

[da] Brugsanvisning ..... 3  
[fi] Käyttöohje ..... 18  
[no] Bruksveiledning ..... 32  
[sv] Bruksanvisning ..... 46

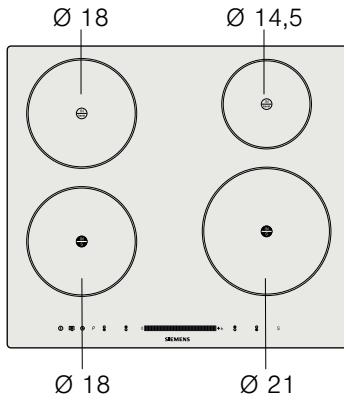


EH6..ME2., EH7..ME2.,  
EH8..MC2., EH8..ME2.,  
EH8..ML2..

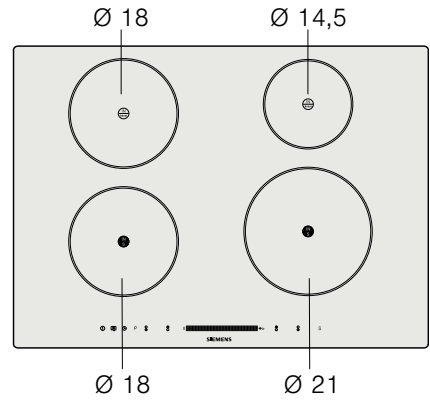
**Kogesektion  
Keittotaso  
Kokesone  
Häll**

**SIEMENS**

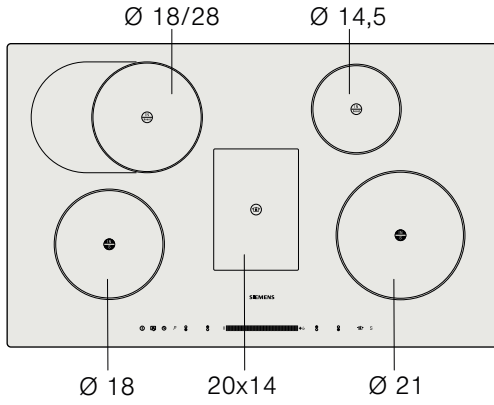
**EH6..ME2..**



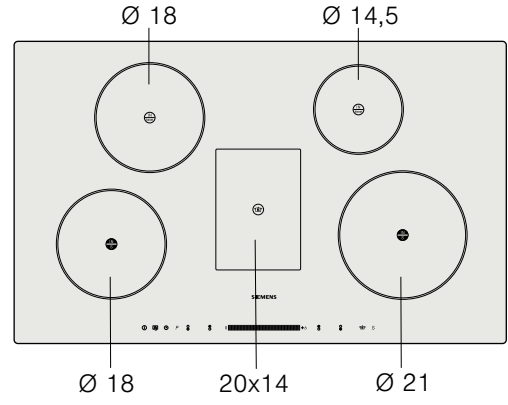
**EH7..ME2..**



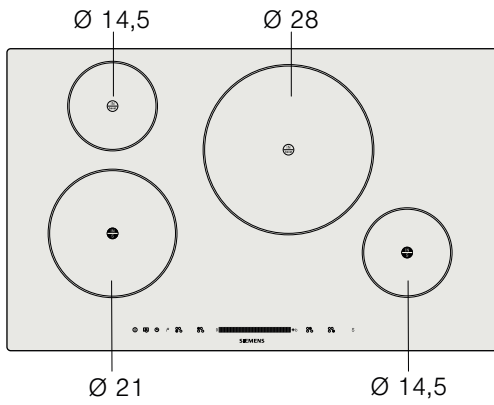
**EH8..MC2..**



**EH8..ME2..**



**EH8..ML2..**



<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>3</b>	<b>Powerboost-funktion</b> .....	<b>13</b>
Årsager til skader.....	5	Begrænsninger ved brugen.....	13
<b>Beskyttelse af miljøet</b> .....	<b>6</b>	Aktivering.....	13
Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde.....	6	Deaktivering.....	13
Råd om energibesparelse.....	6	<b>Funktionen tidsprogrammering</b> .....	<b>13</b>
<b>Induktionstilberedning</b> .....	<b>6</b>	Automatisk afbrydelse af en kogefelt.....	13
Fordele ved induktionstilberedning .....	6	Automatisk tidsindstiller.....	13
Egnet kogegrej.....	6	Minutur.....	14
<b>At blive fortrolig med apparatet</b> .....	<b>7</b>	<b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....	<b>14</b>
Betjeningspanel.....	7	<b>Beskyttelsesfunktion ved rengøring</b> .....	<b>14</b>
Kogefelter .....	8	<b>Grundindstillinger</b> .....	<b>14</b>
Restvarme-indikator.....	8	Adgang til grundindstillinger.....	15
<b>Programmering af kogesektion</b> .....	<b>8</b>	<b>Vedligeholdelse og rengøring</b> .....	<b>15</b>
Tænding og slukning af kogesektion.....	8	Kogesektion.....	15
Indstilling af kogefelt .....	8	Kogesektionens ramme .....	16
Tabel over tilberedning .....	9	<b>Reparation af nedbrud</b> .....	<b>16</b>
<b>Stegefunktion</b> .....	<b>10</b>	Normal lyd fra apparatet under brug .....	16
Pander til stegefunktionen.....	10	<b>Kundeservice</b> .....	<b>17</b>
Temperaturniveauer.....	10		
Sådan programmerer du:.....	11		
Tabel.....	11		
Programmer til stegning .....	12		
<b>Børnesikring</b> .....	<b>12</b>		
Aktivering og deaktivering af børnesikringen.....	12		
Aktivering og deaktivering af børnesikringen.....	12		

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

## **⚠ Sikkerhedsanvisninger**

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet

instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

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

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

### **Brandfare!**

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

### **Fare for forbrænding!**

- Kogezonerne og deres omgivelser bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.

- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

### **Fare for elektrisk stød!**

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

## Elektromagnetiske farer!

Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker eller insulinpumper bør dog ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af disse anordninger, der måtte findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet og således ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke deres funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, såsom høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

## Fare for skader!

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind.

Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

## Fare for tilskadekomst!

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

## Årsager til skader

### Pas på!

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

### Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

Skader	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Fastbrændte fødevarer	Fjern straks spildte madrester med en glaskniv.
	Uegnede rengøringsmidler	Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner.
Ridser	Salt, sukker og sand	Brug ikke kogesektionen som bræt eller bord.
	Kogegrej med ru bund kan lave ridser i glaskeramikken	Kontrollér kogegrejet.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner.
	Overfladen på kogegrejet	Løft gryder og pander, når du fylder dem.
Mathed	Sukker og emner med højt sukkerindhold	Fjern straks spildte madrester med en glaskniv.

# Beskyttelse af miljøet

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

## Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde



Apparatet overholder direktivet om bortskaffelse af elektriske og elektroniske apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet definerer rammen for genindvinding og genbrug af apparater, der bruges i hele det europæiske område.

## Råd om energibesparelse

- Sæt altid det rigtige låg på kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.

- Brug kogegrej med flad, tyk bund. En rund bund forøger energiforbruget.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. I modsat fald kan der opstå energispild. Bemærk: Producenten plejer at angive kogegrejets øverste diameter. Denne er generelt større end bundens diameter.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til den mængde fødevarer, som du vil tilberede. Stort kogegrej, der kun er halvt fyldt, bruger meget energi.
- Kog med kun lidt vand. Dermed sparer du energi, og alle vitaminer og mineraler i grøntsagerne bevares.
- Vælg et lavere styrketrin.

# Induktionstilberedning

## Fordele ved induktionstilberedning

Induktionstilberedning forudsætter en radikal ændring i forhold til traditionelle opvarmningsmetoder, og varmen genereres direkte i kogegrejet. Derfor har det mange fordele:

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; opvarmning direkte af kogesektionen.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Varmekontrol og sikkerhed; kogefeltet tilfører eller afbryder strømmen, så snart du trykker på knappen. Induktionskogefeltet sikrer, at varmen kan fordeles, når du fjerner kogegrejet uden at have slukket for kogefeltet først.

## Egnet kogegrej

### Ferromagnetisk kogegrej

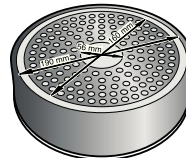
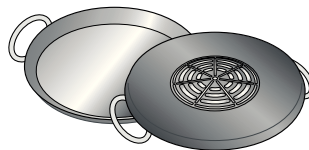
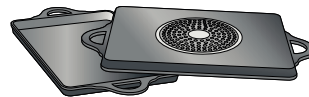
Kun kogegrej, der er egnet til induktionstilberedning med ferromagnetiske beholdere, må bruges, hvis det består af:

- emaljeret stål
- støbejern
- specialbeholdere til induktionstilberedning i rustfrit stål.

Kontrollér, om kogegrejet drages mod magneten. Hvis det gør, er det egnet.

## Andet egnet kogegrej til induktion

Der findes andre former for specielt kogegrej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



Ved anvendelse af stort kogegrej, der har et ferromagnetisk område med en mindre diameter, opvarmes kun det ferromagnetiske område, hvorved varmfordelingen kan være ujævn.

Kogegrej med aluminiumsområder indføjet i bunden mindsker det ferromagnetiske område, hvorved varmetilførslen kan formindskes, eller der kan opstå problemer med at identificere kogegrejet.

For at opnå gode tilberedningsresultater anbefales det, at diameteren på kogegrejets ferromagnetiske område tilpasses kogefeltets størrelse. Hvis kogegrejet ikke kan identificeres i et kogefelt, prøv da i det felt, hvis diameter er en størrelse mindre.

## Uegnet kogegrej

Anvend aldrig kogegrejet af:

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

## Egenskaber for kogegrejets bund

Egenskaberne for kogegrejets bund har betydning for, om tilberedningen bliver jævn. Kogegrej, som er fremstillet af materialer, der hjælper med at fordele varmen, herunder "sandwich-materialer" i rustfrit stål, som fordele varmen jævnt og sparer både tid og energi.

## Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

## Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

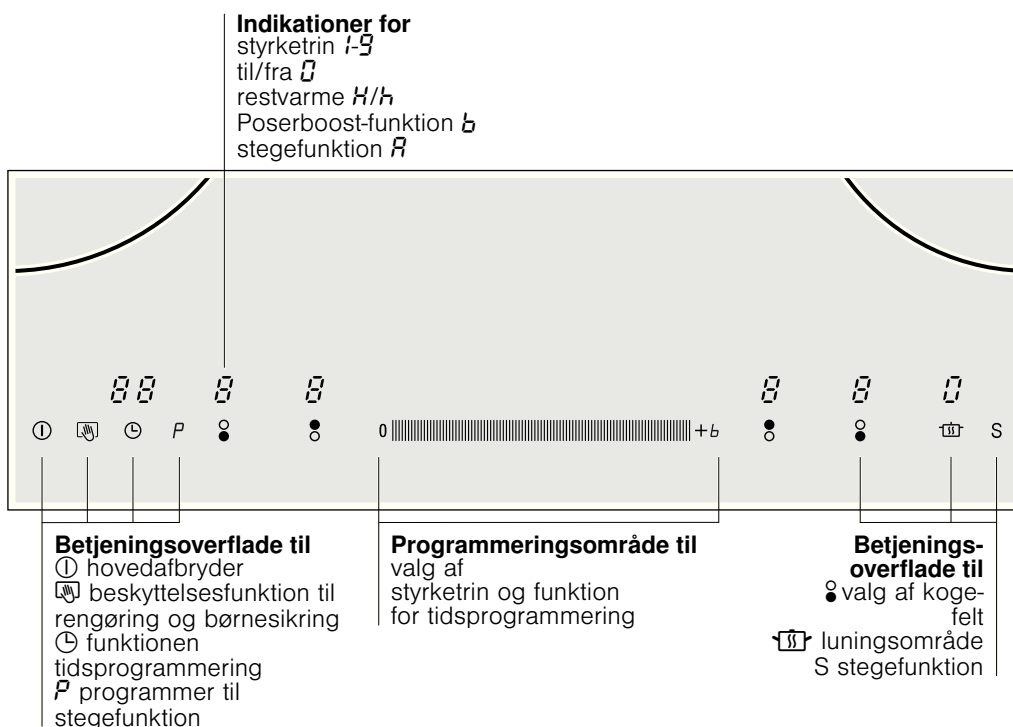
## Kogegrejsdetektering

Hvert kogefelt har en mindste detekteringsgrænse for kogefeltet, som varierer efter kogegrejets materiale. Derfor skal du bruge det kogefelt, som passer bedst til kogegrejets diameter.

# At blive fortrolig med apparatet

Disse instruktioner gælder for flere forskellige kogesektioner. På side 2 er der en generel oversigt over alle modeller med målangivelser.

## Betjeningspanel





## Betjeningsoverflade

Når du trykker på et symbol, aktiveres den relevante funktion.

## Anvisninger

- Indstillingerne ændres ikke, hvis du trykker på flere symboler samtidig. Det betyder, at du kan rengøre programmeringsområdet, hvis maden koger over.
- Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke den korrekte funktionsmåde.

## Kogefelter

Kogefelt	Aktivering og deaktivering
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
<input type="checkbox"/> Stegezone	Kogefeltet tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste område.
<input type="radio"/> Resistiv varmholdningszone	Aktivering: Tryk på symbolet  , og i den visuelle indikation vises <i>!</i> . Deaktivering: Tryk på symbolet  , og i den visuelle indikation vises <i>!</i> .*

\* Indikatoren for restvarme tændes.

Brug kun køkkenudstyr, der er egnet til induktion (se afsnittet "Egnet køkkenudstyr").

### Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarme-indikator i hvert kogefelt, som viser hvilke, der stadig er varme. Undgå at berøre det kogefelt, som indikatoren vises for.

Selv om kogesektionen er slukket, forbliver *h/H*, tændt, mens kogefeltet er varmt.


Hvis kogegrejet fjernes fra kogefeltet, vises indikatoren *h/H* og det valgte styrketrin skiftevis.


## Programmering af kogesektion

I dette kapitel vises, hvordan et kogefelt indstilles. I tabellen vises kogetrinnene og tilberedningstiderne for forskellige retter.

### Tænding og slukning af kogesektion

Tænd og sluk kogesektion med hovedafbryder.

Tænd: Tryk på symbolet . Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet , og hold det inde, indtil indikatoren over hovedafbryderen holder op med at lyse. Alle kogefelter vil derefter være slukket. Indikatoren for restvarme forbliver tændt, indtil kogefelterne er afkølet tilstrækkeligt.

**Bemærk:** Kogesektionen afbrydes automatisk, når kogefelterne er slukket i mere end 20 sekunder.

### Indstilling af kogefelt

I programmeringsområdet kan du indstille det ønskede styrketrin.




Styrketrin 1 = mindste styrke.

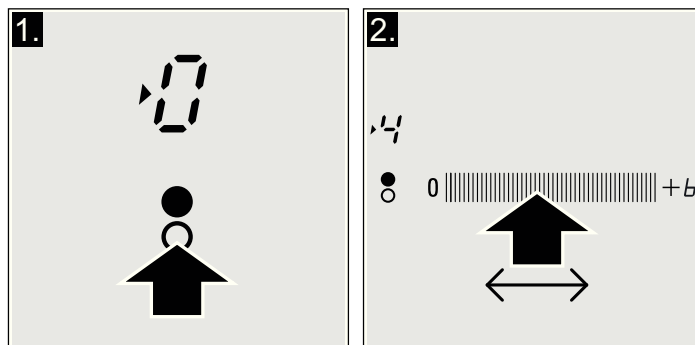
Styrketrin 9 = højeste styrke.

Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

### Valg af styrketrin:

Kogesektionen skal være tændt.

1. Tryk på symbolet  for det ønskede kogefelt. I den visuelle indikation lyser  og symbolet .
2. I de efterfølgende 10 sekunder skal du glide fingeren hen over programmeringsområdet, indtil det ønskede styrketrin vises.




3. Ændring af styrketrin: Vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

### Afbryd kogefeltet

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

### Anvisninger

- Når kogefeltet er valgt, vises symbolet . Du kan derefter fortsætte indstillingen.
- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på induktionskogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.



## Tabel over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

Tilberedningstiderne afhænger af styrketrin samt madvarernes type, vægt og kvalitet. Derfor findes der afvigelser.

Styrketrinnene har indvirkning på resultatet af tilberedningen.

Du skal røre engang imellem, hvis du opvarmer retter med mos, tykke supper og saucer.

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

	Styrketrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
<b>Opvarmning og varmebevaring</b>		
Suppe (f.eks. linsesuppe)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Pølser opvarmet i vand**	3-4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Dybfrossen spinat	2.-3.	5-15 min.
Dybfrossen gullasch	2.-3.	20-30 min.
<b>Retter, der tilberedes/koges ved svag varme</b>		
Kartoffelkroetter	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamel	1-2	3-6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
<b>Kogning, dampning, svitsning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Risbudding	2-3	25-35 min.
Uskrællede kartofler	4-5	25-30 min.
Skrællede kartofler med salt	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Gryderetter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Dybfrosne grøntsager	3.-4.	7-20 min.
Gryderet i trykkoger	4.-5.	-
<b>Stuvning</b>		
Kødrulle	4-5	50-60 min.
Stuvning	4-5	60-100 min.
Gullasch	3.-4.	50-60 min.
<b>Stegning / Fritering med lidt olie**</b>		
Filetter, ferske eller panerede	6-7	6-10 min.
Dybfrosne filetter	6-7	8-12 min.
Koteletter, ferske eller panerede	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Bryst (2 cm tykt)	5-6	10-20 min.
Dybfrosset bryst	5-6	10-30 min.
Fisk og fiskefilet, fersk	5-6	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Dybfrosset, paneret fisk, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Små og store rejer	7-8	4-10 min.
Dybfrosne retter, f.eks. panderetter	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	tilbered én ad gangen
Omelet	3.-4.	tilbered én ad gangen
Spejlæg	5-6	3-6 min.

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

	Styrketrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Fritering**</b> (150-200 g per portion i 1-2 l olie)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenuggets	8-9	tilbered én portion ad gangen
Dybfrosne kroketter	7-8	
Kødboller	7-8	
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	
Paneret eller indbagt fisk	6-7	
Grøntsager, svampe, paneret eller indbagte, f.eks. champignon	6-7	
Desserter, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt	4-5	

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

## Stegefunktion

Funktionen giver mulighed for stegning på de bageste kogefelter, hvor pandens temperatur reguleres.

### Fordele

Kogefeltet varmer kun, når det er nødvendigt. På denne måde spares der energi. Olien og fedtstoffet bliver ikke overophedet.

### Anvisninger

- Opvarm aldrig olie, smør eller fedt uden opsyn.
- Anbring panden på midten af kogefeltet. Kontroller, at størrelsen på bunden af panden er korrekt.
- Dæk ikke panden med et låg. I modsat fald fungerer den automatiske regulering ikke. Du kan bruge en sigte til beskyttelse, hvorved den automatiske regulering stadig fungerer.
- Brug kun olie, der er velegnet til stegning. Hvis der anvendes smør, margarine, olivenolie eller svinefedt, skal du indstille temperaturtrinet til **min**.

### Pander til stegefunktionen

Der findes specielt velegnede pander til denne funktion, som kan erhverves efterfølgende som ekstra tilbehør i specialforretninger eller hos vores serviceafdeling. Angiv altid den pågældende reference.

- **HZ390210** lille gryde (diameter 15 cm).
- **HZ390220** mellemstor gryde (19 cm)
- **HZ390230** stor gryde (21 cm)

Panderne er ikke-klæbende. Det er også muligt at stege madvarer med kun en smule olie.

Temperaturnivauerne, som vises i det følgende, er indstillet specielt til sådanne pander.

**Bemærk:** Hvis du bruger andre typer pander, skal du først kontrollere med det laveste temperaturniveau og derefter øge om nødvendigt. Panderne kan blive overophedet.

## Temperaturniveauer

Styrketrin	Temperatur	Velegnet til
<b>max</b>	høj	f.eks. flødekartofler, saltede kartofler og røde bøffer.
<b>med</b>	medium-høj	f.eks. friturestegte, frosne postejer, mørbrad, ragout, grøntsager.
<b>low</b>	lav-medium	f.eks. friturestegte frikadeller og pølser, fisk.
<b>min</b>	lav	f.eks. omeletter med smør, olivenolie eller margarine.

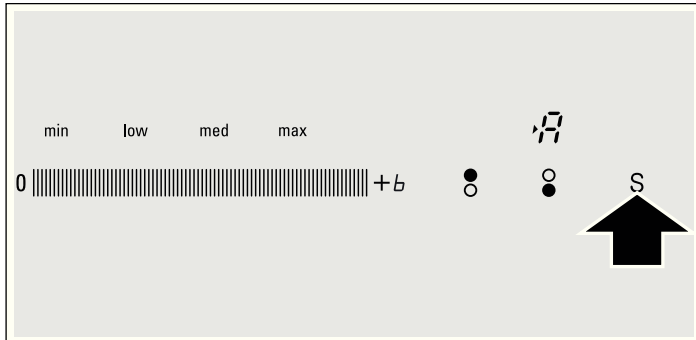
## Sådan programmerer du:

Vælg det korrekte temperaturniveau jvf. tabellen. Anbring panden på kogezone.

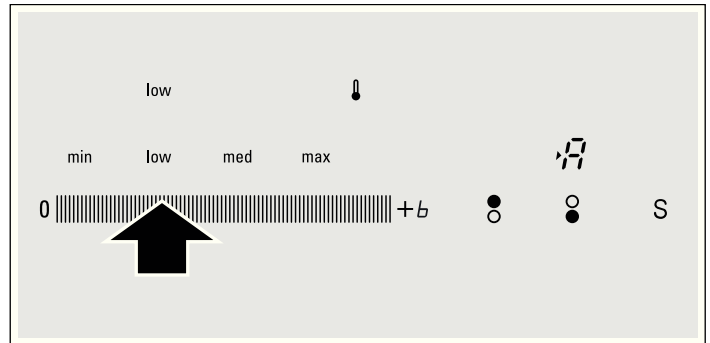
Kogesektionen skal være tændt.

1. Tryk på symbolet **S**. I displayet for kogefeltet tændes indikatoren **A**.

Over programmeringsområdet vises de mulige temperaturniveauer.



2. I de følgende 10 sekunder skal du i programmeringsområdet vælge det ønskede temperaturniveau. Stegefunktionen er aktiveret.



Temperatursymbolet forbliver tændt, indtil stegetemperaturen opnås. Derefter høres et signal, og temperatursymbolet slukkes.

3. Kom først olie eller fedt i stegepanden, og tilsæt derefter madvarerne.  
Som normalt skal du røre rundt i fødevarerne for at undgå, at de brænder på.

### Afbryd stegefunktionen

Vælg 0 i programmeringsområdet.

## Tablet

Tabellen angiver hvilket temperaturniveau, der er velegnet til hver fødevare. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af type, vægt, tykkelse og kvalitet af fødevarerne.

Det valgte styrketrin varierer efter den type stegepande, du bruger.

		Temperaturniveau	Samlet tilberedningstid fra det akustiske signal
<b>Kød</b>	Tynde skiver stegt kød med eller uden panering	med	6-10 min.
	Mørbrad	med	6-10 min.
	Koteletter	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steak, rød (tykkelse 3 cm)	max	6-8 min.
	Steak, medium eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	med	8-12 min.
	Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)	low	10-20 min.
	Kogte eller ferske pølser	low	8-20 min.
	Hambruger/kabonader	low	6-30 min.
	Leberkåse	min	6-9 min.
	Ragout, gyros	med	7-12 min.
	Hakket kød	med	6-10 min.
	Stribet flæsk	min	5-8 min.
	<b>Fisk</b>	Fisk, stegt	low
Fiskefilet med eller uden panering		low / med	10-20 min.
Scampi, rejer		med	4-8 min.
<b>Æggeretter</b>	Pandekager	med	Tilbered en ad gangen
	Omeletter	min	Tilbered en ad gangen
	Spejlæg	min / med	2-6 min.
	Røræg	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Arme riddere/ toast	low	Tilbered en ad gangen

\* På en kold pande.

		Temperaturniveau	Samlet tilberedningstid fra det akustiske signal
<b>Kartofler</b>	Saltede kartofler tilberedt med uskrællede, stegte kartofler	max	6-12 min.
	Saltede kartofler tilberedt med rå kartofler*	low	15-25 min.
	Flødekartofler	max	Tilbered en ad gangen
	Glaserede kartofler	med	10-15 min.
<b>Grøntsager</b>	Hvidløg, løg	min	2-10 min.
	Squash, aubergine	low	4-12 min.
	Peber, grønne asparges	low	4-15 min.
	Svampe	med	10-15 min.
	Glaserede grønnsager	med	6-10 min.
<b>Frosne produkter</b>	Tynde skiver stegt kød	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Fjerkræbryst	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 min.
	Fiskefilet med eller uden panering	low	10-20 min.
	Fiskepinde	med	8-12 min.
	Pommes frites	med / max	4-6 min.
	Panderetter (kød, grønnsager)	min	8-15 min.
	Forårsruller	low	10-30 min.
	Camembert/ost	low	10-15 min.
<b>Andet</b>	Camembert/ost	low	7-10 min.
	Forstegte retter, der tilberedes med tilføjelse af vand f.eks. pasta i pande	min	4-6 min.
	Croutoner	low	6-10 min.
	Mandler/nødder/pinjekerner*	min	3-7 min.

\* På en kold pande.

## Programmer til stegning




Brug udelukkende disse programmer sammen med pander, der er anbefalet til stegefunktionen.

Med disse programmer kan de følgende retter tilberedes:

Program	Ret
P1	Tynde skiver stegt kød
P2	Fjerkræbryst, cordon bleu
P3	Steak, rød
P4	Steak, medium eller gennemstegt
P5	Fisk
P6	Panderetter (kød, grønnsager), frosne
P7	Ovn - pommes frites, frosne
P8	Pandekager
P9	Tortilla, æg

## Vælg det ønskede program

Vælg kogefelt.

1. Tryk på symbolet . I den visuelle indikation til kogefeltet lyser indikatoren . I den visuelle indikation til programmet vises .

2. Før fingeren over programmeringsområdet, indtil det ønskede program vises.

Programmet er valgt.

Indtil den tilsvarende temperatur er opnået, forbliver temperatursymbolet tændt. Når den er opnået, høres et signal, og temperatursymbolet slukkes.

Kom først olie eller fedt i stegepanden, og tilsæt derefter madvarerne. Som normalt skal du røre rundt i fødevarerne for at undgå, at de brænder på.

## Afbryd programmet

Indstil til 0 i programmeringsområdet.

## Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig tænding for at forhindre, at børn tænder den.

### Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i cirka 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er blokeret.

Deaktivering: Tryk på symbolet  i cirka 4 sekunder. Børnesikringen der deaktiveret.

### Aktivering og deaktivering af børnesikringen

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

#### Aktivering og deaktivering

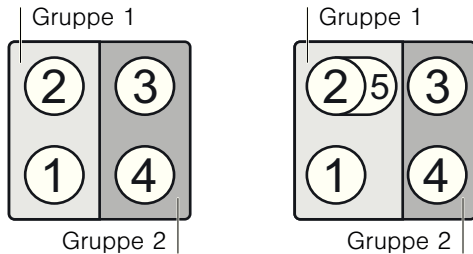
Se afsnittet "Grundindstillinger".

# Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrin 5.

## Begrænsninger ved brugen

Denne funktion er tilgængelig i alle kogefelter, hvis de andre felter i den samme gruppe ikke er i brug (se billedet). I modsat fald vil 5 og 9 blinke på den visuelle indikation til det valgte kogefelt; effektniveauet 9 justeres automatisk.



## Aktivering

1. Valg af styrketrin 9.
2. Tryk på programmeringsområdet, der befinder sig over symbolet +b. Funktionen er nu aktiveret.

## Deaktivering

Tryk på programmeringsområdet, der befinder sig over symbolet +b. Powerboost-funktionen er blevet deaktiveret.

**Bemærk:** Under særlige omstændigheder kan Powerboost-funktionen slukke automatisk for at beskytte de indre elektroniske komponenter i kogefeltet.

# Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

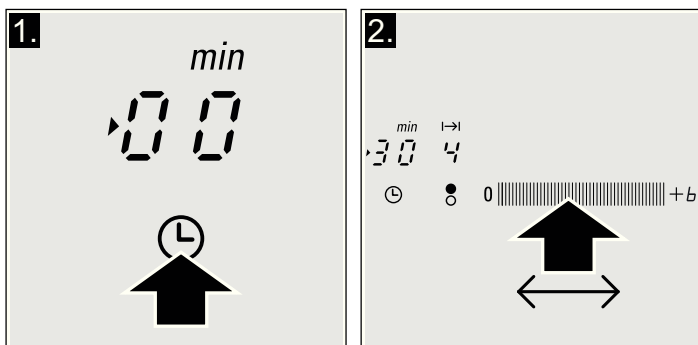
- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

## Automatisk afbrydelse af en kogefelt

Indtast kogetiden for det ønskede kogefelt. Den afbrydes automatisk, når tiden er gået.

### Sådan programmerer du:

1. Vælg det ønskede styrketrin.
2. Tryk på symbolet ⌚. Indikatoren I→I til kogefeltet lyser. I den visuelle indikator til tidsprogrammeringsfunktionen vises 00. Hvis du vil vælge et andet kogefelt, skal du trykke på symbolet ⌚, indtil indikatoren I→I til det ønskede kogefelt lyser.
3. I programmeringsområdet skal du vælge den ønskede kogetid. Forhåndsindstillingen foretages fra venstre mod højre 1, 2, 3 op til 10 minutter. I løbet af de næste 10 sekunder kan du ændre alternativerne i programmeringszonen, indtil du når den ønskede tid.



Efter nogle sekunder begynder kogetiden at gå.

## Automatisk programmering

Hvis du i programmeringsområdet trykker på forhåndsindstillingen 1 til 5, reduceres kogetiden med et minut. Hvis du holder den inde, reduceres kogetiden automatisk til 1 minut.

Hvis du i programmeringsområdet trykker på forhåndsindstillingen 6 til 10, øges kogetiden med et minut. Hvis du holder den inde, vil kogetiden automatisk øges til 99 minutter.

## Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der lyder en alarm, og 00 vises i den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen i 10 sekunder. Indikatoren I→I tændes. Hvis du trykker på symbolet ⌚, slukkes indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

## Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk på symbolet ⌚ flere gange, indtil indikatoren I→I lyser. Skift kogetid med programmeringszonen, eller indstil til 00.

## Afbryd et kogefelt automatisk med stegefunktionen

Ved madlavning med stegefunktion regnes den programmerede tilberedningstid fra det tidspunkt, hvor temperaturen er opnået i det valgte kogefelt.

## Anvisninger

- Hvis en kogetid er programmeret i flere zoner, kan du indstille, at du ser alle tiderne. For at bruge det skal du flere gange trykke på symbolet ⌚, indtil displayet I→I for det ønskede kogefelt lyser.
- Der kan justere en kogetid på op til 99 minutter.

## Automatisk tidsindstiller

Med denne funktion kan du vælge den ønskede kogetid for alle kogefelter. Når du har tændt et kogefelt, vil den valgte kogetid begynde at gå. Når kogetiden er gået, deaktiveres kogefeltet automatisk.

Du kan finde anvisninger på, hvordan du aktiverer tidsindstilleren i kapitlet "Grundindstillinger".




**Bemærk:** Du kan ændre eller annullere kogetiden i en zone:

Tryk på symbolet ⌚ flere gange, indtil indikatoren I→I lyser. Skift kogetid med programmeringszonen, eller indstil til 00.



## Minutur


Minuturet giver mulighed for at programmere en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af andre indstillinger. Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.

### Sådan programmerer du:




1. Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  tændes. I den visuelle indikator til tidsprogrammeringsfunktionen tændes .
2. Vælg den ønskede tid i programmeringsområdet.  
Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

### Når tiden er forløbet

Der høres et signal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises , og indikatoren  lyser. Efter 10 sekunder afbrydes indikatorerne.



Ved tryk på symbolet  slukker indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

### Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  tændes. Skift tid med programmeringszonen, eller indstil til .

## Automatisk tidsbegrænsning

Når kogefeltet er i funktion i længere tid, og der ikke foretages ændring af indstillinger, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.


Kogefeltet ophører med at afgive varme. I den visuelle indikation til kogefeltet blinker skiftevis  og .

Ved tryk på et symbol slukkes indikatoren. Nu kan kogefeltet indstilles igen.

Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, indstilles denne i henhold til det valgte styrketrin (fra 1- til 10 timer).

## Beskyttelsesfunktion ved rengøring















Hvis betjeningspanelet rengøres, mens kogesektionen er tændt, kan indstillingerne blive ændret.

For at undgå dette, er kogesektionen udstyret med en beskyttelsesfunktion ved rengøring. Tryk på symbolet . Der høres et signal. Betjeningspanelet vil være blokeret i 35 sekunder. Nu kan man rengøre betjeningspanelets overflade uden risiko for ændring af indstillingerne.

**Bemærk:** Blokeringen påvirker ikke hovedafbryderen. Du kan afbryde kogesektionen, når du har lyst.

## Grundindstillinger

Apparatet indeholder forskellige grundindstillinger. Indstillingerne kan tilpasses brugerens egne behov.

Indikator	Funktion
	<b>Permanent børnesikring</b>  Deaktiveret.*  Aktiveret.
	<b>Lydsignaler</b>  Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler.  Kun afbrudt bekræftelsessignal.  Alle signaler er deaktiveret.*
	<b>Automatisk tidsindstilling</b>  Afbrudt.*  Tid til automatisk frakobling
	<b>Varigheden af tidsprogrammeringens advarselssignal:</b>  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minut.

\*Fabriksindstilling

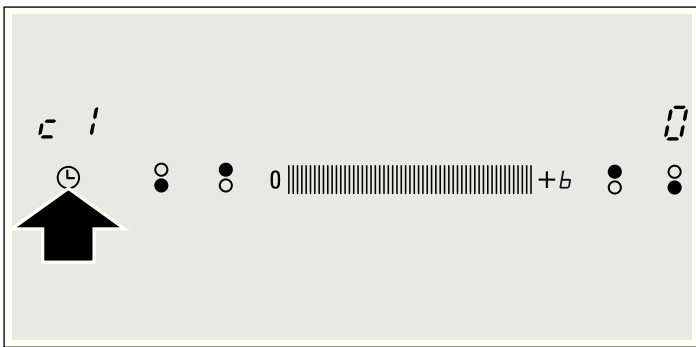
Indikator	Funktion
	<b>Funktionen Power-Management</b> = Deaktiveret.* = 1000 W minimeffekt. = 1500 W = 2000 W ... eller  = maksimal styrke i kogesektionen.
	<b>Tid for valg af kogefelt</b> ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.* begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.
	<b>Tilbage til de automatiske indstillinger</b> Personlige indstillinger.* Tilbage til fabriksindstillingerne.

\*Fabriksindstilling

## Adgang til grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

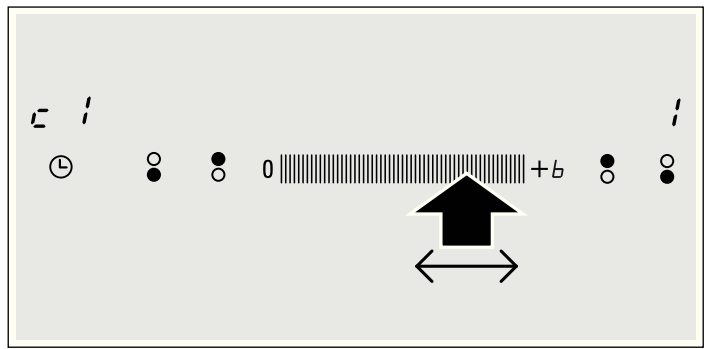
1. Tænd for kogezone med hovedafbryderen.
2. Inden for de næste 10 sekunder skal du trykke på symbolet og holde det inde i 4 sekunder.



Til venstre på skærmen vises og til højre vises .

3. Tryk flere gange på symbolet , indtil du ser den ønskede funktion til venstre på skærmen.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling med programmeringsområdet.



5. Tryk igen på symbolet , og hold det inde i 4 sekunder. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

### Afslut

Hvis du vil forlade grundindstillingerne, skal du afbryde kogesektionen med hovedafbryderen.

## Vedligeholdelse og rengøring

Råd og vejledning, der omtales i dette kapitel, tjener som hjælp til rengøring og optimal vedligeholdelse af kogesektionen

### Kogesektion

#### Rengøring

Rengør kogesektionen efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at madrester brænder sig fast. Rengør ikke kogesektionen, før den er tilstrækkelig afkølet.

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. Overhold angivelserne, der findes på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Slibende produkter
- Aggressive rensedmidler som ovnspray og pletfjerningsmidler
- Svampe med slibende overflade
- Højtryksrensere eller damprensere

### Glasskraber

Fjern vanskeligt snavs med en glasskraber.

1. Tag sikringen af skraberen
2. Rengør kogesektionens overflade med kniven.

Rengør ikke kogesektionens overflade med bunden af skraberen, da overfladen kan blive ridset.

#### Glasskraber!

Kniven er meget skarp. Fare for snitsår. Beskyt kniven, når den ikke bruges. Udskift øjeblikkeligt kniven, når den udviser tegn på skader.

### Vedligeholdelse

Anvend et middel til vedligeholdelse og beskyttelse af kogesektionen. Overhold råd og vejledning på emballagen.

## Kogesektionens ramme

For at undgå skader på kogesektionens ramme skal du overholde følgende angivelser:

- Brug kun varmt vand med en smule sæbe
- Brug ikke skarpe eller slibende produkter
- Brug ikke glasskraberen

## Reparation af nedbrud

Normalt skyldes nedbrud små detaljer. Før du kontakter vores serviceafdeling, bør du tage følgende råd og vejledning i betragtning.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Elektricitetstilførslen er afbrudt.  Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.  Nedbrud i elektronisk system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen.  Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.  Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>E</i> blinker	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast inden i komfuret	Aftør området ved betjeningspanelet, eller fjern objektet.
<i>E</i> + nummer <i>/d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Nedbrud i elektronisk system.	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*
<i>F2</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen.*
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	
<i>U1</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetselskabet.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte komfuret.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.

\* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

**Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.**

### Normal lyd fra apparatet under brug

Induktionsvarmeteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen genereres direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan generere lyd og vibrationer som beskrevet nedenfor afhængigt af kogegrejets konstruktion:

#### Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd høres ved tilberedning med højt styrketrin. Årsagen til det er energimængden, som overføres fra kogesektionen til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når du reducerer styrketrinnet.

#### En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Lyden forsvinder, når du tilsætter vand eller mad i kogegrejet.

#### Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som høres i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og tilberedningsmåden for mad kan variere.

### En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart du aktiverer maksimal opvarmningseffekt samtidig i begge kogefelter. Lyden forsvinder eller aftager, så snart du reducerer effekten.

#### Lyd fra blæseren

For at opnå den bedste effekt skal kogesektionen anvendes med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en blæser, som starter, når den registrerer temperaturen ved hjælp af forskellige kogetrin. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogesektionen er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

De beskrevne lyde er normale, udgør en del af induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.



---

# 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.

<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>18</b>	<b>Powerboost-toiminto</b> .....	<b>27</b>
Vaurioitumisyyt .....	20	Käyttörajoitukset.....	27
<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>21</b>	Päälle kytkeminen.....	27
Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys .....	21	Pois päältä kytkeminen.....	27
Ohjeita energian säästämiseen.....	21	<b>Aikaohjelmointi</b> .....	<b>28</b>
<b>Kypsentäminen induktiokeittoalueella</b> .....	<b>21</b>	Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä.....	28
Induktioteknologian edut .....	21	Automaattinen ajastin.....	28
Soveltuvat keittoastiat .....	21	Ajastinkello .....	28
<b>Laitteeseen tutustuminen</b> .....	<b>22</b>	<b>Automaattinen sammutustoiminto</b> .....	<b>28</b>
Ohjauspaneeli.....	22	<b>Puhdistussuoja</b> .....	<b>29</b>
Keittoalueet .....	22	<b>Perusasetukset</b> .....	<b>29</b>
Jälkilämmön osoitin.....	23	Perusasetuksiin siirtyminen.....	30
<b>Keittotason ohjelmointi</b> .....	<b>23</b>	<b>Ylläpito ja puhdistus</b> .....	<b>30</b>
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä .....	23	Keittotaso .....	30
Keittoalueen säätö.....	23	Keittotason kehys .....	30
Viitetaulukko.....	23	<b>Vikojen korjaaminen</b> .....	<b>31</b>
<b>Friteeraustoiminto</b> .....	<b>25</b>	Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana .....	31
Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut.....	25	<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>31</b>
Lämpötilatasot .....	25		
Ohjelmointi .....	25		
Taulukko .....	26		
Friteerausohjelmat .....	27		
<b>Lapsilukko</b> .....	<b>27</b>		
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä.....	27		
Pysyvän lapsilukon kytkeminen päälle tai pois päältä.....	27		

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.

Tarkista laite pakkauksen avauksen jälkeen. Jos laitteesta löytyy kuljetuksesta aiheutuneita vaurioita, älä kytke sitä sähköverkkoon vaan ota yhteyttä tekniseen palveluun ja tee vaurioista kirjallinen ilmoitus, muutoin oikeutta vahingonkorvauksiin ei ole.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

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

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

### **Palovaara!**

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

### **Palovamman vaara!**

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

- Metalliset esineet kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

### **Sähköiskun vaara!**

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

### **Sähkömagneettiset vaarat!**

Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyen standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin tai

insuliinipumppu, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.

## Vaurioitumisvaara!

Tässä keittotasossa on tuuletin, joka sijaitsee laitteen alaosassa. Jos keittotason alapuolella on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat tuulettimeen imeytyessään vaurioittaa tuuletinta tai vaarantaa jäähdytyksen toimivuuden.

Laatikon sisällön ja tuulettimen tuloaukon välillä on oltava vähintään 2 cm.

## Loukkaantumisvaara!

- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

## Vaurioitumisyyt

### Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

### Yleisnäkömää

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

Vahinko	Syy	Ratkaisu
Tahrat	Ylivuotavat ruoka-ainekset	Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-ainekset välittömästi kaapimella, joka on tarkoitettu lasipintojen puhdistukseen.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työtasona tai tukipintana.
	Epätasaiset keittoastioiden pohjat aiheuttavat naarmuja lasikeraamiseen pintaan	Tarkista keittoastioiden pohjat.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita.
	Keittoastioiden hankaus	Nosta kattiloita ja pannuja niitä liikuttaessasi.
Pinnan lohkeilu	Sokeri, huomattavasti sokeria sisältävät aineet	Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-ainekset välittömästi kaapimella, joka on tarkoitettu lasipintojen puhdistukseen.

# Ympäristönsuojelu

Pura laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

## Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys



Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin RAEE 2002/96/EY vaatimukset. Kyseinen direktiivi määrittää merkin käytettyjen laitteiden kierrätystä ja uudelleen käyttöä varten kaikissa EU-maissa.

## Ohjeita energian säästämiseen

- Aseta keittoastioihin aina oikea kansi. Ilman kantta keitettäessä energian kulutus on nelinkertainen. Käytä

lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.

- Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Muutoin energiaa voi mennä hukkaan. Huomaa: Valmistaja ilmoittaa yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin keittoastian pohjan halkaisija.
- Valitse keittoastian koko valmistettavan ruokamäärän mukaan. Suurikokoinen ja puoliksi täysi keittoastia kuluttaa huomattavasti energiaa.
- Käytä vähäistä vesimäärää. Tällöin säästetään energiaa ja samalla säilytetään kasvien vitamiinit ja mineraalit.
- Valitse mahdollisimman alhainen tehotaso.

# Kypsentäminen induktiokeittoalueella

## Induktioteknologian edut

Induktioteknologian toimintaperiaate on perinteiseen kuumennukseen verrattuna täysin erilainen, sillä kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiassa. Täten se tarjoaa lukuisia etuja:

- Keitto- ja paisto aika lyhenee, sillä itse keittoastia kuumenee.
- Pienempi energiankulutus.
- Helpompi ylläpitää ja puhdistaa. Ruoka-ainekset eivät pala pohjaan niin nopeasti.
- Lämmön hallinta ja turvallisuus. Keittotaso aktivoi tai katkaisee virransyötön heti, kun säädöt suoritetaan ohjauspaneelista. Induktiokeittoalue katkaisee virransyötön, jos keittoastia poistetaan levyllä, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

## Soveltuvat keittoastiat

### Ferromagneettiset keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiokeittolevyissä, niihin kuuluvat muun muassa:

- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

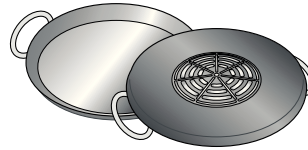
Tarkista keittoastioiden soveltuvuus magneettia käyttäen, astioiden on vedettävä magneettia puoleensa.

## Muita induktioon sopivia keittoastioita

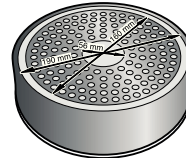
On olemassa muita induktiokeittotasoihin tarkoitettuja keittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi, ainoastaan ferromagneettinen alue kuumenee eikä lämpö jakaudu tasaisesti.



Keittoastioissa, joiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi, jolloin jakautunut lämpö on pienempi tai tunnistuksessa esiintyy ongelmia.



Hyvien lopputuloksien saavuttamiseksi ferromagneettisen alueen halkaisijan on suositeltavaa olla keittoalueen kokoinen. Jos laite ei havaitse keittoastiaa yhdellä keittoalueella, kokeile asettaa se halkaisijaltaan hiukan sitä pienempään keittoalueeseen.

## Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä koskaan käytä seuraavia keittoastioita:

- normaalit ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiiniastiat

## Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastioiden pohja voi vaikuttaa kypsennyksen lopputuloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä jakavista materiaaleista (kuten ruostumattomat "sandwich"-teräsastiat), jakavat lämmön tasaisesti säästämällä aikaa ja energiaa.

## Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

## Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin

nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkentä" -toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotasoa lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotasoa ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

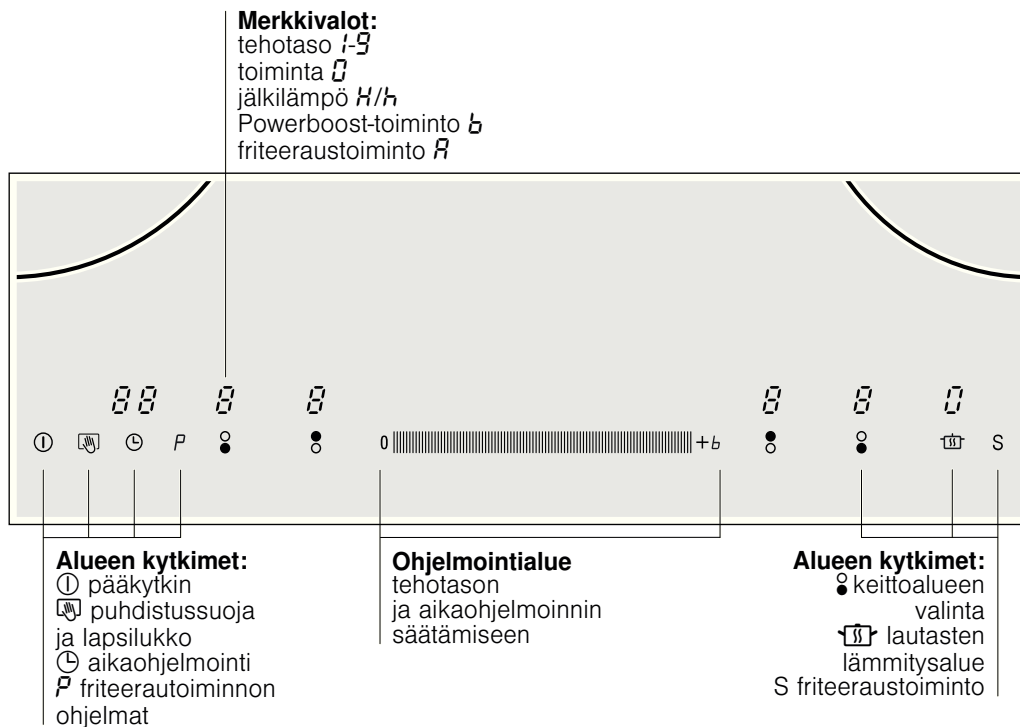
## Keittoastian havainti

Kaikissa keittoalueissa on keittoastian havainnin alaraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi on käytettävä aina keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian halkaisijaan.

# Laitteeseen tutustuminen

Nämä käyttöohjeet soveltuvat eri keittotasoihin. Sivulla 2 on mallien yleisnäkymä ja tietoja menettelytavoista.

## Ohjauspaneeli





## Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

## Huomautuksia

- Asetukset eivät muutu, jos useita merkkejä painetaan samanaikaisesti. Tämä mahdollistaa ohjelmointialueen puhdistamisen, jos ruoka-aineksia valuu keittoastioista.
- Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

## Keittoalueet

Keittoalue	Päälle ja pois päältä kytkentä
○ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
∞ Paistoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.
○ Lautasten lämmitysalue	Kytkeminen päälle: paina merkkiä  , näyttöön tulee näkyviin <i>!</i> . Kytkeminen pois päältä: paina uudelleen merkkiä  , näyttöön tulee näkyviin <i>!</i> *

\* Jälkilämmön merkkivalo syttyy.

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".

## Jälkilämmön osoitin

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Jos keittoalueen jälkilämmön osoitin palaa, vältä koskemasta kyseiseen alueeseen.


Vaikka levy olisi sammunut, merkkivalo **h/H**, palaa keittoalueen ollessa kuuma.


## Keittotason ohjelmointi

Tämä luku sisältää keittoalueen säätöohjeet. Taulukossa näkyvät eri ruokien tehotasot ja keittoajat.

### Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: paina merkkiä . Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä , kunnes pääkytkimen päällä oleva merkkivalo sammuu. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet jäähtyvät riittävästi.

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

### Keittoalueen säätö

Ohjelmointialueelle säädetään haluttu tehotaso.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

## Viitetaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.




Keittoajat riippuvat tehotasosta sekä ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä.

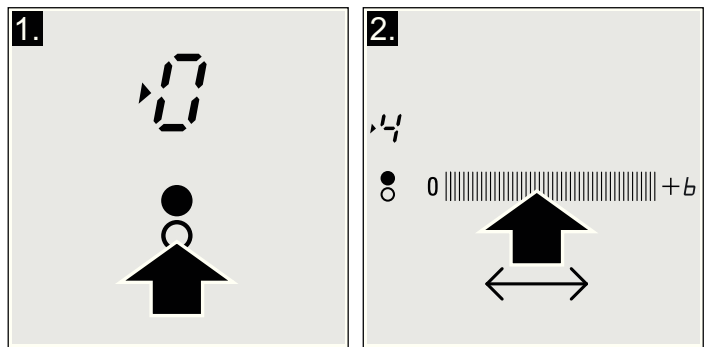
Tehotasot vaikuttavat kypsennystuloksiin.

Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta ennen sen kytkemistä pois päältä, näkyviin tulee vuoron perään merkkivalo **h/H** ja valittu tehotaso.

### Tehotason valitseminen


Keittotason on oltava päällä.

1. Paina halutun keittoalueen merkkiä . Vastaavaan näyttöön syttyy  ja merkki .
2. Liu'uta sormeasi seuraavien 10 sekunnin aikana ohjelmointialueen päällä, kunnes näkyviin tulee haluttu tehotaso.




3. Tehotason muuttaminen: valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

### Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi . Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

### Huomautuksia

- Kun keittoalue on valittu, näkyviin tulee merkki . Tämän jälkeen voidaan säätää asetusta.
- Jos keittoastia ei ole asetettu induktiokeittoalueelle, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

Jos kuumennat paksuja soseita ja kastikkeita, hämmennä niitä aika ajoin.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

	Tehotaso	Keittoaika minuutteina
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, suklaakuorrutus, voi, hunaja	1-1.	-
Hyytelö	1-1.	-
<b>Lämmitys ja lämpimänäpito</b>		
Keitto (esim. linssikeitto)	1-2	-
Maito**	1.-2.	-
Keitetyt nakit**	3-4	-

\* Keitto ilman kantta

\*\* Ilman kantta

	<b>Tehotaso</b>	<b>Keittoaika minuutteina</b>
<b>Sulatus ja lämmitys</b>		
Pakastettu pinaatti	2.-3.	5-15 min
Pakastettu gulasch	2.-3.	20-30 min
<b>Alhaisella teholla kypsentäminen ja keittäminen</b>		
Perunamykyt	4.-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkokastikkeet, esim. bechamel	1-2	3-6 min
Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike	3-4	8-12 min
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	2-3	25-35 min
Kuorimattomat perunat	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat suolavedessä	4-5	15-25 min
Nuudelit	6-7*	6-10 min
Liemet, keitot	3.-4.	15-60 min
Vihannekset	2.-3.	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3.-4.	7-20 min
Painekattilan käyttö	4.-5.	-
<b>Muhentaminen</b>		
Lihakääryle	4-5	50-60 min
Pataruoat	4-5	60-100 min
Gulasch	3.-4.	50-60 min
<b>Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**</b>		
Pihvit, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	6-10 min
Pakastetut pihvit	6-7	8-12 min
Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	8-12 min
Pihvi (paksuus 3 cm)	7-8	8-12 min
Kanan rintapala (paksuus 2 cm)	5-6	10-20 min
Kanan rintapala, pakastettu	5-6	10-30 min
Kala ja kalafileet, maustamattomat	5-6	8-20 min
Kala ja kalafileet, kuorrutetut	6-7	8-20 min
Pakastettu ja kuorrutettu kala, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Katkaravut	7-8	4-10 min
Pakasteruoat, esim. pannuroat	6-7	6-10 min
Lätyt	6-7	paista yksi kerrallaan
Munakas	3.-4.	paista yksi kerrallaan
Paistetut munat	5-6	3-6 min
<b>Friteeraus** (150-200 g annos ja 1-2 l öljyä)</b>		
Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit	8-9	paista yksi kerrallaan
Pakastetut perunakroketit	7-8	
Lihapyörökät	7-8	
Liha, esim. kanapalat	6-7	
Kuorrutettu tai taikinaan kääritty kala	6-7	
Vihannekset, sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet	6-7	
Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät	4-5	

\* Keitto ilman kantta

\*\* Ilman kantta



# Friteeraustoiminto

Toiminto mahdollistaa friteerauksen edessä olevilla keittoalueilla ja se säätää keittoastian lämpötilaa.

## Friteerauksen edut

Keittoalue kuumenee vain silloin, kun se on tarpeen. Täten säästetään energiaa. Öljy tai rasva ei ylikuumene.

## Huomautuksia

- Älä koskaan kuumenna öljyä, voita tai rasvaa ilman valvontaa.
- Aseta paistinpannu keittoalueen keskelle. Varmista, että paistinpannun pohjan halkaisija on oikean kokoinen.
- Älä peitä paistinpannua kannella. Muutoin automaattinen lämpötilan säätö ei toimi. Voit halutessasi käyttää suojaosavälä, jolloin automaattinen säätötoiminto toimii.
- Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivaa öljyä. Jos käytät voita, margariinia, oliiviöljyä tai rasvaa, valitse lämpötilataso **min**.

## Lämpötilatasot

Tehotaso	Lämpötila	Sopiva
<b>max</b>	korkea	esim. perunaohukaiset, paistinperunat ja puoliraa'at pihvit .
<b>med</b>	keskisuuri	esim. kevyet friteeraukset kuten pakasteruoat, leikkeleet, lihakastike, vihannekset.
<b>low</b>	keskimatala	esim. friteeraukset kuten fileet ja makkarat, kala.
<b>min</b>	matala	esim. munakkaat, voin, oliiviöljyn tai margariinin käyttö.

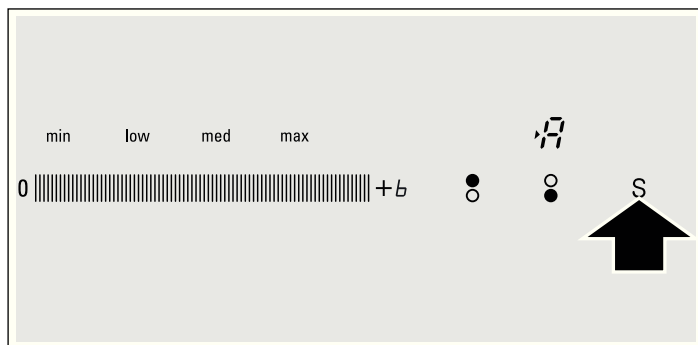
## Ohjelmointi

Valitse sopiva lämpötila taulukon mukaan. Aseta paistinpannu keittoalueelle.

Keittotason on oltava päällä.

1. Paina merkkiä **S**. Keittoalueen näyttöön sytty merkkivalo **R**.

Ohjelmointialueen yläpuolella näkyvät mahdolliset lämpötilatasot.



## Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut

Tähän toimintoon erityisesti sopivia paistinpannuja voidaan hankkia laitteen hankinnan jälkeen valinnaisena lisävarusteena erikoisliikkeestä tai huoltopalvelustamme. Ilmoita tällöin aina viitenumero.

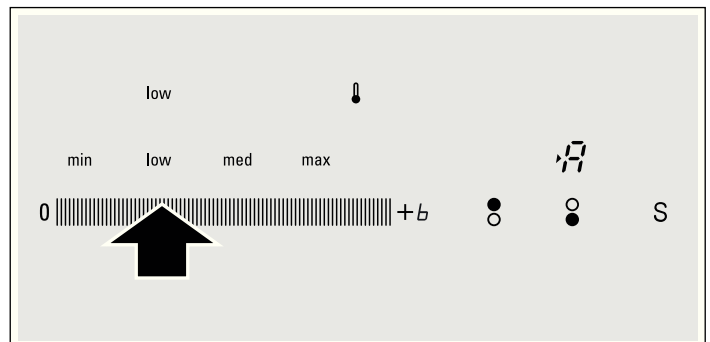
- **HZ390210** pieni keittoastia (halkaisija 15 cm).
- **HZ390220** keskisuuri keittoastia (halkaisija 19 cm)
- **HZ390230** suuri keittoastia (21 cm)

Paistinpannuissa on tarttumisenestopinta. Ruokien friteeraus on mahdollista myös vähäisellä öljymäärällä.

Seuraavaksi näkyvät lämpötilatasot on tarkoitettu erityisesti kyseisiin keittoastioihin.

**Huomautus:** Jos käytät muunlaisia paistinpannuja, kokeile ensin alhaisinta lämpötilatasoa säätämällä sitä tarvittaessa. Kyseiset paistinpannut voivat ylikuumentua.

2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana haluttu lämpötilataso ohjelmointialueella. Friteeraustoiminto on aktivoitu.



Lämpötilamerkki jää palamaan, kunnes friteerauslämpötila saavutetaan. Tämän jälkeen laitteesta kuuluu merkkiäänä ja lämpötilan merkki sammuu.

3. Lisää paistinpannuun öljyä, ja sen jälkeen ruoka-ainekset. Kuten aina, hämmennä ruoka-aineksia niin, etteivät ne pala pohjaan.

## Friteeraustoiminnon pois päältä kytkeminen

Valitse ohjelmointialueella arvo 0.

## Taulukko

Taulukko ilmoittaa sopivat lämpötilatasot jokaiselle ruoka-aineekselle. Keittoaika vaihtelee ruoka-aineen tyyppin, painon, suuruuden ja laadun mukaan.

Valittu tehotaso vaihtelee käytetyn paistinpannun mukaan.

		Lämpötilataso	Kokonaiskeittoaika merkkiäänestä lasketuna
<b>Liha</b>	Leike, maustamaton tai kuorrutettu	med	6-10 min
	Filee	med	6-10 min
	Kyljykset	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Raaka pihvi (paksuus 3 cm)	max	6-8 min
	Puolikypsä tai kypsä pihvi (paksuus 3 cm)	med	8-12 min
	Kanan rintapala (paksuus 2 cm)	low	10-20 min
	Makkarat, kypsennetyt tai raa'at	low	8-20 min
	Hampurilaiset / fileet	low	6-30 min
	Leberkäse	min	6-9 min
	Jauhelihakastike, gyros	med	7-12 min
	Jauheliha	med	6-10 min
	Pekoni	min	5-8 min
<b>Kala</b>	Friteerattu kala	low	10-20 min
	Kalafileet, maustamattomat tai kuorrutetut	low / med	10-20 min
	Katkaravut	med	4-8 min
<b>Munaruogat</b>	Lätyt	med	friteeraa yksi kerrallaan
	Munakkaat	min	paista yksi kerrallaan
	Paistetut munat	min / med	2-6 min
	Munakokkeli	min	2-4 min
	Kaiserschmarm	low	10-15 min
	Köyhät ritarit	low	paista yksi kerrallaan
<b>Perunat</b>	Paistinperunat, jotka valmistetaan kuorimattomista keitetyistä perunoista	max	6-12 min
	Paistinperunat, jotka valmistetaan raa'oista perunoista*	low	15-25 min
	Perunaohukaiset	max	paista yksi kerrallaan
	Pakasteperunat	med	10-15 min
<b>Vihannekset</b>	Valkosipuli, sipuli	min	2-10 min
	Kesäkurpitsa, munakoiso	low	4-12 min
	Paprika, vihreä parsia	low	4-15 min
	Sienet	med	10-15 min
	Pakastevihannekset	med	6-10 min
<b>Pakasteruoat</b>	Leikkeet	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Kanan rintapala	min	10-30 min
	Nuggetit	med	10-15 min
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min
	Kalafileet, maustamattomat tai kuorrutetut	low	10-20 min
	Kalapuikot	med	8-12 min
	Ranskalaiset perunat	med / max	4-6 min
	Paistinpannussa kypsennetyt ruoat ja vihannekset	min	8-15 min
	Kevätkääryleet	low	10-30 min
	Camembert / juusto	low	10-15 min
<b>Muut</b>	Camembert / juusto	low	7-10 min
	Esikypsennetyt ruoat, jotka valmistetaan lisäämällä vettä, esim. pannussa valmistettava pasta	min	4-6 min
	Paahtoleivät	low	6-10 min
	Mantelit / pähkinät / pinjansiemenet*	min	3-7 min

\* Kylmässä paistinpannussa.

## Friteerausohjelmat

Käytä friteeraustoimintoon ainoastaan näitä ohjelmia ja suositeltuja paistinpannuja.

Näillä ohjelmilla voidaan valmistaa seuraavat ruoat:

Ohjelma	Ruoka
P1	Leikkeet
P2	Linnun rintapalat, kuorrutetut leikkeet
P3	Kevyesti kypsennetyt pihvit
P4	Puolikypsät ja kypsät pihvit
P5	Kala
P6	Paistinpannussa kypsennetyt ruoat ja vihannekset, pakasteruoat
P7	Uuniruokat - ranskanperunat, pakasteruoat
P8	Lätyt
P9	Munakkaat, munaruokat

## Halutun ohjelman valitseminen

Valitse keittoalue.

1. Paina merkkiä **P**. Keittoalueen näyttöön syttyy **P**. Ohjelman näyttöön syttyy **P**.
2. Liu'uta sormea ohjelmointialueen päällä, kunnes näkyviin tulee haluttu ohjelma.

Ohjelma on valittu.

Lämpötilamerkki jää palamaan, kunnes vastaava lämpötila saavutetaan. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu merkkiäänä ja lämpötilamerkki sammuu.

Lisää paistinpannuun öljyä tai rasvaa, ja sen jälkeen ruoka-ainekset. Kuten aina, hämmennä ruoka-aineksia niin, etteivät ne pala pohjaan.

## Ohjelman sammuttaminen



Säädä ohjelmointialue arvoon 0.


## Lapsilukko

Keittotaso voidaan lukita tahattoman päälle kytkennän estämiseksi niin, etteivät lapset kytke keittoalueita päälle.

### Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason on oltava pois päältä kytkettyinä.

Kytkeminen päälle: Paina merkkiä  noin 4 sekuntia. Merkki  syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso lukittuu.

Kytkeminen pois päältä: Paina merkkiä  noin 4 sekuntia. Lukitus on kytketty pois päältä.


### Pysyvän lapsilukon kytkeminen päälle tai pois päältä

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.



#### Päälle ja pois päältä kytkentä

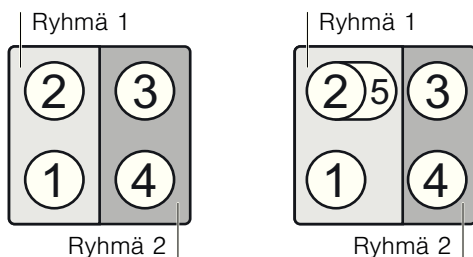
Katso luku "Perusasetukset".

## Powerboost-toiminto


Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa  käyttäessä.

### Käyttörajoitukset

Toimintoa voidaan käyttää kaikissa keittoalueissa edellyttäen, että toinen saman ryhmän keittoalue on pois päältä (katso kuva). Valitun keittoalueen näytössä vilkkuu **b** ja ; sen jälkeen tehotaso  säätyy automaattisesti.



### Päälle kytkeminen

1. Valitse tehotaso .
2. Paina merkin **+b** yläpuolella olevaa ohjelmointialuetta. Toiminto on kytketty päälle.

### Pois päältä kytkeminen

Paina ohjelmointialuetta, joka on merkin **+b** yläpuolella. Powerboost-toiminto on poistettu käytöstä.

**Huomautus:** Joissakin tapauksissa Powerboost-toiminto voi kytkeytyä pois päältä automaattisesti keittotason sisäisten elektronisten osien suojaamiseksi.

# Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

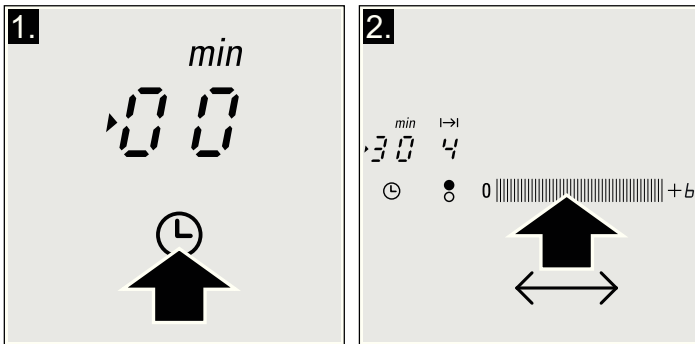
- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

## Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä haluamasi keittoalueen keittoaika. Alue sammuu automaattisesti, kun aika on kulunut umpeen.

### Ohjelmointi

1. Valitse haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä . Keittoalueen merkkivalo syttyy. Aikaohjelmoinnin näytössä näkyy . Valitse toinen keittoalue painamalla toistuvasti merkkiä , kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo syttyy.
3. Valitse ohjelmointialueella haluamasi toiminta-aika. Esiasetus on mahdollinen vasemmalta oikealle 1, 2, 3.... 10 minuuttiin saakka. Selaa ohjelmointialueen valintoja seuraavien 10 sekunnin ajan, kunnes haluamasi aika tulee näkyviin.



Keittoaika käynnistyy joidenkin sekuntien jälkeen.

### Automaattinen ohjelmointi

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 1-5, keittoaika vähenee minuutilla. Jos painiketta pidetään alhaalla, aika vähenee automaattisesti 1 minuuttiin.

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 6-10, keittoaika kasvaa minuutilla. Jos painiketta pidetään alhaalla, aika kasvaa automaattisesti 99 minuuttiin.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy 10 sekunnin ajan. Merkkivalo syttyy. Paina merkkiä , merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä useaan kertaan, kunnes haluamasi merkkivalo syttyy. Muuta keittoaika ohjelmointialueella, tai säädä arvoksi .

### Keittoalueen kytkeminen automaattisesti pois päältä friteeraustoiminnolla

Kun keittotasoa käytetään friteeraustoiminnolla, ohjelmoitu keittoaika käynnistyy silloin, kun valittu keittoalue on saavuttanut vaaditun lämpötilan.

### Huomautuksia

- Jos keittoaika on ohjelmoitu eri alueille, kaikki ajat voidaan asettaa näkyviin. Paina tällöin useita kertoja merkkiä , kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo syttyy.
- Keittoajaksi voidaan ohjelmoida korkeintaan 99 minuuttia.

## Automaattinen ajastin

Tämän toiminnon avulla voidaan valita keittoaika jokaiselle keittoalueelle. Valittu aika käynnistyy, kun keittoalue kytketään päälle. Keittoalue sammuu automaattisesti, kun keittoaika on kulunut umpeen.

Ajastimen päälle kytkemisen ohjeet löytyvät luvusta "Perusasetukset".

**Huomautus:** Keittoalueen keittoaika voidaan muuttaa tai se voidaan peruuttaa seuraavasti:

Paina merkkiä useaan kertaan, kunnes haluamasi merkkivalo syttyy. Muuta ohjelmointialueella haluamaasi keittoaika, tai säädä se arvoon .

## Ajastinkello

Ajastimeen voidaan ohjelmoida jopa 99 minuutin keittoaika. Toiminto ei ole riippuvainen muista säädöistä. Kyseinen toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

### Ohjelmoiminen

1. Paina merkkiä useaan kerraan, kunnes merkkivalo syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy .
2. Valitse ohjelmointialueella haluamasi toiminta-aika. Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin ja merkkivalo syttyy. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja merkkiäni deaktivoituu.

### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä useaan kertaan, kunnes merkkivalo syttyy. Muuta aikaa ohjelmointialueella, tai säädä se arvoon .

# Automaattinen sammutustoiminto

Kun keittoalue on toiminnassa pitkään eikä asetuksiin tehdä muutoksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.


Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu vuoron perään ja .

Mitä tahansa painiketta painaessa näyttö sammuu. Keittoaluetta voidaan tällöin jälleen käyttää.

Kun automaattinen aikarajoitus aktivoituu, se säätyy valitun tehotason mukaan (1- 10 tuntia).

# Puhdistussuoja




























Jos ohjauspaneeli puhdistetaan keittoalueen ollessa päällä, säätöjä voidaan vahingossa muuttaa.

Tämän välttämiseksi keittoalueessa on puhdistussuojatoiminto. Paina merkkiä . Laitteesta kuuluu merkkiääni. Ohjauspaneeli lukittuu 35 sekunniksi. Ohjauspaneeli voidaan tällöin puhdistaa niin, ettei asetusten muutosvaaraa ole.

**Huomautus:** Lukitus ei koske pääkytkintä. Keittotaso voidaan halutessa kytkeä pois päältä.

## Perusasetukset


Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Ne voidaan mukauttaa käyttäjän vaatimuksien mukaisiksi.

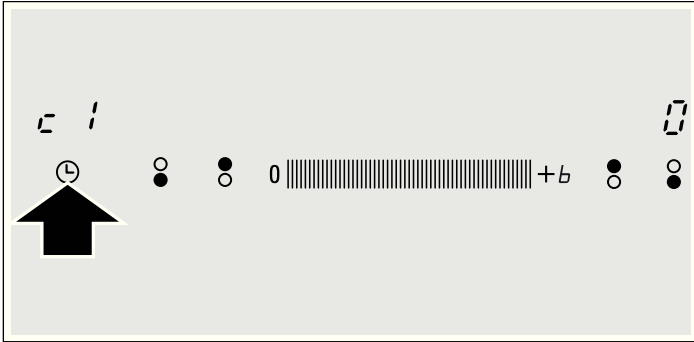
Merkkivalo	Toiminto
	<b>Pysyvä lapsilukko</b>  Pois käytöstä.*  Käytössä.
	<b>Äänimerkit</b>  Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä.  Vain vahvistuksen äänimerkki pois käytöstä.  Kaikki äänimerkit on käytössä.*
	<b>Automaattinen ajastin</b>  Pois päältä.*  Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.
	<b>Aikaohjelmoinnin merkkiäänen kesto</b>  10 sekuntia*.  30 sekuntia.  1 minuutti.
	<b>Power-Management-toiminto</b>  = Pois käytöstä.*  = 1000 W. Vähimmäisteho.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  tai  = keittotason maksimiteho.
	<b>Keittoalueen valinta-aika</b>  Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.*  Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.
	<b>Oletusasetusten palautus</b>  Omat asetukset.*  Tehdasasetusten palautus.



\*Tehdasasetus


## Perusasetuksiin siirtyminen

Keittotason on oltava pois päältä.

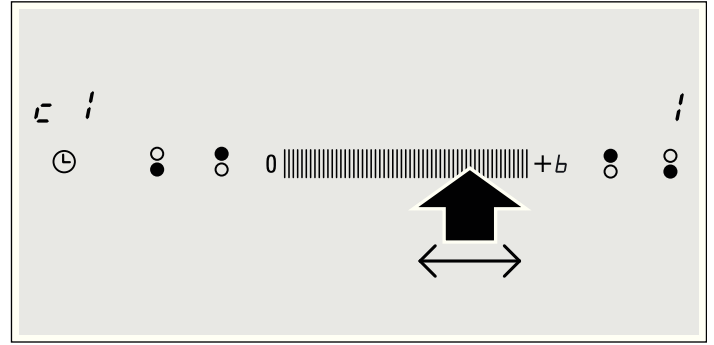
1. Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa merkkiä  4 sekunnin ajan.




Näytön vasemmalla puolella näkyy  ja oikealla puolella .

3. Paina toistuvasti merkkiä , kunnes näytön vasemmalle puolelle tulee näkyviin haluamasi toiminnon merkkivalo.

4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus ohjelmointialueella.



5. Paina uudelleen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu oikein.

### Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

## Ylläpito ja puhdistus

Tämän luvun ohjeet takaavat keittotason optimaalisen puhdistuksen ja ylläpidon.

### Keittotaso

#### Puhdistus

Puhdista keittotaso jokaisen käyttökerran jälkeen. Täten vältetään tasoon jääneiden jäämien palaminen. Puhdista keittotaso vasta sitten, kun se on jäähtynyt tarpeeksi.

Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita. Noudata tuotepakkauksiin merkittyjä ohjeita.

Älä koskaan käytä:

- Kuluttavia tuotteita.
- Voimakkaita puhdistusaineita, kuten uunisuihkeita ja tahranpoistoaineita.
- Naarmuttavia pesusieniä.
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä.

### Lasin puhdistukseen tarkoitettu kaavin

Poista vaikeasti irtoavat liat lasin puhdistukseen tarkoitettulla kaapimella.

1. Poista kaapimen suoja.
2. Puhdista keittotason pinta terällä.

Älä puhdista keittotason pintaa kaapimen perällä, pinta voi tällöin vaurioitua.

#### **Vammautumisvaara!**

Terä on erittäin terävä. Varo ettet haavoita terällä itseäsi. Suojaa terä silloin, kun sitä ei käytetä. Vaihda terä uuteen heti kun siinä havaitaan poikkeamia.

### Ylläpito

Levitä additiivista ainetta keittotason suojaamiseksi. Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

### Keittotason kehys

Jotta keittotason kehukseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä puhdistukseen ainoastaan kuumaa vettä ja hiukan saippuaa.
- Älä koskaan käytä teräviä tai kuluttavia tuotteita.
- Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta.

# Vikojen korjaaminen

Viat johtuvat yleensä pienistä yksityiskohdista. Ennen tekniseen huoltopalveluun yhteyden ottoa on otettava huomioon seuraavat neuvot ja varoitukset.

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut.  Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.  Vika sähköjärjestelmässä.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.  Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.  Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
E vilkkuu	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.
E <sub>r</sub> + numero / d + numero / E + numero	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
FD / FG	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
F2	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*
F4	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
U1	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit toimintarajat.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
U2 / U3	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

\* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

**Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.**

## Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jolloin kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiaan pohjassa. Keittoastiasta riippuen voi astiassa esiintyä ääniä tai tärinää, esimerkiksi seuraavanlaisia:

### Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

Kyseisiä ääniä esiintyy korkeaa tehotasoa käytettäessä. Äänet johtuvat energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Kyseiset äänet häviävät tai heikentyvät, kun tehotasoa lasketaan.

### Matalat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Äänet häviävät, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineksia.

### Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota

esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Ruoka-aineksien määrä ja kypsennystapa voi vaihdella.

### Korkeat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista ja joita kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahta keittoaluetta käyttäen. Äänet häviävät tai heikentyvät silloin, kun tehotasoa lasketaan.

### Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Täten keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehoalueiden lämpötilan mukaan. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja induktioteknologiaa käytettäessä, ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

### Mallinumero ja sarjanumero:

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyyppikilven 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.

<b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>32</b>	<b>Powerboost-funksjon</b> .....	<b>41</b>
Årsaker til skader.....	34	Bruksbegrensninger.....	41
<b>Beskyttelse av miljøet</b> .....	<b>35</b>	Aktivere.....	41
Miljøvennlig avfallsbehandling.....	35	Deaktivere .....	41
Råd om energibesparelse.....	35	<b>Tidsprogrammering</b> .....	<b>42</b>
<b>Matlaging ved induksjon</b> .....	<b>35</b>	Slå av en kokesone automatisk.....	42
Fordeler ved matlaging ved induksjon .....	35	Automatisk tidsinnstiller.....	42
Egnede kokekar.....	35	Timer .....	42
<b>Slik lærer du apparatet å kjenne</b> .....	<b>36</b>	<b>Automatisk tidsbegrensing</b> .....	<b>42</b>
Bryterpanelet.....	36	<b>Funksjon for beskyttelse ved rengjøring</b> .....	<b>43</b>
Kokesonene.....	36	<b>Grunninnstillinger</b> .....	<b>43</b>
Restvarmeindikator.....	37	Tilgang til grunninnstillingene.....	44
<b>Programmering av koketoppen</b> .....	<b>37</b>	<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>44</b>
Slå av og på koketoppen.....	37	Koketopp.....	44
Still inn kokesonen. ....	37	Koketoppens ramme .....	44
Tabell over koketider.....	37	<b>Reparasjon</b> .....	<b>45</b>
<b>Stekefunksjon</b> .....	<b>39</b>	Normal støy ved bruk av apparatet .....	45
Stekepanner for stekefunksjonen.....	39	<b>Kundeservice</b> .....	<b>45</b>
Temperaturnivåer .....	39		
Programmering .....	39		
Tabell.....	40		
Stekeprogrammer .....	41		
<b>Barnesikring</b> .....	<b>41</b>		
Aktivere og deaktivere barnesikringen .....	41		
Aktivere og deaktivere barnesikringen permanent .....	41		

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

## **⚠ Sikkerhetsanvisninger**

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

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

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres



sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

### **Brannfare!**

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

### **Fare for forbrenning!!**

- Kokeplatene og områdene rundt blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.

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

### **Fare for elektrisk støt!**

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

## Elektromagnetiske farer!

Dette apparatet oppfylder forskrifter om sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert pacemaker eller insulinpumpe oppholde seg i nærheten av dette apparatet. Det er umulig å garantere at alle pacemakerne som finnes på markedet oppfyller gjeldende forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet, og det er derfor heller ikke mulig å garantere at det ikke vil oppstå interferens som kan føre til at disse ikke fungerer korrekt. Det er også mulig at personer med andre typer apparater, slik som høreapparater, kan oppleve noe ubehag.

## Fare for skader!

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

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

## Fare for skader!

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

## Årsaker til skader

### Obs!

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

### Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

Skader	Årsak	Tiltak
Flekker	Matsøl	Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.
	Uegnedede rengjøringsprodukter	Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk koketoppen som brett eller kjøkkenbenk.
	Kokekar med ru bunn lager riper i glasskeramikken	Kontroller kokekarene.
Misfarginger	Uegnedede rengjøringsprodukter	Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen.
	Kokekar som berører hverandre.	Løft kjeler og stekepanner når du flytter dem.
Avskalling	Sukker, substanser med en høy konsentrasjon av sukker	Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.

# Beskyttelse av miljøet

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

## Miljøvennlig avfallsbehandling



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/EF. I dette direktivet finnes normene som gjelder for resirkulering og gjenbruk i hele Europa

## Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlaging uten lokk firedobles energiforbruket. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.

# Matlaging ved induksjon

## Fordeler ved matlaging ved induksjon

Induksjonsoppvarming innebærer en radikal endring i forhold til tradisjonell oppvarming, da varmen genereres direkte i kokekaret. Derfor har den flere fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Varmekontroll og sikkerhet; koketoppen slås på eller av umiddelbart ved å bruke betjeningspanelet. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen dersom kokekaret fjernes uten at kokesonen slås av.

## Egnede kokekar

### Ferromagnetiske kokekar

Det er bare ferromagnetiske kokekar som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

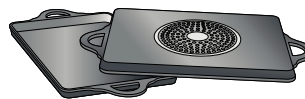
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet.

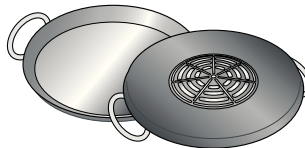
- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen. Hvis ikke vil det sløses mye med energi. OBS: Produsenten vil normalt indikere kokekarets øverste diameter. Så er denne normalt større enn diameteren på kokekarets bunn.
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort, halvfullt kokekar bruker mye energi.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.
- Velg et nivå med lavere effekt.

## Andre kar som egner seg til induksjon

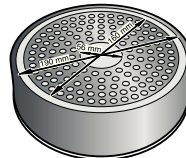
Det finnes andre spesielle kokekar for induksjon som ikke har fullstendig ferromagnetisk bunn.



Ved bruk av store kar med et mindre ferromagnetisk område, varmes kun det ferromagnetiske området opp, og dermed kan varmfordelingen bli ujevn.



Karene som har et aluminiumsfelt i bunnen har et redusert magnetisk område, dermed kan varmeoverføringen være svakere og det kan oppstå problemer med deteksjon.



For å oppnå gode kokeresultater, anbefales det at karet magnetiske område tilpasses kokesonen. Hvis karet ikke detekteres i en kokesone, kan du prøve i en litt mindre kokesone.

## Uegnete kokekar

Bruk aldri kokekar av:

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

## Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen. Kokekar som er fremstilt med materialer som gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"-kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparer dermed tid og energi.

## Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

## Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen

”automatisk deaktivering” ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

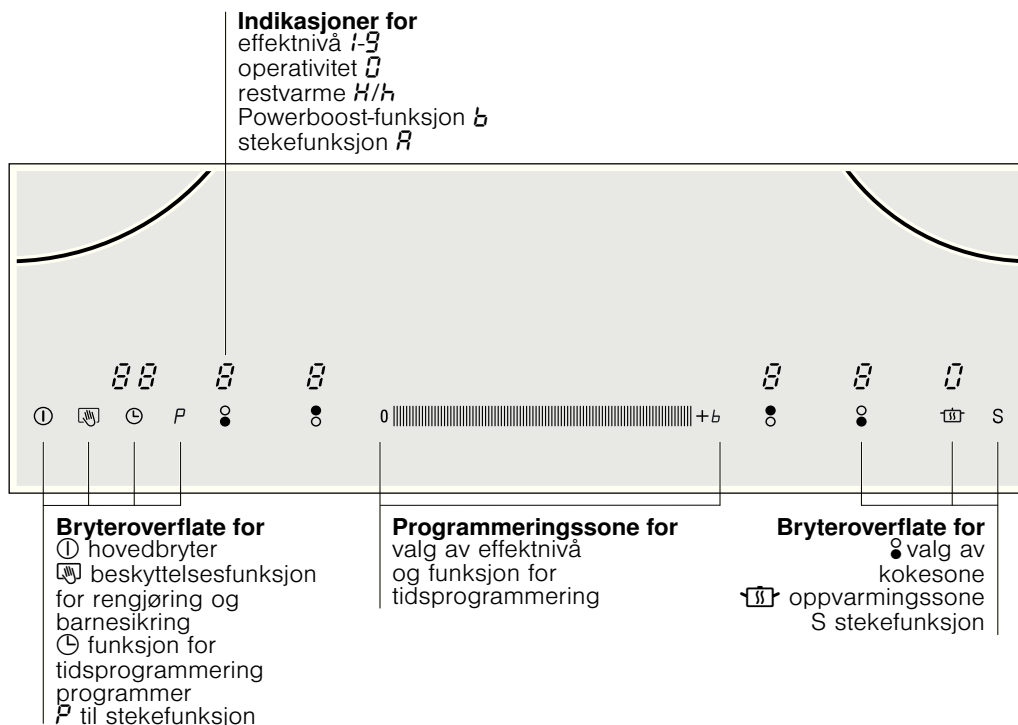
## Detektering av kokekar

Hver kokesone har en minimumsgrense for detektering av kokekar og denne varierer avhengig av materialet som det aktuelle kokekaret er laget av. Derfor skal man bruke den kokesonen som passer best til kokekarets diameter.

# Slik lærer du apparatet å kjenne

Disse instruksjonene gjelder for flere ulike koketopper. På side 2 ser du en generell oversikt over modellene med deres mål og ytterligere informasjon.

## Bryterpanelet



## Bryteroverflater

Hvis du trykker på et symbol, vil den korresponderende funksjonen aktiveres.

## Merknader

- Innstillingene vil ikke endres hvis du trykker på flere symboler samtidig. Du kan dermed rengjøre kontrollpanelet ved eventuelt matsøl.
- Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

## Kokesonene

Kokesone	Aktivering og deaktivering
<input type="radio"/> Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
<input type="radio"/> Stekesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
<input type="radio"/> Varmeplatesone	Aktivere: trykk på symbolet $\square$ i den visuelle indikasjonen vises 1. Deaktivere: trykk en gang til på symbolet $\square$ i den visuelle indikasjonen, $\square$ vises.*

\*Restvarmeindikatoren begynner å lyse.

Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar".

## Restvarmeindikator

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Unngå å røre kokesonen hvis indikatoren vises.

Selv om koketoppen er slått av, vil **h/H** fortsatt lyse mens kokesonen fortsatt er varm.


Hvis kokekaret tas bort fra kokesonen før den slås av, vil indikatoren **h/H** og valgt effektnivå vises vekselvis.


## Programmering av koketoppen

Dette kapittelet beskriver hvordan en kokesone reguleres. I tabellen finner du effektnivåene og koketiden til ulike retter.

### Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: trykk på symbolet . Indikatoren over hovedbryteren vil lyse. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: trykk på symbolet  og hold det inne til indikatoren over hovedbryteren slutter å lyse. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

**Merk:** Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 20 sekunder.

### Still inn kokesonen.

I programmeringssonen kan du stille inn ønsket effektnivå.


Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

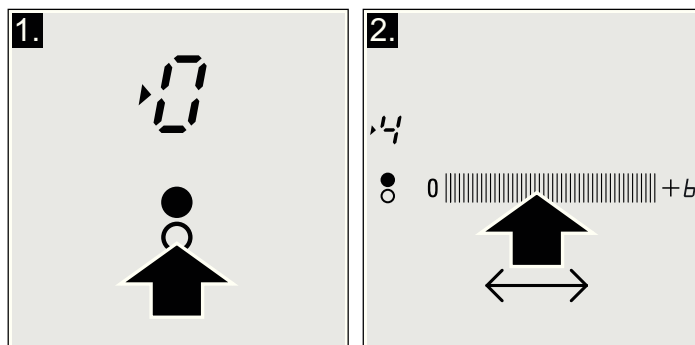
Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

### Velg effektnivå.

Koketoppen må være påslått.

1. Trykk på symbolet  til ønsket kokesone. I dens visuelle indikasjon lyser  og symbolet .
2. I de følgende 10 sekunder skal du føre fingeren over programmeringssonen til ønsket effektnivå vises.




3. Endre effektnivå. velg kokesone og still in ønsket effektnivå i programmeringssonen.

### Slå av kokesonen

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

### Merknader

- Når kokesonen er valgt, vises symbolet . Du kan så fortsette innstillingen.
- Hvis det ikke finnes noen kokekar på induksjonskokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.

## Tabell over koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

Koketidene avhenger av effektnivået, type, vekt og kvalitet til matvarene. Derfor vil det være variasjoner.

Effektnivåene har innvirkning på resultatet av kokingen.

Du må røre av og til hvis du varmer opp pureer, kremsupper og tykke sauser.

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

	Effektnivå	Koketid i minutter
<b>Smelte</b>		
Sjokolade, sjokoladeglasur, smør, honning	1-1.	-
Gelé	1-1.	-
<b>Varme opp og beholde varmen</b>		
Gryteretter	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Pølser varmet opp i vann**	3-4	-
<b>Tine og varme opp</b>		
Dypfryst spinat	2.-3.	5-15 min
Dypfryst gulasj	2.-3.	20-30 min

\* Koking uten lokk

\*\* Uten lokk

	Effektnivå	Koketid i minutter
<b>Tilbered/kok på svak varme</b>		
Potetboller	4-5.*	20-30 min
Fisk	4 -5*	10-15 min
Hvit saus, f.eks. bechamel	1-2	3-6 min
Sauser som bearnaise og hollandaise	3-4	8-12 min
<b>Koke, dampkoke, steke lett</b>		
Ris (med dobbel mengde vann)	2-3	15-30 min
Ris med melk	2-3	25-35 min
Uskrellede poteter	4-5	25-30 min
Skrellede poteter med salt	4-5	15-25 min
Pasta	6 -7*	6-10 min
Gryteretter, supper	3.-4.	15-60 min
Grønnsaker	2.-3.	10-20 min
Dypfryste grønnsaker	3.-4.	7-20 min
Tilberedt i trykkoker	4.-5.	-
<b>Stue</b>		
Kjøttroll	4-5	50-60 min
Stuing	4-5	60-100 min
Gulasj	3.-4.	50-60 min
<b>Steke / bake med lite olje**</b>		
Stekte og panerte kjøttfileter	6-7	6-10 min
Dypfryste fileter	6-7	8-12 min
Stekte og panerte koteletter	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Bryst (2 cm tykk)	5-6	10-20 min
Bryst, dypfrost	5-6	10-30 min
Stekt fisk og fiskefileter	5-6	8-20 min
Panert fisk og fiskefileter	6-7	8-20 min
Dypfrost panert fisk, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Reker	7-8	4-10 min
Dypfryste retter, f.eks. wokretter	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	stek én etter én
Omelett	3.-4.	stek én etter én
Stekte egg	5-6	3-6 min
<b>Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)</b>		
Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	stek én porsjon om gangen
Dypfryste krokerter	7-8	
Kjøttboller	7-8	
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	
Panert fisk eller fisk i øldeig	6-7	
Grønnsaker, sopp - panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger	6-7	
Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig	4-5	

\* Koking uten lokk

\*\* Uten lokk

# Stekefunksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å steke på kokesonene foran med automatisk regulering av stekepannen.

## Fordeler ved steking

Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Slik sparer du energi. Olje og fett blir ikke overopphetet.

## Merknader

- Varm aldri opp olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Sett stekepannen midt i kokesonen. Forsikre deg om at stekepannens bunn har korrekt diameter.
- Ikke dekk stekepannen med lokk. Gjør du det vil ikke den automatiske reguleringen fungere. Bruker du derimot en sprutrist, vil den automatiske reguleringen fungere.
- Bruk bare riktig type olje for å steke. Dersom du bruker smør, margarin, olivenolje eller svinefett, skal du velge temperaturnivå **min**.

## Temperaturnivåer

Effektnivå	Temperatur	Anbefalt til
<b>max</b>	høy	f.eks. potetretter, potetbåter og lite stekt biff.
<b>med</b>	middels-høy	f.eks. enkel steking av frysevarer, panerte retter, fileter, ragu, grønnsaker.
<b>low</b>	lav-middels	f.eks. steking av panert kjøtt, pølser, fisk.
<b>min</b>	lav	f.eks. omeletter, med smør, olivenolje eller margarin.

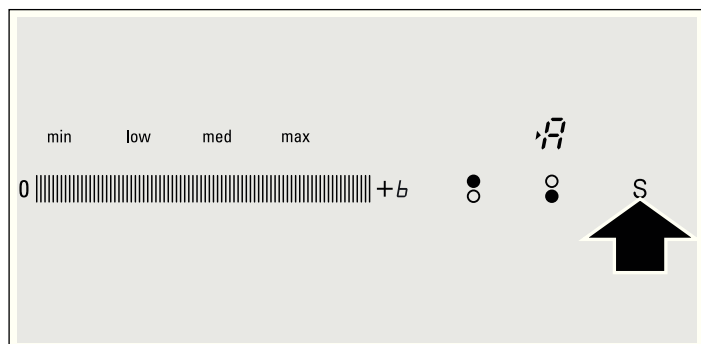
## Programmering

Velg korrekt temperaturnivå fra tabellen. Plasser stekepannen på kokesonen.

Koketoppen må være påslått.

1. Trykk på symbolet **S**. I den visuelle indikasjonen til kokesonen lyser indikatoren **A**.

Tilgjengelige temperaturnivåer vises på kontrollpanelet.



## Stekepanner for stekefunksjonen

Du kan få tak i spesialpanner til denne funksjonen som ekstrautstyr i spesialiserte butikker eller hos vår tekniske service. Du må alltid oppgi korresponderende referansenummer.

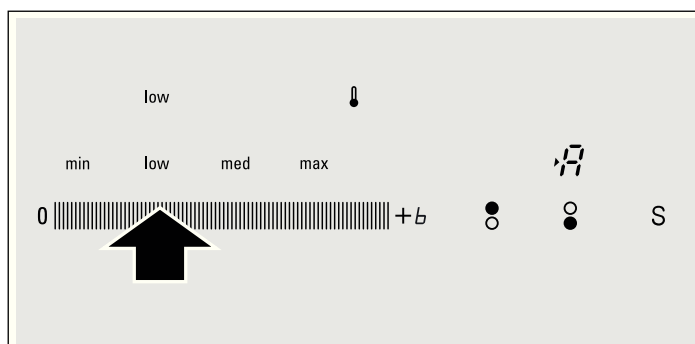
- **HZ390210** liten stekepanne (15 cm i diameter).
- **HZ390220** middels stor stekepanne (19 cm)
- **HZ390230** stor stekepanne (21 cm)

Stekepannene er klebefrie. Det er også mulig å steke mat med små mengder olje.

Temperaturnivåene som vises i det følgende er spesialinnstilt for slike panner.

**Merk:** Hvis du bruker andre typer panner, må du først prøve med det laveste temperaturnivået og deretter øke om nødvendig. Disse stekepannene kan bli overopphetet.

2. Velg ønsket temperaturnivå i programmeringssonen i løpet av de neste 10 sekundene. Stekefunksjonen blir aktivert.



Temperatursymbolet fortsetter å lyse helt til steketemperaturen oppnås. Da høres et lydsignal og temperatursymbolet slukkes.

3. Ha først i olje eller fett i stekepannen og deretter matvarene. Snu maten som normalt for å unngå at den brenner seg.

## Slå av stekefunksjonen

Still inn på 0 i programmeringssonen.

## Tabell

Tabellen viser hvilket temperaturnivå som passer for hver rett. Koketiden kan variere etter matens type, vekt, størrelse og kvalitet.

Effektnivået som velges varierer avhengig av hvilken type stekepanne som brukes.

		Temperaturnivå	Total koketid fra lyd-signalen høres
<b>Kjøtt</b>	Filet, normal eller panert	med	6-10 min
	Indrefilet	med	6-10 min
	Koteletter	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Biff, lite stekt (3 cm. tykkelse)	max	6-8 min
	Biff, medium eller godt stekt (3 cm. tykkelse)	med	8-12 min
	Bryst (2 cm. tykkelse)	low	10-20 min
	Pølser, kokte eller ferske	low	8-20 min
	Hamburgere, normal eller panert	low	6-30 min
	Leberkäse	min	6-9 min
	Ragu, gyros	med	7-12 min
	Kjøttdeig	med	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
<b>Fisk</b>	Stekt fisk	low	10-20 min
	Fiskefilet, normal eller panert	low / med	10-20 min
	Reker	med	4-8 min
<b>Eggeretter</b>	Pannekaker	med	stek én etter én
	Omeletter	min	stek én etter én
	Stekte egg	min / med	2-6 min
	Eggerøre	min	2-4 min
	Kaiserschmarrn	low	10-15 min
	Arme riddere	low	stek én etter én
<b>Poteter</b>	Uskrelte, kokte, salte poteter	max	6-12 min
	Råe, salte poteter*	low	15-25 min
	Små potetretter	max	stek én etter én
	Glasserte poteter	med	10-15 min
<b>Grønnsaker</b>	Hvitløk, løk	min	2-10 min
	Squash, aubergine	low	4-12 min
	Paprika, grønne asparges	low	4-15 min
	Sopp	med	10-15 min
	Glasserte grønnsaker	med	6-10 min
<b>Dypfryste varer</b>	Schnitzel	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Bryst	min	10-30 min
	Nuggets	med	10-15 min
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 min
	Fiskefilet, normal eller panert	low	10-20 min
	Fiskepinner	med	8-12 min
	Pommes frites	med / max	4-6 min
	Pannemiks og grønnsakblandinger	min	8-15 min
	Vårruller	low	10-30 min
	Camembert / ost	low	10-15 min
<b>Annet</b>	Camembert / ost	low	7-10 min
	Ferdigretter som tilsettes vann, f.eks. pasta i stekepanne	min	4-6 min
	Krutonger	low	6-10 min
	Mandler/ nøtter / pinjekjerner*	min	3-7 min

\* I en kald stekepanne.



## Stekeprogrammer

Bruk disse programmene kun med stekepannene som anbefales for stekefunksjonen.

Med disse programmene kan du tilberede følgende retter:

Program	Rett
P1	Schnitzel
P2	Fuglebryst, cordon bleu
P3	Biff, lite stekt
P4	Biff, medium eller godt stekt
P5	Fisk
P6	Dypfryst pannemiks og grønnsakblandinger
P7	Stekeovn - pommes frites, dypfryst
P8	Pannekaker
P9	Omelett, egg

## Velg ønsket program

Velg kokesone.

- Trykk på symbolet **P**. I den visuelle indikasjonen til kokesonen lyser indikatoren **P**. I den visuelle indikasjonen til programmet vises **P**.
- Før fingeren over programmeringssonen til ønsket program vises.

Programmet er nå valgt.

Temperatursymbolet fortsetter å lyse helt til den innstilte temperaturen oppnås. Når riktig temperatur er oppnådd høres et lydsignal og temperatursymbolet slukkes.

Ha først i olje eller fett i stekepannen og deretter matvarene. Snu maten som normalt for å unngå at den brenner seg.

## Slå av programmet



Still inn på 0 på programmeringssonen.


## Barnesikring

Koketoppen kan beskyttes mot at den slås på ved et uhell for å forhindre at barn kan slå på kokesonene.

### Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være avslått.

Aktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Koketoppen er nå blokkert.

Deaktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

## Aktivere og deaktivere barnesikringen permanent

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

### Aktivering og deaktivering

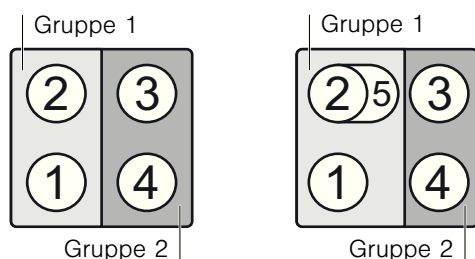
Se kapittelet "Grunninnstillinger".

## Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann raskere enn med bruk av effektnivået **5**.

### Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig i alle kokesonene, så sant den andre sonen i den samme gruppen ikke er i bruk, (se bildet). I motsatt tilfelle vil **b** og **5** blinke i den visuelle indikasjonen til valgt kokesone; effektnivået **5** vil så justeres automatisk.



### Aktivere

- Velg effektnivå **5**.
- Trykk på programmeringssonen over symbolet **+b**. Funksjonen blir aktivert.

### Deaktivere

Trykk på programmeringssonen over symbolet **+b**. Powerboost-funksjonen er nå deaktivert.

**Merk:** I visse tilfeller kan funksjonen Powerboost deaktiveres automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

# Tidsprogrammering






Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

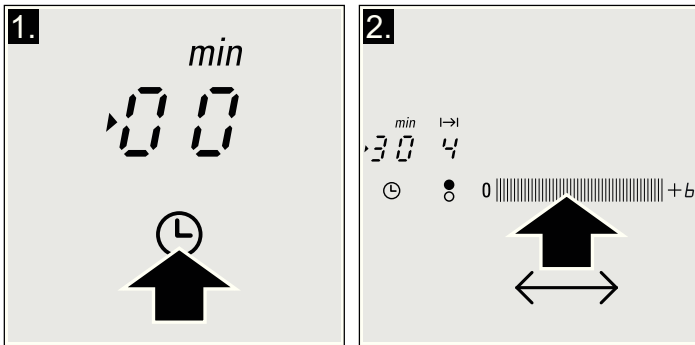
- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

## Slå av en kokesone automatisk

Tast inn koketiden til ønsket kokesone. Kokesonen slår seg av automatisk når tiden er forløpt.

### Programmering

1. Velg ønsket effektnivå.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  i de la kokesonen lyser. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises . For å velge en annen kokesone, trykker du flere ganger på symbolet  til indikatoren  i ønsket kokesone lyser.
3. Velg ønsket koketid på kontrollpanelet. Forhåndsinnstillingen foretas fra venstre til høyre 1, 2, 3.... opptil 10 minutter. I løpet av de neste 10 sekundene kan du endre alternativene i programmeringssonen til du når ønsket tid.






I løpet av noen sekunder begynner tiden å løpe.

### Automatisk programmering




Hvis du i programmeringssonen trykker på forhåndsinnstillingen 1 til 5, vil koketiden reduseres med ett minutt. Hvis du holder den inne, vil koketiden automatisk reduseres til 1 minutt.

Hvis du i programmeringssonen trykker på forhåndsinnstillingen 6 til 10, vil koketiden økes med ett minutt. Hvis du holder den inne, vil koketiden automatisk økes til 99 minutter.

### Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres og i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises  i 10 sekunder. Indikatoren  lyser. Trykk på symbolet . Indikatorene vil slås av og alarmen slutter å lyde.



### Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet  til ønsket indikator  lyser. Endre koketiden med programmeringssonen, eller still inn til .

### Slå av en kokesone automatisk med stekefunksjonen

Når du bruker stekefunksjonen, begynner den programmerte steketiden å gå når den valgte kokesonen har nådd ønsket temperatur.

### Merknader




- Hvis en koketid er programmert i flere soner, kan du stille inn at du ser alle tidene. Du må da trykke flere ganger på symbolet  helt til indikatoren  i ønsket kokesone lyser.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

## Automatisk tidsinnstiller

Med denne funksjonen kan du velge ønsket koketid for alle kokesonene. Når du har slått på en kokesone, vil den valgte koketiden forløpe. Når hele koketiden er forløpt, vil kokesonen slå seg av automatisk.

Du finner instruksjoner om hvordan man aktiverer tidsinnstilleren i kapittelet "Grunninnstillinger".




**Merk:** Du kan endre eller annullere koketiden i en sone:

Trykk flere ganger på symbolet  til ønsket indikator  lyser. Endre koketiden med programmeringssonen, eller still inn til .

## Timer

Komfyrens timer kan programmeres med en koketid på inntil 99 minutter. Den er ikke avhengig av andre innstillinger. Denne funksjonen vil ikke automatisk slå av kokesonene.



### Programmering


1. Trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen lyser .

2. Velg ønsket koketid på kontrollpanelet.

Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

### Når tiden er løpt ut

Et varselsignal høres. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises  og indikatoren  lyser. Etter 10 sekunder slår indikatorene seg av.

Hvis du trykker på symbolet , vil indikatorene slås av og alarmen slutter å lyde.

### Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. Endre tiden med programmeringssonen, eller still inn til .

# Automatisk tidsbegrensing

Når en kokesone er i bruk over lang tid og det ikke foretas noen justeringer, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Kokesonen varmer ikke lenger. I den visuelle indikasjonen til kokesonen blinker vekselvis **F** og **B**.

Ved å trykke på hvilket som helst symbol, slås indikatoren av. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske tidsbegrensningen aktiveres, innstilles denne i henhold til valgt effektnivå (fra 1 til 10 timer).

# Funksjon for beskyttelse ved rengjøring

Hvis du rengjør bryterpanelet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene endres.




















For å unngå dette har koketoppen en funksjon for beskyttelse ved rengjøring. Trykk på symbolet . Et signal høres.

Bryterpanelet blokkeres i 35 sekunder. Du kan nå rengjøre bryterpanelets overflate uten å risikere å endre innstillingene.

**Merk:** Blokkeringen har ingen innvirkning på hovedbryteren. Du kan slå av koketoppen når som helst.

## Grunninnstillinger


Apparatet har diverse grunninnstillinger. Disse kan justeres for å tilpasses brukerens behov.

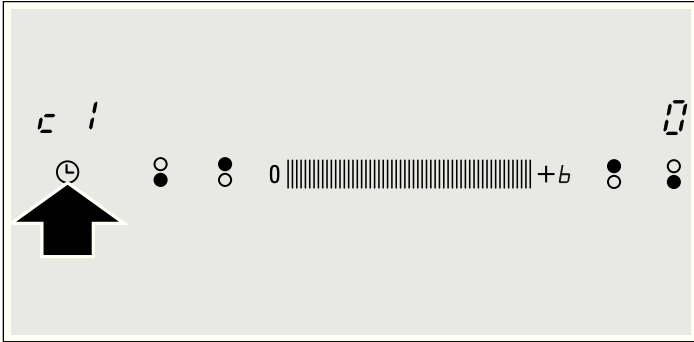
Indikator	Funksjon
	<b>Permanent barnesikring</b>  Deaktivert.*  Aktivert.
	<b>Lydsignaler</b>  Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert.  Bare bekræftelsessignal deaktivert.  Alle signalene er deaktivert.*
	<b>Automatisk tidsinnstiller</b>  Slått av.*  Tid til automatisk frakopling.
	<b>Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen</b>  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minutt.
	<b>Power-Management-funksjon</b>  = Deaktivert.*  = 1000 W. minimumseffekt.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  eller  = koketoppens maksimumseffekt.
	<b>Tiden for valg av kokesone</b>  Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.*  Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
	<b>Tilbake til de automatiske innstillingene.</b>  Personlige innstillinger.*  Tilbake til fabrikkinnstillingene.



\*Fabrikkinnstilling


## Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen skal være avslått.

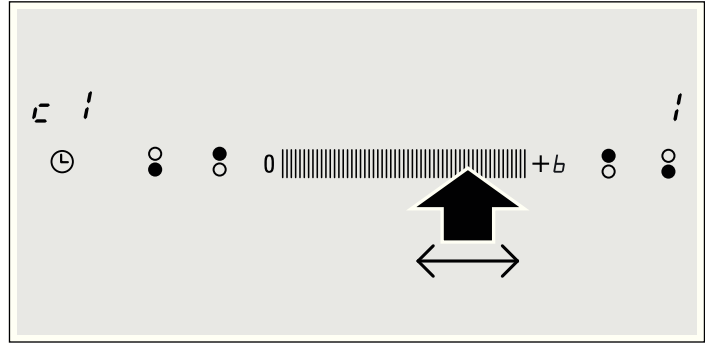
1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. I løpet av de neste 10 sekundene, må du trykke på symbolet  og holde det inne i 4 sekunder.



Til venstre på skjermen vil du se  og til høyre .

3. Trykk flere ganger på symbolet  til du ser indikatoren til den funksjonen du ønsker til venstre på skjermen.

4. Velg så ønsket innstilling med programmeringssonen.



5. Trykk så på nytt på symbolet  og hold det inne i minst 4 sekunder.

Innstillingene er nå korrekt lagret.

### Gå ut

For å gå ut av grunninnstillingene, må du slå av koketoppen med hovedbryteren.

## Vedlikehold og rengjøring

I dette kapittelet gir vi råd og veiledning som kan hjelpe deg til å oppnå optimal rengjøring og vedlikehold av koketoppen

### Koketopp

#### Rengjøring

Rengjør koketoppen etter bruk. På denne måten unngår du fastbrente matrester. Koketoppen må ikke rengjøres før den er tilstrekkelig kald.

Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketopper. Følg instruksjonene på produktets emballasje.

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Aggressive rengjøringsmidler som spray for komfyrer og flekkfjernere
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler eller damprensere

#### Glasskrape

Fjern rester, som sitter fast, med en glasskrape.

1. Fjern glasskrapens beskyttelse
2. Rengjør koketoppens overflate med skrapebladet.

Ikke bruk glasskrapens deksel for å rengjøre koketoppens overflate, du kan ripe den opp.

#### Fare for personskader!

Skrapebladet er svært skarpt. Vær forsiktig så du ikke skjærer deg. Bruk dekelet som beskytter bladet, når skrapen ikke er i bruk. Skift ut bladet straks dersom det er skadet.

#### Vedlikehold

Bruk et tilsetningsstoff for å vedlikeholde og beskytte koketoppen. Følg de råd og anvisninger som står på produktets emballasje.

#### Koketoppens ramme

For å unngå skader på koketoppens ramme bør du følge disse anvisningene:

- Bruk kun varmt vann med litt såpe
- Bruk aldri skarpe eller grove produkter
- Bruk ikke glasskrapen

# Reparasjon

Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta følgende råd og veiledning i betraktning.

Indikator	Problem	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt.  Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingskjemaet.  Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbuudd.  Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingskjemaet.  Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet skal du kontakte teknisk service.
E blinker	Bryterpanelet er fuktig eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
E <sub>r</sub> + nummer / d + nummer / E + nummer	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og prøv å koble til på nytt.*
FD / FG	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og prøv å koble til på nytt.*
F2	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk så på hvilket som helst symbol på koketoppen.*
F4	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.	
U1	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	Ta kontakt med strømleverandøren.
U2 / U3	Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå det på igjen.

\* Hvis indikatoren fortsatt lyser, må du ta kontakt med teknisk service.

## Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

## Normal støy ved bruk av apparatet

Induksjonsteknologien er basert på utviklingen av elektromagnetiske felt som gjør at det genereres varme direkte i kokekarets bunn. Avhengig av kokekarets konstruksjon, kan disse feltene forårsake noe lyd eller vibrasjoner som beskrevet nedenfor:

### En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret. Denne lyden forsvinner eller blir svakere når man reduserer effekten.

### En svak plystrelyd

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når man tar vann eller mat i kokekaret.

### Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i

kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

### Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med maksimal effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

### Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Derfor er koketoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effekttrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

# Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

## E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

## Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

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.

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>46</b>	<b>Funktionen Powerboost</b> .....	<b>55</b>
Orsaker till skador .....	48	Användningsbegränsningar.....	55
<b>Miljöskydd</b> .....	<b>48</b>	Aktivera.....	55
Miljövänlig avfallshantering.....	48	Avaktivera.....	55
Råd för energibesparing .....	48	<b>Tidsprogrammering</b> .....	<b>56</b>
<b>Induktionstillagning</b> .....	<b>49</b>	Stänga av en kokzon automatiskt .....	56
Fördelar med induktionstillagning .....	49	Automatisk timer .....	56
Lämpliga kokkärl.....	49	Äggklocka .....	56
<b>Första kontakt med apparaten</b> .....	<b>50</b>	<b>Avstängningsautomatik</b> .....	<b>56</b>
Kontrollpanelen .....	50	<b>Funktionen rengörings spärr</b> .....	<b>57</b>
Kokzonerna.....	50	<b>Grundinställningar</b> .....	<b>57</b>
Indikator för restvärme.....	50	Aktivera grundinställningarna .....	58
<b>Programmering av spishällen</b> .....	<b>51</b>	<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>58</b>
Sätt på och stäng av spishällen.....	51	Spishäll .....	58
Ställa in kokzon .....	51	Spishällens ram .....	58
Tillagningstabell.....	51	<b>Reparation av tekniska fel</b> .....	<b>59</b>
<b>Friteringsfunktion</b> .....	<b>53</b>	Normalt ljud under apparatens funktion.....	59
Stekpannor för friteringsfunktionen .....	53	<b>Service</b> .....	<b>59</b>
Temperaturnivåerna.....	53		
Programmering .....	53		
Tabell.....	54		
Friteringsprogram .....	55		
<b>Barnspärr</b> .....	<b>55</b>		
Sätta på och stänga av barnlåset.....	55		
Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren.....	55		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) och onlineshop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **⚠ Säkerhetsanvisningar**

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

Kontrollera apparaten efter uppäckning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta kundtjänst och lämna skriftlig anmälan, i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

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

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

### **Brandrisk!!**

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av 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 barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

### **Risk för stötar!!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

### **Faror med elektromagnetism!**

Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker eller insulinpump avstå från att använda apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100 % av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet och att de inte producerar störningar

som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.

## Risk för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minimiavstånd på 2 cm.

## Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

## Orsaker till skador

### Obs!

- Kockärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårda eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

### Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Spill	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.
	Olämpliga rengöringsprodukter	Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte spishällen som bricka eller bänkskiva.
	Den skrovliga undersidan av kärlen kan skada glaskeramiken	Kontrollera kockärlet.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsprodukter	Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar.
	Kärlens yta	Lyft på grytor och stekpannor för att byta plats på dem.
Matthet	Socker, ämnen med ett högt socker-innehåll	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.

## Miljöskydd

Packa upp apparaten och se till att förpackningsmaterialet återvinns på miljövänligt sätt.

### Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat överensstämmer med bestämmelserna i direktivet för elektriska och elektroniska apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet upprättar ett ramverk för återvinning och återanvändning av elektriska apparater inom hela Europa

### Råd för energibesparing

- Sätt alltid rätt lock på kockärlet. Vid matlagning utan lock fyrdubblas energiförbrukningen. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.

- Använd kockärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen.
- Kockärlens diameter bör överensstämja med kokzonens storlek. Annars uppstår en energislösning. Observera: Tillverkare av kockärl anger ofta en viss diameter för kockärl. Detta mått är i allmänhet större än botten diameter.
- Välj kockärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kockärl som bara är halvfullt förbrukar mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten. På så sätt sparar man energi och alla vitaminer och mineralier i grönsakerna bibehålls.
- Välj en lägre effektläge.



# Induktionstillagning

## Fördelar med induktionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmen genereras direkt i kokkärlet. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärlet.
- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.
- Värme- och säkerhetskontroll; hällen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att värmen kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

## Lämpliga kokkärl

### Ferromagnetiska kokkärl

Endast lämpliga kokkärl för induktionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för induktionstillagning av rostfritt stål.

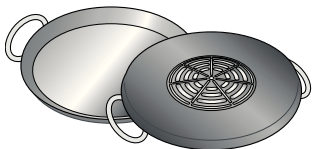
För att ta reda på om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att de dras till magneten.

### Andra kärl som lämpar sig för induktionstillagning

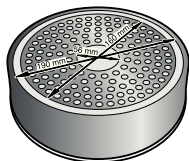
Det finns andra typer av specialkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.



Kärl med inlägg av aluminium i basen reducerar det ferromagnetiska området, vilket innebär att den tillförda värmen kan bli mindre eller leda till detekteringsproblem.



För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

## Olämpliga kokkärl

Använd aldrig kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

## Egenskaper för kokkärlets botten

Egenskaperna för kokkärlets botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkärl som tillverkas av material som hjälper att sprida värmen, som "sandwich"-kärl av rostfritt stål som fördelar värmen jämt och spar både tid och energi.

## Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slöcknar tillagningszonen automatiskt.

## Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustad med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkyllning, kontakta Serviceavdelningen.

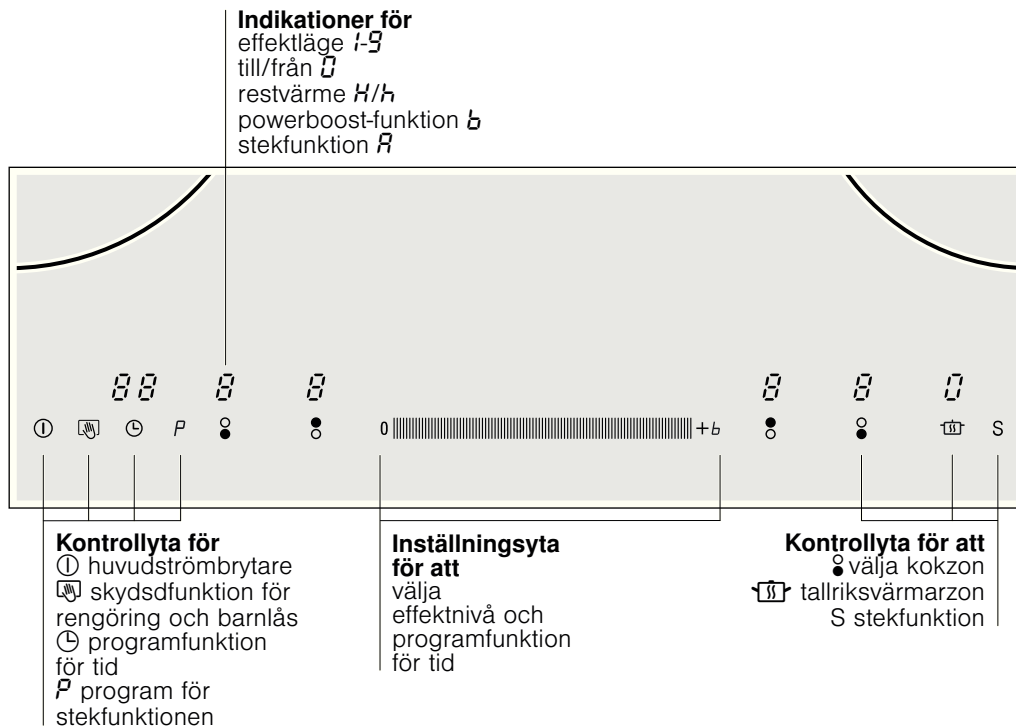
## Kokkärlsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärldetekteringsgräns som varierar enligt kokkärlets material. Därför ska du använda kokzonen som bäst passar kokkärlets diameter.

# Första kontakt med apparaten

Dessa användningsinstruktioner gäller olika spishällar. På *sidan 2* visas en allmän vy över modellerna med information om åtgärder.

## Kontrollpanelen



### Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

### Anvisningar

- Inställningarna ändras inte då du vidrör flera symboler samtidigt. Det gör att man kan rengöra programmeringszonen om livsmedlen kokar över.
- Se till att kontrolllytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

## Kokzonerna

Kokzon	Slå på och stänga av
○ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
∞ Stekzon	Zonen sätts på automatiskt då du använder ett kärl vars bottenyta har samma storlek som den yttre zonen.
○ Zon för tallriksvärmning	Aktivera: tryck på symbolen ☞ och på displayen visas <i>!</i> . Avaktivera: tryck åter på symbolen ☞ och på displayen visas <i>0</i> .*

\* Indikatorn för restvärme tänds.

Använd bara kokkärl som är lämpliga för induktion: se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

## Indikator för restvärme

Hällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzonen när indikatorn visas.

Även om hällen är avstängd, lyser *h/H*, så länge som kokzonen är varm.


Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängs av visas växelvis indikatorn *h/H* och den valda effektlägen.


# Programmering av spishällen

I detta kapitel beskrivs hur en kokzon ställs in. I tabellen visas effektlägen och tillagningstider för olika rätter..

## Sätt på och stäng av spishällen

Slå till och av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påsättning: tryck på symbolen . Indikatorn ovanför huvudströmbrytaren tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: tryck på symbolen  tills indikatorn ovanför huvudströmbrytaren slocknar. Alla kokzoner är avstängda. Indikatorn för restvärme förblir tänd tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

**Anvisning:** Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.

## Ställa in kokzon

På inställningsytan, justerar du önskad effektläge.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

Varje effektläge har ett mellanläge. Detta visas med en punkt.

## Tillagningstabell




I nedanstående tabell visas några exempel.

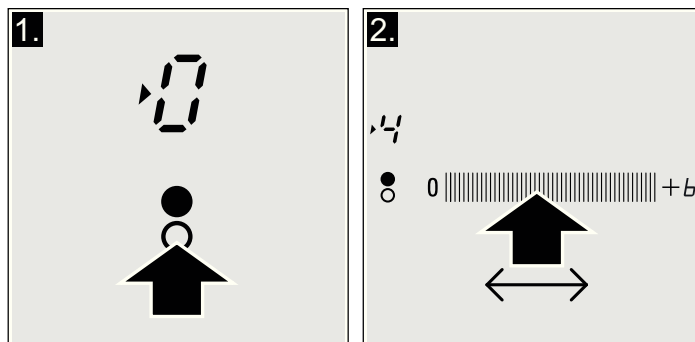
Tillagningstiden beror på effektläge, typ, vikt och kvalitet för livsmedlen som används. Därför varierar den.

effektlägena påverkar tillagningsresultatet.

## Välj effektläge


Spishällen måste vara på.

1. Tryck på symbolen  i önskad kokzon. På displayen tänds  och symbolen .
2. Inom 10 sekunder, för fingret över kontrollytan tills önskad effektläge tänds.




3. Ändra effektläge: välj kokzon och justera önskat effektläge på inställningsytan.

## Stäng av kokzonen

Välj kokzon och ställ in  i inställningsytan. Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

## Anvisningar

- Då du har valt kokzon, visas symbolen . Därefter kan du sätta igång med inställningen.
- Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer det valda läget att blinka. Efter en tid så stängs kokzonen av.

Ta ibland bort kärlen när du värmer puréer, redda soppor och såser.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

	Effektnivå	Tillagningstid i minuter
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1-1.	-
Gelatin	1-1.	-
<b>Värma och hålla varm</b>		
Soppa (t. ex. linssoppa)	1-2	-
Mjök**	1.-2.	-
Kokt korv**	3-4	-
<b>Tina och värma</b>		
Djupfryst spenat	2.-3.	5-15 min.
Djupfryst gulasch	2.-3.	20-30 min.
<b>Tillaga på låg värme, sjuda</b>		
Potatisknödel	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min.
Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås	3-4	8-12 min.

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

	Effektnivå	Tillagningstid i minuter
<b>Koka, ångkoka, fräsa</b>		
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2-3	15-30 min.
Risgrynsgröt	2-3	25-35 min.
Oskalad potatis	4-5	25-30 min.
Skalad potatis med salt	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Gryta, soppor	3.-4.	15-60 min.
Grönsaker	2.-3.	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	7-20 min.
Kokta i tryckkokare	4.-5.	-
<b>Steka under lock</b>		
Köttstek	4-5	50-60 min.
Kalops	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
<b>Steka/friteras med lite olja**</b>		
Biff, utan tillsatser eller panerad	6-7	6-10 min.
Biff, djupfrost	6-7	8-12 min.
Kotlett, utan tillsatser eller panerad	6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Kycklingbröst (2 cm tjockt)	5-6	10-20 min.
Kycklingbröst, djupfrost	5-6	10-30 min.
Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad	5-6	8-20 min.
Fisk, hel eller filé, panerad	6-7	8-20 min.
Fisk, panerad och djupfrost, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Scampi, Garnelen	7-8	4-10 min.
Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	steka en åt gången
Omeletter	3.-4.	steka en åt gången
Stekt ägg	5-6	3-6 min.
<b>Steka** (150-200 g per portion i 1-2 liter olja)</b>		
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8-9	friteras en portion åt gången
Djupfrysta kroketter	7-8	
Knödel/dumplings	7-8	
Kött, t.ex. kycklingbitar	6-7	
Panerad fisk eller fisk i frityrsmet	6-7	
Grönsaker, svamp, panerade eller i frityrsmet, t.ex. champinjoner	6-7	
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet	4-5	

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

# Friteringsfunktion

Denna funktion gör att du kan steka i kokzonerna fram genom att reglera stekpannans temperatur.

## Fördelar med fritering

Kokzonen värmer bara upp när det behövs. På så sätt sparar du energi. Olja och fett blir inte överhettat

## Anvisningar

- Värm inte olja, smör eller margarin utan uppsikt.
- Placera stekpannan i mitten av kokzonen. Kontrollera att diametern i botten av stekpannan är korrekt.
- Täck inte över stekpannan med lock. Om du gör det fungerar inte den automatiska regleringen. Man kan använda en skyddande sil vilket gör att den automatiska regleringen ändå fungerar.
- Använd endast olja som är lämplig att fritera i. Om du använder smör, margarin, olivolja eller ister, välj temperaturnivån **min**.

## Temperaturnivåerna

Effektnivå	Temperatur	Lämplig för
<b>max</b>	hög	t ex. potatisplättar, stekt potatis och blodiga biffar.
<b>med</b>	medelhög	t.ex. finfriterade rätter som frysta panerade rätter, schnitzel, ragu, grönsaker.
<b>low</b>	medellåg	t.ex. feta friteringar som isterband och grillkorvar, fisk.
<b>min</b>	låg	t.ex. omeletter med smör, olivolja eller margarin.

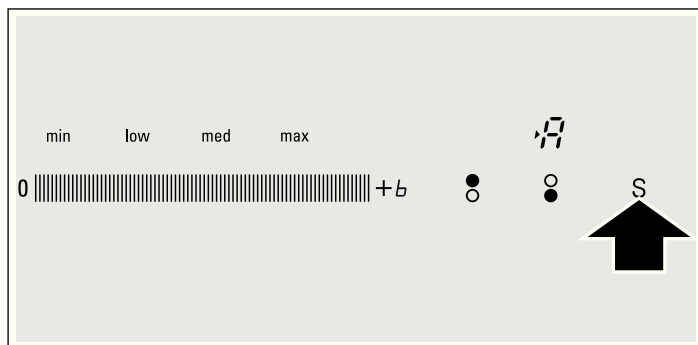
## Programmering

Välj lämplig temperaturnivå i tabellen. Placera stekpannan på kokzonen.

Spishällen måste vara på.

1. Tryck på symbolen **S**. Indikatorn **R** tänds på kokzonens display.

I programmeringszonen visas de möjliga temperaturnivåerna.



## Stekpannor för friteringsfunktionen

Det finns stekpannor som är speciellt anpassade till denna funktion. De kan köpas till i efterhand som extra tillbehör, i specialaffärer eller via vår kundtjänst. Ange alltid motsvarande referensnummer.

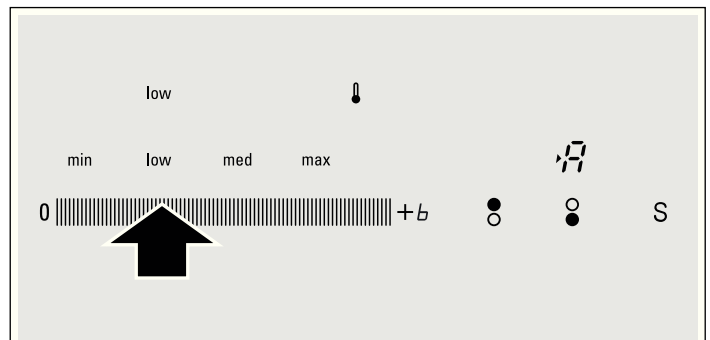
- **HZ390210** litet kokkärl (15 cm diameter).
- **HZ390220** medelstort kokkärl (19 cm)
- **HZ390230** stort kokkärl (21 cm)

Stekpannorna har teflonbeläggning. Det är även möjligt att fritera livsmedel med lite olja.

De temperaturnivåer som visas nedan är särskilt anpassade till denna typ av kokkärl.

**Anvisning:** Om du använder andra typer av stekpannor bör du först prova med en lägre temperaturnivå, och sedan korrigera efter behov. De här stekpannorna kan överhettas.

2. Under de följande tio sekunderna, välj önskad temperaturnivå i inställningsytan. Stekfunktionen har aktiverats.



Temperatursymbolen förblir på tills stektemperaturen uppnås. Då ljuder en signal och temperatursymbolen släcks.

3. Tillsätt olja eller smör i stekpannan och lägg därefter i livsmedlen.  
För att undvika att livsmedlen bränns fast rör du om som vanligt.

## Stäng av stekfunktionen

Ställ in 0 i inställningsytan.

## Tabell

Tabellen visar vilken temperaturnivå som är lämplig för varje livsmedel. Tillagningstiden kan variera beroende på sort, vikt, stärkelsemedel och kvalitet på livsmedlen.

Effektläget som har valts varierar enligt den typ av stekpanna du använder.

		Temperaturnivå	Total tillagningstid från ljudsignalen
<b>Kött</b>	Naturell eller panerad schnitzel	med	6-10 min.
	Utskuren biff	med	6-10 min.
	Kotletter	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Blodig biff (3 cm tjock)	max	6-8 min.
	Medelstekt eller genomstekt biff (3 cm tjock)	med	8-12 min.
	Kycklingbröst (2 cm tjockt)	low	10-20 min.
	Kokt eller färsk korv	low	8-20 min.
	Hamburgare/råbiff	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragu, gyros	med	7-12 min.
	Köttfärs	med	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
<b>Fisk</b>	Friterad fisk	low	10-20 min.
	Fiskfilé, naturell eller panerad	low / med	10-20 min.
	Jätteräkor, räkor	med	4-8 min.
<b>Rätter tillagade med ägg</b>	Pannkakor	med	steka flera efter varandra
	Omeletter	min	steka en åt gången
	Stekt ägg	min / med	2-6 min.
	Vändstekta ägg	min	2-4 min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 min.
	Rostat bröd/croque monsieur	low	steka en åt gången
<b>Potatis</b>	Stekt potatis gjord på kokt potatis med skal på	max	6-12 min.
	Råstekt potatis*	low	15-25 min.
	Potatisplättar	max	friteras en åt gången
	Glaserad potatis	med	10-15 min.
<b>Grönsaker</b>	Vitlök, lök	min	2-10 min.
	Zucchini, aubergin	low	4-12 min.
	Paprika, grön sparris	low	4-15 min.
	Svamp	med	10-15 min.
	Glaserade grönsaker	med	6-10 min.
<b>Frysta produkter</b>	Schnitzel	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Kycklingbröst	min	10-30 min.
	Kycklingbitar	med	10-15 min.
	“Gyros”, “Kebab”	med	10-15 min.
	Fiskfilé, naturell eller panerad	low	10-20 min.
	Fiskpinnar	med	8-12 min.
	Pommes frites	med / max	4-6 min.
	Stekta rätter och grönsaker	min	8-15 min.
	Vårullar	low	10-30 min.
	Camembert/ost	low	10-15 min.
<b>Annat</b>	Camembert/ost	low	7-10 min.
	Halvfabrikat som tillagas med tillsats av vatten, t.ex. pastarätter som värms i stekpanna	min	4-6 min.
	Krutonger	low	6-10 min.
	Mandel/valnötter/pinjenötter*	min	3-7 min.

\*I en kall stekpanna .

## Friteringsprogram

Använd endast de här programmen med stekpannor som rekommenderas för friteringsfunktionen.

Med de här programmen kan man tillaga följande rätter:

Program	Rätt
P1	Schnitzel
P2	Fågelbröst, cordon bleu
P3	Blodig biff
P4	Medium eller välstekt biff
P5	Fisk
P6	Frysta rätter och grönsaker i stekpanna
P7	Ugn - djupfrysta pommes frites
P8	Crepes
P9	Omeletter, ägg

## Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

### Sätta på och stänga av barnlåset




Spishällen ska vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Symbolen  tänds i 10 sekunder. Spishällen förblir blockerad.

Avaktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har frigjorts.

## Välj önskat program

Välj kokzon.

- Tryck på symbolen . På displayen i kokzonen tänds . På programmets display tänds .
- Låt fingret glida över inställningsytan tills önskat program visas.

Programmet är redan valt.

Temperatursymbolen fortsätter att lysa tills motsvarande temperatur nås. När den väl uppnåtts ljuder en signal och temperatursymbolen släcks.

Tillsätt olja eller smör i stekpannan och lägg därefter i livsmedlen. För att undvika att livsmedlen bränns fast rör du om som vanligt.

## Stänga av programmet

Ställ in 0 i inställningsytan.


## Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.




### Slå på och stänga av

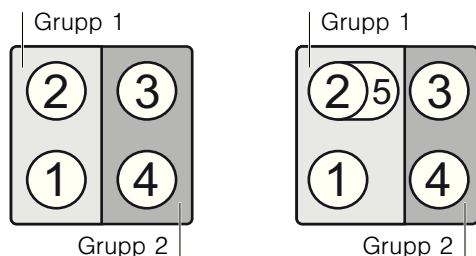
Se "Grundinställningar".

## Funktionen Powerboost



Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än om du använder effektnivån .

### Användningsbegränsningar


Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att den andra zonen i samma grupp inte är igång (se bild). Annars kommer följande indikation att blinka i vald kokzons display  och ; därefter ställs effektläget in automatiskt .



## Aktivera

- Välj effektläge .
- Tryck på inställningsytan som sitter ovanför symbolen . Funktionen är nu aktiverad.

## Avaktivera

Tryck på inställningsytan som sitter ovanför symbolen . Funktionen Powerboost avaktiveras.

**Anvisning:** I vissa fall kan funktionen Powerboost stängas av automatiskt för att skydda elektroniska komponenter i hällen.

# Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

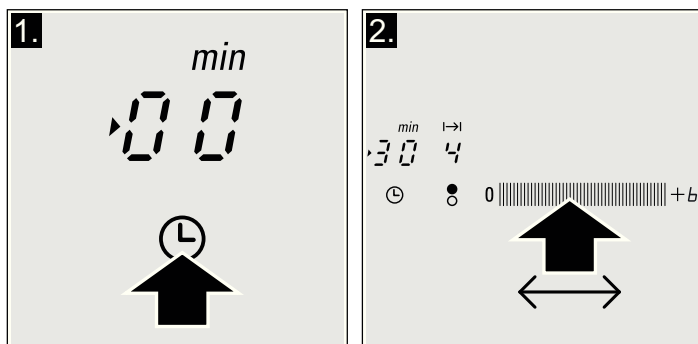
- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

## Stänga av en kokzon automatiskt

Ange koktiden för önskad kokzon. Zonen stängs av automatiskt efter inställd tid.

### Programmering

1. Välj önskad effekt.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn i önskad kokzon tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas . För att välja en annan kokzon, tryck flera gånger på symbolen tills indikatorn tänds i önskad kokzon.
3. Välj önskad tillagningstid på kontrollytan. Den tidigare inställningen är från vänster till höger 1, 2, 3 ... till 10 minuter. Under de följande 10 sekunderna ska du gå igenom alternativen på inställningsytan tills du når önskad tid.



Efter några sekunder börjar den inställda tiden gå.

### Automatisk inställning

Om du trycker fram den tidigare inställningen från 1 till 5 på inställningsytan, minskas koktiden med en minut. Om du håller knappen nedtryckt, minskas tiden automatiskt till 1 minut.

Om du trycker på den tidigare inställningen mellan 6 och 10, ökar koktiden med en minut. Om du håller den nedtryckt, ökar tiden automatiskt till 99 minuter.

### När tiden har gått ut

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn i 10 sekunder. Indikatorn tänds. Tryck på symbolen , indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

### Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen tills önskad indikator tänds. Ändra koktiden med inställningsytan eller ställ in .

### Stäng automatiskt av en kokzon med stekfunktionen

Vid tillagning med stekfunktionen, börjar den programmerade tillagningstiden att räknas ner då temperaturen har nåtts i vald zon.

### Anvisningar

- Om du har programmerat en koktid för flera zoner, kan du göra en inställning för att alla tidsvärden ska visas. För att göra det, ska du flera gånger trycka på symbolen tills indikatorn i önskad kokzon tänds.
- Tillagningstiden kan ställas in upp till 99 minuter.

## Automatisk timer

Med den här funktionen kan man välja en koktid för alla kokzoner. Den valda tiden börjar att räknas efter att kokzonen har satts på. Kokzonen slocknar automatiskt då koktiden gått ut.

Instruktioner om hur man aktiverar timern står i kapitlet "Grundinställningar".

### Anvisning: Du kan ändra eller radera en zons koktid:

Tryck på symbolen flera gånger tills den önskade indikatorn tänds. Ändra koktiden med inställningsytan eller ställ in .

## Äggklocka

Äggklockan kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar. Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

### Programmering

1. Tryck på symbolen flera gånger tills indikatorn tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display tänds .
  2. Välj önskad tid i tidsinställningsytan.
- Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

### Då tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. I visningsindikationen för tidsprogrammeringsfunktionen, visas och indikatorn tänds. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid tryck på symbolen , slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

### Ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen flera gånger tills indikatorn tänds. Ändra koktiden med inställningsytan eller ställ in .

# Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.

Kokzonen kommer att stängas av. På kokzonens display blinkar följande indikatorer växelvis y .


Tryck på någon av symbolerna för att släcka indikatorn. Nu kan kokzonerna ställas in på nytt.

När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1-10 timmar).



# Funktionen rengörings spärr




























Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna ändras.

För att undvika detta är spishällen utrustad med en rengörings spärr. Tryck på symbolen . En signal hörs. Manöverpanelen förblir blockerad i 35 sekunder. Manöverpanelens yta kan nu rengöras utan risk för att inställningar ändras.

**Anvisning:** Blockeringen påverkar inte huvudströmbrytaren. Du kan stänga av spishällen när du vill.

## Grundinställningar


Apparaten har olika grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egna behov.

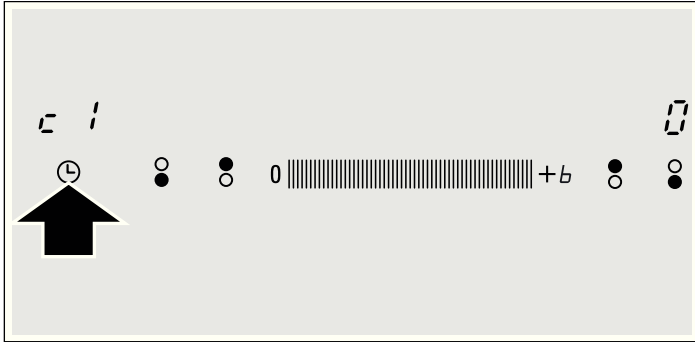
Indikator	Funktion
	<b>Barnsäkerhetsspärr</b>  Avaktiverad.*  Aktiverad.
	<b>Akustiska signaler</b>  Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade.  Endast bekräftelsesignalen är avaktiverad.  Alla signaler är avaktiverade.*
	<b>Automatisk ägglocka</b>  Avstängd.*  1-99 Tid för automatisk avstängning.
	<b>Varaktighet för tidsinställningens varningssignal</b>  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minut.
	<b>Funktionen Power-Management</b>  = Avaktiverad.*  = 1000 W. lägsta effekt.  = 1500 W.  = 2 000 W. ...  eller  = hällens högsta effekt.
	<b>Tid för att välja kokzon</b>  obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.*  Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
	<b>Gå tillbaka till standardinställningarna</b>  Personliga inställningar.*  Gå tillbaka till fabriksinställningarna.



\*Fabriksinställning


## Aktivera grundinställningarna

spishällen måste vara avstängd.

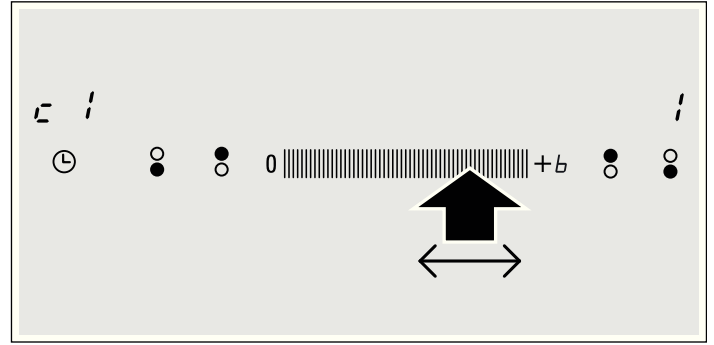
1. Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
2. Under de följande 10 sekunderna, ska du hålla symbolen  nedtryckt i 4 sekunder.



Till vänster på panelen visas  och till höger visas .

3. Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn för den önskade funktionen visas till vänster på panelen.

4. Välj därefter önskad inställning på kontrollytan.



5. Tryck åter på symbolen  i mer än 4 sekunder. Inställningarna har sparats.

### Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

## Skötsel och rengöring

Råden och varningarna i detta kapitel hjälper dig att rengöra och underhålla spishällen på bästa sätt.

### Spishäll

#### Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester. Rengör inte kokhällen förrän den är tillräckligt kall.

Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. Följ anvisningarna på förpackningen.

Använd aldrig:

- Slipande produkter
- Starka rengöringsmedel, såsom ugnrensmedel eller fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

### Hällskrapa

Avlägsna fastbrända rester med en hällskrapa.

1. Ta bort skyddet från skrapan.
2. Rengör hällens yta med eggen.

Skrapa inte hällens yta med skrapans hölje, då det kan repa ytan.

#### Fara för skador!

Eggen är mycket vass. Var försiktig så att du inte skär dig. Använd skyddet när skrapan inte används. Skadade eller defekta blad ska genast bytas ut.

### Skötsel

Använd ett medel som bevarar och skyddar spishällen. Följ anvisningarna på förpackningen.

### Spishällens ram

För att undvika skador på spishällens ram, följ dessa råd:

- Använd enbart varmt vatten med lite diskmedel.
- Använd aldrig vassa eller slipande produkter.
- Använd inte hällskrapan.

# Reparation av tekniska fel

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan kundtjänst kontaktas bör följande råd och varningar beaktas.

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömavbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst.
$\bar{E}$ blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
$E_r$ + nummer / $d$ + nummer / $E$ + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta 30 sekunder och anslut den på nytt.*
$FQ / F9$	Ett internt funktionsfel har uppstått	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta 30 sekunder och anslut den på nytt.*
$F2$	Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på vilken symbol som på spishällen.*
$F4$	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
$U1$	Fel nätspänning, utanför gränser för normal drift.	Kontakta elleverantören.
$U2 / U3$	Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

\* Om indikatorn kvarstår, kontakta kundtjänst.

**Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.**

## Normalt ljud under apparatens funktion

Induktionsuppvärmningsteknologin baserar sig på bildandet av elektromagnetiska fält som gör att värmen genereras direkt i kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

### Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med en hög effektläge. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektlägen.

### Ett lågt väsande ljud

Detta ljud genereras då kokkärlet är tomt. Ljudet försvinner då du tillsätter vatten eller livsmedel i kokkärlet.

### Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer

från kärlet. Mängden och tillagnings sättet för livsmedlen kan variera.

### Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart som effekten minskas.

### Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet, ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen utrustad med en fläkt som sätts igång efter detekteringen av temperaturen med hjälp av olika effektlägen. Fläkten kan även fungera per inert, efter att ha stängt av spishällen om den detekterade temperaturen fortfarande är för hög.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av induktionsteknologin och indikerar inte något fel.

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

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



9000691075 00 911114