaten. Sørg for at det er riktig diameter på pannebunnen.

- Ikke legg lokk over pannen. I så fall fungerer ikke reguleringen. Reguleringen vil fungere hvis du bruker en sprutbeskyttelse.
- Bruk bare fett som er egnet til steking. For smør, margarin, olivenolje eller svinet fett velger du steketrinn **min**.

Panne til stekesensoren

Systempanne som ekstra tilbehør

Du kan kjøpe en panne som egner seg optimalt til steking med stekesensoren i en elektroforretning eller på www.siemens-eshop.com: **HZ390230**

Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land.

De angitte steketrinnene er tilpasset systempannen.

Merk: Stekesensoren kan også fungere med andre panner du har fra før. Test først pannen med lavere steketrinn og endre eventuelt steketrinnet. Pannen kan bli overopphetet ved høye steketrinn.

Steketrinnene

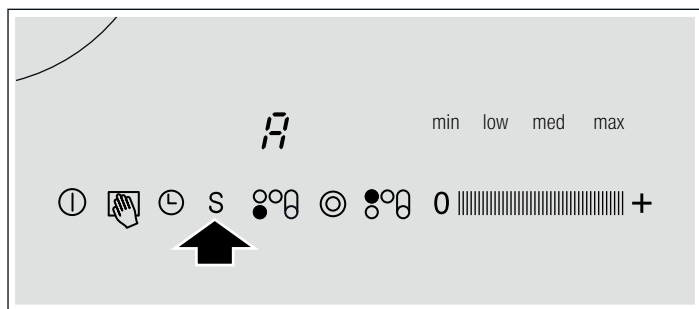
Steketrinn	Temperatur	Egnet til
maks	høy	f.eks. potetmos, stekte poteter og blodig biff
med	middels-høy	f.eks. tynne, stekte retter som snitsel, panerte, dypfryste retter, biff stroganoff og grønnsaker
low	lav-middels	f.eks. tykke, stekte retter som frikadeller, pølser og fisk
min	lav	f.eks. omeletter, stekt med smør, olivenolje eller margarin

Innstilling av stekesensor

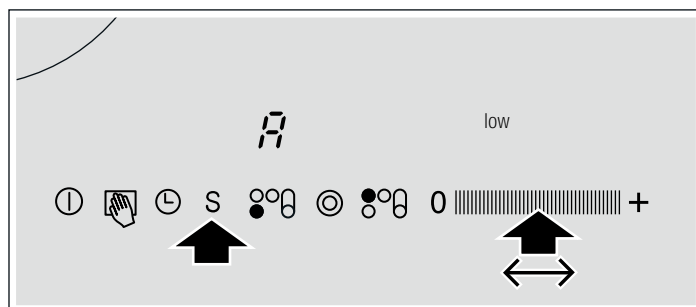
Velg passende steketrinn ut fra tabellen. Sett pannen på kokeplaten.

Kokesonen må være slått på.

1. Berør symbolet **S**. **A** lyser i displayet. I visningsmenyen vises de mulige stekesonene.



2. Velg ønsket steketrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene. Stekesensoren er aktivert. Den store tokrets-kokeplaten kobles inn automatisk.



Temperatursymbolet lyser inntil steketemperaturen er nådd. Deretter hører du et signal. Temperatursymbolet slukkes.

3. Tilsett stekefett og legg deretter matvarene i stekepannen. Vend på vanlig måte slik at ingenting brenner seg fast.

Utkobling av stekesensor

Still inn på 0 i innstillingsområdet.

Steketabell

Tabellen viser hvilket steketrinn som passer til de ulike rettene. Steketiden kan variere ut fra matvaretypen og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet.

De angitte steketrinnene er tilpasset systempannen. Steketrinnene kan avvike ved bruk av andre panner.

		Steketrinn	Samlet steketid etter varsel-signal
Kjøtt	Snitsel, naturell eller panert	med	6–10 min
	Filet	med	6–10 min
	Kotelett	low	10–17 min
	Cordon bleu	low	15–20 min
	Biffer, blodige (3 cm tykke)	max	6–8 min
	Biffer, medium eller godt stekt (3 cm tykke)	med	8–12 min
	Fjærkrebryst (2 cm tykt)	low	10–20 min
	Kokte eller rå pølser	low	8–20 min
	Hamburger/frikadeller	low	6–30 min
	Kjøttpudding	min	6–9 min
	Stekte kjøttbiter, gyros	med	7–12 min
	Kjøttdeig	med	6–10 min
	Bacon	min	5–8 min
Fisk	Fisk, stekt	low	10–20 min
	Fiskefilet, naturell eller panert	low/med	10–20 min
	Scampi, reker	med	4–8 min

* Has i kald panne

		Steketrinn	Samlet steketid etter varsel-signal
Eggeretter	Pannekaker	med	Stekes etter hverandre
	Omeletter	min	Stekes etter hverandre
	Speilegg	min/med	2–6 min
	Eggerøre	min	2–4 min
	Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	low	10–15 min
	Arme riddere/fransk toast	low	Stekes etter hverandre
Poteter	Stekte poteter av kokte poteter	max	6–12 min
	Stekte poteter av rå poteter*	low	15–25 min
	Potetlapper	max	Stekes etter hverandre
	Brunede poteter	med	10–15 min
Grønnsaker	Hvitløk/løk	min	2–10 min
	Squash, auberginer	low	4–12 min
	Paprika, grønn asparges	low	4–15 min
	Sopp	med	10–15 min
	Glaserete grønnsaker	med	6–10 min
Dypfryste produkter	Snitsel	med	15–20 min
	Cordon bleu	low	10–30 min
	Fjærkrebryst	min	10–30 min
	Gyros, kebab	med	10–15 min
	Fiskefilet, naturell eller panert	low	10–20 min
	Fiskepinner	med	8–12 min
	Pommes frites	med/max	4–6 min
	Panneretter/pannegrønnsaker	min	8–15 min
	Vårruller	low	10–30 min
Camembert/ost	low	10–15 min	
Annet	Camembert/ost	low	7–10 min
	Tørkede ferdigretter med tilsatt vann, f.eks. pastapanne	min	4–6 min
	Krutonger	low	6–10 min
	Riste mandler/nøtter/pinjekjerner*	min	3–7 min

* Has i kald panne

Stekeprogram

Stekeprogrammet skal kun brukes med systempannen.

Du kan tilberede følgende retter med stekeprogrammene:

Stekeprogram	Rett
P1	Snitsel
P2	Fjærkrebryst, cordon bleu
P3	Rå biff (blodig)
P4	Medium eller godt stekt biff
P5	Fisk
P6	Panneretter/pannegrønnsaker, dypfryste
P7	Ovnsstekte pommes frites, dypfryste
P8	Pannekaker
P9	Omeletter, egg

Innstilling av stekeprogram

Velg kokeplate.

1. Berør symbolet **P**. I koketrinnindikasjonen lyser **U**. I programindikasjonen lyser **P**.

2. Velg ønsket stekeprogram i innstillingsområdet innen 10 sekunder.
Stekeprogrammet er slått på.

Temperatursymbolet lyser inntil steketemperaturen er nådd. Deretter hører du et signal. Temperatursymbolet slukkes.

Tilsett stekefett og legg deretter matvarene i stekepannen. Vend på vanlig måte slik at ingenting brenner seg fast.

Utkobling av stekeprogrammet

Still inn på 0 i innstillingsområdet.

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. 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.

Tidsur

Tidsuret kan brukes på to forskjellige måter:

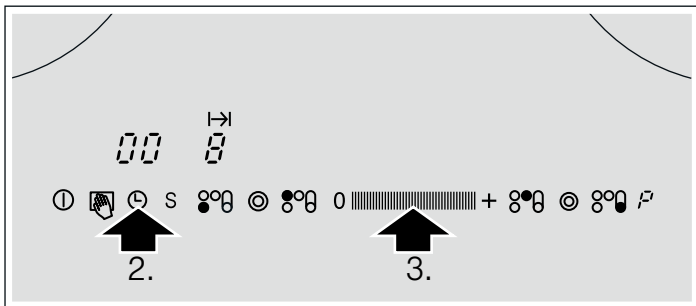
- En kokeplate skal slås av automatisk.
- Som varselur.

En kokeplate skal slå seg av automatisk

Angi en tid for den ønskede kokeplaten. Kokeplaten slår seg automatisk av etter den innstilte tiden.

Innstilling av varighet

1. Innstilling av koketrinn
2. Berør symbolet . Indikasjonen for ønsket kokeplate lyser. I tidsurindikasjonen lyser . Hvis du vil velge en annen kokeplate, berører du symbolet inntil indikasjonen for ønsket kokeplate lyser.
3. Berør ønsket forhåndsinnstilling i innstillingsområdet. Mulige forhåndsinnstillinger fra venstre til høyre er 1, 2, 3 ... til 10 minutter. Berør innstillingsområdet til ønsket varighet er nådd i løpet av de neste 10 sekundene.



Varigheten telles ned. Hvis du har angitt varighet for flere kokeplater, kan hver enkelt varighet vises. Berør symbolet inntil indikasjonen for ønsket kokeplate lyser sterkt.

Automatisk innstilling

Berører du forhåndsinnstillingen 1 til 5 lenger i innstillingsområdet, går varigheten automatisk tilbake til ett minutt.

Berører du forhåndsinnstillingen 6 og 10 lenger, går varigheten automatisk opp til 99 minutter.

Når tiden er telt ned

Når tiden er telt ned, kobles kokeplaten ut. Du hører et signal og i indikasjonen lyser i 10 sekunder. Indikasjonen lyser sterkt. Berør symbolet . Indikasjonene slukkes, og lydsignalet opphører.

Korrigerer eller sletting av varighet

Berør symbolet inntil ønsket indikasjon lyser sterkt. Endre varigheten i innstillingsområdet eller still den på .

Tidsurfunksjonen ved bruk av stekesensor

Når du lager mat med stekesensoren, begynner den innstilte varigheten først å løpe når temperaturen for det valgte området er nådd.

Merk: Du kan stille inn en varighet på inntil 99 minutter.

Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en varighet for alle kokeplatene. Etter at en kokeplate er slått på, telles den forhåndsinnstilte varigheten ned. Kokeplaten slår seg automatisk av etter den innstilte tiden.

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på det automatiske tidsuret.

Merk: Du kan endre en varighet for en kokeplate eller slå av det automatiske tidsuret for en kokeplate:

Berør symbolet inntil ønsket indikasjon lyser sterkt. Endre varigheten i innstillingsområdet eller still den på .

Varselur

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Dette uret fungerer uavhengig av andre innstillinger.

Slik stiller du inn:

1. Berør symbolet inntil indikasjonen for varseluret lyser. I tidsurindikasjonen lyser .
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet. Etter noen sekunder telles tiden ned.

Når tiden er telt ned

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurindikasjonen lyser . Indikasjonen for varseluret lyser sterkt. Etter 10 sekunder slås indikasjonen av.

Korrigerer av tiden

Berør symbolet inntil indikasjonen for varseluret lyser sterkt. Foreta en ny innstilling.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsbegrensningen aktivert.


Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I kokeplateindikasjonen blinker vekselvis **F** og **B**.

Indikasjonen slukker når du berører et vilkårlig betjeningsområde. Du kan stille inn på nytt.

Når tidsbegrensningen blir aktiv, 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. 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 til dine egne behov.

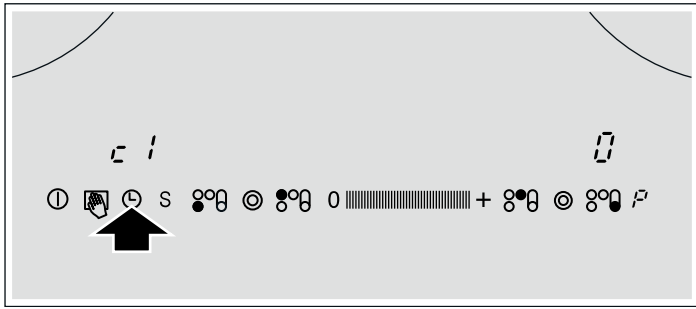
Indikasjon	Funksjon
	Automatisk barnesikring  Utkoblet*  Innkoblet
	Signal tone  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet  Kun feilmeldingssignal innkoblet  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal innkoblet*
	Automatisk tidsur  Utkoblet*  Tidsperiode for utkobling av kokeplatene
	Varighet for signalet for tidsurslutt  10 sekunder*  30 sekunder  1 minutt
	Innkobling av varmekretsene  Utkoblet  Innkoblet  Siste innstilling før utkobling av kokeplaten*
	Utvalg tid for kokeplaten  Ubegrenset: Du kan alltid stille inn eller velge den sist valgte kokeplaten på nytt.*  Du kan stille inn den sist valgte kokeplaten inntil 10 sekunder etter den er valgt, etter denne tiden må du velge kokeplaten på nytt før du stiller inn.
	Tilbakestilling til grunninnstilling  Utkoblet  Innkoblet

* Grunninnstilling


Endring av grunninnstillingene

Kokesonen må være slått av.

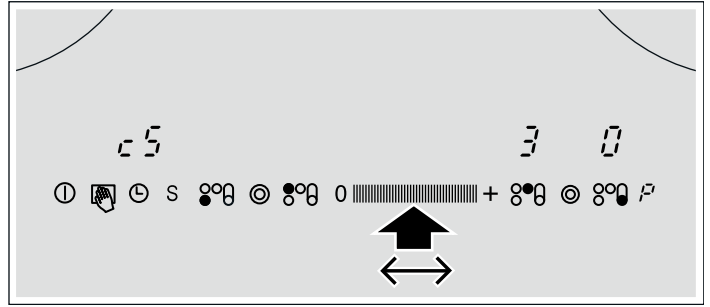
1. Slå på kokesonen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder innen 10 sekunder.



I det venstre displayet vises **c 1**, i det høyre displayet vises **0**.

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:

- uforynnet 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.






Kokesoneramme

Før at du skal unngå skader på kokesonerammen bør du følge disse veiledningene:

- Bruk bare varmt såpevann.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk glasskrape.

Utbedring av feil

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning.

Indikasjon	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er avbrutt.	Kontroller apparatsikringen. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
 blinker	Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsområdet eller fjern gjenstanden.
 + tall	Feil med elektronikken.	Koble apparatet ut med apparatsikringen eller sikringsbryter i sikringsskapet, og koble det deretter inn igjen etter 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen.
	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et betjeningsområde for kokeplaten.*
	Elektronikken ble overopphetet, og har koblet ut alle kokeplatene.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsområde.*
	Stekesensoren er defekt.	Bekreft feilmeldingen ved å berøre et betjeningsområde. Du kan steke uten stekesensoren. Ta kontakt med kundeservice.

* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Indikasjon	Feil	Tiltak
<i>FB</i>	Kokeplaten var i bruk for lang tid og ble slått av.	Kokeplaten kan slås på igjen med én gang.

* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

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 garanti tiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Säkerhetsanvisningar	13
Skadeorsaker	14
Återvinning	14
Miljövämlig avfallshantering	14
Energispartips.....	14
Lär känna din spis	15
Kontroller	15
Kokzonerna	15
Restvärmeindikering.....	15
Ställa in hällen	15
Slå på och av hällen.....	15
Ställa in kokzon	16
Tillagningstider	16
Steksensorfunktion	17
Stekpanna för steksensorfunktionen.....	17
Steklägen.....	17
Ställa in steksensorfunktion	18
Stektabell.....	18
Stekprogram	19
Barnspärr	19
Slå på och av barnspärren	19

Automatisk barnspärr	19
Timer	20
Automatisk avstängning av kokzon	20
Automatisk timer	20
Timer	20
Automatisk tidsbegränsning	20
Torkskydd	20
Grundinställningar	21
Ändra grundinställningar	21
Rengöring och skötsel	22
Glaskeramik.....	22
Hällinfattningen.....	22
Felsökning	22
Service	22

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.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för matlagning. Håll enheten under uppsikt vid användning.

Barn under 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental färdighet eller som saknar erfarenhet eller kunskaper får bara använda enheten under överinseende av någon eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn får bara göra rengöring och skötsel under uppsikt.

Brandrisk!!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!!

- Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barn under 8 år borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för stötar!!

- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen 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.

- Ångrengöring innebär risk för stötar. Använd inte ångrengöring.
- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer. Om enheten är trasig, slå av säkringen i proppskåpet.

Risk för personsador!!

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

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokar du utan lock går det åt fyra gånger mer effekt. Glaslock gör att du kan se innehållet utan att ta av locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojämna bottnar höjer effektförbrukningen.
- Se till så att bottendiametern på kastruller, grytor och stekpannor överensstämmer med storleken på kokzonen. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

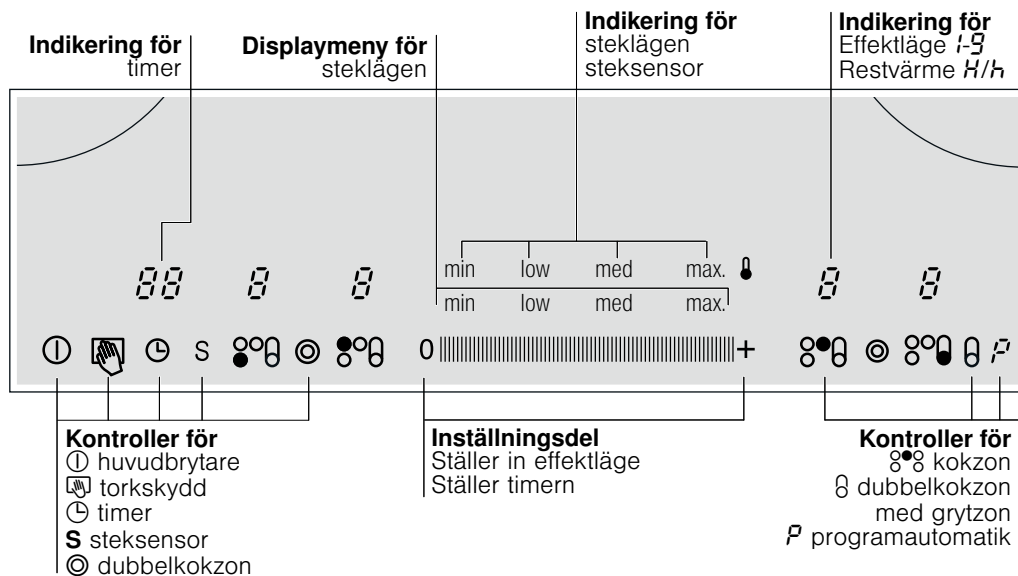
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.

- Sänk effektläget i rätt tid.
- Använd restvärmen i hällen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Lär känna din spis

På sid. 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

Kontroller



Kontroller

När du trycker till på en symbol slår respektive funktion på.

Anvisningar

- Om du trycker på flera ikoner samtidigt förblir inställningarna oförändrade. På så sätt kan du torka upp något som kokat över på kontrollerna.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen.

Kokzonerna

Kokzon	Slå på och av
○ Enkelkokzon	
⊙ Dubbelkokzon	Slå på med ⊙
⊙ Dubbelkokzon, grytzon	Tryck på ⊙-symbolen, det 2:a kokzonselementet slår på. Tryck på ⊙-symbolen igen, grytzonelementet slår på.

Slå på kokzonen: respektive indikering lyser.

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.

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ①-symbolen. Enheten ger signal. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: Tryck på ①-symbolen tills indikeringen över huvudbrytaren slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning: Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av längre än 20 sekunder.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha i inställningsintervallet.

Effektläge 1 = lägsta effekt



Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. De är markerade med en punkt.

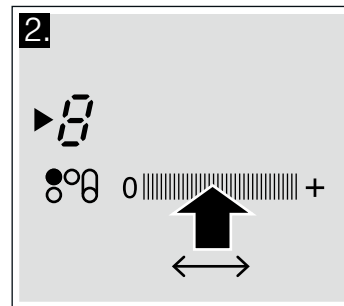
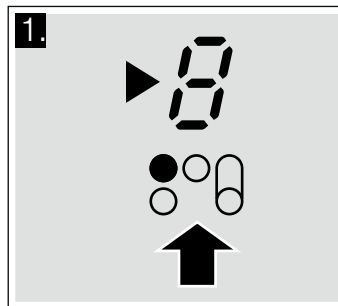
Ställa in effektläge

Hällen måste vara på.

1. Tryck på -symbolen och välj kokzon

 lyser på kokzonsindikeringen och -symbolen för den kokzon du valt.

2. Dra över inställningsdelen tills du får det effektläge du vill ha på kokzonsindikeringen.




Ändra effektläge:

Välj kokzon och ställ in effektläget du vill använda i inställningsintervallet.

Slå av en kokzon:

Välj kokzon och sätt inställningsintervallet till 0.

Anvisningar

- När du valt kokzon lyser -symbolen. Nu kan du ställa in den.
- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Den kan slå på och av uppvärmningen även vid högsta effekt.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

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

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjölk**	1-2	-
Varmkorv**	3-4	-
Tina och värma på		
Djupfrost spenat	2-3	20-30 min.
Gulasch, djupfrost	2-3	10-15 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	25-35 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	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
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 (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Fågelbröst (ca 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 (fritera 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	-
Köttbullar	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

Steksensornfunktion

När du använder kokzonen med steksensornfunktionen, så styr den stekpannans temperatur med en givare.

Fördelarna vid stekning

Kokzonen värmer bara på när det behövs. Det spar effekt. Olja och matfett blir inte överhettade.

Anvisningar

- Värm aldrig upp fett utan uppsikt!
- Ställ pannan mitt på kokzonen. Se till så att stekpannan har rätt bottendiameter.
- Lägg inte lock på stekpannan. Då fungerar inte sensorfunktionen. Du kan använda stänkskydd utan att störa funktionen.
- Använd bara matfett avsett för stekning. Välj stekläget **min** för smör, margarin, olivolja eller ister.

Steklägen

Stekläge	Temperatur	passar för
max	hög	t.ex. raggmunkar, stekt potatis och lättstekta biffar (blodiga)
med	medium - hög	t.ex. tunt kött som schnitzel, panerade djupfrysta produkter, strimlat kött, grönsaker
low	låg - medel	t.ex. tjocka biffar, köttbullar och grillkorv, fisk
min	låg	t.ex. omeletter stekta med smör, olivolja eller margarin

Stekpanna för steksensornfunktionen

Systemstekpanna som specialtillbehör

Det finns en panna som är optimal för stekning med steksensornfunktionen. Du hittar den hos återförsäljarna eller på www.siemens-eshop.com: **HZ390230**

Tillgänglighet och möjlighet till internationell order kan variera.

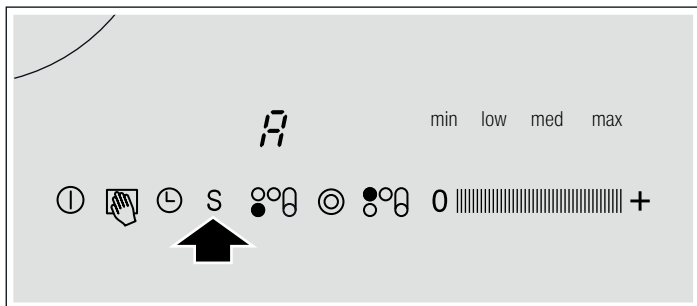
De steklägen som anges här är avsedda för systempannan.

Anvisning: Steksensornfunktionen kan även fungera tillsammans med befintliga pannor. Testa först pannorna på låga steklägen och ändra stekläge vid behov. Pannan kan bli överhettad vid högre steklägen.

Ställa in steksensorfunktion

Välj lämpligt stekläge i tabellen. Ställ stekpannan på kokzonen. Hällen ska vara på.

1. Tryck på S-symbolen. A lyser på displayen. Du får upp befintliga steklägen på displaymenyn.



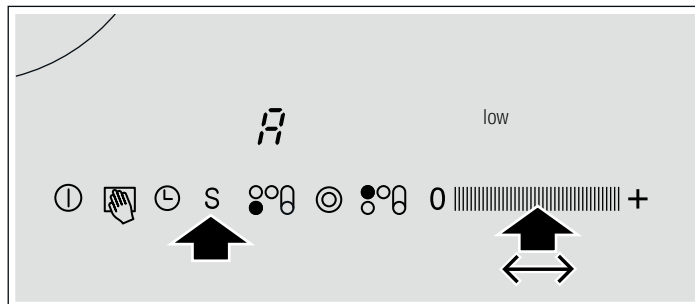
2. Ställ in det stekläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder. Steksensorfunktionen slår på. Den stora dubbelkokzonen slår på automatiskt.

Stektabell

Tabellen visar vilket stekläge som passar för vilken maträtt. Stektiden kan variera beroende på livsmedlets sort, vikt, tjocklek och kvalitet.

		Stekläge	Total stektid från och med ljudsignalen
Kött	Schnitzel, opanerad eller panerad	med	6-10 min.
	Filé	med	6-10 min.
	Kotlett	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Blodiga biffar (ca 3 cm tjocka)	max	6-8 min.
	Biffar, medium eller välstekta (3 cm tjocka)	med	8-12 min.
	Fågelbröst (ca 2 cm tjockt)	low	10-20 min.
	Korv, rå eller kokt	low	8-20 min.
	Hamburgare/frikadeller	low	6-30 min.
	Leverkorv	min	6-9 min.
	Strimlat kött	med	7-12 min.
	Köttfärs	med	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Fisk	Fisk, stekt	low	10-20 min.
	Fiskfilé, opanerad eller panerad	low/med	10-20 min.
	Scampi, räkor	med	4-8 min.
Äggrätter	Pannkakor	med	stek klara i följd
	Omeletter	min	stek klara i följd
	Stekt ägg	min/med	2-6 min.
	Äggröra	min	2-4 min.
	"Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert)	low	10-15 min.
Fattiga riddare/french toast	low	stek klara i följd	
Potatis	Stekpotatis på skalpotatis	max	6-12 min.
	Råstek potatis*	low	15-25 min.
	Potatisplättar	max	stek klara i följd
	Glaserad potatis	med	10-15 min.
Grönsaker	Vitlök/lök	min	2-10 min.
	Zucchini, auberginer	low	4-12 min.
	Paprika, grön sparris	low	4-15 min.
	Svamp	med	10-15 min.
	Glaserade grönsaker	med	6-10 min.

* Lägg i kall panna



Temperatursymbolen lyser tills stektemperaturen är uppnådd. Då får du signal. Temperatursymbolen slocknar.

3. Lägg stekfett i stekpannan och sedan maten.

Vänd som vanligt, så att inget bränns vid.

Slå av steksensorfunktionen

Sätt inställningsintervallet till 0.

Angivna steklägen är avsedda för systempannan. Steklägena kan avvika för andra stekpannor.

		Stekläge	Total stektid från och med ljudsignalen
Djupfrysta produkter	Schnitzel	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Fågelbröst	min	10-30 min.
	Strimlat kött, kebab	med	10-15 min.
	Fiskfilé, opanerad eller panerad	low	10-20 min.
	Fiskpinnar	med	8-12 min.
	Pommes frites	med/max	4-6 min.
	Pyttipanna/risotto	min	8-15 min.
	Vårrullar	low	10-30 min.
	Camembert/ost	low	10-15 min.
Övrigt	Camembert/ost	low	7-10 min.
	Torkad färdigmat med tillsatt vatten, t.ex. nudelgryta	min	4-6 min.
	Krutonger	low	6-10 min.
	Rosta mandlar/nötter/pinjenötter*	min	3-7 min.

* Lägg i kall panna

Stekprogram


Använd bara stekprogrammen tillsammans med systempannan.

Du kan tillaga följande rätter med stekprogrammen:

Stekprogram	Maträtt
P1	Schnitzel
P2	Fågelbröst, cordon bleu
P3	Blodig biff
P4	Biffar, medium eller välstekta
P5	Fisk
P6	Pyttipanna/risotto, djupfryst
P7	Pommes frites i ugnen, djupfrysta
P8	Pannkakor
P9	Omeletter, ägg

Ställa in stekprogram

Välj kokzon.

- Tryck på **P**.  lyser på effektlägesindikeringen. På programindikeringen lyser **P**.
- Ställ in det stekprogram du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder. Stekprogrammet är på.

Temperatursymbolen lyser tills stektemperaturen är uppnådd. Då får du signal. Temperatursymbolen slocknar.

Lägg stekfett i stekpannan och sedan maten. Vänd som vanligt, så att inget bränns vid.

Slå av stekprogram



Sätt inställningsintervallet till 0.


Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på: Tryck på -symbolen i ca 4 sekunder. -symbolen lyser i 10 sekunder. Hällen är spärrad.

Slå av: Tryck på -symbolen i ca 4 sekunder. Spärren är borttagen.

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.

Timer






Timern går att använda på 2 olika sätt:

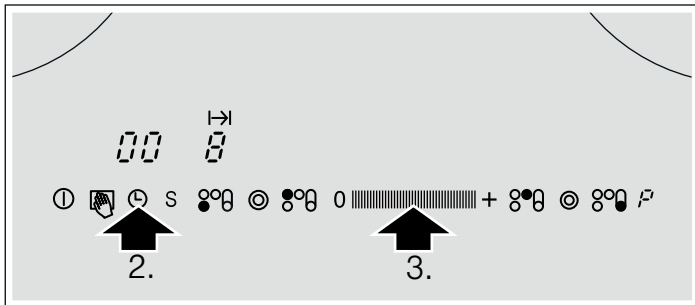
- Den kan slå av en kokzon automatiskt.
- Som äggklocka.



Automatisk avstängning av kokzon

Ställ in tillagningstid för den kokzon du vill ha. Kokzonen slår av automatiskt efter tillagningstidens slut.

Ställa in tillagningstiden

1. Ställa in effektläge
2. Tryck på . Indikeringen  för kokzonen du valt lyser.  lyser på timerdisplayen. Vill du välja en annan kokzon trycker du på  tills -indikeringen för kokzonen du vill ha lyser.
3. Tryck på den förinställning du vill ha i inställningsintervallet. Förvalen är från vänster till höger 1, 2, 3..... till 10 minuter. Dra över inställningsdelen inom 10 sekunder tills du får fram den tillagningstid du vill ha.





Tillagningstiden börjar. Har du ställt in tillagningstid för flera kokzoner, kan du få upp respektive tillagningstid på displayen. Tryck på  tills -indikeringen för kokzonen du vill ha tänds.


Automatisk inställning

Trycker du länge på förinställning 1 till 5, så minskar tillagningstiden automatiskt en minut.




trycker du länge på förinställning 6 till 10, ökar tillagningstiden automatiskt upp till 99 minuter.

När tiden går ut

När tiden går ut, slår kokzonen av. Du hör en signal och  blinkar på displayen i 10 sekunder. -indikeringen lyser starkt.

Tryck på -symbolen. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Ändra eller radera tillagningstid

Tryck på -symbolen tills den -indikering du vill ha lyser kraftigt. Ändra tillagningstiden eller sätt den till  i inställningsintervallet.

Timerfunktion vid steksensorfunktion

När du lagar mat med steksensorfunktionen startar den inställda tillagningstiden först när temperaturen ligger inom valt intervall.




Anvisning: Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter.

Automatisk timer

Funktionen ställer in en tillagningstid för alla kokzoner. När du slår på en kokzon börjar den inställda tillagningstiden räkna ned. Kokzonen slår av automatiskt efter tillagningstidens slut.

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska timern.




Anvisning: Du kan ändra tillagningstiden för en kokzon eller slå av kokzonens automatiska timer.

Tryck på -symbolen tills den -indikering du vill ha lyser kraftigt. Ändra tillagningstiden eller sätt den till  i inställningsintervallet.

Timer

Timern kan ställa in tider upp till 99 minuter. Den är oberoende av alla andra inställningar.

Gör så här

1. Tryck på  tills timerindikeringen  tänds.  lyser på timerdisplayen.



2. Ställ in den tid du vill ha i inställningsintervallet.

Efter några sekunder börjar timern räkna ned.

När tiden går ut



När tiden har gått får du signal.  lyser på timerdisplayen. Timerindikeringen  lyser kraftigt. Efter 10 sekunder slår indikeringen av.

Ändra timertiden

Tryck på -symbolen tills timerindikeringen  lyser kraftigt. Ställ in igen.

Automatisk tidsbegränsning

Om du använder en kokzon under lång tid utan att ändra inställningarna, så slår den automatiska tidsbegränsningen på.


Uppvärmningen slår av. Kokzonsindikeringen blinkar växelvis mellan  och .

Indikeringen slocknar när du trycker på någon kontroll. Nu kan du göra en ny inställning.

När tidsbegränsningen blir aktiverad beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Torkskydd

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

Det är därför hällen har en torkskyddsfunktion. Tryck på -symbolen. Enheten ger signal. Kontrollerna är spärrade i 30 sekunder. Du kan torka av kontrollerna utan att inställningarna blir ändrade.

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

Grundinställningar


Det finns olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

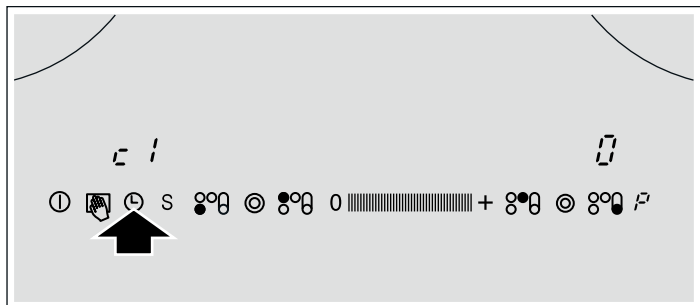
Indikering	Funktion
c 1	Automatisk barnspärr 0 Av.* 1 På.
c 2	Ljudsignal 0 Kvitterings- och felindikeringssignal av. 1 Bara felindikeringssignal på. 2 Kvitterings- och felindikeringssignal på.*
c 5	Automatisk timer 0 Av.* 1-99 Tillagningstid som sedan slår av kokzonerna
c 6	Signaltid när timern gått ut 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder 3 1 minut.
c 7	Slå på zonelementet 0 Av. 1 På. 2 Senaste inställning innan kokzonen slår av.*
c 9	Tid för val av kokzon 0 Obegränsad: Du kan alltid ställa in kokzonen du valde senast utan att välja om.* 1 Du kan ställa in kokzonen du valde senast inom 10 sekunder efter val, sedan måste du välja om före inställning.
c 0	Återställa grundinställningarna 0 Av. 1 På.

* Grundinställning


Ändra grundinställningar

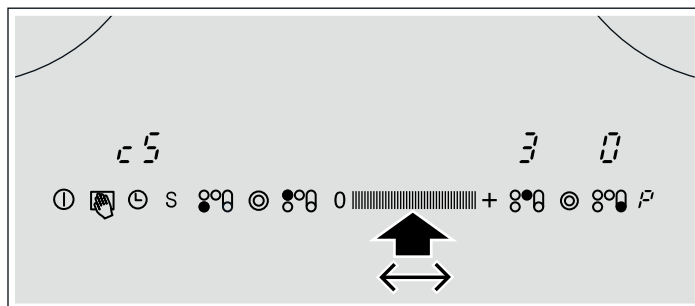
Hällen måste vara av.


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



Vänster display visar c 1, höger display 0.

3. Tryck på -symbolen tills du får upp den indikering du vill ha på timerdisplayen.
4. Ställ den tid du vill ha i inställningsintervallet.



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
- Högtrycksvätt 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.

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd bara varmvatten och lite diskmedel.
- Använd inga kraftiga eller skurande medel.
- Använd inte rakbladsskrapan.

Felsökning

Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Indikering	Fel	Åtgärd
Inget	Ingen spänningsmatning.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
E blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
E + siffror	Elfel.	Slå av spisen med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet och slå sedan på den igen efter 30 sekunder. Ring service om du får upp felindikeringen igen.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken har svalnat. Tryck sedan på kontrollen till kokzonen. *
F4	Elektroniken är överhettad och har slagit av alla kokzoner.	Vänta tills elektroniken har svalnat. Tryck sedan på någon av kontrollerna. *
F7	Trasig steksensor.	Kvittera felmeddelandet genom att trycka på någon av kontrollerna. Du kan laga mat utan steksensorfunktion. Kontakta service.
F8	Kokzonen var igång för länge och har slagit av sig själv.	Du kan närsomhelst slå på kokzonen igen.

* Ställ inga varma kastruller vid eller på kontrollerna

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 kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Turvallisuusohjeet	23
Vaurioiden syyt.....	24
Ympäristönsuojelu	25
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto.....	25
Energiansäästövihteitä.....	25
Tutustuminen laitteeseen	25
Ohjauspaneeli.....	25
Keittoalueet.....	25
Jälkilämmön näyttö.....	26
Keittotason säätäminen	26
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.....	26
Keittoalueen säätäminen.....	26
Keittotaulukko.....	26
Paistotunnistin	27
Pannu paistotunnistinta varten.....	28
Paistotehot.....	28
Paistotunnistimen säätäminen.....	28
Paistotaulukko.....	28
Paisto-ohjelmat.....	29
Lapsilukko	30
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä.....	30

Automaattinen lapsilukko.....	30
Ajastin	30
Keittoalueen kytkytyminen automaattisesti pois päältä.....	30
Automaattinen ajastin.....	30
Minuuttikello.....	30
Automaattinen aikarajoitus	31
Pyyhintäsuoja	31
Perusasetukset	31
Perusasetusten muutos.....	32
Puhdistus ja hoito	32
Keraaminen lasi.....	32
Keittotason kehys.....	32
Häiriön poistaminen	32
Huoltopalvelu	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.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruoanvalmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä.

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 valvotaan 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 ilman valvontaa.

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 kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Sähköiskun vaara!

- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Puhdistaminen höyryn avulla voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä höyrypuhdistimia.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Loukkaantumisvaara!

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

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.

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

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.

Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-alueella koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

Energiansäästövihteitä

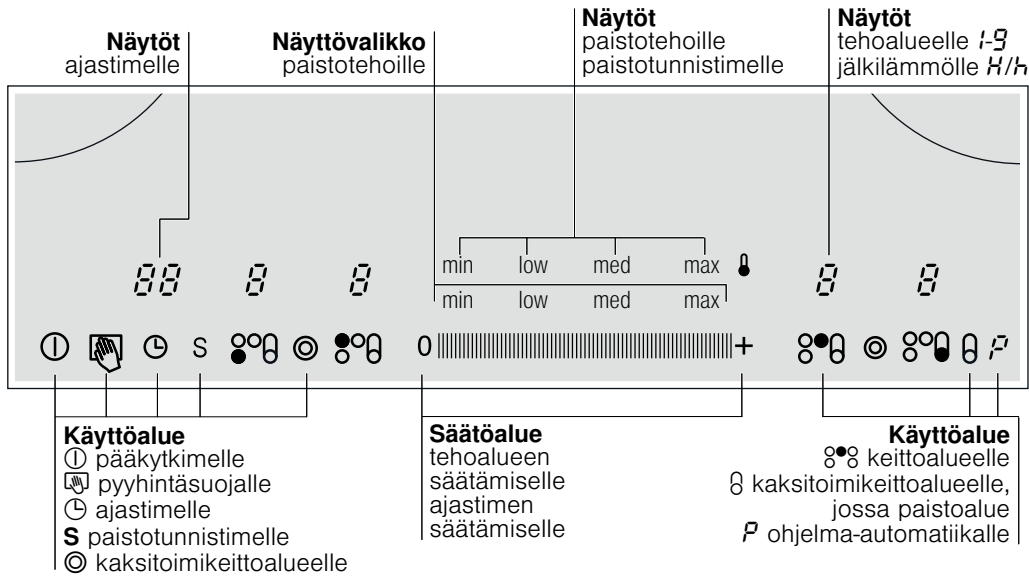
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä. Lasikansi mahdollistaa tarkkailun ilman, että kantta tarvitsee nostaa.

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat sähkönkulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Ota huomioon, että astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määriille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsytysajan päättymistä, jos kypsytysaika on pitkä.

Tutustuminen laitteeseen

Sivulta 2 löydät laitteen tyyppi- ja mittatiedot.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Asetukset eivät muutu, jos kosketat useampaa valitsinta yhtä aikaa. Voit siis pyyhkiä ylikiehuneen ruoan pois säätöalueelta.
- Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○ Yksitoimikeittoalue	
⊙ Kaksitoimikeittoalue	Kosketa symbolia ⊙
☞ Kaksitoimikeittoalue, keittoalue jossa paistoalue	Kosketa symbolia ☞, 2. lämpöpiiri kytkeytyy käyttöön. Kosketa uudelleen lisäaluekytkennän symbolia ☞, paistoalue kytkeytyy käyttöön.

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa.

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 kypsymisajat 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 näyttö palaa. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ②, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö sammuu. Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautus: Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

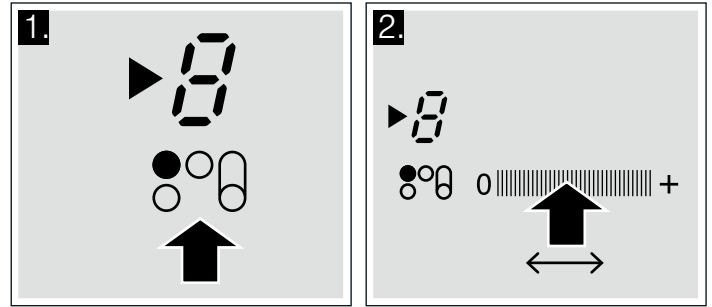
Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue koskettamalla symbolia ③

Tehoalueen näytössä palaa ④ ja keittoalueen valintaa osoittava symboli ►.

2. Kosketa säätöaluetta niin monta kertaa, että haluamasi tehoalue näkyy tehoalueen näytössä.



Tehoalueen muuttaminen:

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella haluamasi kypsennysteho.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä:

Valitse keittoalue ja säädä säätöalueella arvoksi 0.

Huomautuksia

- Kun keittoalue on valittu, symboli ► palaa. Voit säätää heti.
- Keittoalue säätelee kuumenemistä päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumeneminen voi suurimmallakin tehoalueella kytkeytyä päälle ja pois päältä.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

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

Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute, voi, hunaja	1-2	-
Liivate	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1.-2.	-
Makkaroiden kuumennus vedessä**	3-4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pakastepinaatti	2.-3.	20-30 min
Pakastettu gulassi	2.-3.	10-15 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

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1.-2.	25-35 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
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	-
Jauhelihapöyrökät	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		

Paistotunnistin

Kun käytät keittoaluetta paistotunnistimella, tunnistin säätää pannun lämpötilan.

Etusi paistamisen yhteydessä

Keittoalue kuumenee vain tarvittaessa. Se säästää sähköä. Öljy ja rasva eivät ylikuumene.

Huomautuksia

- Älä kuumenna rasvaa ilman valvontaa.
- Laita pannu keittoalueen keskelle. Varmista, että pannun pohjan halkaisija on oikean kokoinen.

- Älä laita pannulle kantta. Säädin en muutoin toimi. Roiskesuojaa voit käyttää, säädin toimii.
- Käytä vain paistamiseen soveltuvaa rasvaa. Valitse voille, margariinille, oliiviöljylle ja sian ihralle paistoteho **min**.

Pannu paistotunnistinta varten

Järjestelmäpannu lisävarusteena

Voit hankkia paistotunnistimella paistamiseen optimaalisesti soveltuvan pannun myös alan erikoisliikkeestä tai osoitteesta Internet-osoitteesta www.siemens-eshop.com: **HZ390230**

Saatavuudessa ja online-tilausmahdollisuudessa on maakohtaisia eroja.

Alla mainitut paistotehot on sovitettu järjestelmäpannulle.

Huomautus: Paistotunnistin saattaa toimia myös käytössäsi olevien pannujen kanssa. Testaa pannut ensin matalalla paistoteholla ja muuta tarvittaessa paistotehoa. Pannu voi ylikuumentua korkeammilla paistotehoilla.

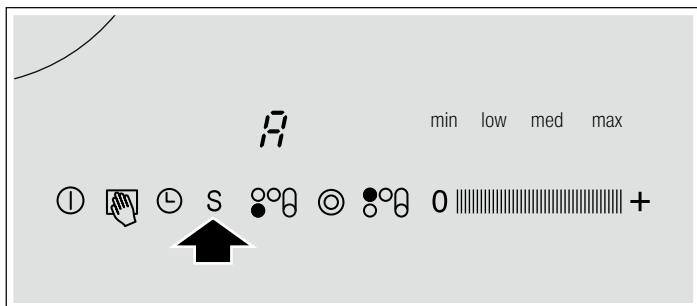
Paistotehot

Paistoteho	Lämpötila	Sopii seuraaville
max	korkea	esim. perunaohukaiset, paistetut perunat ja puoliraa'at pihvit (rare)
med	keskitaso - korkea	esim. ohuet paistettavat tuotteet kuten leikkeet, paneroidut pakastetuotteet, ragout, vihannekset
low	matala - keskitaso	esim. paksut paistettavat tuotteet kuten lihapyörökät ja makkarat, kala
min	matala	esim. munakkaat, voissa, oliiviöljyssä tai margariinissa paistetut tuotteet

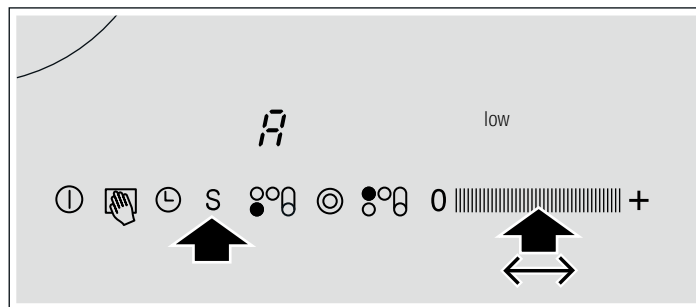
Paistotunnistimen säätäminen

Valitse taulukosta sopiva paistoteho. Laita pannu keittoalueelle. Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa symbolia **S**. Näytössä palaa **A**. Näyttövalikkoon ilmestyvät käytettävissä olevat paistotehot.



2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi paistoteho. Paistotunnistin on aktivoitu. Suuri kaksitoimikeittoalue on automaattisesti kytkeytynyt päälle.



Lämpötilasymboli palaa, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Sitten kuulet äänimerkin. Lämpötilasymboli sammuu.

3. Laita paistorasva ja sen jälkeen ruoka pannulle. Käännä tavalliseen tapaan, ettei mikään pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Aseta säätöalueella arvo 0.

Paistotaulukko

Taulukosta näet sopivan paistotehon kullekin ruokalajille. Paistoaika riippuu elintarvikkeen lajista, painosta, paksuudesta ja laadusta.

Annetut paistotehot on sovitettu järjestelmäpannulle. Muita pannuja käytettäessä voivat paistotehot muuttua.

		Paistoteho	Kokonaispaistoaika äänimerkistä
Liha	Leike, paneroimaton tai paneroitu	med	6-10 min
	Filee	med	6-10 min
	Kyljys	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Pihvit, puoliraa'at (3 cm paksu)	max	6-8 min
	Pihvit, medium tai kypsät (3 cm paksut)	med	8-12 min
	Linnunrinta (2 cm paksu)	low	10-20 min
	Makkarat, haudutetut tai raa'at	low	8-20 min
	Hampurilaispihvit/frikadellit	low	6-30 min
	Leberkäse-sianlihapasteija	min	6-9 min
	Ragout, gyros	med	7-12 min
	Jauheliha	med	6-10 min
	Silava	min	5-8 min
Kala	Kala, paistettu	low	10-20 min
	Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low/med	10-20 min
	Jättiravunpyrstöt, katkaravut	med	4-8 min

* Laita ainekset kylmään pannuun

		Paistoteho	Kokonaispaistoaika äänimerkistä
Munaruogat	Ohukaiset	med	paista kypsäksi
	Munakkaat	min	paista kypsäksi
	Paistettu muna	min/med	2-6 min
	Munakokkeli	min	2-4 min
	Kaiserschmarrn-pannukakku	low	10-15 min
	Köyhät ritarit	low	paista kypsäksi
Perunat	Paistetut perunat kuoriperunoista	max	6-12 min
	Paistetut perunat raa'oista perunoista*	low	15-25 min
	Perunaohukaiset	max	paista kypsäksi
	Glaseeratut perunat	med	10-15 min
Vihannekset	Valkosipuli/sipulit	min	2-10 min
	Kesäkurpitsa, munakoisot	low	4-12 min
	Paprika, vihreä parsia	low	4-15 min
	Sienet	med	10-15 min
	Glaseeratut vihannekset	med	6-10 min
Pakastetuotteet	Leike	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Linnunrinta	min	10-30 min
	Gyros, kebab	med	10-15 min
	Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low	10-20 min
	Kalapuikot	med	8-12 min
	Ranskalaiset perunat	med/max	4-6 min
	Pannuruogat/pannuvihannekset	min	8-15 min
	Kevätkääryleet	low	10-30 min
	Camembert / juusto	low	10-15 min
Muut	Camembert / juusto	low	7-10 min
	Kuivat valmisruogat, joihin lisätään vesi, esim. nuudelipannu	min	4-6 min
	Krutongit	low	6-10 min
	Mantelien / pähkinöiden / pinjansiementen paahtaminen*	min	3-7 min

* Laita ainekset kylmään pannuun

Paisto-ohjelmat

Käytä paisto-ohjelmia vain järjestelmäpannun kanssa.

Paisto-ohjelmilla voit valmistaa seuraavia ruokia:

Paisto-ohjelma	Ruokalaji
P1	Leike
P2	Linnunrinta, Cordon bleu
P3	Pihvi puoliraaka (rare)
P4	Pihvi medium tai kypsä
P5	Kala
P6	Pannuruoka/pannuvihannekset, pakastetut
P7	Ranskalaiset perunat, pakastetut
P8	Ohukaiset
P9	Munakkaat, munat

Paisto-ohjelman kytkeminen päälle

Valitse keittoalue.

1. Kosketa symbolia **P**. Tehoalueen näytössä palaa **P**.
Ohjelmanäytössä palaa **P**.

2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi paisto-ohjelma.
Paisto-ohjelma on kytketty päälle.

Lämpötilasymboli palaa, kunnes paistolämpötila on saavutettu.
Sitten kuulet äänimerkin. Lämpötilasymboli sammuu.

Laita paistorasva ja sen jälkeen ruoka pannulle. Käännä tavalliseen tapaan, ettei mikään pala pohjaan.

Paisto-ohjelman kytkeminen pois päältä



Aseta säätöalueella arvo 0.


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Symboli  palaa 10 sekuntia. Keittotaso on lukittu.

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

Ajastin






Ajastinta voidaan käyttää kahdella eri tavalla:

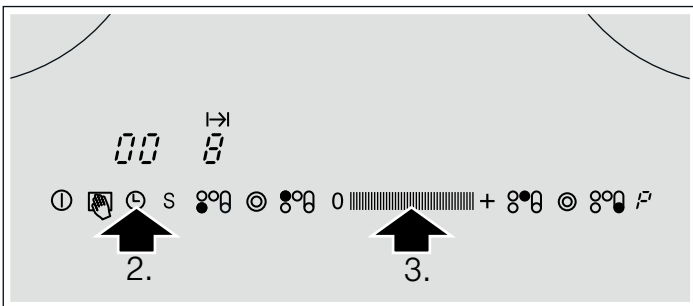
- keittoalueen kytkemiseen automaattisesti pois päältä
- minuuttikellona.



Keittoalueen kytketyminen automaattisesti pois päältä

Aseta haluamallesi keittoalueelle toiminta-aika. Keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut.

Toiminta-ajan asetus

1. Tehoalueen säätäminen
2. Kosketa symbolia . Halutun keittoalueen näyttö  palaa. Ajastimen näytössä palaa . Valitse toinen keittoalue koskettamalla symbolia  niin monta kertaa, että haluamasi keittoalueen näyttö  palaa.
3. Kosketa säätöalueella haluamaasi esisäätöä. Mahdolliset esisäädöt ovat vasemmalta oikealle 1, 2, 3...10 minuuttia. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana säätöaluetta niin monta kertaa, että haluamasi toiminta-aika on saavutettu.






Toiminta-aika kuluu. Jos olet asettanut toiminta-ajan useammalle keittoalueelle, voit hakea näyttöön jokaisen toiminta-ajan. Kosketa tällöin symbolia  niin monta kertaa, että haluamasi keittoalueen symboli  palaa kirkkaana.

Automaattinen säätö

Jos kosketat säätöalueella kauemmin esisäätöä 1 - 5, toiminta-aika palautuu automaattisesti minuuttiin.

Jos kosketat säätöalueella kauemmin esisäätöä 6 - 10, toiminta-aika nousee automaattisesti 99 minuuttiin.

Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin ja näytössä palaa  10 sekunnin ajan. Näyttö  palaa kirkkaana. Kosketa symbolia . Näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.




Automaattinen lapsilukko

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

Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että haluamasi näyttö  palaa kirkkaana. Muuta säätöalueella toiminta-aika tai aseta se arvoon .

Ajastintoiminto paistotunnistimen yhteydessä




Kun paistat paistotunnistimella, asetettu toiminta-aika käynnistyy vasta, kun valitun alueen lämpötila on saavutettu.

Huomautus: Voit asettaa toiminta-ajan 99 minuuttiin asti.

Automaattinen ajastin

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




Ohjeet automaattisen ajastimen päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Huomautus: Voit muuttaa keittoalueelle asetetun toiminta-ajan tai kytkeä keittoalueen automaattisen ajastimen pois päältä: Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että haluamasi näyttö  palaa kirkkaana. Muuta säätöalueella toiminta-aika tai aseta se arvoon .



Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Se on kaikista muista säädöistä riippumaton.

Toimi näin:

1. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että minuuttikellon näyttö  palaa. Ajastimen näytössä palaa .
2. Säädä säätöalueella haluamasi aika. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä palaa . Minuuttikellon näyttö  palaa kirkkaana. Näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.

Ajan korjaaminen

Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että minuuttikellon näyttö  palaa kirkkaana. Säädä uudelleen.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkään käytössä etkä muuta asetuksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.


Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F** ja **B**.

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. 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 säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

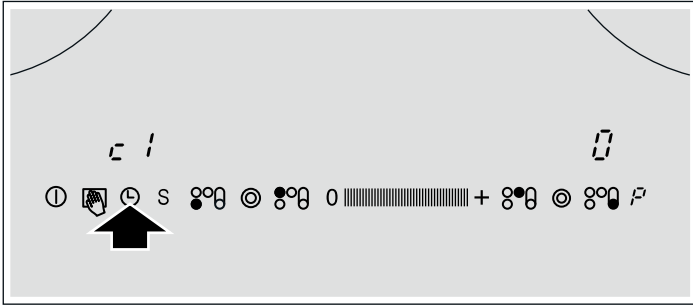
Näyttö	Toiminto
	Automaattinen lapsilukko  Kytetty pois päältä.*  Kytetty päälle.
	Äänimerkki  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä.  Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä.  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.*
	Automaattinen ajastin  Kytetty pois päältä.*  Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkeytyvät pois päältä
	Ajastimen käyntiajan päättymissignaalin kesto  10 sekuntia.*  30 sekuntia  1 minuutti.
	Lämpöpiirien kytkeminen käyttöön  Kytetty pois päältä.  Kytetty päälle.  Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
	Keittoalueen valinta-aika  Rajoittamaton: voit aina säätää viimeksi valitun keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.*  Voit säätää viimeksi valitun keittoalueen 10 sekunnin kuluessa valinnasta; sen jälkeen Sinun on valittava keittoalue uudelleen ennen säätämistä.
	Palautus perusasetuksiin  Kytetty pois päältä.  Kytetty päälle.

* Perusasetus


Perusasetusten muutos

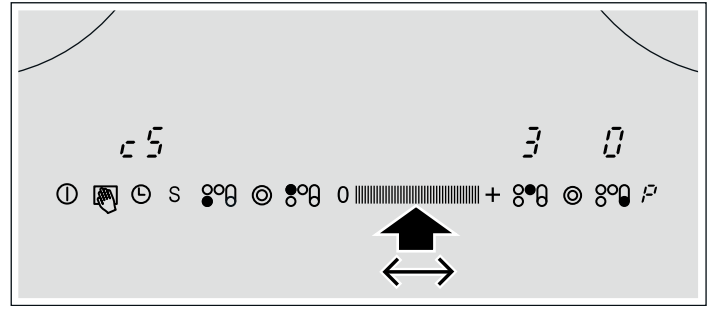
Keittotason pitää olla pois päältä.


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



Vasempaan näyttöön ilmestyy , oikeaan näyttöön .

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 hoitoaineita 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.






Keittotason kehys

Noudata seuraavia ohjeita, jotta vältät keittotason kehysten vauriot:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa.

Häiriön poistaminen

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatkos.
 vilkkuu	Käyttöalue on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
 + luku	Häiriö elektroniikassa.	Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä ja noin 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin.
	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten keittoalueen jotain käyttöaluetta.*
	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt kaikki keittoalueet pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain käyttöaluetta.*
	Paistotunnistin rikki.	Kuittaa virheilmoitus koskettamalla käyttöaluetta. Voit laittaa ruokaa ilman paistotunnistinta. Soita huoltopalveluun.

* Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille

Näyttö	Vika	Toimenpide
FB	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
* Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille		

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinnumero ja sarjanumero:

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinnumero (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
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Sikkerhedsanvisninger	34	Automatisk børnesikring.....	41
Årsager til skader.....	35	Timer	41
Miljøbeskyttelse	36	En kogezone skal slukke automatisk.....	41
Miljøvenlig bortskaffelse.....	36	Automatisk Timer.....	42
Energisparetips.....	36	Minutur.....	42
Lære apparatet at kende	36	Automatisk tidsbegrænsning	42
Betjeningsfeltet.....	36	Aftørringssikring	42
Kogezonerne.....	37	Grundindstillinger	43
Restvarme-indikator.....	37	Ændre grundindstillinger.....	43
Indstille kogesektionen	37	Rengøring og pleje	44
Tænde og slukke for kogesektion.....	37	Glaskeramik.....	44
Indstille kogezone.....	37	Kogesektionens ramme.....	44
Tilberedningstabel.....	37	Afhjælp en fejl	44
Stegesensorik	39	Kundeservice	45
Pande til stegesensorikken.....	39		
Stegetrin.....	39		
Indstille stegesensorik.....	39		
Stegetabel.....	40		
Stegeprogrammer.....	41		
Børnesikring	41		
Aktivere / deaktivere børnesikring.....	41		

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.

Dette apparat er udelukkende beregnet til ikke-erhvervsmæssig anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter. Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i drift.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller 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, uden at de er under opsyn.

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 sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og deres omgivelser bliver meget varme. Rør aldrig ved fladerne, når der er varme. Hold børn under 8 år på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringskabet 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.

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.
	Uegnede 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 i glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede 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.

Fare for elektrisk stød!

- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Rengøring med damp kan medføre elektriske stød. Anvend ikke damprensere.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun uddannede serviceteknikere må udføre reparationer. Hvis apparatet er defekt, skal sikringen i sikringskabet slås fra.

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.

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Energisparetips

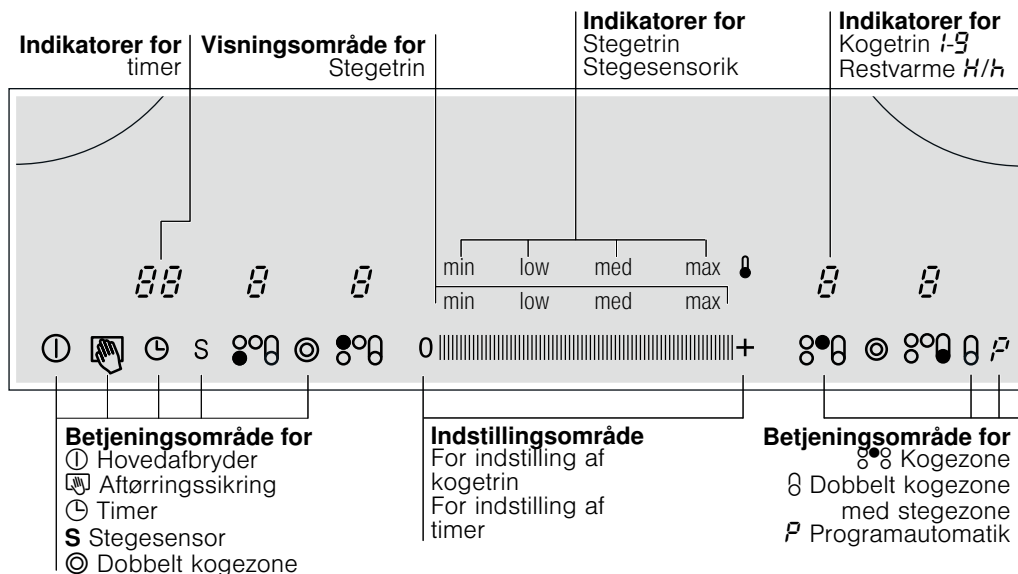
- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruges der meget mere energi. Med et glaslåg er det muligt at se indholdet i gryden uden at tage låget af.

- Brug gryder og pander med plan bund. Hvis bunden ikke er plan, forøges energiforbruget.
- Bundens diameter på gryder og pander skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi. Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. Den er for det meste 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.
- Indstil i god tid kogezone til et lavere kogetrin.
- Udnyt restvarmen i kogezone. Ved længere tilberedningstid kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, inden tilberedningstiden er slut.

Lære apparatet at kende

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

Betjeningsfeltet



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Indstillingerne bliver ikke ændret, hvis De berører flere felter samtidig. På den måde kan De tørre indstillingsområdet af, f.eks. hvis noget er kogt over.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.

Kogezonerne

Kogezone	Aktivere og deaktivere
○	Enkelt kogezone
⊙	Dobbelt kogezone Berør symbolet ⊙
⊞	Dobbelt kogezone, kogezone med stegezone Berør symbolet ⊞, og den 2. varmekreds bliver aktiveret. Berør symbolet ⊞ igen, og stegezonen bliver aktiveret.

Aktivering af kogezone: Den respektive indikator lyser.

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 ⊞. Der lyder et signal. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ⊞, til indikatoren over hovedafbryderen slukkes. Alle kogezoner er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.

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.

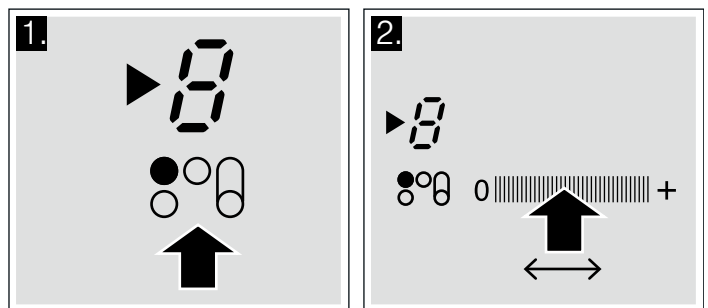
Indstilling af kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet ⊞ for at vælge kogezonen.

I kogezone-indikatoren lyser ⊞ og symbolet ▶ for valg af kogezone.

2. Lad fingrene glide henover indstillingsområdet, indtil det ønskede kogetrin kommer frem i kogetrinsindikatoren.



Ændre kogetrin:

Vælg kogezonen, og indstil det ønskede tilberedningstrin i indstillingsområdet.

Slukke for kogezone:

Vælg kogezonen, og indstil til 0 i indstillingsområdet.

Anvisninger

- Når kogezonen er valgt, lyser symbolet ▶. De kan indstille med det samme.
- Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. 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.

Ved opvarmning af tyktflydende retter omrøres regelmæssigt.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1-2	-
Husblas	1-2	-

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarme pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	2.-3.	20-30 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	10-15 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. bernaisesauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	25-35 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.
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.
Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Små frikadeller	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

Stegesensorik

Når De bruger en kogezone sammen med stegesensorikken, bliver temperaturen i panden styret af en sensor.

Fordele ved stegningen

Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedtstof bliver ikke overophedet.

Anvisninger

- Opvarm aldrig fedtstoffer uden opsyn.
- Sæt panden på midten af kogezonen. Sørg for, at pandens bund har den rigtige diameter.
- Læg ikke låg på panden. Ellers fungerer regulatoren ikke. Regulatoren fungerer, når der anvendes et sigtelåg til beskyttelse mod stegestænk.
- Anvend kun fedtstoffer, der er egnet til stegning. Vælg stegetrin **min** ved stegning i smør, margarine, olivenolie eller svinefedt.

Stegetrin

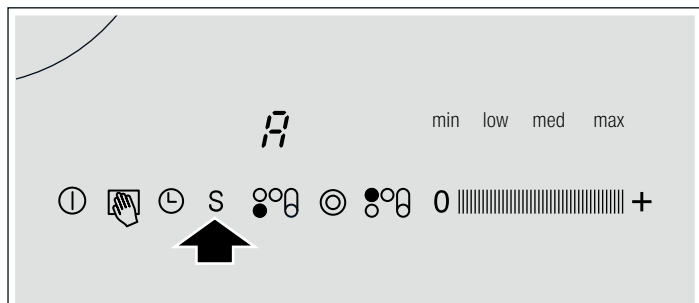
Stegetrin	Temperatur	Velegnet til
max	høj	f.eks. kartoffelpuffer, stegte kartofler og rare steaks (røde)
med	mellem - høj	f.eks. tynde stegeretter som schnitzel, panerede dybfrostprodukter, Bøf Stroganoff, grøntsager
low	lav - mellem	f.eks. tykke stegeretter som frikadeller, pølses, fisk
min	lav	f.eks. omeletter eller stegeretter stegt med smør, olivenolie eller margarine

Indstille stegesensorik

Find det egnede stegetrin i tabellen. Sæt panden på kogezonen.

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet **S**. **A**i indikatoren lyser. I visningsfeltet ses de mulige stegetrin.



Pande til stegesensorikken

Systempande - ekstra tilbehør

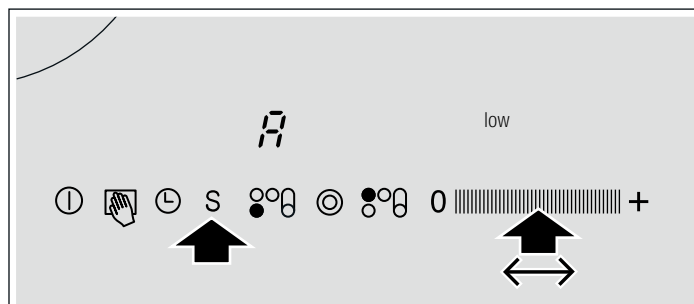
I specialforretninger for elektroudstyr eller i www.siemens-eshop.com kan der købes en pande, som egner sig optimalt til brug med stegesensorikken: **HZ390230**

Udvalget og mulighederne for at bestille online kan variere fra land til land.

De stegetrin, der er angivet herefter, er afpasset efter systempanden.

Bemærk: Stegesensorikken kan også bruges med andre pander. Test først panden på det laveste stegetrin, og vælg eventuelt et andet stegetrin. Ved højere stegetrin kan panden blive overophedet.

2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede stegetrin i indstillingsområdet. Stegesensorikken er aktiveret. Den store dobbelte kogezone bliver automatisk tændt.



Temperatursymbolet lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Så lyder der et signal. Temperatursymbolet slukkes.

3. Læg fedtstof og derefter maden på panden. Vend som sædvanligt, så maden ikke brænder på.

Deaktivere stegesensorik

Indstil til 0 i indstillingsområdet.

Stegetabel

Tabellen viser, hvilket stegetrin, der er egnet til bestemte retter. Stegetiden afhænger af levnedsmidlernes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

De angivne stegetrin er afpasset efter systempanden. Ved andre pander kan stegetrinnene variere.

		Stegetrin	Samlet stegetid fra signal
Kød	Schnitzel, naturel eller paneret	med	6-10 min.
	Filet	med	6-10 min.
	Kotelet	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steaks, rare (3 cm tykke)	max	6-8 min.
	Steaks medium eller well done (3 cm tykke)	med	8-12 min.
	Fjerkræbryst (2 cm tykt)	low	10-20 min.
	Pølser kogte eller rå	low	8-20 min.
	Hamburgere / frikadeller	low	6-30 min.
	Leverpostej	min	6-9 min.
	Småkød, gyros	med	7-12 min.
	Hakket kød	med	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Fisk	Fisk, stegt	low	10-20 min.
	Fiskefilet, naturel eller paneret	low/med	10-20 min.
	Scampi, rejer	med	4-8 min.
Retter med æg	Pandekager	med	steges fortløbende
	Omeletter	min	steges fortløbende
	Spejlæg	min / med	2-6 min.
	Røræg	min	2-4 min.
	Kaiserschmarrn (østrisk/sydtysk dessert)	low	10-15 min.
	Arme riddere / french toast	low	steges fortløbende
Kartofler	Stegte kartofler af pillekartofler	max	6-12 min.
	Stegte kartofler af rå kartofler*	low	15-25 min.
	Kartoffelpuffer	max	steges fortløbende
	Brunede kartofler	med	10-15 min.
Grøntsager	Hvidløg / løg	min	2-10 min.
	Squash, auberginer	low	4-12 min.
	Peberfrugter, grønne asparges	low	4-15 min.
	Svampe	med	10-15 min.
	Glaserede grøntsager	med	6-10 min.
Dybfrost-produkter	Schnitzel	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Fjerkræbryst	min	10-30 min.
	Gyros, kebab	med	10-15 min.
	Fiskefilet, naturel eller paneret	low	10-20 min.
	Fiskepinde	med	8-12 min.
	Pommes frites	med / max	4-6 min.
	Panderetter / stegte grøntsager	min	8-15 min.
	Forårsruller	low	10-30 min.
	Camembert / ost	low	10-15 min.
Andet	Camembert / ost	low	7-10 min.
	Færdigretter med tilsætning af vand, f.eks. nudelgryde	min	4-6 min.
	Croutoner	low	6-10 min.
	Riste mandler / nødder / pinjekerner*	min	3-7 min.

* Lægges på en kold pande

Stegeprogrammer

Anvend kun stegeprogrammerne sammen med systempanden.

Stegeprogrammerne kan bruges til tilberedning af følgende retter:

Stegeprogram	Ret
P1	Schnitzel
P2	Fjerkræbryst, cordon bleu
P3	Steaks rare (rosa)
P4	Steaks, medium eller well done
P5	Fisk
P6	Panderetter / stegte grøntsager, dybfrost
P7	Ovn - pommes frites, dybfrost
P8	Pandekager
P9	Omelet, æg

Indstille stegeprogram

Vælg kogezone.

1. Berør symbolet . I kogezone-indikatoren lyser . I program-indikatoren lyser .
2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede stegeprogram i indstillingsområdet. Stegeprogrammet er aktiveret.

Temperatursymbolet lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Så lyder der et signal. Temperatursymbolet slukkes.

Læg fedtstof og derefter maden på panden. Vend som sædvanligt, så maden ikke brænder på.

Slukke for stegeprogrammer

Indstil til 0 i indstillingsområdet.

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. Symbolet lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

Slukke: 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.

Timer

Timeren kan benyttes på to forskellige måder:

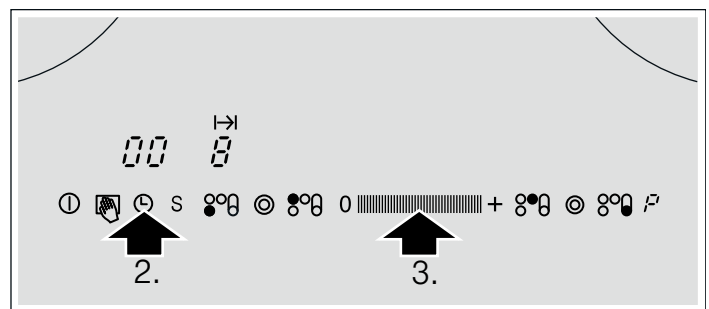
- En kogezone skal slukke automatisk.
- Som minutur.

En kogezone skal slukke automatisk

Angiv en tilberedningstid for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

Indstille tilberedningstid

1. Indstille kogetrin
2. Berør symbolet . Indikatoren for den valgte kogezone lyser. I timer-indikatoren lyser . For at vælge en anden kogezone skal symbolet berøres så mange gange, at indikatoren for den ønskede kogezone lyser.
3. Berør den ønskede forindstilling i indstillingsområdet. De mulige forindstillinger er, set fra venstre mod højre 1, 2, 3.... til 10 minutter. Berør indenfor de næste 10 sekunder indstillingsområdet så mange gange, at den ønskede tilberedningstid nås.



Varigheden tæller ned. Hvis De har indstillet en tilberedningstid for flere kogezone, kan De vælge at få vist alle tilberedningstiderne. Berør symbolet så mange gange, at indikatoren for den ønskede kogezone lyser kraftigt.

Automatisk indstilling

Når De berører forindstillingen 1 til 5 i indstillingsområdet i lidt længere tid, bliver tilberedningstiden automatisk talt 1 minut ned.

Hvis De berører forindstillingen 6 til 10 i indstillingsområdet i lidt længere tid, bliver tilberedningstiden automatisk talt op til 99 minutter.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukker, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder et signal, og i indikatoren lyser **00** i 10 sekunder. Indikatoren **I→I** lyser kraftigt. Berør symbolet **⌚**. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.

Ændre eller slette tilberedningstid

Berør symbolet **⌚**, indtil den ønskede indikator **I→I** lyser kraftigt. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til **00**.

Timer-funktion ved stegesensorik

Hvis De steger med stegesensorikken, starter den indstillede tilberedningstid først, når temperaturen for det valgte område er nået.

Bemærk: De kan indstille en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Automatisk Timer

Med denne funktion kan De forindstille en tilberedningstid for alle kogezone. Hver gang der tændes for en kogezone, anvendes den forindstillede tilberedningstid. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

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

Bemærk: De kan ændre den valgte tilberedningstid for en kogezone, eller deaktivere den automatiske Timer for kogezonen:

Berør symbolet **⌚**, indtil den ønskede indikator **I→I** lyser kraftigt. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til **00**.

Minutur

De kan indstille en tid på op til 99 minutter med minuturet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

Sådan indstiller De

1. Berør symbolet **⌚** så mange gange, at indikatoren **⌚** for minuturet bliver tændt. I timer-indikatoren lyser **00**.

2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.

Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

Når tiden er udløbet

Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I timer-indikatoren lyser **00**. Indikatoren **⌚** for minuturet lyser kraftigt. Efter 10 sekunder slukker indikatoren.

Ændre tiden

Berør symbolet **⌚** så mange gange, at indikatoren **⌚** for minuturet lyser kraftigt. Indstil igen.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis der er tændt for en kogezone i lang tid, uden at De ændrer dens indstilling, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezone-indikatoren blinker skiftevis **F** og **B**.

Hvis De berører et vilkårligt betjeningsfelt, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen.

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

Aftørringssikring

Hvis De tørrer betjeningsfeltet 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. Betjeningsfeltet er herefter låst i 30 sekunder. Nu kan De tørre betjeningsfeltet af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Bemærk: Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftørringssikringen. De kan altid slukke for kogesektionen.

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasse alle disse grundindstillinger efter Deres egne ønsker og behov.

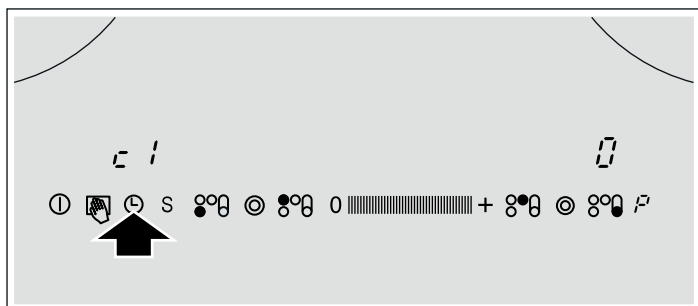
Indikator	Funktion
c 1	Automatisk børnesikring ☐ Deaktiveret.* ! Aktiveret.
c 2	Akustisk signal ☐ Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal deaktiveret. ! Kun fejlbetjeningssignal aktiveret. 2 Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
c 5	Automatisk Timer ☐ Deaktiveret.* 1:59 Tidsrum, hvorefter kogezoneerne slukkes
c 6	Varighed af timerens slutsignal ! 10 sekunder.* 2 30 sekunder 3 1 minut.
c 7	Aktivering af varmekredse: ☐ Deaktiveret. ! Aktiveret. 2 Som sidst indstillet ved slukning af kogezone.*
c 9	Valgbarhed (tid) for kogezone ☐ Ubegrænset: De kan altid indstille den sidst valgte kogezone uden at foretage valget igen.* ! De kan indstille den sidst valgte kogezone, 10 sekunder efter aktivering. Derefter skal De vælge kogezone igen før indstilling.
c 0	Nulstilling til grundindstilling ☐ Deaktiveret. ! Aktiveret.

* Grundindstilling

Ændre grundindstillinger

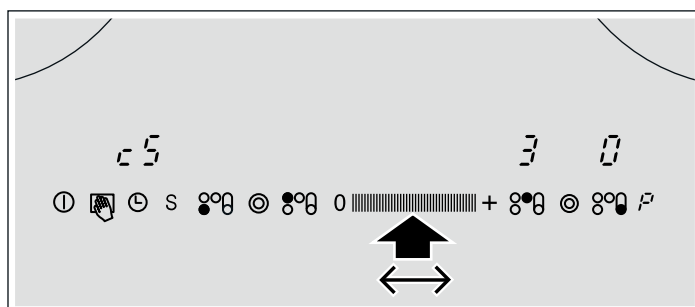
Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd for kogesektionen.
2. Berør symbolet ☐ i 4 sekunder indenfor de næste 10 sekunder.



I det venstre display vises c 1, i det højre display ☐.

3. Berør symbolet ☐, indtil den ønskede indikator blinker i det venstre display.
4. Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.



5. Berør symbolet ☐ i 4 sekunder.
Indstillingen er aktiveret.

Forlade grundindstillinger

Sluk for kogesektionen med hovedafbryderen, og tænd igen, for at forlade grundindstillingerne.

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 rengøringsvamp
- højtryksrensere eller dampstråler

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

De kan også købe en egnet glasskraber via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektionens ramme

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

- Brug udelukkende varmt opvaskevand til rengøringen.
- Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraber på kogesektionens ramme.

Afhjælp en fejl

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
E blinker	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
E_r + tal	Fejl i elektronikken.	Sluk og tænd igen for apparatet efter 30 sekunder med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises igen.
$F2$	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter kogezonebetjeningsområde.*
$F4$	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt betjeningsområde.*
$F7$	Stegesensor defekt.	Kvitter fejlmeddelelsen ved at berøre et betjeningsområde. De kan lave mad uden stegesensorikken. Kontakt kundeservice.
$F8$	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	De kan tænde for kogezonen igen med det samme.

* Sæt ikke varme gryder nær ved eller på betjeningsområdet.

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

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000675581 910518