

SIEMENS



Kokesone

Häll

Keittotaso

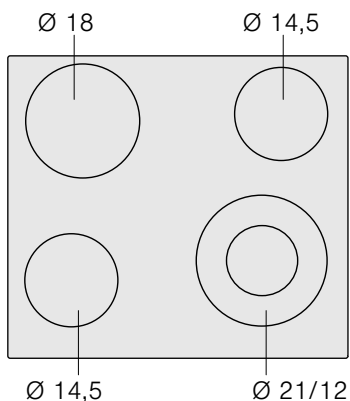
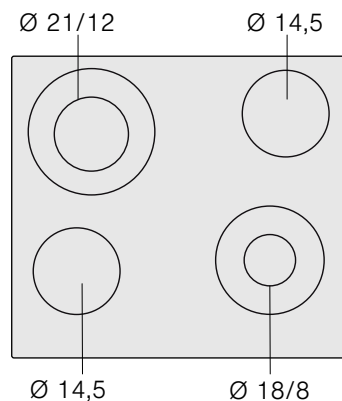
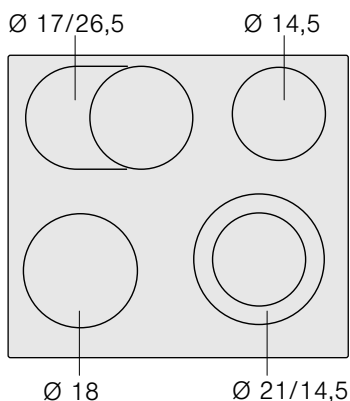
Kogesektion

EF6..HF17., EF6..HG17., EF6HN..17.

siemens-home.com/welcome

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

Register
your
product
online

EF6..HF17.**EF6..HG17.****EF6..HN17.**

no Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	3
Årsaker til skader.....	4
Miljøvern	4
Miljøvennlig håndtering.....	4
Tips til energisparing.....	4
Bli kjent med apparatet	5
Bryterpanelet.....	5
Kokeplatene.....	5
Restvarmeindikator.....	5
Innstilling av kokesone	5
Inn- og utkobling av kokesonen.....	5
Innstilling av kokeplate.....	5
Tilberedningstabell.....	6
Oppkokingselektronikk	7
Stille inn oppkokingselektronikken.....	7
Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk.....	7
Tips for oppkokingselektronikk.....	8
Barnesikring	8
Inn- og utkobling av barnesikringen.....	8
Automatisk barnesikring.....	8
Automatisk tidsbegrensning	8
Grunninnstillinger	9
Endring av grunninnstillingene.....	9
Rengjøring og vedlikehold	9
Glasskeramikk.....	9
Kokesoneramme.....	9
Utbedring av feil	10
Kundeservice	10
Testretter	10

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

Sikkerhetsanvisninger

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

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

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

Dette apparatet er 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 laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for elektrisk støt!

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

Fare for personskader!

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.

- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

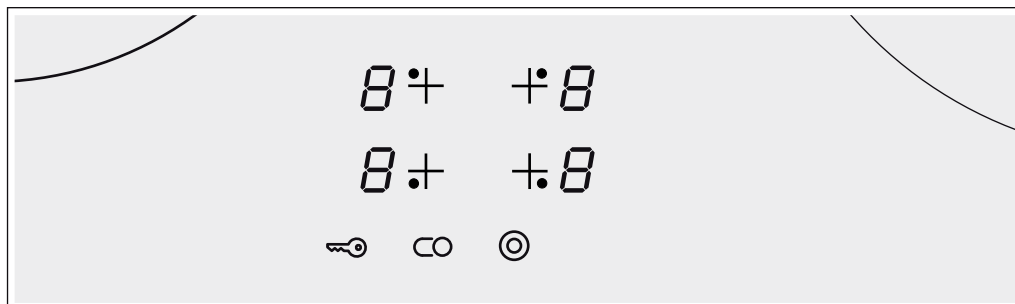
Tips til energisparing

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

Bli kjent med apparatet

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

Bryterpanelet



Indikasjoner

<i>1-9</i>	Koketrinn
<i>H/h</i>	Restvarme
<i>R</i>	Oppkokingselektronikk

Betjeningsområder

	Barnesikring
	Innkobling av tokrets-kokeplate

Betjeningsområder

	Innkobling av stekesone
--	-------------------------

Merknader

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

Kokeplatene

Kokeplate	Innkobling og utkobling
	Enkrets-kokeplate
	Tokrets-kokeplate Berør symbolet
	Stekesone Berør symbolet

Innkobling av ekstra kokeplate: Den tilhørende indikasjonen lyser.

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

Restvarmeindikator

Kokesonen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.

Hvis *H* vises i indikasjonen, er kokeplaten fremdeles varm. Du kan for eksempel holde en smårett varm eller smelte sjokolade.

Når kokeplaten avkjøles ytterligere, bytter indikasjonen til *h*. Indikatoren slukkes når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

Innstilling av kokesone

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

Inn- og utkobling av kokesonen

Du slår av og på kokesonen ved hjelp av kokeplatebryterne. Når kokesonen er slått på, lyser koketrinnindikasjonen.

Innstilling av kokeplate

Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til kokeplatene.

0 = kokeplate av

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Merk: Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektttrinnet kan varmen kobles ut og inn.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1–1.	-
Smør, honning, gelatin	1–2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1–2	-
Melk**	1–2	-
Varme pølser i vann**	3–4	-
Optining og oppvarming		
Dypfrossen spinat	2–3	10–20 min
Dypfrossen gulasj	2–3	20–30 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetboller	4.–5.*	20–30 min
Fisk	4–5*	10–15 min
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1–2	3–6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3–4	8–12 min
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbel vannmengde)	2–3	15–30 min
Risengrynsgrøt	1–2	35–45 min
Poteter med skall	4–5	25–30 min
Skrelte poteter	4–5	15–25 min
Deigvarer, pasta	6–7*	6–10min
Gryterett, supper	3–4	15–60 min
Grønnsaker	2–3	10–20 min
Grønnsaker, dypfryste	3–4	10–20 min
Koking i trykkoker	4–5	-
Surring		
Rulader	4–5	50–60 min
Grytestek	4–5	60–100 min
Gulasj	2–3	50–60 min
Steking**		
Snitsel, naturell eller panert	6–7	6–10 min
Snitsel, dypfryst	6–7	8–12 min
Kotelett, naturell eller panert***	6–7	8–12 min
Biff (3 cm tykk)	7–8	8–12 min
Hamburger, frikadeller (3 cm tykk)***	4–5	30–40 min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)***	5–6	10–20 min
Fjærkrebryst, dypfryst***	5–6	10–30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5–6	8–20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6–7	8–20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6–7	8–12 min
Scampi og reker	7–8	4–10 min
Panneretter, dypfryste	6–7	6–10 min
Pannekaker	6–7	fortløpende
Omelett	3.–4.	fortløpende
Speilegg	5–6	3–6 min

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

*** Snus ofte

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
Fritering (friter 150–200 g per porsjon fortløpende i 1–2 l olje**)		
Dypfrysede produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8–9	-
Kroketter	7–8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6–7	-
Fisk, panert eller innbakt	5–6	-
Grønnsaker, panert eller innbakt sopp	5–6	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4–5	-

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

*** Snus ofte

Oppkokingselektronikk

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

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

Stille inn oppkokingselektronikken

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

Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk

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

1. Bruk kokeplatebryteren til å stille inn ønsket viderekokingstrinn.

2. Trykk på kokeplatebryteren.

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

Etter oppkokingen lyser bare viderekokingstrinnet i displayet.

Rett med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Samlet koketid i minutter
Oppvarming			
Buljong	500 ml–1 l	A 7–8	4–7 min
Jevnede supper	500 ml–1 l	A 2–3	3–6 min
Melk**	200–400 ml	A 1–2	4–7 min
Oppvarming og varmholding			
Gryterett (f.eks. linsegryte)	400–800 g	A 1–2	-
Optining og oppvarming			
Dypfrossen spinat	300–600 g	A 2–3	10–20 min
Dypfrossen gulasj	500 g–1 kg	A 2–3	20–30 min
Trekking			
Fisk	300–600 g	A 4–5*	20–25 min
Koking			
Ris (med dobbel vannmengde)	125–250 g	A 2–3	20–25 min
Poteter med skall med 1–3 kopper vann	750 g–1,5 kg	A 4–5	30–40 min
Skelte poteter med 1–3 kopper vann	750 g–1,5 kg	A 4–5	20–30 min
Grønnsaker med 1–3 kopper vann	500 g–1 kg	A 2–3	15–20 min
Frosne grønnsaker med 1–3 kopper vann	500 g–1 kg	A 4–5	15–20 min
Surring			
Rulader	4 stk.	A 4–5	50–60 min
Grytestek	1 kg	A 4–5	80–100 min

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Rett med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Samlet koketid i minutter
Steking**			
Snitsel, naturell eller panert	1–2 stk.	A 6–7	8–12 min
Kotelett, naturell eller panert	1–2 stk.	A 6–7	8–12 min
Biff (3 cm tykk)	1–2 stk.	A 7–8	8–12 min
Fisk og fiskefilet, panert	1–2 stk.	A 6–7	8–12 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	200–300 g	A 6–7	8–12 min
Pannekaker		A 6–7	Stekes etter hve- randre
* Kok videre uten lokk			
** Uten lokk			

Tips for oppkokingselektronikk

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

- Tilsett kun ca. 3 kopper vann ved koking på de store kokeplatene, for de små kokeplatene tilsettes ca. 2 kopper vann.
- Sett lokk på kasserollen.
- For retter som skal kokes i rikelig med vann (f.eks. pasta), er oppkokingselektronikken ikke egnet.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Platetoppen må være slått av.

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

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

Sperret platetopp

Når du stiller inn en kokesone på en sperret platetopp, skjer følgende:

- I kokesoneindikasjonen blinker , eller restvarmeindikasjonen vekselvis med .
- Kontrollampen over symbolet  lyser.

Slå av kokesonen. Opphev sperren.

Automatisk barnesikring

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

Slå av og på

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

Automatisk tidsbegrensning

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

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

Slå av kokeplaten.

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

Merk: Du kan slå på igjen kokeplaten når som helst.

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne vaner.

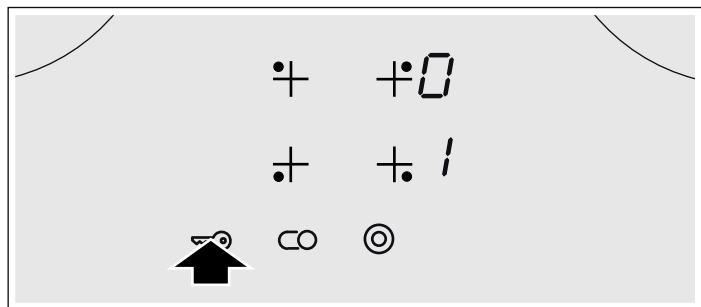
Indikasjon	Funksjon
 	Automatisk barnesikring  Utkoblet.*  Innkoblet.
 	Innkobling av varmekretsene  Utkoblet.  Innkoblet.  Siste innstilling før utkobling av kokeplaten.*
 	Tilbakestilling til grunninnstilling  Utkoblet.*  Innkoblet.

* Grunninnstilling

Endring av grunninnstillingene

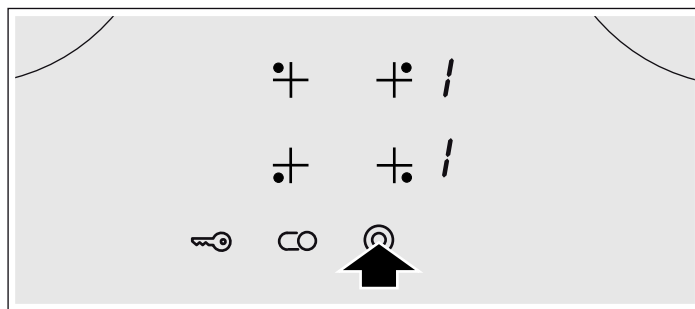
Kokesonen må være slått av.

1. Slå på den fremre, venstre kokeplaten  på koketrinn 1.
2. I løpet av de neste 10 sekundene må symbolet  berøres i 4 sekunder



I det nedre displayet blinker  og  vekselvis, i det øvre displayet lyser .

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i det nedre displayet.
4. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i det øvre displayet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder.
Innstillingen er aktivert.
6. Slå av kokeplaten.

Rengjøring og vedlikehold

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

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

Glasskeramikk

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

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

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

Bruk aldri:

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

- høytrykksspyler eller dampstråle

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikk.

Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

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

Utbedring av feil

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

Displayvisning	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er avbrutt.	Kontroller sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikasjon blinker	Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsområdet, eller fjern gjenstanden.
 blinker når du slår på apparatet	Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsområdet, eller fjern gjenstanden. Slå av apparatet. Slå apparatet på igjen.
	Indikasjonen er defekt.	Slå av apparatet ved å koble ut sikringen i sikringsskapet eller ved å slå av effektbryteren, og koble det deretter inn igjen etter 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i displayet.
	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et betjeningsområde for kokesonen.
	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut alle kokesonene.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsområde.
	Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått av.	Kokesonen kan slås på igjen med én gang.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Testretter

Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

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

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

Testretter	Oppvarming / oppkoking			Viderekoking	
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokings-trinn	Lokk
Smelte sjokolade					
Kokekar: gryte med håndtak					
Sjokoladeglasu (f.eks. mørk Dr. Oetker-sjokolade, 150 g) på 14,5 cm Ø kokesone	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm					
Kokekar: gryte					
Linsegryte iht. DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 450 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja

Testretter	Oppvarming / oppkoking			Viderekoking	
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokings-trinn	Lokk
Mengde: 800 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone <i>Linsegryte fra hermetikkboks</i> f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco: Starttemperatur 20 °C	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Mengde 500 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mengde: 1000 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Småkoke bechamelsaus					
Kokekar: gryte med håndtak Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	9 ²	ca. 5:20	Nei	1 ^{1, 3}	Nei
				¹ Smelt smøret, rør inn mel og salt, og la melblandingen surre i 3 minutter	
		² Ha melken i melblandingen, og kok opp under stadig omrøring			
				³ Kok opp bechamelsausen, og la den småkoke på trinn 1 i to minutter under stadig omrøring	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking med lokk					
Kokekar: gryte Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 7,5 dl melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 6:45 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	Nei	2	Ja
				Rør i grøten etter 10 minutter	
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 7:20 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	Nei	2	Ja
				Rør i grøten etter 10 minutter	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking uten lokk					
Kokekar: gryte Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 7,5 dl melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 7:30 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skru du ned til viderekokingstrikket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei

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

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

Säkerhetsanvisningar	13
Skadeorsaker	14
Återvinning	14
Återvinning	14
Energispartips	14
Lär känna din spis	15
Kontrollpanelen	15
Kokzonerna	15
Restvärmeindikering	15
Ställa in hällen	15
Slå på och av hällen	15
Ställa in kokzon	15
Tillagningstider	16
Uppkokningselektronik	17
Ställa in uppkokningsfunktionen	17
Tillagningstider för uppkokningselektroniken	17
Tips om uppkokningselektroniken	18
Barnspärr	18

Slå på och av barnspärren	18
Automatisk barnspärr	18
Automatisk tidsbegränsning	18
Grundinställningar	19
Ändra grundinställningar	19
Rengöring och skötsel	19
Glaskeramik	19
Hällinfattningen	19
Felsökning	20
Service	20
Provrätter	20

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

⚠ Säkerhetsanvisningar

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

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

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

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

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

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

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

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

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära

sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

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

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

Brandrisk!

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

Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. 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.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för personskador!!

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

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

Återvinning

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna bottnar. Ojämna bottnar ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens

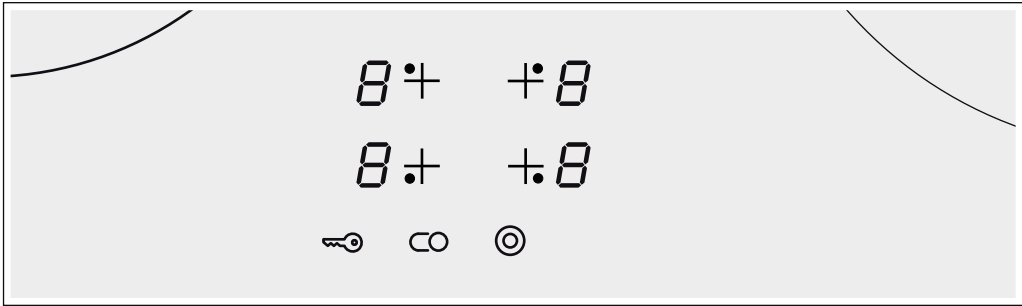
övre diameter. Den är vanligtvis något större än bottendiametern.

- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Kastrullen ska helst täcka en så stor del av kokzonen som möjligt.
- Vrid ner till lägre effekt i god tid.
- Efter uppkok, välj lämpligt effektläge för fortsatt tillagning. Ett för högt effektläge är slöseri med energi.
- Utnyttja kokzonens eftervärme. Vid längre tillagningstider kan du slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar.

Lär känna din spis

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

Kontrollpanelen



Indikeringar	
<i>I-S</i>	Effektlägen
<i>H/h</i>	Restvärme
<i>R</i>	Uppkokningselektronik
Kontroller	
	Barnspärr
	Starta dubbelkokzonen

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

Kokzonerna

Kokzon		Starta och stänga av
	Enkelkokzon	
	Dubbelkokzon	Starta genom att trycka på
	Grytzone	Starta genom att trycka på

Starta kokzonen: respektive kontrollampa tänds.
Slå på kokzonen: hällen väljer automatiskt senast inställda zonstorlek

Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon. Visar displayen *H* är kokzonen fortfarande het. Du kan t.ex. hålla en rätt varm eller smälta glasyr. När kokzonen svalnar,

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

Ställa in hällen

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

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med kokzonsvreden. Kokzonindikeringen lyser när en kokzon är på.

Ställa in kokzon

Kokzonsvreden ställer in effekten på kokzonerna.
0 = kokzon av
Effektläge 1 = lägsta effekt
Effektläge 9 = högsta effekt
Alla effekttställningar har mellanlägen. De är markerade med en punkt.
Anvisning: Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Den kan slå på och av uppvärmningen även vid högsta effekt.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

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

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1-2	-
Varmkorv**	3-4	-
Tina och värma på		
Djupfryst spenat	2-3	10-20 min.
Gulasch, djupfryst	2-3	20-30 min.
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min.
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12 min.
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min.
Risgrynsgröt	1-2	35-45 min.
Skalpotatis	4-5	25-30 min.
Kokt potatis	4-5	15-25 min.
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker	2-3	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	4-5	-
Bräsera		
Rullader	4-5	50-60 min.
Grytstek	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.
Steka**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad***	6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4-5	30-40 min.
Fågelbröst (2 cm tjockt)***	5-6	10-20 min.
Fågelbröst, djupfryst***	5-6	10-30 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	5-6	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	6-7	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Scampi och räkor	7-8	4-10 min.
Frysrätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3-4	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min.

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

*** vänd ofta

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Fritering (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Panerad eller inbakad fisk	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

*** vänd ofta

Uppkokningselektronik

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

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

Ställa in uppkokningsfunktionen

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

Tillagningstider för uppkokningselektroniken

Tabellen nedan anger vilka rätter som passar för uppkokningselektroniken.

1. Vrid på kokzonsvredet och ställ in önskat effektläge för fortsatt tillagning..

2. Tryck på kokzonsvredet.

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

Efter uppkoket visar displayen vanligt effektläge.

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

Rör om tjockflytande mat då och då.

Rätt med uppkokningselektronik	Volym	Effektläge	Total tillagningstid i minuter
Uppvärmning			
Buljong	5 dl - 1 l	A 7-8	4-7 min.
Redda soppor	5 dl - 1 l	A 2-3	3-6 min.
Mjölk**	2-4 dl	A 1-2	4-7 min.
Värma upp och varmhålla			
Gryta (t.ex. linsgryta)	400-800 g	A 1-2	-
Tina och värma på			
Djupfryst spenat	300-600 g	A 2-3	10-20 min.
Gulasch, djupfryst	500 g - 1 kg	A 2-3	20-30 min.
Sjuda			
Fisk	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Matlagning på hällen			
Ris (med dubbel vattenmängd)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Skalpotatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Kokt potatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	A 2-3	15-20 min.
Djupfrysta grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	A 4-5	15-20 min.
Bräsa			
Rullader	4 st.	A 4-5	50-60 min.
Grytstek	1 kg	A 4-5	80-100 min.

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

Rätt med uppkokningselektronik	Volym	Effektläge	Total tillagningstid i minuter
Steka**			
Schnitzel, opanerad eller panerad	1-2 st.	A 6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	1-2 st.	A 6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	1-2 st.	A 7-8	8-12 min.
Panerad fisk och fiskfilé	1-2 st.	A 6-7	8-12 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Pannkakor		A 6-7	stek klara i följd
* Fortsatt tillagning utan lock			
** utan lock			

Tips om uppkokningselektroniken

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

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

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på: tryck på  i ca 4 sekunder. Kontrolllampan över -symbolen lyser i 10 sekunder. Hällen är spärrad.

Slå av: tryck på -symbolen i ca 4 sekunder. Enheten slår av spärren.

Spärrad häll

När du försöker ställa in en kokzon på en spärrad häll, så händer följande:

-  blinkar på kokzonsindikeringen eller restvärmeindikeringen och  växelsvis.
- Indikeringen över -symbolen lyser.

Slå av kokzonen. Ta bort spärren.

Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Automatisk tidsbegränsning

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

Uppvärmningen av kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar **F B** omväxlande med restvärmeindikeringen **H/h**.

Stäng av kokzonen.

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

Anvisning: Du kan när som helst aktivera kokzonen igen.

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar. Inställningarna kan anpassas efter dina behov.

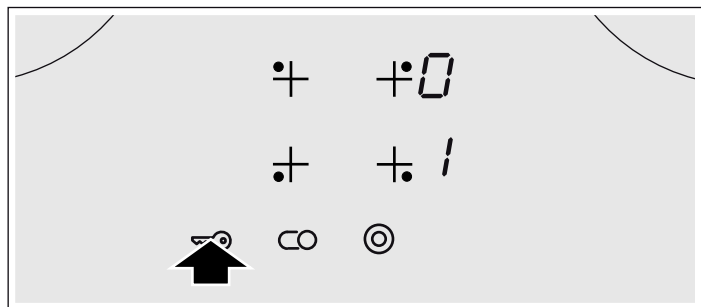
Indikering	Funktion
	Automatisk barnspärr Av.* På.
	Starta zonelementet Av. På. Senaste inställning innan kokzonen stängdes av.*
	Återställa grundinställningarna Av.* På.

* Grundinställning

Ändra grundinställningar

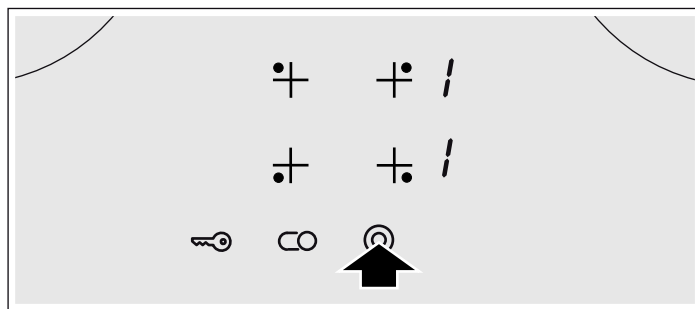
Hällen måste vara avstängd.

1. Ställ in den främre vänstra kokzonen på effektläge 1.
2. Inom 10 sekunder trycker du på -symbolen och håller kvar i 4 sekunder



I den nedre displayen blinkar och växelvis, och i den övre visas .

3. Tryck på flera gånger, tills önskad indikator tänds i den nedre displayen.
4. Tryck på flera gånger, tills önskad inställning visas i den övre displayen.



5. Tryck på i 4 sekunder.
Inställningen är nu aktiverad.
6. Slå av kokzonen.

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.

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

Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns även hos service eller i vår e-Shop. Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

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

Felsökning

Ofta beror felet bara på småsaker. Läs igenom följande tips innan du kontaktar service.

Indikering	Fel	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
Alla indikeringar blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
 blinkar när du slår på	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet. Slå av enheten. Slå på enheten igen.
F0	Displayen är trasig.	Slå av spisen med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet och slå sedan på den igen efter 30 sekunder. Ring service om du får upp felindikeringen igen.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av kokzonskontrollerna.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av kontrollerna.
F8	Kokzonen har varit på för länge och har slagit av sig.	Du kan slå på kokzonen igen.

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Provrätter

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

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

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

Provrätter	Uppvärmning/uppkokning		Fortsatt tillagning		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Smälta choklad					
Kärl: kastrull med skaft					
Chokladkuvertyr (t.ex. Dr. Oetker mörk choklad, 150 g) på kokzon 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	nej
Värma upp och varmhålla linsgryta					
Kärl: gryta					
Linsgryta enligt DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Mängd: 450 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
Mängd: 800 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja

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

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

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

Turvallisuusohjeet	23
Vaurioiden syyt	24
Ympäristönsuojelu	25
Ympäristöystävällinen hävittäminen	25
Energiansäästövihtejä	25
Tutustuminen laitteeseen	25
Ohjauspaneeli	25
Keittoalueet	26
Jälkilämmön näyttö	26
Keittotason säätäminen	26
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	26
Keittoalueen säätäminen	26
Keittotaulukko	26
Kiehautuselektroniikka	28
Kiehautuselektroniikan säätäminen	28
Keittotaulukko kiehautuselektroniikalle	28
Vihjeitä kiehautuselektroniikasta	28
Lapsilukko	29

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	29
Automaattinen lapsilukko	29
Automaattinen aikarajoitus	29
Perusasetukset	29
Perusasetusten muutos	30
Puhdistus ja hoito	30
Keraaminen lasi	30
Keittotason kehys	30
Häiriön poistaminen	31
Huoltopalvelu	31
Testiruoat	31

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

Turvallisuusohjeet

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

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

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

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.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja 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.

Palovamman vaara!

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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake

sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Energiansäästövihteitä

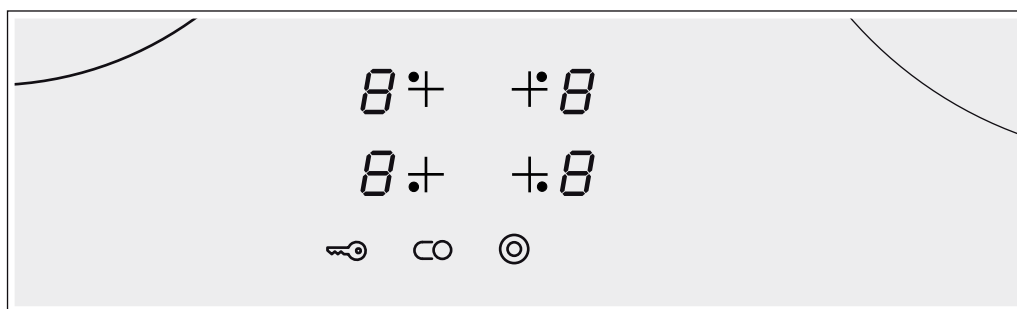
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa selvästi enemmän energiaa. Lasikansi mahdollistaa tarkkailun ilman, että kantta tarvitsee nostaa.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Ohjauspaneeli



Näytöt

1-9	Tehoalueet
H/h	Jälkilämpö
R	Kiehautuselektroniikka

Käyttöalueet

🔒	Lapsilukko
🔥	Kaksitoimikeitoalueen kytkeminen käyttöön
🔥	Paistoalueen kytkeminen käyttöön

Huomautuksia

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

Keittoalueet

	Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○	Yksitoimikeittoalue	
⊙	Kaksitoimikeittoalue	Kosketa symbolia ⊙
∞	Paistoalue	Kosketa symbolia ∞
Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa.		
Keittoalueen kytkeminen päälle: viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti		

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

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

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

Keittotason säätäminen

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä keittoalueen tehovalitsimilla.

Kun keittotaso on kytketty päälle, tehoalueen näyttö palaa.

Keittoalueen säätäminen

Keittoalueen lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehonvalitsimilla.

0 = keittoalue pois päältä

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Huomautus: Keittoalue säätelee kuumenemista päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumeneminen voi suurimmallakin tehoalueella kytkeytyä päälle ja pois päältä.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä. Kypsennysajat ja tehoalueet riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1.-2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3-4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pakastepinaatti	2.-3.	10-20 min
Pakastettu gulassi	2.-3.	20-30 min
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4.-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

*** käännä useita kertoja

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

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

*** käännä useita kertoja

Kiehautuselektroniikka

Kiehautuselektroniikka kuumentaa keittoalueen suurimmalla teholla ja kytkeytyy sitten valitsemaasi kypsennysteholle.

Keittoalueen kuumenemisaika riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

Kiehautuselektroniikan säätäminen

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

Keittotaulukko kiehautuselektroniikalle

Seuraavassa taulukossa näet kiehautuselektroniikalle soveltuvat ruoat.

1. Aseta haluamasi kypsennysteho keittoalueen tehonvalitsimella.

2. Paina keittoalueen tehonvalitsina.

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

Kiehautuksen jälkeen näytössä palaa vielä kypsennysteho.

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

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

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

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

Vihjeitä kiehautuselektroniikasta

Kiehautuselektroniikka on suunniteltu ravintoaineita säästävään ja vähävetiseen kypsennykseen.

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

Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

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

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

Lukittu keittotaso

Jos kytket lukitun keittotason jonkin keittoalueen päälle, tapahtuu seuraavaa:

- Keittoalueen näytössä vilkkuu , tai jälkilämmön näyttö vuorotellen merkin kanssa.
- Merkkivalo symbolin yläpuolella palaa.

Kytke keittoalue pois päältä. Poista lukitus.

Automaattinen lapsilukko

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

Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Automaattinen aikarajoitus

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

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

Kytke keittoalue pois päältä.

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

Huomautus: Voit kytkeä keittoalueen milloin tahansa uudelleen päälle.

Perusasetukset

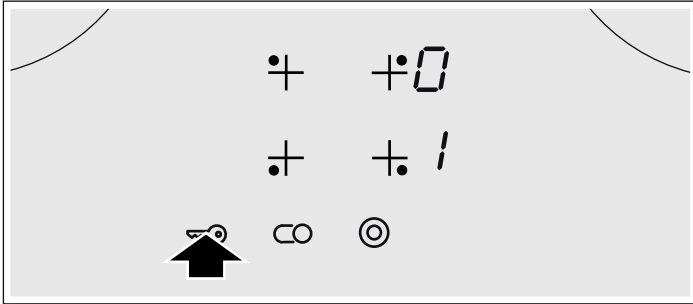
Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
	Automaattinen lapsilukko Kytetty pois päältä.* Kytetty päälle.
	Lämpöpiirien kytkeminen käyttöön Kytetty pois päältä. Kytetty päälle. Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
	Palautus perusasetuksiin Kytetty pois päältä.* Kytetty päälle.
* Perusasetus	

Perusasetusten muutos

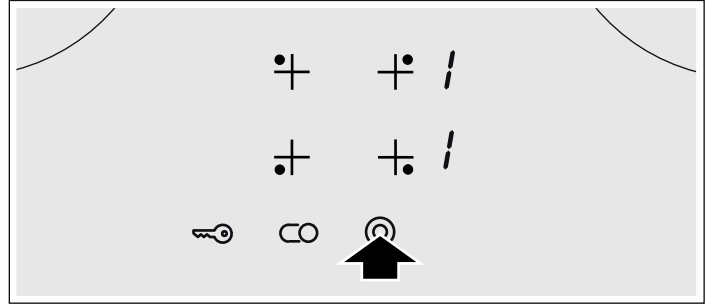
Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Kytke edessä vasemmalla oleva keittoalue  päälle tehoalueella 1.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  4 sekunnin ajan



Alemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja , ylemmässä näytössä palaa .

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että alempaan näyttöön ilmestyy haluamasi näyttö.
4. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että ylempään näyttöön ilmestyy haluamasi asetus.



5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Asetus on aktivoitu.
6. Kytke keittoalue pois päältä.

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet.

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

Keraaminen lasi

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

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

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

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistainetta
- hankaavia sienä
- painepesuria tai höyrysuihkua

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

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen lasin puhdistukseen tarkoiteluilla puhdistussienillä.

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Häiriön poistaminen

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

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Käyttöalue on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
 vilkkuu, kun laite kytetään päälle	Käyttöalue on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine. Kytke laite pois päältä. Kytke laite taas päälle.
	Näyttö rikki.	Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä ja 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Jos näyttö tulee uudelleen näkyviin, soita huoltopalveluun.
	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten keittoalueen jotain käyttöaluetta.
	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt kaikki keittoalueet pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain käyttöaluetta.
	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinnumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

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

Testiruoat	Kuumentaminen / kiehauttaminen		Kypsentäminen		
	Kiehaus- teho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Suklaan sulatus					
Astia: kasari					
Suklaakuorrute (esimerkiksi Dr. Oetker tumma suklaa, 150 g) keittoalueella Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito					
Astia: kattila					

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

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

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

Sikkerhedsanvisninger	34	Aktivere / deaktivere børnesikring	40
Årsager til skader.....	35	Automatisk børnesikring.....	40
Miljøbeskyttelse	36	Automatisk tidsbegrænsning	40
Miljøvenlig bortskaffelse	36	Grundindstillinger	40
Energisparetips	36	Ændre grundindstillinger	41
Lære apparatet at kende	36	Rengøring og pleje	41
Betjenings panel	36	Glaskeramik	41
Kogezonerne.....	37	Kogesektionens ramme.....	41
Restvarme-indikator.....	37	Afhjælp en fejl	41
Indstille kogesektionen	37	Kundeservice	42
Tænde og slukke kogesektionen	37	Prøveretter	42
Indstille kogezone	37		
Tilberedningstabel	37		
Opkogningselektronik	39		
Indstille opkogningselektronik	39		
Tilberedningstabel til opkogningselektronikken.....	39		
Tips om opkogningselektronikken	39		
Børnesikring	40		

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

⚠ Sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsig. 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.

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

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

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Energisparetips

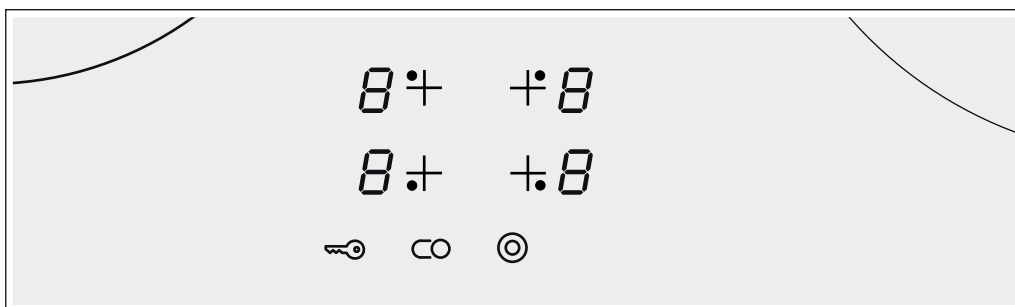
- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruges der betydeligt mere energi. Med et glaslåg er det muligt at se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.

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

Lære apparatet at kende

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

Betjenings panel



Indikatorer

<i>I-g</i>	Kogetrin
<i>H/h</i>	Restvarme
<i>R</i>	Opkogningselektronik

Betjeningsområder

	Børnesikring
	Aktivering af dobbelt kogezone
	Aktivering af stegezone

Anvisninger

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

Kogezonerne

	Kogezone	Aktivere og deaktivere
○	Enkelt kogezone	
⊙	Dobbelt kogezone	Berør symbolet ⊙
⌘	Stegezone	Berør symbolet ⌘

Aktivere kogezone: Den respektive indikator lyser.

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

Restvarme-indikator

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

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

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

Indstille kogesektionen

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

Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med kogezone-betjeningsknapperne.

Når der er tændt kogesektionen, lyser kogetrins-indikatoren.

Indstille kogezone

Kogezonernes varmeeffekt indstilles med kogezone-betjeningsknapperne.

0 = kogezone slukket

Kogetrin 1 = laveste effekt

Kogetrin 9 = højeste effekt

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

Bemærk: Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning. Tilberedningstiderne og kogetrinnene afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtræschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarmning af pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30 min.
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6 min.
Piskede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vendes ofte

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	35-45 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.-3.	50-60 min.
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, frikadeller (3 cm tykke)***	4.-5.	30-40 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost***	5-6	10-30 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Scampi og rejer	7-8	4-10 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	5-6	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vendes ofte

Opkogningselektronik

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

Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

Indstille opkogningselektronik

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

Tilberedningstabel til opkogningselektronikken

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

1. Indstil det ønskede kogetrin for den videre tilberedning med kogezone-betjeningsknappen.

2. Tryk på kogezone-betjeningsknappen.

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

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

Den mindste angivne mængde er beregnet til de mindste kogezone, den største mængde til de største kogezone. De angivne værdier er retningsgivende værdier.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

Ret med opkogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Samlet tilberedningstid i minutter
Opvarmning			
Bouillon	500 ml - 1 liter	A 7-8	4-7 min.
Legeret suppe	500 ml - 1 liter	A 2-3	3-6 min.
Mælk**	200 - 400 ml	A 1-2	4-7 min.
Opvarmning og varmholdning			
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	400 - 800 g	A 1-2	-
Optøning og opvarmning			
Dybfrossen spinat	300 - 600 g	A 2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	500 g - 1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
Dampkogning			
Fisk	300 - 600 g	A 4-5*	20-25 min.
Tilberedning			
Ris (med dobbelt mængde vand)	125 - 250 g	A 2-3	20-25 min.
Pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Hvide kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20 min.
Dybfrosne grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20 min.
Grydestegning			
Benløse fugle	4 stk.	A 4-5	50-60 min.
Grydesteg	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Stegning**			
Schnitzel, naturel eller paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	1-2 stk.	A 7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	200 - 300 g	A 6-7	8-12 min.
Pandekager		A 6-7	steges fortløbende

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

Tips om opkogningselektronikken

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

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

Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

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

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

Låst kogesektion

Hvis der indstilles en kogezone, mens kogesektion er låst, sker følgende:

- I kogezone-indikatoren blinker , eller restvarme-indikatoren blinker skiftevis med .
- Indikatorlampen over symbolet  lyser.

Sluk for kogezone. Deaktiver låsningen.

Automatisk børnesikring

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

Aktivere / deaktivere

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

Automatisk tidsbegrænsning

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

Kogezonen holder op med at varme. I kogezone-displayet blinker skiftevis  og indikatoren for restvarme .

Sluk for kogezone.

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

Bemærk: Kogezonen kan når som helst tændes igen.

Grundindstillinger

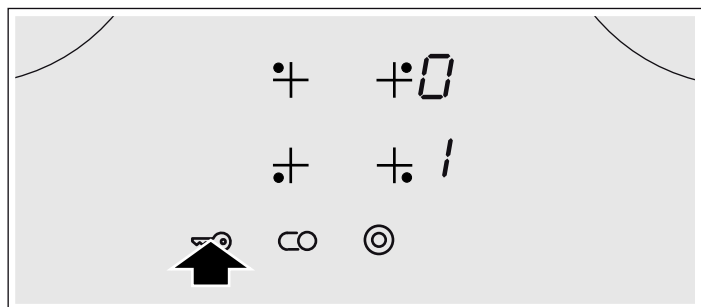
Apparatet har forskellige grundindstillinger. Grundindstillingerne kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

I display	Funktion
 	Automatisk børnesikring  Deaktiveret.*  Aktiveret.
 	Aktivering af varmekredse:  Deaktiveret.  Aktiveret.  Som sidst indstillet ved slukning af kogezone.*
 	Nulstilling til grundindstilling  Deaktiveret.*  Aktiveret.
* Grundindstilling	

Ændre grundindstillinger

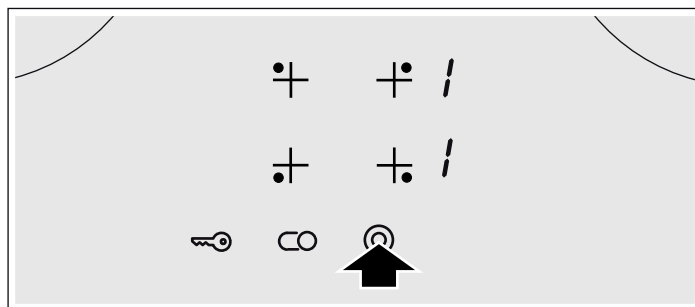
Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd den forreste kogezone til venstre  på kogetrin 1.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i 4 sekunder.



I det nederste display blinker  og  skiftevis, og i det øverste display lyser .

3. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator vises i det nederste display.
4. Berør symbolet  så mange gange, at den ønskede indstilling vises i det øverste display.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder.
- Indstillingen er aktiveret.
6. Sluk for kogezone.

Rengøring og pleje

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

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

Glaskeramik

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

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

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

- ridsende rengøringssvampe
- højtryksrensere eller dampstråler

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

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

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik er særligt effektivt.

Kogesektionens ramme

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

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

Afhjælp en fejl

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

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker.	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
 Blinker, når kogesektionen tændes.	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden. Sluk for apparatet. Tænd for apparatet igen.
	Indikator er defekt.	Sluk for apparatet med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet, og tænd igen efter 30 sekunder. Kontakt kundeservice, hvis fejlen vises igen.
	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter kogezone. Betjeningsområde.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt betjeningsområde.
F8	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Prøveretter

Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette kontrol og afestning af vores apparater.

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

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

■ Gryde Ø 16 cm, 1,7 liter til en enkelt kogezone med Ø 14,5 cm

■ Gryde Ø 22 cm, 4,2 liter til en kogezone med Ø 18 cm eller Ø 17 cm

■ Stegepande Ø 24 cm til en kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm

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

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

Prøveretter	Opvarmning / opkogning			Videre kogning	
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Videre kogningstrin	Låg
Opskrift iht. DIN 44550: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Stegning af steaks af svinemørbrad					
Gryde: Stegepande Starttemperatur for mørbradsteaks: 7 °C					
Mængde: 3 steaks af svinemørbrad (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse ca. 1 cm) 15 g solsikkekerneolie til kogezone 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	Ca. 2:40	Nej	7	Nej
Stegning af pandekager					
Gryde: Stegepande Opskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:40	Nej	6 eller 6. afhængigt af bruningsgrad	Nej
Fritering af dybfrosne pommes frites					
Tilberedning i: Gryde Mængde: 1,8 kg solsikkekerneolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) til kogezone Ø 18 cm Ø eller Ø 17 cm	9	Indtil en olietemperatur på 180 °C er nået	Nej	9	Nej

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

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

siemens-home.com



9000727400 950318