

[da] Brugsanvisning3
[fi] Käyttöohje 17
[no] Bruksveiledning31
[sv] Bruksanvisning45

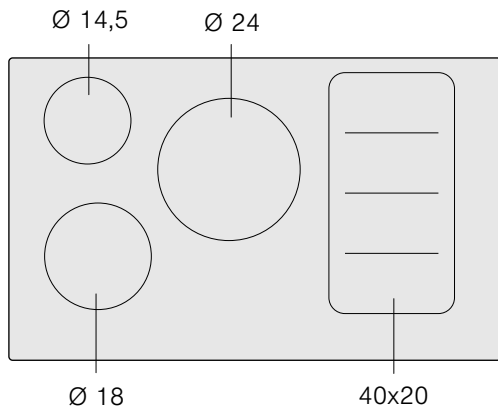





EH8..SP...

Kogesektion
Keittotaso
Kokesone
Häll

SIEMENS

EH8..SP...



| | g* | b* |
|--------|---|-----------|
| Ø 18 | 1.800 W | 2.500 W |
| Ø 14,5 | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 24 | 2.200 W | 3.300 W |
| 40x20 |  2.000 W | 2.500 W |
| |  2.000 W | 3.200 W |
| |  3.300 W | 3.600 W |

*  IEC 60335-2-6

da Indholdsfortegnelse

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Sikkerhedsanvisninger | 3 | Powerboost-funktion | 11 |
| Årsager til skader..... | 5 | Begrænsninger ved brugen..... | 11 |
| Beskyttelse af miljøet | 5 | Aktivering..... | 11 |
| Miljøvenlig bortskaffelse | 5 | Deaktivering | 11 |
| Råd om energibesparelse..... | 5 | Funktionen tidsprogrammering | 11 |
| Induktionstilberedning | 6 | Automatisk afbrydelse af et kogefelt..... | 11 |
| Fordele ved induktionstilberedning | 6 | Minutur | 12 |
| Kogegrej | 6 | Automatisk tidsbegrænsning | 12 |
| Lære apparatet at kende | 7 | Beskyttelsesfunktion ved rengøring | 12 |
| Betjenings panel | 7 | Grundindstillinger | 13 |
| Kogezonerne..... | 7 | Gå til grundindstillingerne | 13 |
| Restvarme-indikator..... | 7 | Vedligeholdelse og rengøring | 14 |
| Programmering af kogesektion | 8 | Kogesektion | 14 |
| Tænding og slukning af kogesektion..... | 8 | Kogesektionens ramme..... | 14 |
| Indstilling af kogefelt | 8 | Reparation af nedbrud | 14 |
| Tabel over tilberedning | 8 | Normal lyd fra apparatet under brug | 15 |
| Fleksibel zone | 10 | Kundeservice | 15 |
| Anbefalinger for brug af kogegrej | 10 | Testede retter | 15 |
| Vejledning..... | 10 | | |
| Som to uafhængige zoner..... | 10 | | |
| Som enkelt kogezone | 10 | | |
| Børnesikring | 11 | | |
| Aktivering og deaktivering af børnesikringen..... | 11 | | |
| Permanent børnesikring | 11 | | |

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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

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

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

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

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

Brandfare!

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

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

Fare for elektrisk stød!

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

Fare for skader!

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

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

Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.

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

Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

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

Beskyttelse af miljøet

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.

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslæg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.

- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinet er for højt, spildes der energi.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

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

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; gennem direkte opvarmning af kogegrejet.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Tilberednings- og sikkerhedskontrol; kogefeltet tænder eller afbryder for strømforsyningen, så snart betjeningsknappen anvendes. Induktionskogefeltet stopper varmforsyningen, hvis kogegrejet fjernes, uden at kogefeltet først afbrydes.

Kogegrej

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

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

For at finde ud af om kogegrejet er egnet, kan du kontrollere, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

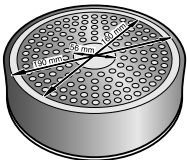
Der findes andre former for kogegrej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



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



Kogegrej med aluminiumfelter i sålen reducerer det ferromagnetiske område, og du skal derfor tilføre mindre varme. Dette kan gøre, at det er vanskeligt at opdage kogegrejet, eller at det ikke bliver registreret i det hele.



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

Uegnet kogegrej

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for kogegrejets bund

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

Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

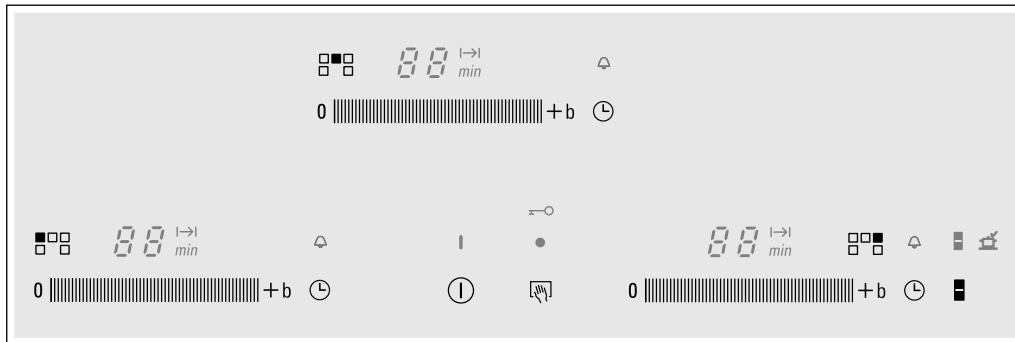
Kogegrejsdetektering

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

Lære apparatet at kende

På side 2 findes oplysninger om kogezonernes mål og effekter.

Betjenings panel



Betjeningsoverflader

| | |
|------------|---|
| ① | Hovedafbryder |
| 0 +b | Vælg kogefelt og programmeringszone |
| 👉 | Beskyttelse ved rengøring og børnesikring |
| 🕒 | Tidsprogrammering |
| ■ | Fleksibel zone |

Indikatorer

| | |
|------|--|
| — | Effektivitet |
| 1-9 | Styrketrin |
| b | Powerboost-funktion |
| H/h | Restvarme |
| 🔑 | Børnesikring |
| 00 | Funktion til programmering af tid |
| I->I | Automatisk afbrydelse |
| 🔔 | Minutur |
| ■ | Fleksibel zone |
| 🔍 | Søgning efter kogegrej på den fleksible zone |

Betjeningsoverflader

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

Bemærk: Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke funktionerne.

Kogezonerne

Kogezone

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| ○ Enkelt kogezone | Brug kogegrej af velegnet størrelse. |
| □ Fleksibel zone | Se afsnittet "Fleksibel zone" |

Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Egnet kogegrej".

Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hvert kogefelt, som viser, hvilke felter der fortsat er varme. Rør ikke ved kogefeltet, hvis restvarme-indikatoren lyser.

Selv om kogefeltet afbrydes, vil indikatoren **h** eller **H** lyse, mens kogefeltet er varmt.


Hvis kogegrejet fjernes, før kogefeltet er afbrudt, vil indikatoren **h** eller **H** og det valgte styrketrin vises skiftevis.


Programmering af kogesektion

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

Tænding og slukning af kogesektion

Tænd og sluk kogesektion med hovedafbryder.

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

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

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

Indstilling af kogefelt

I programmeringsområdet kan du indstille det ønskede styrketrin.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

Styrketrin 9 = højeste styrke.

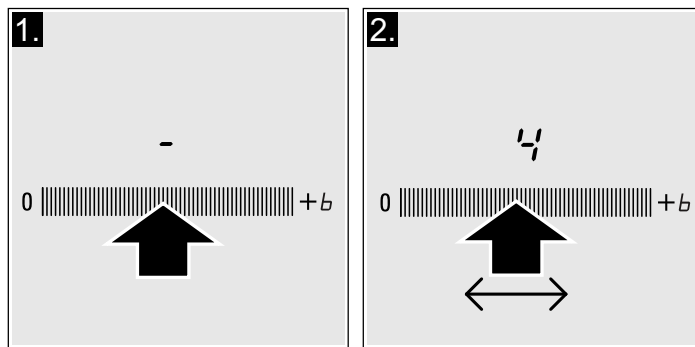
Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

Vælg kogefelt og styrketrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogefelt ved at trykke på programmeringszonen til det ønskede kogefelt.

2. I de følgende 10 sekunder skal du glide fingeren hen over programmeringsområdet, indtil det ønskede styrketrin vises.




Styrketrinnet er indstillet.

Ændring af styrketrinet

Glid fingeren på programmeringsområdet, indtil det ønskede styrketrin vises.

Afbryd kogefeltet

Vælg det ønskede styrketrin i programmeringsområdet . Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

Bemærk: Hvis der ikke er anbragt kogegrej på induktionskogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.

Tablet over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

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

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

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

| | Styrketrin | Tilberedningstid |
|--|------------|------------------|
| Smeltning | | |
| Chokolade, overtræschokolade | 1-1. | - |
| Smør, honning, gelatine | 1-2 | - |
| Opvarmning og varmebevaring | | |
| Suppe (f.eks. linsesuppe) | 1-2 | - |
| Mælk** | 1-2. | - |
| Pølser opvarmet i vand** | 3-4 | - |
| Optøning og opvarmning | | |
| Dybfrossen spinat | 3-4 | 15-25 min. |
| Dybfrossen gullasch | 3-4 | 30-40 min. |
| Retter, der tilberedes/koges ved svag varme | | |
| Kartoffelkroetter* | 4-5. | 20-30 min. |
| Fiskeretter* | 4-5 | 10-15 min. |
| Hvide saucer, f.eks. bechamel | 1-2 | 3-6 min. |
| Opbagte saucer, f.eks. bearnaise, hollandaise | 3-4 | 8-12 min. |

* Tilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vend ofte

| | Styrketrin | Tilberedningstid |
|---|------------|-------------------------------|
| Kogning, dampning, svitsning | | |
| Ris (med dobbelt mængde vand) | 2-3 | 15-30 min. |
| Risbudding | 2-3 | 30-40 min. |
| Uskrællede kartofler | 4-5 | 25-30 min. |
| Skrællede kartofler med salt | 4-5 | 15-25 min. |
| Pasta* | 6-7 | 6-10 min. |
| Gryderetter, supper | 3.-4. | 15-60 min. |
| Grøntsager | 2.-3. | 10-20 min. |
| Dybfrosne grøntsager | 3.-4. | 7-20 min. |
| Gryderet i trykkoger | 4.-5. | - |
| Stuvning | | |
| Kødrulle | 4-5 | 50-60 min. |
| Stuvning | 4-5 | 60-100 min. |
| Gullasch | 3-4 | 50-60 min. |
| Stegning / Fritering med lidt olie** | | |
| Filetter, ferske eller panerede | 6-7 | 6-10 min. |
| Dybfrosne filetter | 6-7 | 8-12 min. |
| Koteletter, ferske eller panerede*** | 6-7 | 8-12 min. |
| Steak (3 cm tyk) | 7-8 | 8-12 min. |
| Bryst (2 cm tykt)*** | 5-6 | 10-20 min. |
| Dybfrosset bryst*** | 5-6 | 10-30 min. |
| Hamburgere, kartoffelfrikadeller, (3 cm tyk)*** | 4.-5. | 30-40 min. |
| Fisk og fiskefilet, fersk | 5-6 | 8-20 min. |
| Fisk og fiskefilet, paneret | 6-7 | 8-20 min. |
| Dybfrosset, paneret fisk, f.eks. fiskepinde | 6-7 | 8-12 min. |
| Små og store rejer | 7-8 | 4-10 min. |
| Dybfrosne retter, f.eks. panderetter | 6-7 | 6-10 min. |
| Pandekager | 6-7 | tilbered én ad gangen |
| Omelet | 3.-4. | tilbered én ad gangen |
| Spejlæg | 5-6 | 3-6 min. |
| Friturestegning** (150-200 g per portion i 1-2 l olie) | | |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenuggets | 8-9 | tilbered én portion ad gangen |
| Dybfrosne kroketter | 7-8 | |
| Kød, f.eks. kyllingestykker | 6-7 | |
| Paneret eller indbagt fisk | 6-7 | |
| Grøntsager, svampe, paneret eller indbagte, f.eks. champignon | 6-7 | |
| Desserten, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt | 4-5 | |

* Tilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vend ofte

Fleksibel zone

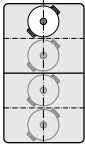
Den kan bruges som én uafhængig zone eller som to individuelle zoner alt efter de aktuelle tilberedningsbehov.

Den består af fire forskellige induktorer, som virker individuelt. Når den fleksible zone er i brug, aktiveres udelukkende den zone, som kogegrejet er placeret på.

Anbefalinger for brug af kogegrej

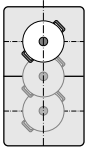
For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:

Som ét uafhængigt kogefelt



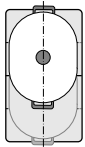
Diameter mindre eller lige med 13 cm

Anbring kogegrejet i en af de 4 positioner, som er vist på billedet.



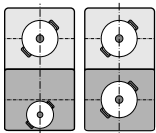
Diameter større end 13 cm

Anbring kogegrejet i en af de 3 positioner, som er vist på billedet.



Hvis kogegrejet optager mere end et kogefelt, skal du placere det på den øverste eller nederste kant af den fleksible zone.

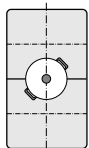
Som to uafhængige kogefelter



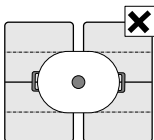
Felterne foran og bagpå, hver med to induktorer, kan bruges uafhængigt af hinanden ved at justere styrketrinnet for hver af dem. I dette tilfælde anbefales det at bruge kun et kogegrej på hvert felt.

Vejledning

Ved brug af kogegrej af forskellig størrelse eller forskelligt materiale kan der opstå støj eller vibrationer, der på ingen måde påvirker zonens korrekte funktion.



For at få maksimal effekt med Powerboost-funktionen, når denne bruges som det eneste kogefelt, skal du anbringe kogegrejet midt på den fleksible zone.



På kogesektioner med mere end en fleksibel zone anbefales det ikke at bruge flere felter samtidig til et enkelt kogegrej.

Som to uafhængige zoner

Den fleksible zone kan anvendes som to uafhængige zoner.

Sådan aktiveres funktionen

Se afsnittet "Indstilling af kogezone".

Som enkelt kogezone

Brug kogezonen i sin helhed, hvor begge zoner kombineres.

Sådan aktiveres funktionen

Kogesektionen skal være tændt.

1. Anbring kogegrejet, og vælg kogefelt ved at trykke på programmeringszonen til det ønskede kogefelt.
2. Tryk på symbolet . Indikatoren tændes. Det fleksible felt er aktiveret.
3. Vælg derefter det ønskede styrketrin ved at glide fingeren hen over det programmeringsområde, der hører til et af de to felter, der udgør det fleksible felt. Styrketrinnet vises i indikatorerne for begge kogefelter.

Den fleksible kogezone tændes.

Ændring af kogetrin

foretag ændring af styrketrinnet ved at glide fingeren hen over et af de to programmeringsområder.

Tilføjelse af nyt kogegrej

Tryk på symbolet . Indikatoren lyser under søgning og detektion af nyt kogegrej. Det nye kogegrej registreres, og det tidligere valgte styrketrin opretholdes.

Bemærk: Hvis kogegrejet på kogefeltet, som er i brug, flyttes eller løftes bort, vil kogesektionen foretage en automatisk søgning og opretholde det tidligere valgte styrketrin.

Sådan deaktiveres funktionen

Indstil til i programmeringsområdet.

Returnering til brug som to kogefelter

Vælg et af de to kogefelter til den fleksible zone, og indstil til .

Bemærk: Når kogefeltet slukkes og derefter tændes igen, anvendes den fleksible zone atter som separate kogefelter.


Børnesikring

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

Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

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

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


Permanent børnesikring

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




Aktivering og deaktivering

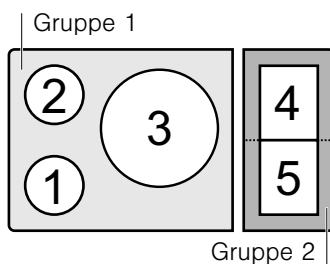
I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

Powerboost-funktion

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



Begrænsninger ved brugen

Funktionen er til rådighed i alle kogefelterne forudsat, at det andet felt i samme gruppe ikke er i funktion (se billede). I modsat fald blinker den visuelle indikation for det valgte kogefelt  og  derefter indstilles styrketrinet automatisk .



Bemærk: Den største effekt for den fleksible zone får du ved at placere et enkelt kogegrej midt på zonen som beskrevet i kapitlet *Fleksibel zone*.

Aktivering

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

Deaktivering

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

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

Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:




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

Automatisk afbrydelse af et kogefelt

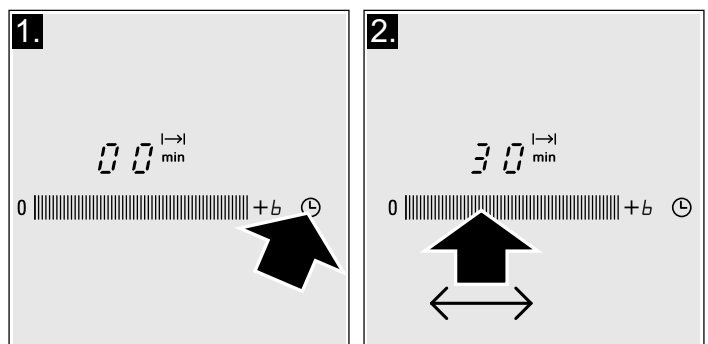
Feltet afbrydes automatisk, når den valgte tid er gået.

Programmering af tilberedningstiden.

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg det ønskede styrketrin.
2. Tryk på symbolet  for det ønskede kogefelt. I displayet til kogefeltet vises , og indikatoren  lyser.

3. I løbet af de følgende 10 sekunder skal du i programmeringsområdet vælge den ønskede tilberedningstid. Forhåndsindstillingen foretages fra venstre mod højre 1, 2, 3..... op til 10 minutter.



Den valgte kogetid vises i 10 sekunder og begynder at løbe.

Bemærk: Du kan automatisk programmere samme tilberedningstid for alle felter. Den programmerede tid løber uafhængigt for hvert enkelt kogefelt.



I kapitlet *Grundindstillinger* finder du oplysninger om automatisk programmering af tilberedningstid.

Automatisk programmering




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

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

Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk på symbolet  for det ønskede kogefelt. Skift kogetid med programmeringszonen, eller indstil til .

Når tiden er forløbet




Kogefeltet slukkes. Et advarselssignal lyder, og i displayet vises  i 10 sekunder. Indikatoren  tændes. Hvis du trykker på symbolet , slukkes indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Bemærk: Der kan justere en kogetid på op til 99 minutter.



Minutur

Minuturet giver mulighed for at programmere en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af andre indstillinger. Kogesektionen skal være tændt. Minuturet kan aktiveres i et hvilket som helst kogefelt, som er afbrudt. Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.




Sådan programmerer man

1. Tryk på symbolet  til et af kogefelterne. Indikatoren  lyser. I den visuelle indikator til tidsprogrammeringsfunktionen tændes .
2. Vælg den ønskede tid i programmeringsområdet. Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk på symbolet  for det ønskede kogefelt. Skift tid med programmeringszonen, eller indstil til .



Når tiden er forløbet

Der høres et signal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises , og indikatoren  lyser. Efter 10 sekunder afbrydes indikatorerne. Ved tryk på symbolet  slukker indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Bemærk: Når minuturet tændes, blokeres det tilhørende kogefelt. Afbryd først minuturet, og indstil derefter kogefeltet.

Automatisk tidsbegrænsning

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


Kogefeltet ophører med at afgive varme. I den visuelle indikation for kogefeltet blinker skiftevis , og indikatoren for restvarme .

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

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

Beskyttelsesfunktion ved rengøring

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

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

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

Grundindstillinger

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

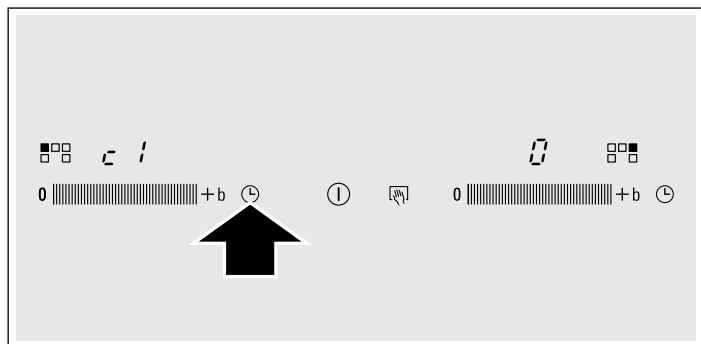
| Indikator | Funktion |
|-----------|---|
| $c \ i$ | Permanent børnesikring \square Deaktiveret.* $ $ Aktiveret. |
| $c \ 2$ | Lydsignaler \square Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler. $ $ Kun afbrudt bekræftelsessignal. 2 Alle signaler er deaktiveret.* |
| $c \ 5$ | Automatisk programmering af kogegrejet. \square Afbrudt.* $1:59$ Tid til automatisk frakobling |
| $c \ 6$ | Varighed af timerfunktionens alarm $ $ 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut. |
| $c \ 7$ | Power-Management-funktionen \square = Deaktiveret.* $ $ = 1000 W minimumeffekt. $.$ = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 eller $9.$ = maksimal styrke i kogesektionen. |
| $c \ 0$ | Tilbage til de automatiske indstillinger \square Personlige indstillinger.* $ $ Tilbage til fabriksindstillingerne. |

*Fabriksindstilling

Gå til grundindstillingerne

Kogesektionen skal være slukket.

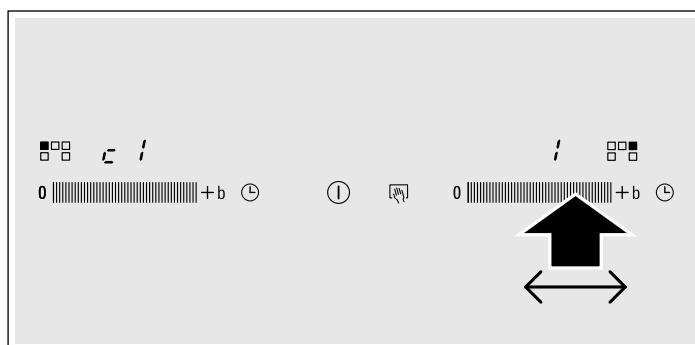
1. Tænd kogesektionen.
2. I løbet af de følgende 10 sekunder skal du holde symbolet \ominus nede i 4 sekunder.



På displayene lyser $c \ i$ og \square som forhåndsindstilling.

3. Tryk flere gange på symbolet \ominus , indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling med programmeringsområdet.



5. Hold igen symbolet \ominus nede i mere end 4 sekunder. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

Afslut

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

Vedligeholdelse og rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

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

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogefelter. Læs angivelserne på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Opvaskemiddel
- Slibemidler
- Skurende produkter som ovnrens eller pletfjerner
- Svampe med ridsende overflade
- Højtryksrens og damprensere

Den bedste måde at fjerne genstridigt snavs på er at bruge en glasskraber. Følg anvisningerne fra producenten.

Du kan bestille egnede skraber i serviceafdelingen eller i vores online-shop.

Kogesektionens ramme

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

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

Reparation af nedbrud

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

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

* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.

Normal lyd fra apparatet under brug

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

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd opstår ved madlavning ved høj effekt. Årsagen hertil er energimængden, som overføres fra kogefeltet til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når styrketrinnet sænkes.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Denne lyd forsvinder, når man kommer vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som skabes i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og måden maden tilberedes på kan gøre, at lyden varierer.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart de udsættes for maksimal opvarmningseffekt i to kogefelter på samme tid. Denne lyd forsvinder eller bliver mindre, når effekten reduceres.

Lyd fra blæseren

For at opnå det bedste resultat skal kogefeltet anvendes ved en kontrolleret temperatur. Til dette har kogesektionen en blæser, som aktiveres, når apparatet registrerer en høj temperatur. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogefeltet er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på et ur

Denne lyd høres kun, når de 3 ønskede kogefelter eller derover er i gang, og den forsvinder eller reduceres, når du slukker kogefeltet.

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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.

Testede retter

Denne tabellen er udviklet af testinstitutterne med henblik på at tilrettelægge en kontrol af vores apparater.

Informationen i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt i 4 dele til induktionskogeplade HZ 390042) med følgende mål:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Stegepande Ø 24 cm, til kogefelter med Ø 18 cm

| Testede retter | Kogefelt | Foropvarmningen | | | Tilberedning | |
|---|-----------|-----------------|------------------------------|-----|--------------|-----|
| | | Styrketrin | Varighed (Min:S) | Låg | Styrketrin | Låg |
| Chokoladesmeltning | | | | | | |
| Kogegrej: kasserolle | | | | | | |
| Overtrækschokolade (f.eks. mærket Dr. Oetker sort 55 %, 150 g.) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1. | Nej |
| Opvarmning og varmholdning af linsesuppe | | | | | | |
| Kogegrej: gryde | | | | | | |
| Begyndelsestemperatur 20 °C | | | | | | |
| <i>Linsesuppe*</i> | | | | | | |
| Mængde 450 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 uden at røre | Ja | 1. | Ja |
| Mængde: 800 g. | Ø 18 cm | 9 | 2:30 uden at røre | Ja | 1. | Ja |
| <i>Konserveret linsesuppe</i> , f.eks. linser med pølser fra Erasco | | | | | | |
| Mængde 500 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 omrøring efter ca. 1:00 | Ja | 1. | Ja |
| Mængde 1 kg. | Ø 18 cm | 9 | 2:30 omrøring efter ca. 1:00 | Ja | 1. | Ja |

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testede retter | Kogefelt | Foropvarmningen | | | Tilberedning | |
|--|-----------|-----------------|------------------------------------|-----|----------------------------|-----|
| | | Styrketrin | Varighed (Min:S) | Låg | Styrketrin | Låg |
| Fremstilling af bechamelsauce | | | | | | |
| Kogegrej: kasserolle | | | | | | |
| Mælketemperatur: 7 °C | | | | | | |
| Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt | Ø 14,5 cm | | | | | |
| 1. Smelt smøret, ibland mel og salt, og varm det hele op | | 1 | cirka 3:00 | Nej | | |
| 2. Tilsæt mælk, kog sauce op under kontinuerlig omrøring | | 7 | cirka 5:20 | Nej | | |
| 3. Når bechamelsaucen koger, skal du lade en koge i 2 minutter under kontinuerlig omrøring | | | | | 1 | Nej |
| Kogning af ris og mælk | | | | | | |
| Kogegrej: gryde | | | | | | |
| Mælketemperatur: 7 °C | | | | | | |
| Varm mælken op, indtil den begynder at stige. Skift til det anbefalede styrketrin, og tilsæt ris, sukker og salt | | | | | | |
| Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedt) og lidt salt | Ø 14,5 cm | | | | | |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt | Ø 18 cm | 8. | cirka 6:30 | Nej | 2 omrøring efter ca. 10:00 | Ja |
| Kogning af ris* | | | | | | |
| Kogegrej: gryde | | | | | | |
| Vandtemperatur 20 °C | | | | | | |
| Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vand og lidt salt | Ø 14,5 cm | 9 | cirka 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vand og lidt salt | Ø 18 cm | 9 | cirka 2:30 | Ja | 2. | Ja |
| Stening af svinefilet | | | | | | |
| Kogegrej: Stegepande | | | | | | |
| Filetens begyndelsestemperatur: 7 °C | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nej | 7 | Nej |
| 2 svinefileter (vægt ca. 200 g, 1 cm tykke) | | | | | | |
| Tilberedning af pandekager** | | | | | | |
| Kogegrej: Stegepande | | | | | | |
| 55 ml pandekagedej | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nej | 7 | Nej |
| Stegning af dybfrosne kartofler | | | | | | |
| Kogegrej: gryde | | | | | | |
| Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolie til kogning: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm | 9 | Til temperaturen i olien er 180 °C | Nej | 9 | Nej |

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

| | |
|--|-----------|
| Turvallisuusohjeet | 17 |
| Vaurioitumisyyt | 18 |
| Ympäristönsuojelu | 19 |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen..... | 19 |
| Ohjeita energian säästämiseen..... | 19 |
| Kypsentaaminen induktiokeittoalueella | 19 |
| Induktioteknologian edut | 19 |
| Keittoastiat..... | 19 |
| Tutustuminen laitteeseen | 20 |
| Ohjauspaneeli..... | 20 |
| Keittoalueet | 20 |
| Jälkilämmön merkkivalo | 21 |
| Keittotason ohjelmointi | 21 |
| Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä | 21 |
| Keittoalueen säätö | 21 |
| Keittotaulukko..... | 21 |
| Monikäyttöalue | 23 |
| Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja..... | 23 |
| Varoitukset | 23 |
| Käyttö kahtena erillisenä keittoalueena..... | 23 |
| Käyttö yksittäisenä keittoalueena..... | 23 |
| Lapsilukko | 24 |
| Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä..... | 24 |
| Lapsilukko | 24 |

| | |
|--|-----------|
| Powerboost-toiminto | 24 |
| Käyttörajoitukset..... | 24 |
| Päälle kytkeminen..... | 24 |
| Pois päältä kytkeminen..... | 24 |
| Aikaohjelmointi | 24 |
| Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä..... | 24 |
| Hälytin | 25 |
| Automaattinen aikarajoitus | 25 |
| Puhdistussuoja | 25 |
| Perusasetukset | 26 |
| Perusasetuksiin siirtyminen..... | 26 |
| Ylläpito ja puhdistus | 27 |
| Keittotaso..... | 27 |
| Keittotason kehys..... | 27 |
| Vikojen korjaaminen | 27 |
| Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana..... | 28 |
| Huoltopalvelu | 28 |
| Testatut ruoka-annokset | 29 |

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 myöhempäa käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

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.

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

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

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

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

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

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

Vaurioitumisvaara!

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

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

Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioitumisyyt

Huomio!

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

Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

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

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.

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.

- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

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

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

Keittoastiat

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

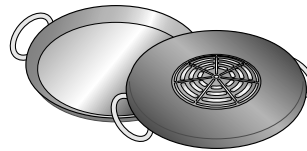
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

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

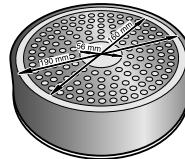
On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



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



Kun keittoastioiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi. Tällöin teho voi olla pienempi. Lisäksi voi ilmaantua ongelmia keittoastian tunnistamisessa, jolloin astiaa ei välttämättä havaita lainkaan.



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

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Keittoastian pohjan ominaisuudet

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

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta

käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkentä"-toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotaso ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

Keittoastian havainti

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

Tutustuminen laitteeseen

Auf *Sivulta 2* löydät tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista.

Ohjauspaneeli



| Kytkinalueet | |
|--------------|---------------------------------------|
| ① | Pääkytkin |
| 0 +b | Valitse keittoalue ja ohjelmointialue |
| 👉 | Puhdistussuoja ja lapsilukko |
| 🕒 | Aikaohjelmointi |
| ■ | Monikäyttöalue |

| Merkkivalot | |
|-------------|--------------------------------------|
| — | Toiminta |
| 1-9 | Tehoalueet |
| b | Powerboost-toiminto |
| H/h | Jälkilämpö |
| 🔒 | Lapsilukko |
| 🕒 | Aikaohjelmointi |
| ⏪ | Automaattinen virrankatkaisu |
| 🔔 | Hälytin |
| ■ | Monikäyttöalue |
| 👉 | Keittoastian haku monikäyttöalueella |

Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Huomautus: Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

| Keittoalue | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| ○ Yksinkertainen keittoalue | Käytä sopivan kokoista keittoastiaa. |
| □ Monikäyttöalue | Katso luku "Monikäyttöalue" |

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

Jälkilämmön merkkivalo

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Vältä koskemasta keittoalueeseen, jonka jälkilämmön merkkivalo palaa.

Vaikka taso olisi sammunut, merkkivalo h tai H palaa niin kauan, kuin keittoalue on kuuma.

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

Keittotason ohjelmointi

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

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

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

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

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

Keittoalueen säätö

Ohjelmointialueelle säädetään haluttu tehotaso.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

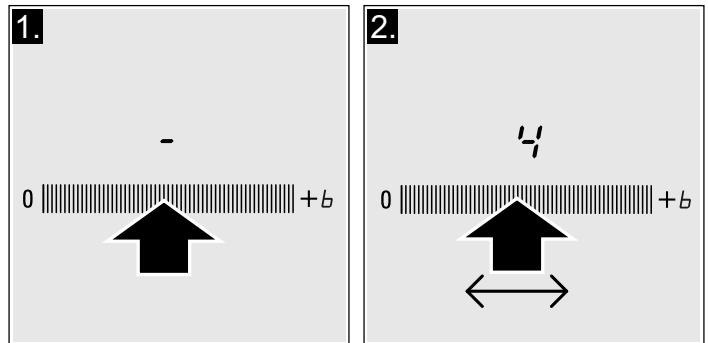
Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Keittoalueen ja tehotason valitseminen

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue haluamasi keittoalueen ohjelmointialuetta painamalla.

2. Liu'uta sormea seuraavien 10 sekunnin aikana ohjelmointialueen päällä, kunnes näkyviin tulee haluttu tehotaso.



Tehotaso on säädetty.

Tehotason muuttaminen

Liu'uta sormea ohjelmointialueen päällä, kunnes näkyviin tulee haluttu tehotaso.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse ohjelmointialueella tehotaso Ⓢ . Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautus: Jos keittoastia ei ole asetettu induktiokeittoalueelle, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

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

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

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

| | Tehotaso | Keittoaika |
|----------------------------------|----------|------------|
| Sulatus | | |
| Suklaa, suklaakuorrutus | 1-1. | - |
| Voi, hunaja, liivate | 1-2 | - |
| Lämmitys ja lämpimänäpito | | |
| Keitto (esim. linssikeitto) | 1.-2 | - |
| Maito** | 1.-2. | - |
| Keitetyt nakit** | 3-4 | - |
| Sulatus ja lämmitys | | |
| Pakastettu pinaatti | 3-4 | 15-25 min |
| Pakastettu gulasch | 3-4 | 30-40 min |

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

| | Tehotaso | Keittoaika |
|---|-----------------|------------------------|
| Alhaisella teholla kypsentäminen ja keittäminen | | |
| Perunamykyt* | 4-5. | 20-30 min |
| Kala* | 4-5 | 10-15 min |
| Valkokastikkeet, esim. bechamel | 1-2 | 3-6 min |
| Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike | 3-4 | 8-12 min |
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | | |
| Riisi (kaksinkertainen määrä vettä) | 2-3 | 15-30 min |
| Riisipuuro | 2-3 | 30-40 min |
| Kuorimattomat perunat | 4-5 | 25-30 min |
| Kuoritut perunat suolavedessä | 4-5 | 15-25 min |
| Nuudelit* | 6-7 | 6-10 min |
| Liemet, keitot | 3.-4. | 15-60 min |
| Vihannekset | 2.-3. | 10-20 min |
| Vihannekset, pakastetut | 3.-4. | 7-20 min |
| Painekattilan käyttö | 4.-5. | - |
| Muhentaminen | | |
| Lihakääryle | 4-5 | 50-60 min |
| Pataruoat | 4-5 | 60-100 min |
| Gulasch | 3-4 | 50-60 min |
| Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä** | | |
| Pihvit, luonnolliset tai kuorrutetut | 6-7 | 6-10 min |
| Pakastetut pihvit | 6-7 | 8-12 min |
| Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut*** | 6-7 | 8-12 min |
| Pihvi (paksuus 3 cm) | 7-8 | 8-12 min |
| Kanan rintapala (paksuus 2 cm)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Kanan rintapala, syväpakastettu*** | 5-6 | 10-30 min |
| Jauhelihapihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)*** | 4.-5. | 30-40 min |
| Kala ja kalafileet, maustamattomat | 5-6 | 8-20 min |
| Kala ja kalafileet, kuorrutetut | 6-7 | 8-20 min |
| Pakastettu ja kuorrutettu kala, esim. kalapuikot | 6-7 | 8-12 min |
| Katkaravut | 7-8 | 4-10 min |
| Pakasteruoat, esim. pannurooat | 6-7 | 6-10 min |
| Lätyt | 6-7 | paista yksi kerrallaan |
| Munakas | 3.-4. | paista yksi kerrallaan |
| Paistetut munat | 5-6 | 3-6 min |
| Friteeraus** (150-200 g annos 1-2 l öljyä) | | |
| Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit | 8-9 | paista yksi kerrallaan |
| Pakastetut perunakroketit | 7-8 | |
| Liha, esim. kanapalat | 6-7 | |
| Kuorrutettu tai taikinaan kääritty kala | 6-7 | |
| Vihannekset, sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet | 6-7 | |
| Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät | 4-5 | |

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

Monikäyttöalue

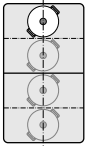
Aluetta voidaan käyttää yksittäisenä alueena tai kahtena erillisenä alueena käyttövaatimuksien mukaisesti.

Alue koostuu 4 induktorista, jotka toimivat yksittäin. Kun monikäyttöalue on toiminnassa, ainoastaan keittoastian peittämä keittoalue kytkeytyy päälle.

Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

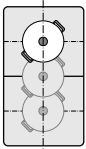
Keittoastia on suositeltavaa keskittää keittoalueeseen niin, että laite havaitsee sen ja lämpö leviää tasaisesti:

Käyttö yksittäisenä keittoalueena



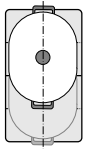
Halkaisija korkeintaan 13 cm

Aseta keittoastia yhteen 4 kuvan osoittamasta kohdasta.



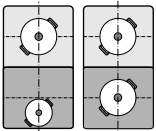
Halkaisija yli 13 cm

Aseta keittoastia yhteen 3 kuvan osoittamasta kohdasta.



Jos keittoastia peittää useamman kuin yhden keittoalueen, kohdistaa se monikäyttöalueen ylä- tai alareunaan.

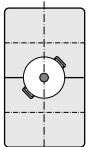
Kuin kaksi erillistä keittoaluetta



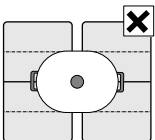
Etu- ja takaosaa, joissa kussakin on kaksi induktoria, voidaan käyttää täysin erillään toisistaan säätäen tarvittava tehotaso molempiin alueisiin. On suositeltavaa käyttää ainoastaan yhtä keittoastiaa samanaikaisesti yhdellä alueella.

Varoitukset

Jos keittotasossa käytetään kahta erikokoista tai eri materiaalista tehtyä keittoastiaa, epätavallisia ääniä tai värinää voi esiintyä, ne eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään keittoalueen toimintaan.



Powerboost-toiminnon maksimaalisen tehon saavuttamiseksi keittoastia tulee asettaa monikäyttöalueen keskelle, kun sitä käytetään yksittäisenä keittoalueena.



Kun keittotasossa on useampi kuin yksi monikäyttöalue, älä käytä useampaa aluetta samanaikaisesti yhteen keittoastiaan.

Käyttö kahtena erillisenä keittoalueena

Monikäyttöalue on asetettu oletuksena kahden erillisen keittoalueen käyttöä varten.

Kytkeminen toimintaan

Katso luku "Keittoalueen säätäminen".

Käyttö yksittäisenä keittoalueena

Keittoalueen käyttö kokonaisuudessaan niin, että molemmat alueet yhdistetään.

Kytkeminen toimintaan

Keittotason on oltava päällä.

1. Aseta keittoastia keittotasolle ja valitse keittoalue haluamasi keittoalueen ohjelmointialuetta painamalla.
2. Paina merkkiä . Merkkivalo syttyy. Monikäyttöalue on kytkeytynyt toimintaan.
3. Valitse seuraavaksi haluamasi tehotaso liu'uttamalla sormea ohjelmointialueella, joka vastaa yhtä monikäyttöalueen keittoaluetta. Tehotaso syttyy molempien keittoalueiden näyttöihin.

Monikäyttöalue on käynnistynyt.

Tehotason muuttaminen

Muuta tehotasoa liu'uttamalla sormea yhdellä ohjelmointialueella.

Uuden keittoastian lisääminen

Paina merkkiä . Merkkivalo syttyy uuden keittoastian haku- ja tunnistustoiminnon aikana. Laite havaitsee uuden keittoastian ja aikaisemmin valittu tehotaso säilyy.

Huomautus: Jos toiminnassa olevan keittoalueen keittoastiaa siirretään tai nostetaan, keittotaso suorittaa automaattihauun ja aikaisemmin valittu tehotaso säilyy.

Kytkeminen pois päältä

Valitse asetus ohjelmointialueella.

Palauttaminen kahdeksi keittoalueeksi

Valitse toinen monikäyttöalueen keittoalueista ja valitse asetus .



Huomautus: Kun keittotaso sammuu ja se kytetään uudelleen toimintaan, monikäyttöalue palautuu kahdeksi keittoalueeksi.


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason on oltava pois päältä kytkettynä.

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

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


Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.




Päälle ja pois päältä kytkentä

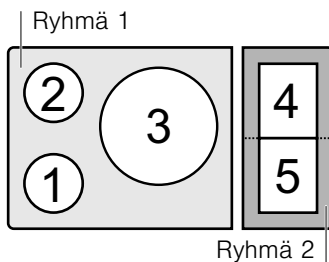
Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

Powerboost-toiminto

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



Käyttörajoitukset

Kyseinen toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla edellyttäen, ettei toinen saman ryhmän alue ole päällä (ks. kuva). Muutoin valitun keittoalueen näytössä vilkkuu  ja ; sen jälkeen tehotaso  säätyy automaattisesti.




Huomautus: Monikäyttöalueen suurin teho saavutetaan asettamalla yksi keittoastia alueen keskelle luvun *Monikäyttöalue* ohjeiden mukaisesti.

Päälle kytkeminen

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

Pois päältä kytkeminen

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

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

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:




- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

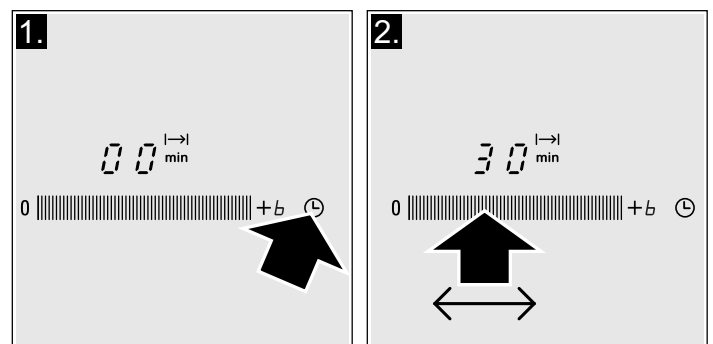
Alue sammuu automaattisesti, kun valittu aika on kulunut umpeen.

Ohjelmoi keittoaika.

Keittotason on oltava päällä:

1. Valitse haluamasi tehotaso.
2. Paina halutun keittoalueen merkkiä . Keittoalueen näyttöön sytty  ja merkkivalo  sytty.

3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana haluamasi keittoaika ohjelmointialueella. Esiasetus on mahdollinen vasemmalta oikealle 1, 2, 3..... 10 minuuttiin saakka.



Valittu keittoaika näkyy näytössä 10 sekunnin ajan ja aika käynnistyy.

Huomautus: Sama keittoaika voidaan ohjelmoida automaattisesti kaikille keittoalueille. Ohjelmoitu aika kuluu jokaisella keittoalueella erikseen.

Perusasetukset-kappaleesta löytyy tietoa keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista.

Automaattinen ohjelmointi

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

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

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina halutun keittoalueen merkkiä . Muuta ohjelmointialueella haluamaasi keittoaikaa, tai säädä se arvoon .

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Merkkiäni kuuluu ja näyttöön syttyy 10 sekunnin ajaksi. Merkkivalo syttyy. Paina merkkiä , merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautus: Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuuttiin.

Hälytin

Hälyttimeen voidaan ohjelmoida jopa 99 minuutin keittoaika. Toiminto ei ole riippuvainen muista säädöistä. Keittotason on oltava päällä. Hälytin voidaan aktivoida kaikille keittoalueille, jotka ovat pois päältä. Kyseinen toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Ohjelmointi

1. Paina jonkin keittoalueen merkkiä , merkkivalo syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy .

2. Valitse ohjelmointialueella haluamasi toiminta-aika.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina halutun keittoalueen merkkiä . Muuta aikaa ohjelmointialueella, tai säädä se arvoon .

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja merkkiäni deaktivoituu.

Huomautus: Kun hälytin aktivoituu, vastaava keittoalue lukittuu. Kytke hälytin pois päältä ja säädä sen jälkeen keittoalue.

Automaattinen aikarajoitus

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu ja jälkilämmön merkkivalo .

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

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

Puhdistussuoja

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

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

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

Perusasetukset


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

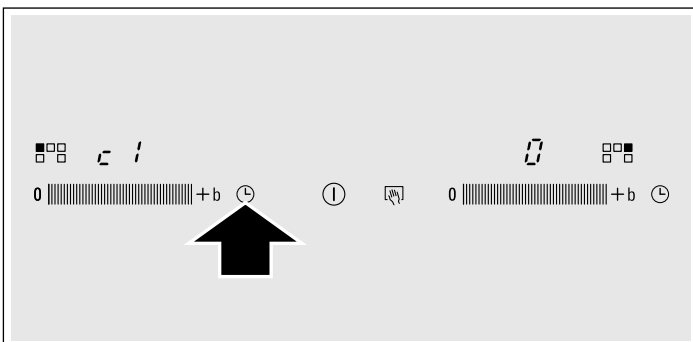
| Merkkivalo | Toiminto |
|------------|---|
| c i | Lapsilukko 0 Pois käytöstä.* ! Käytössä. |
| c 2 | Äänimerkit 0 Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. ! Vain vahvistuksen äänimerkki pois käytöstä. 2 Kaikki äänimerkit on käytössä.* |
| c 5 | Keittoajan automaattinen ohjelmointi 0 Pois päältä.* 1-99 Automaattinen pois päältä kytkeytyminen |
| c 6 | Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto ! 10 sekuntia*. 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti. |
| c 7 | Power-Management-toiminto 0 = Pois käytöstä.* ! = 1000 W. Vähimmäisteho. ! = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 tai 9. = keittotason maksimiteho. |
| c 0 | Oletusasetuksien palautus 0 Omat asetukset.* ! Tehdasasetuksien palautus. |

*Tehdasasetus


Perusasetuksiin siirtyminen

Keittotason on oltava pois päältä.

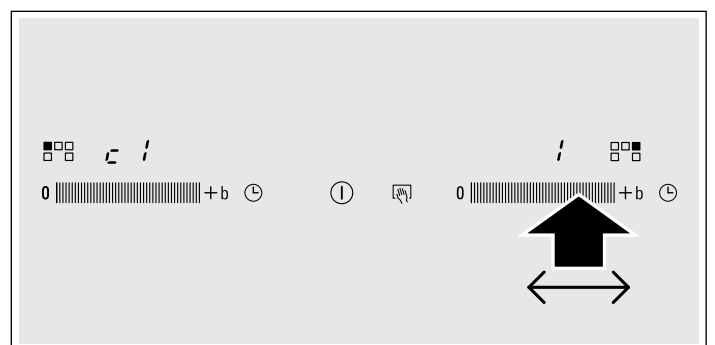
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä  4 sekunnin ajan.



Näyttöihin syttyy **c i** ja **0** näkyy esiasetuksena.

3. Paina merkkiä  useamman kerran, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.

4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus ohjelmointialueella.



5. Paina uudelleen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu oikein.

Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

Ylläpito ja puhdistus

Tämän luvun ohjeet takaavat keittotason optimaalisen puhdistuksen ja ylläpidon.

Keittotaso

Puhdistus

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

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

Älä koskaan käytä:

- Laimentamatonta astianpesuainetta
- Astianpesukoneessa käytettäviä pesuaineita
- Kuluttavia tuotteita
- Kuluttavia tuotteita kuten uunin pesuun tarkoitetut aineet ja lianpoistoaineet
- Naarmuttavia pesusieniä
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä

Paras tapa poistaa pinttynyt lika on käyttää keraamisen levyn puhdistukseen tarkoitettua kaavinta. Seuraa valmistajan antamia ohjeita.

Voit hankkia asianmukaisia kaapimia huoltopalvelusta tai verkkokaupastamme.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehukseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

| Merkkivalo | Toimintahäiriö | Ratkaisu |
|--|---|--|
| Ei mitään | Sähkövirran syöttö on katkennut. Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Vika sähköjärjestelmässä. | Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut. Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. |
| E vilkkuu | Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine. | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä. |
| E_r + numero / d + numero / E + numero | Vika sähköjärjestelmässä. | Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.* |
| $F0$ | Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika. | Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.* |
| $F2$ | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut. | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.* |
| $F4$ | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet. | |
| $U1$ | Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot. | Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan. |
| $U2 / U3$ | Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi. | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle. |

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

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

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

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

Matalat vihellysäänet

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

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Äänen määrä riippuu ruoka-aineksin määrästä ja kypsennystavasta.

Korkeat vihellysäänet

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

Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Tätä varten keittotasossa on ilmastointilaitte, joka käynnistyy, jos laitteen havaitsema lämpötila on liian suuri. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

Kellon viisareita muistuttavat äänet

Kyseiset äänet kuuluvat vain silloin, kun 3 vasenta keittoaluetta on toiminnassa ja ne häviävät tai heikentyvät, kun jokin keittoalueista kytketään pois päältä.

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

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinnumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

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

Testatut ruoka-annokset

Tämä taulukko on kehitetty tarkastuslaitoksille, jotta laitteidemme tarkistaminen olisi yksinkertaisempaa.

Taulukossa olevissa arvoissa viitataan Schulte-Ufer lisävarusteena käytettäviin keittoastioihin (neliosainen keittoastiasarja induktioliedelle HZ 390042), joiden koot ovat seuraavat:

- Kattila Ø 16 cm, 1,2 l keittoalueille Ø 14,5 cm
- Pata Ø 16 cm, 1,7 l keittoalueille Ø 14,5 cm
- Pata Ø 22 cm, 4,2 l keittoalueille Ø 18 cm
- Paistinpannu Ø 24 cm, keittoalueille Ø 18 cm

| Testatut ruoka-annokset | Keittoalue | Esilämmitys | | | Keitto | |
|--|------------|-------------|-----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| | | Tehotaso | Kesto (min:s) | Kansi | Tehotaso | Kansi |
| Suklaan sulatus | | | | | | |
| Keittoastia: suuri kattila | | | | | | |
| Suklaakuorrutus (esim. Dr. Oetker musta 55 %, 150 g.) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1. | Ei |
| Linssimuhennoksen lämmitys ja lämpimänä säilyttäminen | | | | | | |
| Keittoastia:Pata | | | | | | |
| Alkulämpötila 20 °C | | | | | | |
| <i>Linssimuhennos*</i> | | | | | | |
| Määrä 450 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 ilman sekoittamista | Kyllä | 1. | Kyllä |
| Määrä: 800 g | Ø 18 cm | 9 | 2:30 ilman sekoittamista | Kyllä | 1. | Kyllä |
| <i>Säilykelinssimuhennos, esim Erasco-linssit chorizomakkarakalla</i> | | | | | | |
| Määrä 500 g | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 sekoita noin tunnin kuluttua | Kyllä | 1. | Kyllä |
| Määrä 1 kg | Ø 18 cm | 9 | 2:30 sekoita noin tunnin kuluttua | Kyllä | 1. | Kyllä |
| Valkokastikkeen valmistus | | | | | | |
| Keittoastia: suuri keittoastia | | | | | | |
| Maidon lämpötila:7 °C | | | | | | |
| Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa | Ø 14,5 cm | | | | | |
| 1. Sulata voi, sekoita jauhot ja suola. Kuumenna. | | 1 | noin 3:00 | Ei | | |
| 2. Lisää maito ja kiehauta koko ajan sekoittaen | | 7 | noin 5:20 | Ei | | |
| 3. Anna kastikkeen kiehua kahden minuutin ajan | | | | | 1 | Ei |
| Riisipuuro | | | | | | |
| Keittoastia: Pata | | | | | | |
| Maidon lämpötila: 7 °C | | | | | | |
| Kuumenna maitoa kunnes se alkaa nousta. Vaihda suositeltava keittoteho ja lisää riisi, sokeri ja suola maitoon | | | | | | |
| Ainekset: 190 g pyöreäjyväistä riisiä, 23 g sokeria, 750 ml maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa | Ø 14,5 cm | | | | | |
| Ainekset: 250 g pyöreäjyväistä riisiä, 30 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa | Ø 18 cm | 8. | noin 6:30 | Ei | 2 sekoita noin 10:00 kuluttua | Kyllä |
| Riisin keitto* | | | | | | |
| Keittoastia: Pata | | | | | | |
| Veden lämpötila 20 °C | | | | | | |
| Ainekset: 125 g pyöreäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja hieman suolaa | Ø 14,5 cm | 9 | noin 2:30 | Kyllä | 2 | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pyöreäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja hieman suolaa | Ø 18 cm | 9 | noin 2:30 | Kyllä | 2. | Kyllä |

*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

| Testatut ruoka-annokset | Keittoalue | Esilämmitys | | | Keitto | |
|---|------------|-------------|-----------------------------------|-------|----------|-------|
| | | Tehotaso | Kesto (min:s) | Kansi | Tehotaso | Kansi |
| Porsaan sisäfileepihvin paistaminen | | | | | | |
| Keittoastia: Paistinpannu | | | | | | |
| Pihvin alkulämpötila: 7 °C | | | | | | |
| 2 sisäfileepihviä (kokonaispaino noin 200 g, paksaus 1 cm) | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Ei | 7 | Ei |
| Lettujen paisto** | | | | | | |
| Keittoastia: Paistinpannu | | | | | | |
| 55 ml taikinaa lettua kohden | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Ei | 7 | Ei |
| Pakastettujen perunoiden paistaminen | | | | | | |
| Keittoastia: Pata | | | | | | |
| Ainekset: 1,8 kg auringonkukkaöljyä paistoa varten: 200 g pakastettuja perunoita (esim. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm | 9 | Kunnes rasvan lämpötila on 180 °C | Ei | 9 | Ei |

*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

no Innholdsfortegnelse

| | |
|---|-----------|
| Sikkerhetsanvisninger | 31 |
| Årsaker til skader | 32 |
| Beskyttelse av miljøet | 33 |
| Miljøvennlig håndtering | 33 |
| Råd om energibesparelse | 33 |
| Matlaging ved induksjon | 33 |
| Fordeler ved matlaging ved induksjon | 33 |
| Kokekar | 33 |
| Bli kjent med apparatet | 34 |
| Bryterpanelet | 34 |
| Kokesonene | 34 |
| Restvarmeindikator | 35 |
| Programmering av koketoppen | 35 |
| Slå av og på koketoppen | 35 |
| Still inn kokesonen | 35 |
| Tabell over koketider | 35 |
| Fleksibel sone | 37 |
| Råd for bruk av kar | 37 |
| Advarsler | 37 |
| Som to individuelle soner | 37 |
| Som én enkelt kokesone | 37 |
| Barnesikring | 38 |
| Aktivere og deaktivere barnesikringen | 38 |
| Permanent barnesikring | 38 |

| | |
|--|-----------|
| Powerboost-funksjon | 38 |
| Bruksbegrensninger | 38 |
| Aktivere | 38 |
| Deaktivere | 38 |
| Tidsprogrammering | 38 |
| Slå av en kokesone automatisk | 38 |
| Varselur | 39 |
| Automatisk tidsbegrensing | 39 |
| Funksjon for beskyttelse ved rengjøring | 39 |
| Grunninnstillinger | 40 |
| Tilgang til grunninnstillingene | 40 |
| Vedlikehold og rengjøring | 41 |
| Koketopp | 41 |
| Koketoppens ramme | 41 |
| Reparasjon | 41 |
| Normal støy ved bruk av apparatet | 42 |
| Kundeservice | 42 |
| Testede retter | 43 |

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.

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

Brannfare!

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

Fare for forbrenning!!

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

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for skader!

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

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

Fare for skader!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

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

Beskyttelse av miljøet

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.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.

- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Sikkerhet og kontroll over koketoppen. Strømmen tilføres eller slås av umiddelbart ved hjelp av fjernkontrollen. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

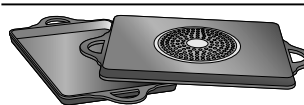
Kokekar

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

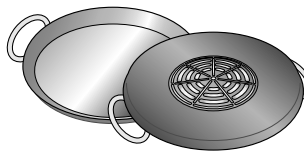
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

For å finne ut om kokekarene er egnet, kan du kontrollere om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet.

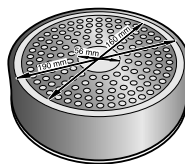
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



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



Kokekar med aluminiumsfelter i sålen reduserer det ferromagnetiske området og man behøver derfor å tilføre mindre varme. Dette kan gjøre at det er vanskelig å oppdage kokekaret, eller at det ikke blir oppdaget i det hele tatt.



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

Uegnede kokekar

Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Kokekarets bunn

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

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

Detektering av kokekar

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

Bli kjent med apparatet

På side 2 finner du informasjon om kokesonenes størrelser og effekter.

Bryterpanelet



Bryteroverflater

| | |
|------------|--|
| ① | Hovedbryter |
| 0 +b | Velg kokesone og programmeringsone |
| 👉 | Beskyttelse for rengjøring og barnesikring |
| 🕒 | Tidsprogrammering |
| ■ | Fleksibel sone |

Indikatorer

| | |
|------|--|
| — | Bruk |
| 1-9 | Effektnivåer |
| b | Powerboost-funksjon |
| H/h | Restvarme |
| 🔑 | Barnesikring |
| 00 | Tidsprogrammering |
| I->I | Automatisk utkobling |
| 🔔 | Varselur |
| ■ | Fleksibel sone |
| 🔍 | Leting etter kokekar i den fleksible sonen |

Bryteroverflater

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

Merk: Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

Kokesonene

Kokesone

| | |
|---|--|
| ○ Enkel kokesone | Bruk et kokekar av passende størrelse. |
| □ Fleksibel sone | Se avsnittet "fleksibel sone" |
| Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar". | |

Restvarmeindikator

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Ikke berør kokesonene hvis deres korresponderende restvarmeindikator lyser.

Selv om koketoppen slås av, vil indikatoren **h** eller **H** lyse så lenge kokesonen er varm.


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


Programmering av koketoppen

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

Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

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

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

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

Still inn kokesonen.

I programmeringssonen kan du stille inn ønsket effektnivå.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

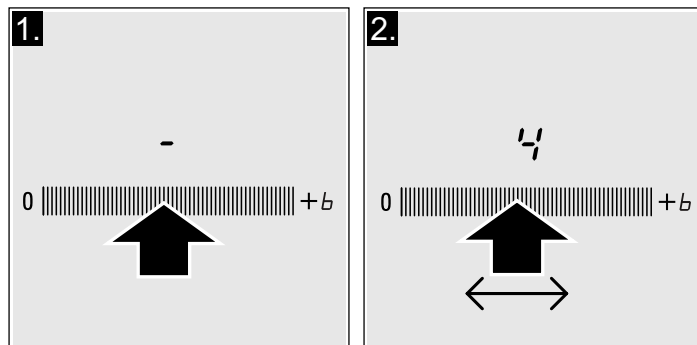
Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

Velg kokesone og effektnivå

Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesone ved å trykke på programmeringssonen til ønsket kokesone.

2. I den neste 10 sekundene fører du fingeren over programmeringssonen til ønsket effektnivå vises.




Effektnivået er justert.

Endre effektnivå

Før fingeren over programmeringssonen til ønsket effektnivå begynner å lyse.

Slå av kokesonen

Velg effektnivået  i programmeringssonen. Kokesonen slås av og restvarmeindikatoren vil lyse.

Merk: Hvis det ikke finnes noen kokekar på induksjonskokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.

Tabell over koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

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

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

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

| | Effektnivå | Steketid |
|------------------------------------|------------|-----------|
| Smelte | | |
| Sjokolade, sjokoladetrekk | 1-1. | - |
| Smør, honning, gele | 1-2 | - |
| Varme opp og beholde varmen | | |
| Gryteretter | 1.-2 | - |
| Melk** | 1.-2. | - |
| Pølser varmet opp i vann** | 3-4 | - |
| Tine og varme opp | | |
| Dypfryst spinat | 3-4 | 15-25 min |
| Dypfryst gulasj | 3-4 | 30-40 min |

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

| | Effektnivå | Steketid |
|---|------------|---------------------------|
| Tilbered/kok på svak varme | | |
| Potetboller* | 4-5. | 20-30 min |
| Fisk* | 4-5 | 10-15 min |
| Hvit saus, f.eks. bechamel | 1-2 | 3-6 min |
| Sauser som bearnaise og hollandaise | 3-4 | 8-12 min |
| Koke, dampkoke, steke lett | | |
| Ris (med dobbel mengde vann) | 2-3 | 15-30 min |
| Ris med melk | 2-3 | 30-40 min |
| Uskrellede poteter | 4-5 | 25-30 min |
| Skrellede poteter med salt | 4-5 | 15-25 min |
| Pasta* | 6-7 | 6-10 min |
| Gryteretter, supper | 3-4. | 15-60 min |
| Grønnsaker | 2.-3. | 10-20 min |
| Dypfryste grønnsaker | 3.-4. | 7-20 min |
| Tilberedt i trykkoker | 4.-5. | - |
| Stue | | |
| Kjøttroll | 4-5 | 50-60 min |
| Stuing | 4-5 | 60-100 min |
| Gulasj | 3-4 | 50-60 min |
| Steke / bake med lite olje** | | |
| Stekte og panerte kjøttfileter | 6-7 | 6-10 min |
| Dypfryste fileter | 6-7 | 8-12 min |
| Stekte eller panerte koteletter*** | 6-7 | 8-12 min |
| Biff (3 cm tykk) | 7-8 | 8-12 min |
| Bryst (2 cm tykk)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Bryst, dypfryst*** | 5-6 | 10-30 min |
| Hamburgere, kjøttboller (3 cm tykke)*** | 4.-5. | 30-40 min |
| Stekt fisk og fiskefileter | 5-6 | 8-20 min |
| Panert fisk og fiskefileter | 6-7 | 8-20 min |
| Dypfryst panert fisk, f.eks. fiskepinner | 6-7 | 8-12 min |
| Reker | 7-8 | 4-10 min |
| Dypfryste retter, f.eks. wokretter | 6-7 | 6-10 min |
| Pannekaker | 6-7 | stek én etter én |
| Omelett | 3.-4. | stek én etter én |
| Stekte egg | 5-6 | 3-6 min |
| Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje) | | |
| Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets | 8-9 | stek én porsjon om gangen |
| Dypfryste krokerter | 7-8 | |
| Kjøtt, f.eks. kyllingstykker | 6-7 | |
| Panert fisk eller fisk i øldeig | 6-7 | |
| Grønnsaker, sopp - panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger | 6-7 | |
| Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig | 4-5 | |

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

Fleksibel sone

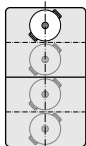
Den kan brukes som en enkelt sone eller som to individuelle soner, avhengig av behovet til enhver tid.

Den består av 4 induktorer som virker uavhengig av hverandre. Når den fleksible sonen er i bruk, aktiveres kun sonen der kokekaret er plassert.

Råd for bruk av kar

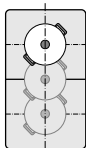
For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

Som en enkelt kokesone



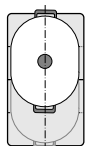
Diameter mindre eller lik 13 cm

Plasser kokekaret i en av de 4 posisjonene som vises i illustrasjonen.



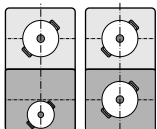
Diameter over 13 cm

Plasser kokekaret i en av de 3 posisjonens som vises i illustrasjonen.



Hvis kokekaret opptar mer enn en kokesone, plasseres den på den øvre eller nedre kanten av den fleksible sonen.

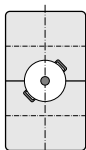
Som to uavhengige kokesoner



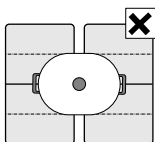
Sonene foran og bak, hver med to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre ved å justere effektnivået for hver av dem. I dette tilfellet anbefales det å bruke kun et kokekar i hver sone.

Advarsler

Hvis du bruker kar med ulik størrelse eller av ulikt materiale, kan det oppstå noen lyder eller vibrasjoner som på ingen måte vil påvirke kokesonens korrekte funksjon.



For å få maksimal effekt med funksjonen Powerboost, når denne brukes som eneste kokesone, plasser kokekaret i midten av den fleksible sonen.



På koketopper med mer enn en fleksibel sone, anbefales det ikke å bruke flere soner samtidig for et enkelt kokekar.

Som to individuelle soner

Den fleksible sonen leveres fra fabrikk for å bli brukt som to individuelle kokesoner.

Aktivere

Se kapittelet "Juster kokesonen".

Som én enkelt kokesone

Bruke hele kokesonen ved å slå sammen begge sonene.

Aktivere

Koketoppen må være slått på.

1. Plasser kokekaret og valg kokesone ved å trykke på programmeringssonen til ønsket kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren lyser. Den fleksible sonen har blitt aktivert.
3. Deretter velger du effektnivå ved å føre fingeren over programmeringssonen til en av sonene som utgjør den fleksible sonen. Effektnivået lyser i indikatorene til begge kokesonene.

Den fleksible sonen er slått på.

Endre effektnivå

endre effektnivå ved å føre fingeren over en av de to programmeringssonene.

Legge til et nytt kar

Trykk på symbolet . Indikatoren lyser mens kokekaret finnes og registreres. Det nye kokekaret registreres og effektnivået som tidligere ble valgt opprettholdes.

Merk: Hvis kokekaret i den aktive kokesonen flyttes eller løftes, vil koketoppen gjøre et automatisk søk og vil opprettholde effektnivået som tidligere ble valgt.

Deaktivere

Still inn på i programmeringssonen.

Bruk som to kokesoner igjen

Velg en av de to kokesonene i den fleksible sonen og still inn på .



Merk: Når koketoppen slås av og deretter slås på igjen, vil den fleksible sonen på nytt bli til to kokesoner.


Barnesikring

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

Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være avslått.

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

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


Permanent barnesikring

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




Aktivering og deaktivering

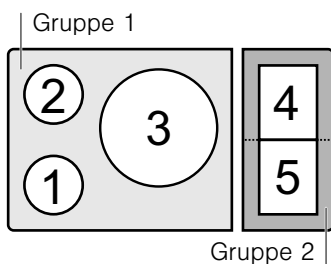
I kapitlet *Grunninnstillinger* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

Powerboost-funksjon

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


Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig i alle kokesonene så sant den andre sonen i den samme gruppen ikke er i bruk (se bildet). Hvis ikke, vil  og  blinke i displayet til den valgte kokesonen; effektnivået  vil så innstilles automatisk.




Merk: Den største effekten for den fleksible sonen får du ved å plassere et enkelt kokekar i senter av sonen, slik det beskrives i kapittel *Fleksibel sone*.

Aktivere

1. Velg effektnivå .
2. Trykk på programmeringssonen over symbolet . Funksjonen blir aktivert.

Deaktivere

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

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

Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:




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

Slå av en kokesone automatisk

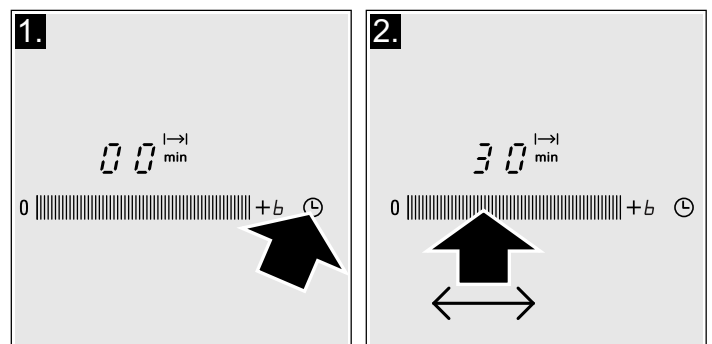
Kokesonen slår seg automatisk av når den valgte tiden løper ut.

Programmer koketiden.

Koketoppen må være slått på.

1. Velg ønsket effektnivå.
2. Trykk på symbolet  til ønsket kokesone. I displayet til kokesonen vises  og indikatoren  lyser.

3. I de neste 10 sekundene må du velge ønsket koketid i programmeringssonen. Mulige forhåndsinnstillinger er fra venstre til høyre 1, 2, 3..... opptil 10 minutter.



Valgt koketid vises i 10 sekunder, og begynner å løpe.

Merk: Du kan automatisk programmere samme koketid for alle sonene. Den programmerte tiden løper uavhengig for hver enkelt av kokesonene.



I kapittel *Grunninnstillinger* finner du informasjon om automatisk programmering av koketid.

Automatisk programmering




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

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

Endre eller nullstille tiden

Trykk på symbolet  til ønsket kokesone. Endre koketiden med programmeringssonen, eller still inn til .

Når tiden er løpt ut




Kokesonen slår seg av. Et varselsignal lyder og i displayet vises  i 10 sekunder. Indikatoren  lyser. Trykk på symbolet . Indikatorene vil slås av og alarmen slutter å lyde.

Merk: Man kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

Varselur

Varseluret kan programmeres med en koketid på inntil 99 minutter. Den er ikke avhengig av andre innstillinger. Koketoppen må være slått på. Varseluret kan aktiveres i hvilken som helst kokesone som er avslått. Denne funksjonen vil ikke automatisk slå av kokesonene.



Programmere

1. Trykk på symbolet  til en av kokesonene. Indikatoren  vil lyse. I displayet til tidsprogrammeringsfunksjonen lyser .



2. Velg ønsket koketid på kontrollpanelet.


Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

Endre eller nullstille tiden

Trykk på symbolet  til ønsket kokesone. Endre tiden med programmeringssonen, eller still inn til .

Når tiden er løpt ut



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

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

Merk: Når varseluret slås på, blokkeres den korresponderende kokesonen. Slå først av varseluret og still deretter inn kokesonen.

Automatisk tidsbegrensning

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

Kokesonen varmer ikke lenger. I displayet til kokesonen blinker vekselvis  og restvarmeindikatoren .

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

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

Funksjon for beskyttelse ved rengjøring

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

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

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

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

Grunninnstillinger

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

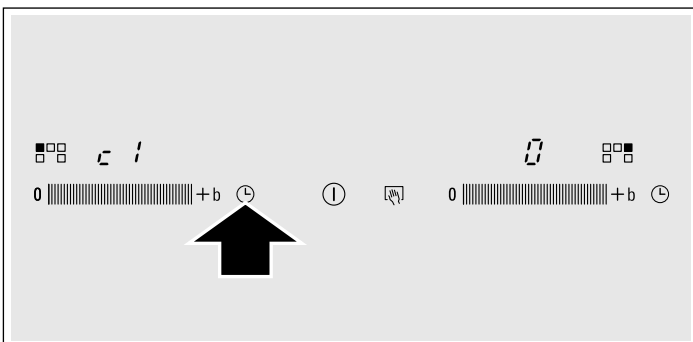
| Indikator | Funksjon |
|------------|--|
| c i | Permanent barnesikring □ Deaktivert.* ! Aktivert. |
| c 2 | Lydsignaler □ Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert. ! Bare bekræftelsessignal deaktivert. 2 Alle signalene er deaktivert.* |
| c 5 | Automatisk programmering av koketiden. □ Slått av.* 1-99 Tid til automatisk frakopling |
| c 6 | Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen ! 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minutt. |
| c 7 | Power-Management-funksjon □ = Deaktivert.* ! = 1000 W. minimumseffekt. ! = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 eller 9 = koketoppens maksimumseffekt. |
| c 0 | Tilbake til de automatiske innstillingene. □ Personlige innstillinger.* ! Tilbake til fabrikkinnstillingene. |

*Fabrikkinnstilling

Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen må være slått av.

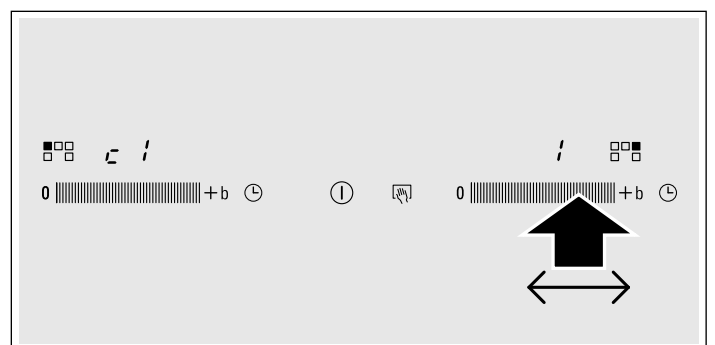
1. Slå på koketoppen.
2. I løpet av de neste 10 sekundene holder du symbolet ☹ trykket inn i 4 sekunder.



På displayene lyser **c i** og □ forhåndsinnstilling.

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

4. Velg deretter ønsket innstilling med programmeringssonen.



5. Trykk på symbolet ☹ igjen i minst 4 sekunder. Innstillingene er nå korrekt lagret.

Gå ut

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

Vedlikehold og rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

Bruk aldri:

- Utynnet oppvaskmiddel
- Oppvaskmiddel
- Slipende rengjøringsprodukter
- Skurende produkter som ovnsvask eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksvask og damprensere

Den beste måten å fjerne gjenstridige urenheter på er med en vindusskraper. Følg instruksene til produsenten.

Egende skraper kan fås fra vår tekniske serviceavdeling eller fra vår nettbutikk.

Koketoppens ramme

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

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

Reparasjon

Vanligvis skyldes feil små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta hensyn til følgende råd og advarsler.

| Indikator | Problem | Tiltak |
|---|--|---|
| ingen | Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingskjemaet. Feil på elektronisk system. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet skal du kontakte teknisk service. |
| E blinker | Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det. | Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden. |
| E_r + nummer $/d$ + nummer / E + nummer | Feil på elektronisk system. | Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt.* |
| $F0$ | Det har oppstått en intern funksjonsfeil. | Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt.* |
| $F2$ | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen. | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen.* |
| $F4$ | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene. | |
| $U1$ | Feil spenning, utenfor grensene for normal bruk. | Ta kontakt med strømleverandøren. |
| $U2 / U3$ | Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken. | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på nytt. |

* Hvis indikatoren fortsetter å lyse, må du kontakte teknisk service.

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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

En dyp summing som i en transformator

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og måten maten kokes på kan gjøre at lyden varierer.

Høy plystrelyd

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

Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Til dette har koketoppen en vifte som aktiveres når apparatet registrerer høy temperatur. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på en klokke

Denne lyden høres kun når de 3 kokesonene til venstre brukes, og den forsvinner eller dempes, når du slår av kokesoner.

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

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Testede retter

Denne tabellen har blitt utviklet av testinstituttene for å tilrettelegge en kontroll av våre apparater.

Informasjonen i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for induksjonskokeplate HZ 390042) med følgende dimensjoner:

- Sausepanne Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

| Testede retter | Kokesone | Forvarming | | | Koking | |
|---|-----------|------------|--------------------------|------|--------------------------|------|
| | | Effektnivå | Varighet (Min:S) | Lokk | Effektnivå | Lokk |
| Smelte sjokolade | | | | | | |
| Kokekar: sausekjele | | | | | | |
| Skokoladetrekk (f.eks. merket Dr. Oetker svart 55%, 150 g.) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1. | Nei |
| Varme opp og holde varm en linsesuppe | | | | | | |
| Kokekar: Gryte | | | | | | |
| Starttemperatur 20 °C | | | | | | |
| <i>Linsesuppe*</i> | | | | | | |
| Mengde 450 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 uten å røre | Ja | 1. | Ja |
| Mengde: 800 g. | Ø 18 cm | 9 | 2:30 uten å røre | Ja | 1. | Ja |
| <i>Hermetisk linsesuppe</i> , f.eks. linser med pølser fra Erasco | | | | | | |
| Mengde 500 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 røre etter ca. 1:00 | Ja | 1. | Ja |
| Mengde 1 kg. | Ø 18 cm | 9 | 2:30 røre etter ca. 1:00 | Ja | 1. | Ja |
| Lage bechamelsaus | | | | | | |
| Kokekar: sausekjele | | | | | | |
| Temperatur i melken: 7 °C | | | | | | |
| Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en klype salt | Ø 14,5 cm | | | | | |
| 1. Smelt smøret, bland i mel og salt og varm det hele opp | | 1 | ca. 3:00 | Nei | | |
| 2. Tilsett melk og kok sausen opp under kontinuerlig omrøring | | 7 | ca. 5:20 | Nei | | |
| 3. Når bechamelsausen koker, la den koke i 2 minutter under kontinuerlig omrøring | | | | | 1 | Nei |
| Koke ris og melk | | | | | | |
| Kokekar: Gryte | | | | | | |
| Temperatur i melken: 7 °C | | | | | | |
| Varm opp melken til den begynner å stige. Slå over til anbefalt effektnivå og tilsett ris, sukker og salt | | | | | | |
| Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og en klype salt | Ø 14,5 cm | | | | | |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og en klype salt | Ø 18 cm | 8. | ca. 6:30 | Nei | 2 rør om etter ca. 10:00 | Ja |
| Koke ris* | | | | | | |
| Kokekar: Gryte | | | | | | |
| Temperatur i vannet 20 °C | | | | | | |
| Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vann og en klype salt | Ø 14,5 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vann og en klype salt | Ø 18 cm | 9 | ca. 2:30 | Ja | 2. | Ja |

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testede retter | Kokesone | Forvarming | | Koking | | |
|---|----------|------------|---------------------------------------|--------|------------|------|
| | | Effektnivå | Varighet (Min:S) | Lokk | Effektnivå | Lokk |
| Steke svinefilet | | | | | | |
| Kokekar: Stekepanne | | | | | | |
| Filetens starttemperatur: 7 °C 2 svinefileter (vekt ca. 200 g, 1 cm tykke) | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nei | 7 | Nei |
| Steke pannekaker** | | | | | | |
| Kokekar: Stekepanne | | | | | | |
| 55 ml pannekakerøre | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nei | 7 | Nei |
| Steke dypfryste poteter | | | | | | |
| Kokekar: Gryte | | | | | | |
| Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolje per koking: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm | 9 | Til temperaturen i oljen er 180 °C | Nei | 9 | Nei |

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

| | |
|--|-----------|
| Säkerhetsanvisningar | 45 |
| Orsaker till skador | 46 |
| Miljöskydd | 47 |
| Återvinning | 47 |
| Råd för energibesparing | 47 |
| Induktionstillagning | 47 |
| Fördelar med induktionstillagning | 47 |
| Kokkärl | 47 |
| Lär dig enheten | 48 |
| Kontrollpanelen | 48 |
| Kokzonerna | 48 |
| Indikator för restvärme | 48 |
| Programmering av spishällen | 49 |
| Sätt på och stäng av spishällen | 49 |
| Ställa in kokzon | 49 |
| Tillagningstabell | 49 |
| Flexibel zon | 51 |
| Rekommendationer för användning av kokkärl | 51 |
| Varningar | 51 |
| Som två individuella kokzoner | 51 |
| Som en enda kokzon | 51 |
| Barnspärr | 52 |
| Sätta på och stänga av barnlåset | 52 |
| Automatisk barnsäkerhetsspärr | 52 |

| | |
|--|-----------|
| Funktionen Powerboost | 52 |
| Användningsbegränsningar | 52 |
| Aktivera | 52 |
| Avaktivera | 52 |
| Tidsprogrammering | 52 |
| Stänga av en kokzon automatiskt | 52 |
| Timer | 53 |
| Avstängningsautomatik | 53 |
| Funktionen rengöringsspärr | 53 |
| Grundinställningar | 54 |
| Ställa in grundinställningarna | 54 |
| Skötsel och rengöring | 55 |
| Spishäll | 55 |
| Spishällens ram | 55 |
| Reparation av tekniska fel | 55 |
| Normalt ljud under apparatens funktion | 56 |
| Service | 56 |
| Testade rätter | 57 |

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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!

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

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

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

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

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Brandrisk!

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

Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

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

Risk för fel!

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

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

Risk för skador!

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

Orsaker till skador

Obs!

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

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

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

Miljöskydd

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.

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.

- Använd kokkärl med platt botten. Botten som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonen storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärlens största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlens botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

Induktionstillagning

Fördelar med induktionstillagning

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

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

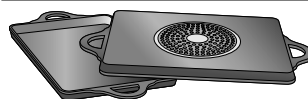
Kokkärl

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

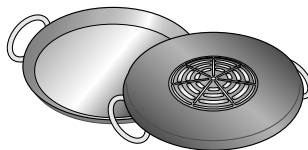
- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för induktionstillagning av rostfritt stål.

för att veta om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att kokkärlens botten dras till magneter.

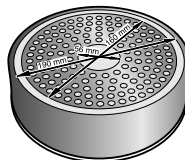
Det finns andra typer av kokkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



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



Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärlet och det kanske inte alls upptäcks.



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

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Egenskaper för kokkärlens botten

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

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

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

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Kokkärletsdetektering

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

Lär dig enheten

På Sid. 2 hittar du information om kokzonernas storlek och effekt.

Kontrollpanelen



Kontrolllytor

| | |
|------------|--|
| ⓘ | Huvudströmbrytare |
| 0 +b | Välja kokzon och programmeringszon |
| 🔒 | Rengöringsspärr och barnsäkerhetsspärr |
| 🕒 | Tidsinställning |
| ■ | Flexibel zon |

Indikatorer

| | |
|-----|---|
| — | Till/från |
| 1-9 | Effektnivåer |
| b | Powerboost-funktion |
| H/h | Restvärme |
| 🔒 | Barnsäkerhetsspärr |
| 00 | Tidsinställning |
| ⏸ | Automatisk avstängning |
| 🔔 | Äggklocka |
| ■ | Flexibel zon |
| 🔍 | Sökning av kokkärl i den flexibla zonen |

Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisning: Se till att kontrolllytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

Kokzon

| | |
|----------------|--|
| ○ Enkel kokzon | Använd ett kokkärl av lämplig storlek. |
| □ Flexibel zon | Se avsnittet "flexibel zon" |

Använd endast kärl som lämpar sig för induktionstillagning, se bilagan "Lämpliga kärl".

Indikator för restvärme

Kokhällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Undvik att vidröra kokzonen med den här indikeringen.

Även om kokhällen är avstängd, förblir indikatorn *h* eller *H* tänd så länge kokzonen är varm.


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


Programmering av spishällen

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

Sätt på och stäng av spishällen

Slå till och av spishällen med huvudströmbrytaren.

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

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

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

Ställa in kokzon

På inställningsytan, justerar du önskad effektläge.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

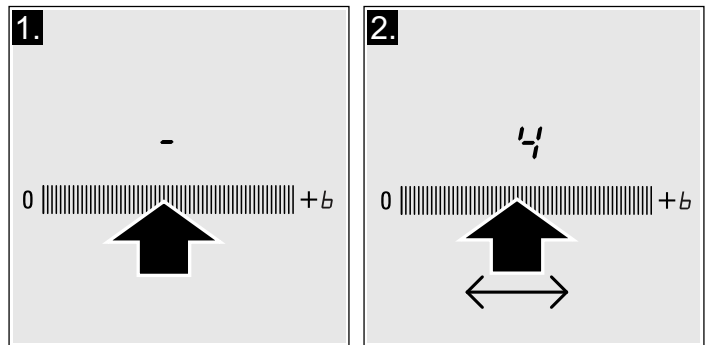
Varje effektläge har ett mellanläge. Detta visas med en punkt.

Välj kokzon och effektnivå

Spishällen ska vara påslagen.

1. Välj kokzon genom att trycka på den inställningsyta som motsvarar önskad kokzon.

2. För inom 10 sekunder fingret över inställningsytan tills önskat effektläge tänds.




Effektnivån har nu ställts in.

Ändra effekt

Låt fingret glida över inställningsytan tills önskat effektläge visas.

Stäng av kokzonen

Välj effektläge i inställningszonen . Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

Anvisning: Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer det valda läget att blinka. Efter en tid så stängs kokzonen av.

Tillagningstabell

I nedanstående tabell visas några exempel.

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

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

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

| | Effektnivå | Tillagningstid |
|---|------------|----------------|
| Smälta | | |
| Choklad, chokladglasyr | 1-1. | - |
| Smör, honung, gelatin | 1-2 | - |
| Värma och hålla varm | | |
| Soppa (t. ex. linssoppa) | 1-2 | - |
| Mjök** | 1-2. | - |
| Kokt korv** | 3-4 | - |
| Tina och värma | | |
| Djupfryst spenat | 3-4 | 15-25 min. |
| Djupfryst gulasch | 3-4 | 30-40 min. |
| Tillaga på låg värme, sjuda | | |
| Potatisknödel* | 4-5. | 20-30 min. |
| Fisk* | 4-5 | 10-15 min. |
| Vit sås, t.ex. bechamelsås | 1-2 | 3-6 min. |
| Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås | 3-4 | 8-12 min. |

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

| | Effektnivå | Tillagningstid |
|---|------------|-------------------------------|
| Koka, ångkoka, fräsa | | |
| Ris (med dubbelt så mycket vatten) | 2-3 | 15-30 min. |
| Risgrynsgröt | 2-3 | 30-40 min. |
| Oskalad potatis | 4-5 | 25-30 min. |
| Skalad potatis med salt | 4-5 | 15-25 min. |
| Pasta* | 6-7 | 6-10 min. |
| Gryta, soppor | 3-4. | 15-60 min. |
| Grönsaker | 2-3. | 10-20 min. |
| Grönsaker, djupfrysta | 3-4. | 7-20 min. |
| Kokta i tryckkokare | 4-5. | - |
| Steka under lock | | |
| Köttstek | 4-5 | 50-60 min. |
| Kalops | 4-5 | 60-100 min. |
| Gulasch | 3-4 | 50-60 min. |
| Steka/friteras med lite olja** | | |
| Biff, utan tillsatser eller panerad | 6-7 | 6-10 min. |
| Biff, djupfryst | 6-7 | 8-12 min. |
| Kotlett, utan tillsatser eller panerad*** | 6-7 | 8-12 min. |
| Biff (3 cm tjock) | 7-8 | 8-12 min. |
| Kycklingbröst (2 cm tjockt)*** | 5-6 | 10-20 min. |
| Kycklingbröst, djupfryst*** | 5-6 | 10-30 min. |
| Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)*** | 4-5. | 30-40 min. |
| Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad | 5-6 | 8-20 min. |
| Fisk, hel eller filé, panerad | 6-7 | 8-20 min. |
| Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar | 6-7 | 8-12 min. |
| Scampi, Garnelen | 7-8 | 4-10 min. |
| Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer | 6-7 | 6-10 min. |
| Crepes | 6-7 | steka en åt gången |
| Omeletter | 3-4. | steka en åt gången |
| Stekt ägg | 5-6 | 3-6 min. |
| Steka** (150-200 g per portion i 1-2 l olja) | | |
| Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar | 8-9 | friteras en portion åt gången |
| Djupfrysta kroketter | 7-8 | |
| Kött, t.ex. kycklingbitar | 6-7 | |
| Panerad fisk eller fisk i frityrsmet | 6-7 | |
| Grönsaker, svamp, panerade eller i frityrsmet, t.ex. champinjoner | 6-7 | |
| Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet | 4-5 | |

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

Flexibel zon

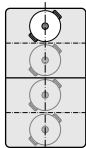
Du kan använda den flexibla zonen som en enda kokzon eller som två individuella kokzoner, beroende på vad du behöver för stunden.

Den består av fyra induktorer som fungerar oberoende av varandra. När den flexibla zonen används aktiveras endast den del av den som täcks av kokkärlet.

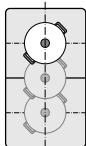
Rekommendationer för användning av kokkärl

För att garantera god detektion och distribution av värme rekommenderar vi att du centrerar kokkärlet ordentligt:

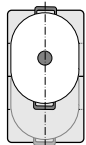
Som en enda kokzon



Diameter mindre än eller lika med 13 cm
Placera kokkärlet på en av de fyra positioner som visas på bilden.

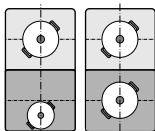


Diameter större än 13 cm
Placera kokkärlet på en av de tre positioner som visas på bilden.



Om kokkärlet täcker mer än en kokzon bör du placera nära den flexibla zonen övre eller nedre kant.

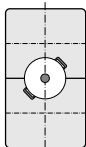
Som två fristående kokzoner



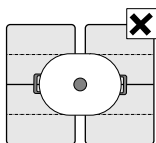
De främre och bakre zonerna, båda med induktorer, kan användas separat genom att man ställer in effekten för var och en. I det här fallet rekommenderas att man endast använder ett kokkärl per zon.

Varningar

När du använder två kokkärl med olika storlek eller kokkärl som består av olika material kan vissa ljud eller vibrationer uppstå. Detta påverkar dock inte zonen korrekta funktion på något sätt.



För att uppnå maximal effekt med powerboost-funktionen bör du placera kokkärlet i den flexibla zonen mitt när du använder den som en enda kokzon.



För hällar med mer än en flexibel zon rekommenderar vi att du inte använder flera zoner samtidigt för ett enda kokkärl.

Som två individuella kokzoner

Den flexibla zonen användas som standard som två individuella kokzoner.

Aktivering

Se avsnittet "Ställa in kokzon".

Som en enda kokzon

Använd kokzonen helt genom att förena de två zonerna.

Aktivering

Spishällen ska vara påslagen.

1. Placera kokkärlet och välj kokzon genom att trycka på den inställningsyta som motsvarar önskad kokzon.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn tänds. Den flexibla zonen har nu aktiverats.
3. Välj sedan önskat effektläge genom att glida med fingret över inställningsytan för en av de två zoner som utgör den flexibla zonen. Effektläget visas på indikatorerna i de båda kokzonerna.

Den flexibla zonen är aktiverad.

Ändra effektnivå

Ändra effektläge genom att glida med fingret över en av de två inställningsytorna.

Lägg till ett nytt kokkärl

Tryck på symbolen . Indikatorn visas under sökningen och avkänningen av det nya kokkärlet. Spishällen känner av det nya kokkärlet och den tidigare valda effektnivån kommer att bibehållas.

Anvisning: Om kokkärlet på den kokzon som används flyttas eller lyfts bort så kommer spishällen att genomföra en automatisk sökning och den tidigare valda effektnivån kommer att bibehållas.

Avaktivering

Ställ in på via inställningsytan.

Återgå till att använda som två kokzoner

Välj en av den flexibla zonen två kokzoner och ställ in på .

Anvisning: Om spishällen stängs av och sedan slås på igen kommer den flexibla zonen återigen att fungera som två kokzoner.

Barnspärr

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


Sätta på och stänga av barnlåset

Spishällen ska vara avstängd.




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

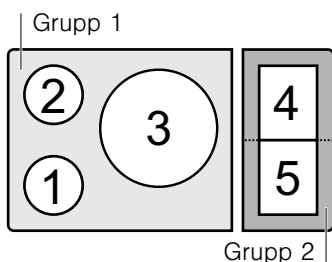
Avaktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har frigjorts.

Funktionen Powerboost

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

Användningsbegränsningar

Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att den andra zonen i samma grupp inte är igång (se bild). Å andra sidan, blinkar  och  i den valda kokzonen; därefter justeras effektlägen  automatiskt.



Automatisk barnsäkerhetsspärr



Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Aktivera och avaktivera


I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

Anvisning: Den högsta effekten som tillhandahålls i den flexibla zonen uppnår man genom att placera ett enda kokkärl i mitten av området, så som indikeras i kapitlet *Flexibel zon*.

Aktivera

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

Avaktivera

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

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

Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:




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

Stänga av en kokzon automatiskt

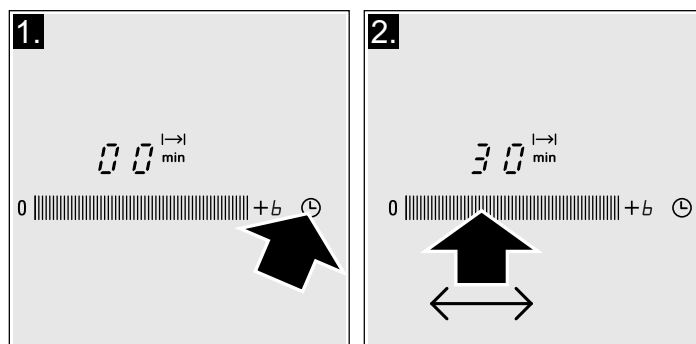
Zonen stängs automatiskt av när den valda tiden har förflutit.

Ställa in tillagningstiden.

Spishällen ska vara påslagen:

1. Välj önskad effektnivå.
2. Tryck på symbolen  för önskad kokzon. På kokzonens display visas  och indikatorn  tänds.

3. Välj inom de följande 10 sekunderna önskad tillagningstid via inställningsytan. Den möjliga förinställningen är, från vänster till höger: 1, 2, 3, osv. upp till 10 minuter.



Den önskade tillagningstiden visas i 10 sekunder och börjar dessutom att räknas.



Anvisning: Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förlöper oberoende för var och en av kokzonerna. I kapitlet *Grundinställningar* beskrivs hur man automatiskt programmerar tillagningstiden.

Automatisk inställning




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

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

Ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen  i önskad kokzon. Ändra koktiden med inställningsytan eller ställ in .

När tiden har gått ut




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

Anvisning: Du kan ställa in en koktid på upp till 99 minuter.

Timer

Äggklockan kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar. Spishällen ska vara på. Äggklockan kan aktiveras i vilken avstängd kokzon som helst. Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.



Programmering

1. Tryck på symbolen  för en kokzon och indikatorn  tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display tänds .



2. Välj önskad tid i tidsinställningsytan.


Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

Ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen  i önskad kokzon. Ändra koktiden med inställningsytan eller ställ in .

Då tidsperioden har gått



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

Vid tryck på symbolen , slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Anvisning: När äggklockan tänds, blockeras motsvarande kokzon. Stäng först av äggklockan och justera sedan kokzonen.

Avstängningsautomatik

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


Kokzonen kommer att stängas av. Indikatorn  och indikatorn för restvärme blinkar växelvis på displayen .

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

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

Funktionen rengöringsspärr

Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna ändras.

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

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

Grundinställningar

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

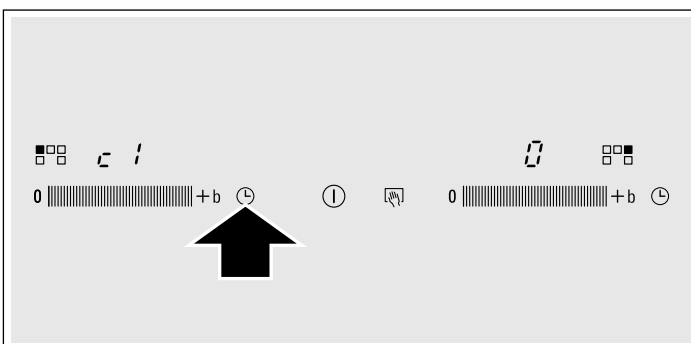
| Indikator | Funktion |
|-----------|---|
| $c \ i$ | Automatisk barnsäkerhetsspärr \square Avaktiverad.* $ $ Aktiverad. |
| $c \ 2$ | Ljudsignaler \square Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade. $ $ Endast bekräftelsesignalen är avaktiverad. 2 Alla signaler är aktiverade.* |
| $c \ 5$ | Automatisk programmering av tillagningstid \square Avstängd.* $1:59$ Tid för automatisk avstängning |
| $c \ 6$ | Varaktighet för tidsinställningens varningssignal $ $ 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut. |
| $c \ 7$ | Funktionen Power-Management \square = Avaktiverad.* $ $ = 1 000 W. lägsta effekt. 1 = 1 500 W. 2 = 2 000 W. ... 9 eller 9 = hällens högsta effekt. |
| $c \ 0$ | Återställ till fabriksinställningar \square Personliga inställningar.* $ $ Återställ till fabriksinställningar. |

*Fabriksinställning

Ställa in grundinställningarna

Spishällen måste vara avstängd.

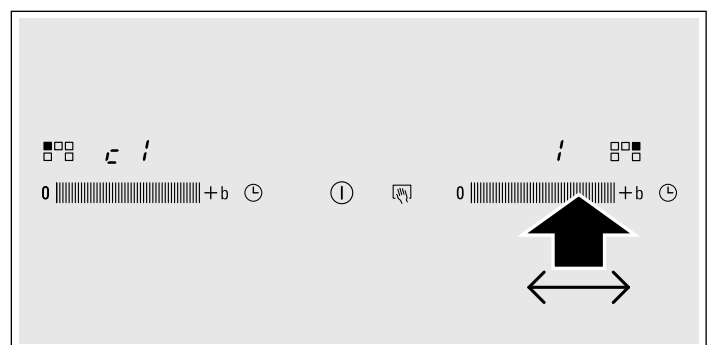
1. Slå på spishällen.
2. Håll symbolen ⏸ intryckt i 4 sekunder under de närmaste 10 sekunderna.



På indikatorerna visas $c \ i$ och \square förinställning.

3. Tryck flera gånger på symbolen ⏸ tills indikatorn för den önskade funktionen visas.

4. Välj därefter önskad inställning med hjälp av inställningsytan.



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

Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

Skötsel och rengöring

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

Spishäll

Rengöring

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

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

Använd aldrig:

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Slipande produkter
- Frätande produkter som ugnsspray och fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Det bästa sättet att ta bort hård smuts är att använda en hållskrapa. Följ tillverkarens anvisningar.

Man kan skaffa lämpliga hållskrapor från kundtjänst eller i vår webbshop.

Spishällens ram

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

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

Reparation av tekniska fel

Normalt beror fel på små detaljer. Innan kundtjänst kontaktas bör följande råd och varningar beaktas.

| Indikator | Fel | Åtgärd |
|---|---|---|
| Ingen | Ett strömbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet. | Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst. |
| E blinkar | Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den. | Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet. |
| E_r + nummer $/d$ + nummer E + nummer | Fel i det elektroniska systemet. | Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta 30 sekunder och anslut den på nytt.* |
| $F0$ | Ett internt funktionsfel har uppstått | Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta 30 sekunder och anslut den på nytt.* |
| $F2$ | Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.. | Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på vilken symbol som helst på spishällen.* |
| $F4$ | Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av. | |
| $U1$ | Fel nätspänning, utanför gränser för normal drift. | Kontakta elleverantören. |
| $U2 / U3$ | Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan. | Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt. |

* Om indikationen kvarstår, ska du kontakta den tekniska serviceavdelningen.

Placera inte varma kokkärl på kontrollpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

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

Ett djupt buller som en transformator

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

Ett lågt väsande ljud

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

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

Ett högt väsande ljud

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

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen försedd med en fläkt som aktiveras när den registrerade temperaturen är för hög. Fläkten kan även fortsätta att vara igång när spishällen har stängts av om den registrerade temperaturen fortfarande är för hög.

Tickande ljud eller ljud som från en klockas visare

Det här ljudet hörs endast när de 3 kokzonerna till vänster är igång och försvinner eller minskar när man stänger av en kokzon.

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

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Testade rätter

Den här tabellen har tagits fram av testinstitut för att underlätta kontrollen av våra apparater.

Uppgifterna i tabellen är baserade på våra kokkärl och tillbehör från Schulte-Ufer (matlagningssats i fyra delar för induktionshäll HZ 390042) med följande mått:

- Kastrull Ø 16 cm, 1,2 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta Ø 16 cm, 1,7 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta Ø 22 cm, 4,2 l för kokzoner med Ø 18 cm
- Stekpanna Ø 24 cm, för kokzoner med Ø 18 cm

| Testade rätter | Kokzon | Förvärmning | | | Tillagning | |
|---|-----------|-------------|------------------------------|------|----------------------------|------|
| | | Effektnivå | Tid (Min:S) | Lock | Effektnivå | Lock |
| Smälta choklad | | | | | | |
| Kokkärl: kastrull | | | | | | |
| Chokladglasyr (till exempel Dr. Oetker mörk 55 %, 150 g.) | Ø 14,5 cm | - | - | - | 1 - 1. | Nej |
| Värma och varmhålla linssoppa | | | | | | |
| Kokkärl: Kastrull | | | | | | |
| Starttemperatur 20 °C | | | | | | |
| <i>Linssoppa*</i> | | | | | | |
| Mängd 450 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 utan att röra | Ja | 1. | Ja |
| Mängd: 800 g. | Ø 18 cm | 9 | 2:30 utan att röra | Ja | 1. | Ja |
| <i>Konserverad linssoppa, till exempel linser med korv från Erasco</i> | | | | | | |
| Mängd 500 g. | Ø 14,5 cm | 9 | 1:30 rör om efter cirka 1:00 | Ja | 1. | Ja |
| Mängd 1 kg. | Ø 18 cm | 9 | 2:30 rör om efter cirka 1:00 | Ja | 1. | Ja |
| Tillreda bechamelsås | | | | | | |
| Kokkärl: Kastrull | | | | | | |
| Mjölken temperatur: 7 °C | | | | | | |
| Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt | | | | | | |
| 1. Smält smöret, blanda i mjöl och salt och värm alltihop. | | 1 | ungefär 3:00 | Nej | | |
| 2. Tillsätt mjölk och låt såsen koka upp. Rör om hela tiden. | | 7 | ungefär 5:20 | Nej | | |
| 3. Låt bechamelsåsen koka i två minuter utan att sluta röra. | | | | | 1 | Nej |
| Koka risgrynsgröt | | | | | | |
| Kokkärl: Kastrull | | | | | | |
| Mjölken temperatur: 7 °C | | | | | | |
| Värm mjölken tills den börjar stiga. Byt koknivå och tillsätt ris, socker och salt. | | | | | | |
| Ingredienser: 190 g. rundkornigt ris, 23 g. socker, 750 ml. mjölk (3,5 % fett) y en nypa salt | Ø 14,5 cm | 8. | ungefär 6:30 | Nej | 2 Rör om efter cirka 10:00 | Ja |
| Ingredienser: 250 g. rundkornigt ris, 30 g. socker, 1 l. mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt | Ø 18 cm | | | | | |
| Koka ris* | | | | | | |
| Kokkärl: Kastrull | | | | | | |
| Vattentemperatur 20 °C | | | | | | |
| Ingredienser: 125 g rundkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt | Ø 14,5 cm | 9 | ungefär 2:30 | Ja | 2 | Ja |
| Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt | Ø 18 cm | 9 | ungefär 2:30 | Ja | 2. | Ja |

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

| Testade rätter | Kokzon | Förvärmning | | Tillagning | | |
|---|---------|-------------|-----------------------------------|------------|------------|------|
| | | Effektnivå | Tid (Min:S) | Lock | Effektnivå | Lock |
| Steka fläskfilé | | | | | | |
| Kokkärl: Stekpanna | | | | | | |
| Filéns starttemperatur: 7 °C 2 filéer (totalvikt cirka 200 g, 1 cm tjocka) | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nej | 7 | Nej |
| Steka crepes** | | | | | | |
| Kokkärl: Stekpanna | | | | | | |
| 55 ml crepesmet | Ø 18 cm | 9 | 1:30 | Nej | 7 | Nej |
| Steka djupfryst potatis | | | | | | |
| Kokkärl: Kastrull | | | | | | |
| Ingredienser: 1,8 kg solrosolja, för kokning: 200 g djupfryst pommes frites (till exempel McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm | 9 | Tills oljetemperaturen når 180 °C | Nej | 9 | Nej |

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

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



9000833671 01 940325