

[da] Brugsanvisning .....3  
[fi] Käyttöohje ..... 19  
[no] Bruksveiledning .....35  
[sv] Bruksanvisning .....50

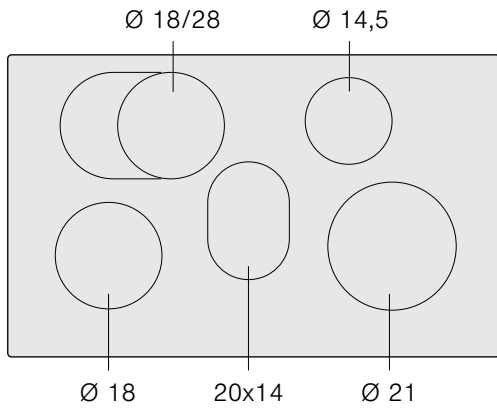


EH8..MC...

Kogesektion  
Keittotaso  
Kokesone  
Häll

**SIEMENS**

**EH8..MC...**



		<b>g*</b>	<b>b*</b>
Ø 18		1.800 W	2.800 W
Ø 18/28		1.800 W	2.800 W
		2.000 W	2.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

## da Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>3</b>	<b>Powerboost-funktion</b> .....	<b>12</b>
Årsager til skader.....	5	Begrænsninger ved brugen.....	12
<b>Beskyttelse af miljøet</b> .....	<b>5</b>	Aktivering.....	12
Miljøvenlig bortskaffelse .....	5	Deaktivering .....	12
Råd om energibesparelse.....	5	<b>Funktionen tidsprogrammering</b> .....	<b>13</b>
<b>Induktionstilberedning</b> .....	<b>6</b>	En kogezone skal slukke automatisk .....	13
Fordele ved induktionstilberedning .....	6	Minutur .....	13
Kogegrej .....	6	<b>Beskyttelsesfunktion ved rengøring</b> .....	<b>13</b>
<b>Lære apparatet at kende</b> .....	<b>7</b>	<b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....	<b>14</b>
Betjenings panel .....	7	<b>Grundindstillinger</b> .....	<b>14</b>
Kogefelterne.....	7	Åbne grundindstillinger.....	15
Restvarme-indikator.....	7	<b>Vedligeholdelse og rengøring</b> .....	<b>15</b>
<b>Programmering af kogesektion</b> .....	<b>8</b>	Kogesektion .....	15
Tænding og slukning af kogesektion.....	8	Kogesektionens ramme.....	15
Indstilling af kogefelt .....	8	<b>Reparation af fejl</b> .....	<b>16</b>
Tabel over tilberedning .....	8	Normal lyd fra apparatet under brug .....	16
<b>Stegefunktion</b> .....	<b>10</b>	<b>Kundeservice</b> .....	<b>17</b>
Pander til stegefunktionen.....	10	<b>Testede retter</b> .....	<b>17</b>
Temperaturniveauer.....	10		
Indstilling:.....	10		
Tabel.....	11		
Programmer til stegning .....	12		
<b>Børnesikring</b> .....	<b>12</b>		
Aktivering og deaktivering af børnesikringen.....	12		
Permanent børnesikring .....	12		

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

## Sikkerhedsanvisninger

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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:

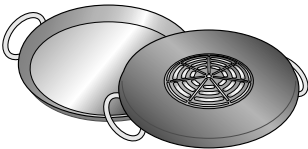
- emaljeret stål
- støbejern
- specialbeholdere til induktionstilberedning i rustfrit stål.

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

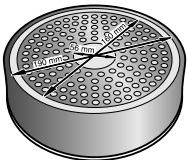
Der findes andre former for kogegrej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



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



### Betjeningsfelter

ⓘ	Hovedafbryder
⊙	Valg af kogezone
0       +	Indstillingsområde
b	Powerboost-funktion
🔒	Børnesikring og aftørningssikring
🕒	Timer
P	Programmer, stegesensorik
S	Stegesensorik
🔥	Varmholdningszone

### Indikatorer

⊙	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
b	Powerboost-funktion
H/h	Restvarme
00	Timer
🔒	Børnesikring
I->I	Automatisk slukning
🕒	Minutur
P	Stegesensorik
🌡️	Temperatur, stegesensorik
min, low, med, max	Temperaturtrin

### Betjeningsoverflader

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

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

## Kogefelterne

### Kogefelt

○	Enkelt kogefelt	Brug kogegrej af velegnet størrelse.
⊙	Stegefelt	Feltet tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste felt.
○	Resistiv varmholdningszone	Aktivering: Tryk på symbolet 🔥, og i displayet tændes <i>!</i> . Deaktivering: Tryk på symbolet 🔥, og i displayet tændes <i>0</i> .*

\* Restvarmeindikatoren tændes.

Brug kun kogegrej, der er velegnet 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.

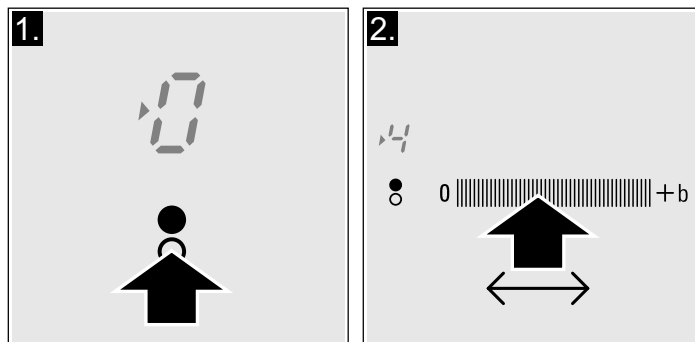
Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

## Vælg kogezone og kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogezone med symbolet . I displayet lyser symbolet  og symbolet .

2. Lad indenfor den næste 10 sekunder fingeren glide over indstillingsområdet, ind til det ønskede kogetrin vises i kogetrinsindikatoren.




Kogetrinnet er indstillet.


## Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

## Afbryd kogefeltet

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

## Anvisninger

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

## 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
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtræschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
<b>Opvarmning og varmebevaring</b>		
Suppe (f.eks. linsesuppe)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Pølser opvarmet i vand**	3-4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Dybfrossen spinat	3-4	15-25 min.
Dybfrossen gullasch	3-4	30-40 min.
<b>Retter, der tilberedes/koges ved svag varme</b>		
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
<b>Kogning, dampning, svitsning</b>		
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.	-
<b>Stuvning</b>		
Kødrulle	4-5	50-60 min.
Stuvning	4-5	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
<b>Stegning / Fritering med lidt olie**</b>		
Filetter, ferske eller panerede	6-7	6-10 min.
Dybfrosne filetter	6-7	8-12 min.
Koteletter, ferske eller panerede***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Bryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Dybfrosset bryst***	5-6	10-30 min.
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.
<b>Friturestegning** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)</b>		
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

# Stegefunktion

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

## Fordele

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

## Anvisninger

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

## Pander til stegefunktionen

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

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

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

## Anvisninger

- Stegefunktionen er tilpasset specielt til denne type stegepande.
- Med andre typer stegepander kan temperaturen indstilles til over eller under det valgte niveau. Prøv først med det laveste temperaturniveau, og tilpas derefter efter behov. Panderne kan blive overophedet.

## Temperaturniveauer

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

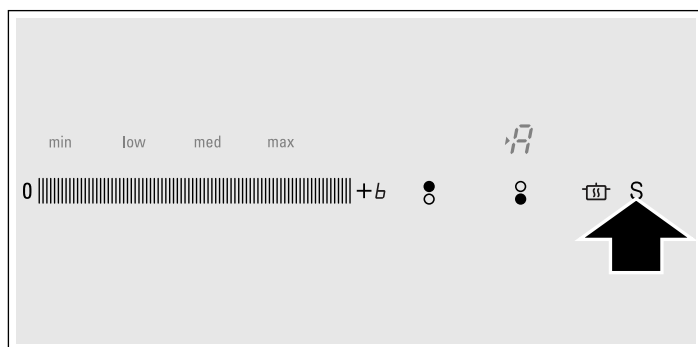
## Indstilling:

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt panden på kogezonen.

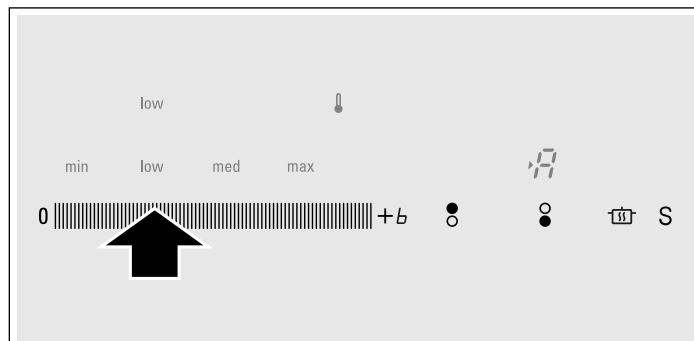
Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet **S**. I indikatoren lyser **A**.

Over indstillingsområdet vises de mulige temperaturtrin.



2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.



Stegesensorikken er aktiveret. Temperatursymbolet **↓** lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder der et signal, og temperatursymbolet slukkes.

**Bemærk:** Der skal være valgt en kogezone, for at temperaturindikatoren **↓** og temperaturtrinnet kan vises.

3. Læg fedtstof og derefter maden på panden, når stegetemperaturen er nået.

Vend retten som sædvanligt, så den ikke brænder på.

## Afbryd stegefunktionen

Vælg 0 i programmeringsområdet.

## Tabel

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

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

		Tempera- turniveau	Samlet tilberedningstid fra det akustiske signal
<b>Kød</b>	Tynde skiver stegt kød med eller uden panering	med	6-10 min.
	Mørbrad	med	6-10 min.
	Koteletter	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steak, rød (tykkelse 3 cm)	max	6-8 min.
	Steak, medium eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	med	8-12 min.
	Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)	low	10-20 min.
	Kogte eller ferske pølser	low	8-20 min.
	Hambruger/kabonader	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragout, gyros	med	7-12 min.
	Hakket kød	med	6-10 min.
	Stribet flæsk	min	5-8 min.
	<b>Fisk</b>	Fisk, stegt	low
Fiskefilet med eller uden panering		low / med	10-20 min.
Scampi, rejer		med	4-8 min.
<b>Æggeretter</b>	Pandekager	med	Tilbered en ad gangen
	Omeletter	min	Tilbered en ad gangen
	Spejlæg	min / med	2-6 min.
	Røræg	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Arme riddere/ toast	low	Tilbered en ad gangen
<b>Kartofler</b>	Saltede kartofler tilberedt med uskrællede, stegte kartofler	max	6-12 min.
	Saltede kartofler tilberedt med rå kartofler*	low	15-25 min.
	Flødekartofler	max	Tilbered en ad gangen
	Glaserede kartofler	med	10-15 min.
<b>Grøntsager</b>	Hvidløg, løg	min	2-10 min.
	Squash, aubergine	low	4-12 min.
	Peber, grønne asparges	low	4-15 min.
	Svampe	med	10-15 min.
	Glaserede grøntsager	med	6-10 min.
<b>Frosne produkter</b>	Tynde skiver stegt kød	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Fjerkræbryst	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 min.
	Fiskefilet med eller uden panering	low	10-20 min.
	Fiskepinde	med	8-12 min.
	Pommes frites	med / max	4-6 min.
	Panderetter (kød, grøntsager)	min	8-15 min.
	Forårsruller	low	10-30 min.
	Camembert/ost	low	10-15 min.
<b>Andet</b>	Camembert/ost	low	7-10 min.
	Forstegte retter, der tilberedes med tilføjelse af vand f.eks. pasta i pande	min	4-6 min.
	Croutoner	low	6-10 min.
	Mandler/nødder/pinjekerner*	min	3-7 min.

\* På en kold pande.

## Programmer til stegning

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

Med disse programmer kan de følgende retter tilberedes:

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

## Vælg det ønskede program

Vælg kogefelt.

- Tryk på symbolet **P**. I den visuelle indikation til kogefeltet lyser indikatoren **P**. I den visuelle indikation til programmet vises **P**.
- Før fingeren over programmeringsområdet, indtil det ønskede program vises.

Programmet er valgt.

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

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

## Afbryd programmet

Indstil til 0 i programmeringsområdet.

## Børnesikring

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

### Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

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

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

## Permanent børnesikring

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

### Aktivering og deaktivering

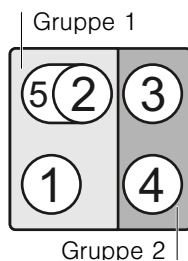
I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

## Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrin **9**.

### Begrænsninger ved brugen

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



### Aktivering

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

### Deaktivering

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

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

# Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:






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

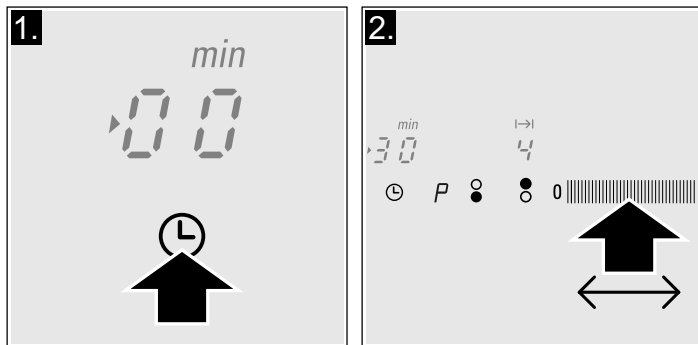
## En kogezone skal slukke automatisk

Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

### Indstille tilberedningstid

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogezonen, og indstil kogetrin.
2. Berør symbolet . Indikatoren  for kogezonen lyser. I Timer-displayet vises . For at vælge en anden kogezone skal symbolet  berøres gentagne gange, ind til indikatoren  for den ønskede kogezone lyser.
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet. De mulige forindstillinger er, set fra venstre mod højre, 1, 2, 3..... til 10 minutter.



Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at tælle ned.

**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 flere gange på symbolet , indtil det ønskede display  tændes. Skift kogetid med programmeringszonen, eller indstil til .



### Afbryd automatisk en kogezone med stegefunktionen

Ved madlavning med stegefunktionen går den indstillede tilberedningstid i gang, så snart temperaturen i den valgte zone er opnået.

### Når tiden er forløbet

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




### Anvisninger

- Hvis en kogetid er programmeret i flere zoner, kan du indstille, at du ser alle tiderne. For at bruge det skal du flere gange trykke på symbolet , indtil displayet  for det ønskede kogefelt lyser.
- 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. Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.




### Sådan programmerer du:

1. Tryk på symbolet , indtil indikatoren  tændes. I den visuelle indikation 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 , indtil indikatoren  tændes. 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.

# 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.

# Automatisk tidsbegrænsning

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

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

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

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

## Grundindstillinger


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

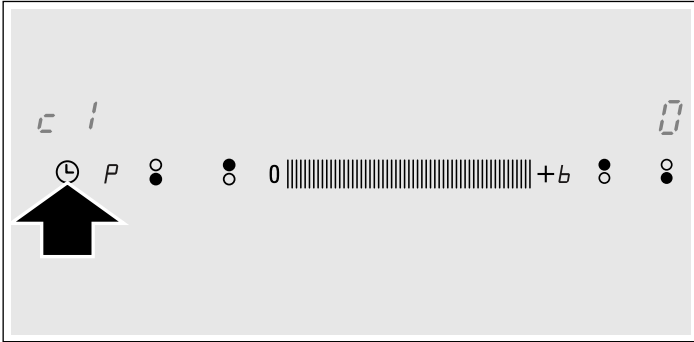
Indikator	Funktion
<b>c 1</b>	<b>Permanent børnesikring</b> □ Deaktiveret.* ! Aktiveret.
<b>c 2</b>	<b>Lydsignaler</b> □ Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler. ! Kun afbrudt bekræftelsessignal. 2 Alle signaler er deaktiveret.*
<b>c 5</b>	<b>Automatisk programmering af kogegrejet.</b> □ Afbrudt.* 1-99 Tid til automatisk frakobling
<b>c 6</b>	<b>Varighed af timerfunktionens alarm</b> ! 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Power-Management-funktionen</b> □ = Deaktiveret.* ! = 1000 W minimumeffekt. !. = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 eller 9. = maksimal styrke i kogesektionen.
<b>c 9</b>	<b>Tid for valg af kogefelt</b> □ ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.* ! begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.
<b>c 0</b>	<b>Tilbage til de automatiske indstillinger</b> □ Personlige indstillinger.* ! Tilbage til fabriksindstillingerne.



\*Fabriksindstilling


## Åbne grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

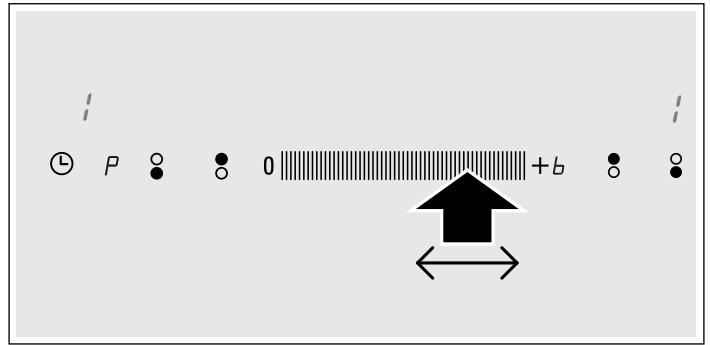
1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i 4 sekunder.




I indikatorerne vises  og  som forindstilling.

3. Berør symbolet  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling i indstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder.  
Indstillingerne er gemt.

### 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 fejl

Normalt skyldes fejl små detaljer. Før Serviceafdelingen kontaktes, bør følgende råd og vejledning tages i betragtning.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Strømforsyningen er afbrudt.  Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.  Fejl i det elektroniske system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er sket en strømafbrydelse.  Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.  Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, kontakt da Serviceafdelingen.
<i>E</i> blinker	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast herpå.	Aftør området ved betjeningspanelet eller fjern objektet.
<i>E<sub>r</sub></i> + nummer <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Fejl i det elektroniske system.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
<i>FQ</i> / <i>FG</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
<i>F2</i> / <i>F5</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent til det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på et 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</i> / <i>U3</i>	Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte dets overflade.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet og tænd igen.

\* Hvis indikationen fortsætter, kontakt da Serviceafdelingen.

**Anbring ikke varmt 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 styrketrimmet 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.

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
<b>Chokoladsmeltning</b>						
Kogegrej: kasserolle						
Overtrækschokolade (f.eks. mærket Dr. Oetker sort 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nej
<b>Opvarmning og varmholdning af linsesuppe</b>						
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
<b>Fremstilling af bechamelsauce</b>						
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

\*Opskrift iht. DIN 44550

\*\*Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Testede retter	Kogefelt	Foropvarmningen			Tilberedning	
		Styrketrin	Varighed (Min:S)	Låg	Styrketrin	Låg
<b>Kogning af ris og mælk</b>						
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	8.	cirka 6:30	Nej	2 omrøring efter ca. 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt	Ø 18 cm					
<b>Kogning af ris*</b>						
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
<b>Stening af svinefilet</b>						
Kogegrej: Stegepande						
Filetens begyndelsestemperatur: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
2 svinefileter (vægt ca. 200 g, 1 cm tykke)						
<b>Tilberedning af pandekager**</b>						
Kogegrej: Stegepande						
55 ml pandekagedej	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
<b>Stegning af dybfrosne kartofler</b>						
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

<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>19</b>	<b>Powerboost-toiminto</b> .....	<b>28</b>
Vaurioitumisyyt .....	21	Käyttörajoitukset.....	28
<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>21</b>	Päälle kytkeminen.....	28
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	21	Pois päältä kytkeminen.....	28
Ohjeita energian säästämiseen.....	21	<b>Aikaohjelmointi</b> .....	<b>29</b>
<b>Kypsentäminen induktiokeittoalueella</b> .....	<b>22</b>	Keittoalueen kytketyminen automaattisesti pois päältä.....	29
Induktioteknologian edut.....	22	Ajastinkello.....	29
Keittoastiat.....	22	<b>Puhdistussuoja</b> .....	<b>29</b>
<b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....	<b>23</b>	<b>Automaattinen sammutustoiminto</b> .....	<b>30</b>
Ohjauspaneeli.....	23	<b>Perusasetukset</b> .....	<b>30</b>
Keittoalueet.....	23	Siirtyminen perusasetuksiin.....	31
Jälkilämmön merkkivalo.....	23	<b>Ylläpito ja puhdistus</b> .....	<b>31</b>
<b>Keittotason ohjelmointi</b> .....	<b>24</b>	Keittotaso.....	31
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä.....	24	Keittotason kehys.....	31
Keittoalueen säätö.....	24	<b>Vikojen korjaaminen</b> .....	<b>32</b>
Keittotaulukko.....	24	Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana.....	32
<b>Friteeraustoiminto</b> .....	<b>26</b>	<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>33</b>
Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut.....	26	<b>Testatut ruoka-annokset</b> .....	<b>33</b>
Lämpötilatasot.....	26		
Toimi näin:.....	26		
Taulukko paistosensoritoimintoa varten.....	27		
Paisto-ohjelmat.....	28		
<b>Lapsilukko</b> .....	<b>28</b>		
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä.....	28		
Lapsilukko.....	28		

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

## **Turvallisuusohjeet**

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

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

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

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 jäähdytyksen toimivuuden.

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

### **Loukkaantumisvaara!**

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

## Vaurioitumisyyt

### Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.

- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

### 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-ainekset eivät pala pohjaan niin nopeasti.
- Lämmön hallinta ja turvallisuus. Keittotasoa 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:

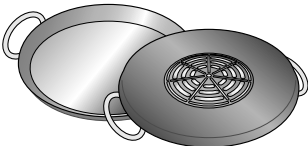
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

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

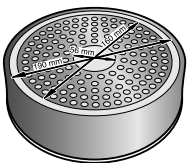
On olemassa toisenlaisia induktiokeittostioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



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 keittotasoa ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

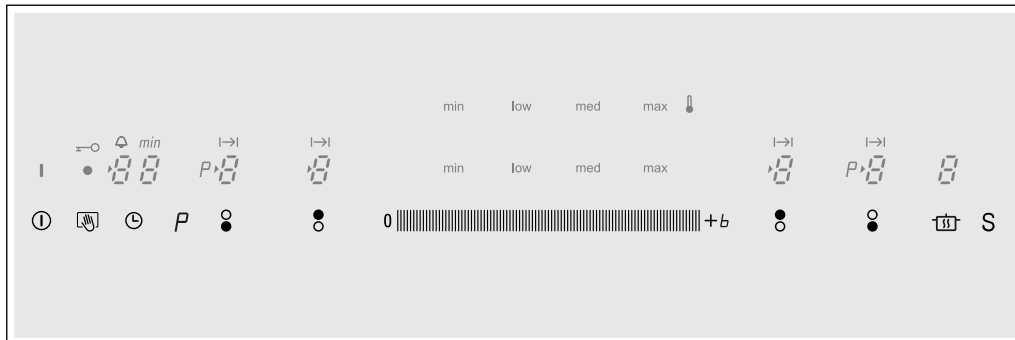
## Keittoastian havainti

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

# Tutustuminen laitteeseen

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

## Ohjauspaneeli



### Käyttöalueet

①	Pääkytkin
⦿	Keittoalueen valitseminen
0       +	Säätöalue
b	Powerboost-toiminto
🔒	Lapsilukko ja pyyhintäsuoja
⌚	Ajastin
P	Ohjelmat Paistotunnistin
S	Paistotunnistin
🔥	Lämpimänäpitoalue

### Näytöt

0	Käyttötila
1-9	Tehoalueet
b	Powerboost-toiminto
H/h	Jälkilämpö
00	Ajastin
🔒	Lapsilukko
I->I	Kytkeytyminen automaattisesti pois päältä
🔔	Hälytyn
P	Paistotunnistin
🔥	Lämpötila Paistotunnistin
min, low, med, max	Lämpötila-asetukset

### Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

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

## Keittoalueet

### Keittoalue

○	Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
☺	Paistoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.
○	Lautasten lämmitysalue	Päälle kytkeä: paina merkkiä 🔥 näyttöön syttyy <i>!</i> . Pois päältä kytkeä: paina uudelleen merkkiä 🔥 näyttöön syttyy <i>0</i> .*

\* Jälkilämmön merkkivalo syttyy.

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 ①. Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ①, 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.

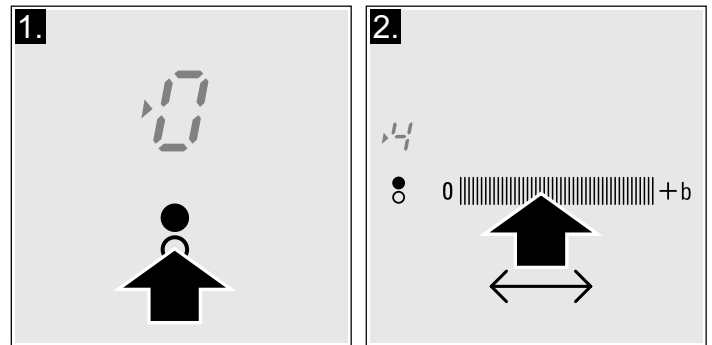
Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

## Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue valitsimella ②. Näytössä palaa ④ ja symboli ▶.

2. Liikuta sormeasi seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella, kunnes haluamasi tehoalue näkyy tehoalueen näytössä.



Tehoalue on asetettu.

## Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

## Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi ④. Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

## Huomautuksia

- Kun keittoalue on valittu, näkyviin tulee merkki ▶. Tämän jälkeen voidaan säätää asetusta.
- Jos keittoastiaa 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
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, suklaakuorrutus	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
<b>Lämmitys ja lämpimänäpito</b>		
Keitto (esim. linssikeitto)	1-2	-
Maito**	1-2.	-
Keitetyt nakit**	3-4	-
<b>Sulatus ja lämmitys</b>		
Pakastettu pinaatti	3-4	15-25 min
Pakastettu gulasch	3-4	30-40 min
<b>Alhaisella teholla kypsentäminen ja keittäminen</b>		
Perunamykyt*	4-5.	20-30 min
Kala*	4-5	10-15 min
Valkokastikkeet, esim. bechamel	1-2	3-6 min
Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike	3-4	8-12 min

\* Keitto ilman kantta

\*\* Ilman kantta

\*\*\* Käännä usein



	<b>Tehotaso</b>	<b>Keittoaika</b>
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
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.	-
<b>Muhentaminen</b>		
Lihakääryle	4-5	50-60 min
Pataruoat	4-5	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
<b>Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**</b>		
Pihvit, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	6-10 min
Pakastetut pihvit	6-7	8-12 min
Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut***	6-7	8-12 min
Pihvi (paksuus 3 cm)	7-8	8-12 min
Kanan rintapala (paksuus 2 cm)***	5-6	10-20 min
Kanan rintapala, 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
<b>Friteeraus** (150-200 g annos 1-2 l öljyä)</b>		
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

# Friteeraustoiminto

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

## Friteerauksen edut

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

## Huomautuksia

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

## Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut

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

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

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

## Huomautuksia

- Seuraavassa luetellut lämpötilatasot on sovitettu erityisesti tämän tyyppiin paistinpannuihin.
- Muunlaisia paistinpannuja käytettäessä lämpötila voi säätyä valitun tason ylä- tai alapuolelle. Kokeile ensin alhaisemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa. Varo, paistinpannut voivat ylikuumentua.

## Lämpötilatasot

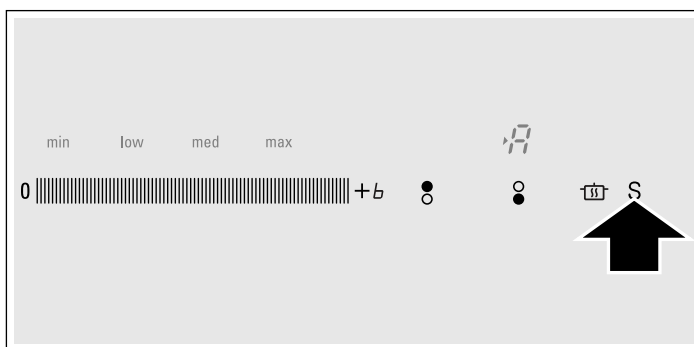
Lämpötilataso	Lämpötila	Sopii seuraaville
<b>max</b>	korkea	esim. perunaohukaiset, paistetut perunat ja kevyesti kypsennetyt pihvit.
<b>med</b>	keskitaso korkea	esim. miedommalla lämpötilalla paistettavat ruoat kuten paneroidut pakasteet, leikkeet, ragout, vihannekset.
<b>low</b>	matala keskitaso	esim. paksut paistetut ruoat kuten lihapyörökät, makkarat, kala.
<b>min</b>	alhainen	esim. munakas, paistaminen voilla, oliiviöljyllä tai margariinilla.

## Toimi näin:

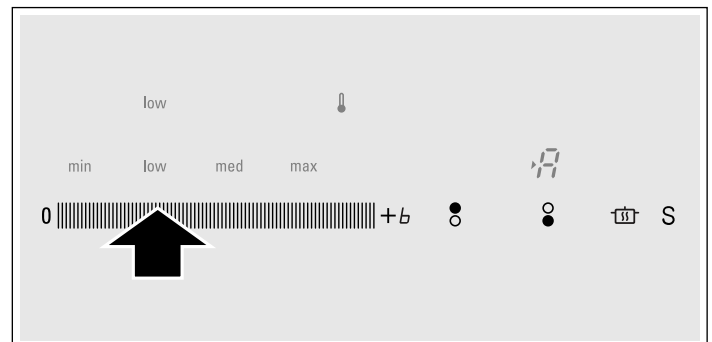
Valitse taulukosta sopiva lämpötila. Laita pannu keittoalueelle. Keittotason pitää olla päällä.

### 1. Kosketa symbolia **S**. Näytössä palaa **A**.

Säätöalueella näkyvät mahdolliset lämpötilat.



### 2. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi lämpötila.



Paistotunnistin on aktivoitu. Lämpötilasymboli **↓** palaa, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Kuulet äänimerkin ja lämpötilasymboli sammuu.

**Huomautus:** Jotta lämpötilanäyttö **↓** ja lämpötila voidaan näyttää, keittoalueen pitää olla valittuna.

### 3. Kun paistolämpötila on saavutettu, laita paistorasva ja sen jälkeen ruoka pannulle.

Käännä ruokaa, jotta se ei pala kiinni.

## Paistosensoritoiminnon kytkeminen pois päältä

Aseta säätöalueella arvo 0.

## Taulukko paistosensoritoimintoa varten

Taulukossa on lueteltu sopivat lämpötilatasot kullekin ruokalajille. Kypsennysaika voi vaihdella ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

		Lämpötilataso	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien
<b>Liha</b>	Leike paneroimaton tai paneroitu	med	6-10 min
	Filee	med	6-10 min
	Kyljys	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Pihvi kevyesti kypsennetty (3 cm paksu)	max	6-8 min
	Pihvi medium tai täyskypsä (3 cm paksu)	med	8-12 min
	Broilerinrinta (2 cm paksu)	low	10-20 min
	Keitetyt ja tuoreet makkarat	low	8-20 min
	Hampurilaispihvit/frikadellit	low	6-30 min
	Leberkäse-sianlihapasteija	min	6-9 min
	Ragout / Gyros	med	7-12 min
	Jauheliha	med	6-10 min
	Pekoni	min	5-8 min
<b>Kala</b>	Paistettu kala	low	10-20 min
	Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low / med	10-20 min
	Katkaravut	med	4-8 min
<b>Munaruokat</b>	Ohukaiset	med	paista yksitellen
	Tortilla / munakas	min	paista yksitellen
	Paistettu muna	min / med	2-6 min
	Munakokkeli	min	2-4 min
	Kaiserschmarrn-pannukakku	low	10-15 min
	Köyhät ritarit	low	paista yksitellen
<b>Perunat</b>	Paistinperunat kuorimattomista, esikypsennetyistä perunoista	max	6-12 min
	Paistetut perunat raa'oista perunoista*	low	15-25 min
	Perunaohukaiset	max	paista yksitellen
	Glaseeratut perunat	med	10-15 min
<b>Vihannekset</b>	Valkosipuli, sipulit	min	2-10 min
	Kesäkurpitsa, munakoiso	low	4-12 min
	Paprika, vihreä parsia	low	4-15 min
	Sienet	med	10-15 min
	Glaseeratut vihannekset	med	6-10 min
<b>Pakasteruoat</b>	Leike	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Broilerinrinta	min	10-30 min
	Nuggetit	med	10-15 min
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 min
	Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	low	10-20 min
	Kalapuikot	med	8-12 min
	Ranskalaiset perunat	med / max	4-6 min
	Pannuruoat ja -vihannekset	min	8-15 min
	Kevätkääryleet	low	10-30 min
	Camembert / juusto	low	10-15 min
<b>Muut</b>	Camembert / juusto	low	7-10 min
	Esikypsennetyt ruoat, jotka valmistetaan lisäämällä vettä, esim. nuudelipannu	min	4-6 min
	Paahtoleipä	low	6-10 min
	Mantelit / pähkinät / pinjansiemenet*	min	3-7 min

\* Kylmässä paistinpannussa.

## Paisto-ohjelmat

Näille ohjelmille voidaan käyttää vain paistosensoritoiminnolle hyväksytyjä pannuja.

Näillä ohjelmilla voit valmistaa seuraavat ruoat:

Ohjelma	Ruokalaji
P1	Leike
P2	Linnunrinta, Cordon bleu
P3	Pihvi, kevyesti kypsennetty
P4	Pihvi, medium tai täyskypsä
P5	Kala
P6	Pannurouat ja -vihannekset, pakastetut
P7	Uuni - ranskalaiset perunat, pakastetut
P8	Ohukaiset
P9	Munakas, kananmunat

## Halutun ohjelman valitseminen

Valitse keittoalue.

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

Ohjelma on valittu.

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

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

## Ohjelman lopettaminen



Aseta ohjelmointikenttä arvoon 0.


## Lapsilukko

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

### Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason on oltava pois päältä kytkettynä.

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

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

## Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

### Päälle ja pois päältä kytkentä

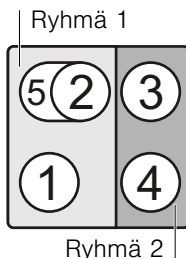
*Perusasetukset*-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

## Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa **9** käyttäessä.

### Käyttörajoitukset

Toimintoa voidaan käyttää kaikissa keittoalueissa edellyttäen, että toinen saman ryhmän keittoalue on pois päältä (katso kuva). Valitun keittoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **9**; sen jälkeen tehotaso **9** säätyy automaattisesti.



### Päälle kytkeminen

1. Valitse tehotaso **9**.
2. Paina merkin **+b** yläpuolella olevaa ohjelmointialuetta. Toiminto on kytketty päälle.

### Pois päältä kytkeminen

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

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

# Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

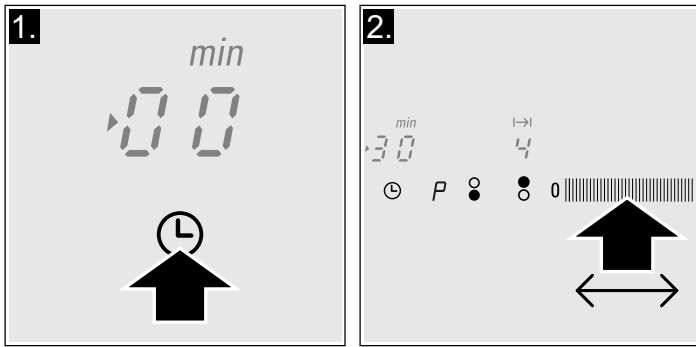
## Keittoalueen kytketyminen automaattisesti pois päältä

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

### Kypsennysajan asettaminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näyttö palaa. Ajustimen näyttöön ilmestyy . Valitse toinen keittoalue koskettamalla symbolia niin monta kertaa, että haluamasi keittoalueen näyttö palaa.
3. Aseta seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika. Mahdolliset esisäädöt ovat vasemmalta oikealle 1, 2, 3...10 minuuttia.



Kypsennysaika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

**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 merkkiä toistuvasti, kunnes haluamasi merkkivalo syttyy. Muuta ohjelmointialueella keittoaikaa, tai säädä se arvoon .

### Keittoalueen kytkeminen automaattisesti pois päältä friteeraustoiminnolla

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

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

### Huomautuksia

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

## Ajastinkello

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

### Ohjelmoiminen

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

### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

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

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja merkkiäänä deaktivoituu.

# Puhdistussuoja

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

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

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

# Automaattinen sammutustoiminto

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




















Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu vuoron perään **F** ja **B**.

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

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

## Perusasetukset


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

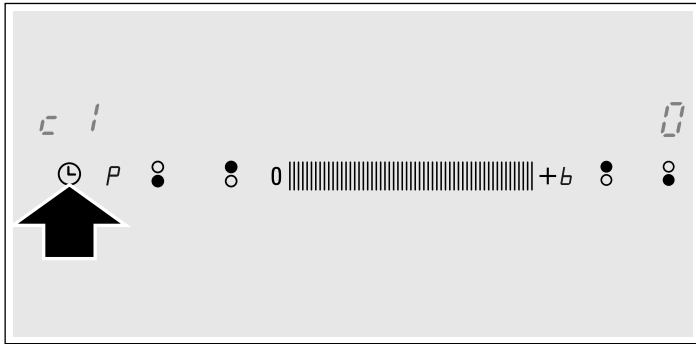
Merkkivalo	Toiminto
<b>c 1</b>	<b>Lapsilukko</b>  Pois käytöstä.*  Käytössä.
<b>c 2</b>	<b>Äänimerkit</b>  Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä.  Vain vahvistuksen äänimerkki pois käytöstä.  Kaikki äänimerkit on käytössä.*
<b>c 5</b>	<b>Keittoajan automaattinen ohjelmointi</b>  Pois päältä.*  <b>1:99</b> Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.
<b>c 6</b>	<b>Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto</b>  10 sekuntia*.  30 sekuntia.  1 minuutti.
<b>c 7</b>	<b>Power-Management-toiminto</b>  = Pois käytöstä.*  = 1000 W. Vähimmäisteho.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  <b>9</b> tai <b>9.</b> = keittotason maksimiteho.
<b>c 9</b>	<b>Keittoalueen valinta-aika</b>  Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.*  Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.
<b>c 0</b>	<b>Oletusasetuksien palautus</b>  Omat asetukset.*  Tehdasasetuksien palautus.

\*Tehdasasetus


## Siirtyminen perusasetuksiin

Keittotason pitää olla pois päältä.

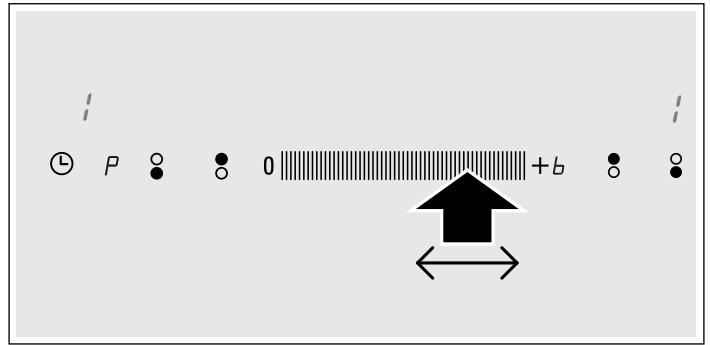
1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  4 sekunnin ajan.



Näyttöihin syttyvät ennakoasetuksena **c 1** ja **0**.

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.

4. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi asetus.



5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan.  
Asetukset on tallennettu.

### 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 merkityt ohjeita.

Älä koskaan käytä:

- Laimentamatonta astianpesuainetta
- Astianpesukoneessa käytettäviä pesuaineita
- Kuluttavia tuotteita
- Kuluttavia tuotteita kuten uunin pesuun tarkoitettut 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 yhteydenottoa 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.
<b>E</b> vilkkuu	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.
<b>E<sub>r</sub></b> + numero / <b>d</b> + numero / <b>P</b> + numero	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotasoa pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *
<b>FQ / F9</b>	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotasoa pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *
<b>F2 / F5</b>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. *
<b>F4</b>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
<b>U1</b>	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
<b>U2 / U3</b>	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytketty 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 keittoastiaan kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineksia.

### Rätinä-äänet

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

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



# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

## Mallinumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)

Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan 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
<b>Suklaan sulatus</b>						
Keittoastia: suuri kattila						
Suklaakuorrutus (esim. Dr. Oetker musta 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ei
<b>Linssimuhennoksen lämmitys ja lämpimänä säilyttäminen</b>						
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
<b>Valkokastikkeen valmistus</b>						
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

\*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
<b>Riisipuuro</b>						
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 soke- ria, 750 ml maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hie- man suolaa	Ø 14,5 cm	8.	noin 6:30	Ei	2 sekoita noin 10:00 kuluttua	Kyllä
Ainekset: 250 g pyöreäjyväistä riisiä, 30 g soke- ria, 1 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa	Ø 18 cm					
<b>Riisin keitto*</b>						
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
<b>Porsaan sisäfileepihvin paistaminen</b>						
Keittoastia: Paistinpannu						
Pihvin alkulämpötila: 7 °C						
2 sisäfileepihviä (kokonaispaino noin 200 g, pak- saus 1 cm)	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
<b>Lettujen paisto**</b>						
Keittoastia: Paistinpannu						
55 ml taikinaa lettua kohden	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
<b>Pakastettujen perunoiden paistaminen</b>						
Keittoastia: Pata						
Ainekset: 1,8 kg auringonkukkaöljyä paistoa var- ten: 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

<b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>35</b>	<b>Powerboost-funksjon</b> .....	<b>43</b>
Årsaker til skader .....	36	Bruksbegrensninger .....	43
<b>Beskyttelse av miljøet</b> .....	<b>37</b>	Aktivere .....	43
Miljøvennlig håndtering .....	37	Deaktivere .....	43
Råd om energibesparelse .....	37	<b>Tidsprogrammering</b> .....	<b>44</b>
<b>Matlaging ved induksjon</b> .....	<b>37</b>	En kokesone skal slå seg av automatisk .....	44
Fordeler ved matlaging ved induksjon .....	37	Timer .....	44
Kokekar .....	37	<b>Funksjon for beskyttelse ved rengjøring</b> .....	<b>44</b>
<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>38</b>	<b>Automatisk tidsbegrensing</b> .....	<b>45</b>
Bryterpanelet .....	38	<b>Grunninnstillinger</b> .....	<b>45</b>
Kokesonene .....	38	Gå til Grunninnstillinger .....	46
Restvarmeindikator .....	39	<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>46</b>
<b>Programmering av koketoppen</b> .....	<b>39</b>	Koketopp .....	46
Slå av og på koketoppen .....	39	Koketoppens ramme .....	46
Still inn kokesonen .....	39	<b>Reparasjon</b> .....	<b>46</b>
Tabell over koketider .....	39	Normal støy ved bruk av apparatet .....	47
<b>Stekefunksjon</b> .....	<b>41</b>	<b>Kundeservice</b> .....	<b>47</b>
Stekepanner for stekefunksjonen .....	41	<b>Testede retter</b> .....	<b>48</b>
Temperaturnivåer .....	41		
Slik stiller du inn: .....	41		
Tabell .....	42		
Stekeprogrammer .....	43		
<b>Barnesikring</b> .....	<b>43</b>		
Aktivere og deaktivere barnesikringen .....	43		
Permanent barnesikring .....	43		

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

## Sikkerhetsanvisninger

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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, skjær 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.

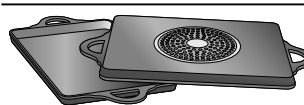
### Kokekar

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

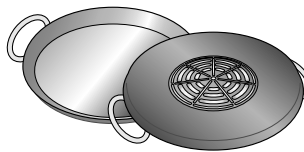
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

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

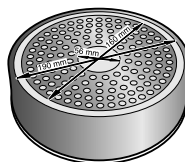
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



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.

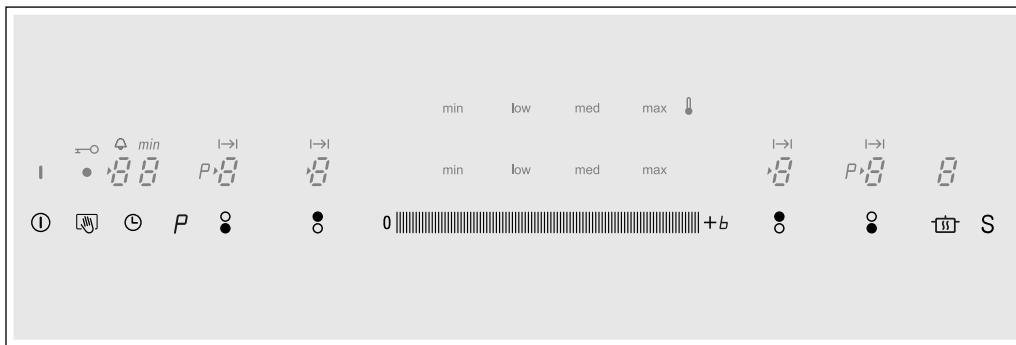
## Detektering av kokekar

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



### Betjeningsområder

①	Hovedbryter
●	Valg av kokesone
0       +	Innstillingsområde
b	Powerboost-funksjon
👉	Vaskebeskyttelse og barnesikring
⌚	Tidsur
P	Program stekesensor
S	Stekesensor
🔥	Hold varm-sone

### Visninger

0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
b	Powerboost-funksjon
H/h	Restvarme
00	Tidsur
👉	Barnesikring
I→I	Automatisk utkobling
🔔	Korttidsvarselur
R	Stekesensor
🌡️	Temperatur stekesensor
min, low, med, max	Temperaturtrinn

## 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.
∞	Stekesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
○	Tallerkenvarme-sone	Aktivere: Trykk på symbolet  på displayet lyser <b>!</b> . Deaktivere: Trykk en gang til på symbolet  på displayet lyser <b>0</b> .*

\* Restvarmeindikatoren begynner å lyse.

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

## Restvarmeindikator

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. 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.

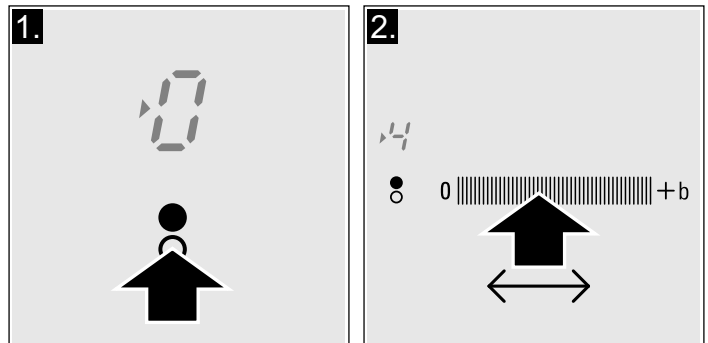
Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

### Valg av kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Velg kokesone med . I displayet lyser  og symbolet .

2. La fingeren gli over innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene helt til ønsket koketrinn vises i indikasjonen.




Koketrinnet er stilt inn.


### Endre effektnivå

velg kokesone og still inn ønsket effektnivå i programmeringssonen.

### Slå av kokesonen

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

### Merknader

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

### Tabell over koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

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

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

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

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

\* Koking uten lokk

\*\* Uten lokk

\*\*\* Vend ofte

	Effektnivå	Steketid
<b>Tilbered/kok på svak varme</b>		
Potetboller*	4-5.	20-30 min
Fisk*	4-5	10-15 min
Hvit saus, f.eks. bechamel	1-2	3-6 min
Sauser som bearnaise og hollandaise	3-4	8-12 min
<b>Koke, dampkoke, steke lett</b>		
Ris (med dobbel mengde vann)	2-3	15-30 min
Ris med melk	2-3	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.	-
<b>Stue</b>		
Kjøttroll	4-5	50-60 min
Stuing	4-5	60-100 min
Gulasj	3-4	50-60 min
<b>Steke / bake med lite olje**</b>		
Stekte og panerte kjøttfileter	6-7	6-10 min
Dypfryste fileter	6-7	8-12 min
Stekte 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
<b>Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)</b>		
Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	stek én porsjon om gangen
Dypfryste krokerter	7-8	
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



# Stekefunksjon

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

## Fordeler ved steking

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

## Merknader

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

## Temperaturnivåer

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

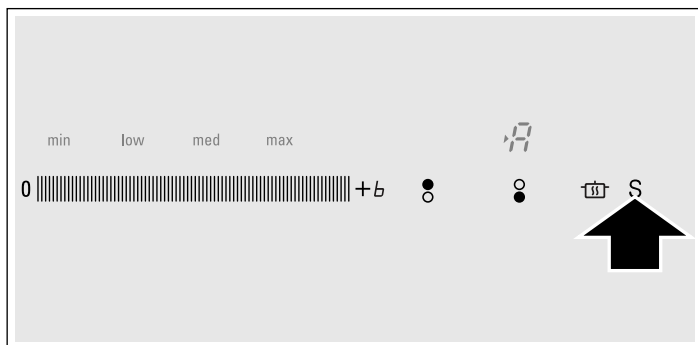
## Slik stiller du inn:

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett pannen på kokesonen.

Platetoppen må være slått på.

### 1. Berør symbolet **S**. I indikasjonen lyser **R**.

De mulige temperaturtrinnene vises i innstillingsområdet.



## Stekepanner for stekefunksjonen

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

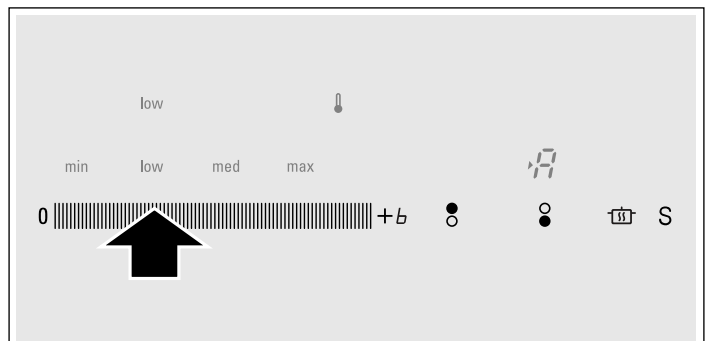
- **HZ390210** liten stekepanne (15 cm i diameter).
- **HZ390220** middels stor stekepanne (19 cm)
- **HZ390230** stor stekepanne (21 cm)

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

## Merknader

- Stekefunksjonen er justert spesielt for denne typen stekepanner.
- Med andre typer stekepanner kan temperaturen justeres over eller under valgt nivå. Prøv først med det laveste temperaturnivået, og juster deretter etter behov. Disse stekepannene kan bli overopphetet.

### 2. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



Stekesensoren er aktivert. Temperatursymbolet **⌋** lyser til steketemperaturen er nådd. Det høres et signal, og temperatursymbolet slukner.

**Merk:** For at temperaturindikasjonen **⌋** og temperaturtrinnet skal vises, må kokesonen være valgt.

### 3. Når steketemperaturen er nådd, skal du først tilsette stekefett og deretter legge maten i stekepannen. Vend maten slik at den ikke svir seg.

## Slå av stekefunksjonen

Still inn på 0 i programmeringssonen.

## Tabell

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

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

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

\* I en kald stekepanne.

## Stekeprogrammer

Bruk disse programmene kun med stekepannene som anbefales for stekefunksjonen.

Med disse programmene kan du tilberede følgende retter:


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


## 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.

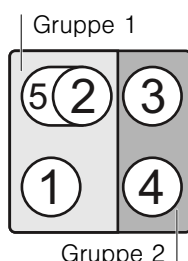
Deaktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

## Powerboost-funksjon

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




### Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig i alle kokesonene, så sant den andre sonen i den samme gruppen ikke er i bruk, (se bildet). I motsatt tilfelle vil 5 og 9 blinke i den visuelle indikasjonen til valgt kokesone; effektnivået 9 vil så justeres automatisk.



### Velg ønsket program

Velg kokesone.

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

Programmet er nå valgt.

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

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

### Slå av programmet

Still inn på 0 på programmeringssonen.


### 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.

### Aktivere

1. Velg effektnivå 9.
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.

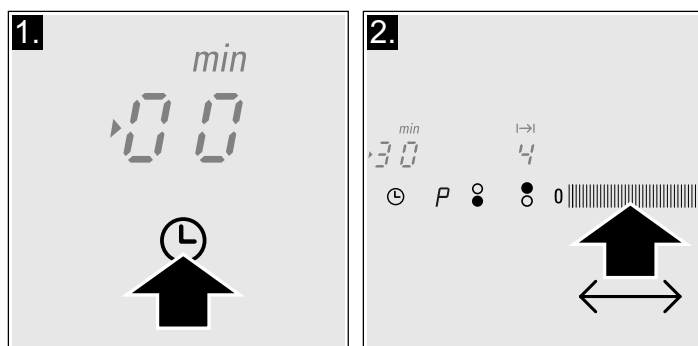
## En kokesone skal slå seg av automatisk.

Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er utløpt.

### Stille inn tilberedningstiden

Platetoppen må være slått på.

1. Velg kokesone, og still inn koketrinn.
2. Berør symbolet . Indikasjonen  for ønsket kokesone lyser. I tidsurindikasjonen vises . Hvis du vil velge en annen kokesone, berører du symbolet  flere ganger inntil indikasjonen  for ønsket kokesone lyser.
3. Still inn ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene. Du kan forhåndsinnstille fra venstre til høyre tilsvarende 1, 2, 3 ... til 10 minutter.



Etter noen sekunder begynner nedtelling av tilberedningstiden.

**Merk:** Du kan automatisk programmere samme koketid for alle sone. 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 flere ganger på symbolet  til ønsket indikator  lyser. Endre koketiden med programmeringssonen, eller still inn til .



### Slå av en kokesone automatisk med stekefunksjonen

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

### Når tiden er løpt ut

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




### Merknader

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

## Timer

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

### Programmering



1. Trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen lyser .
2. Velg ønsket koketid på kontrollpanelet.


Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

### Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. 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.

# 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.

# Automatisk tidsbegrensing

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

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

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

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

## Grunninnstillinger


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

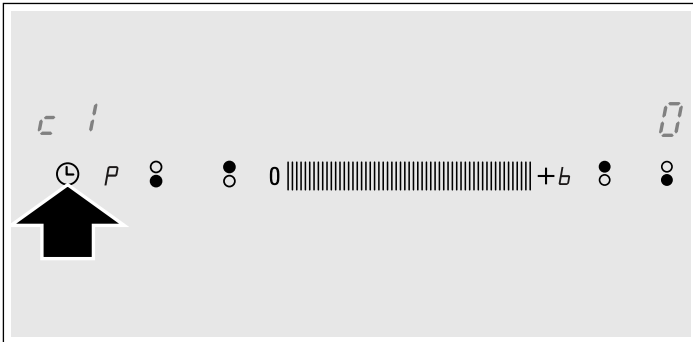
Indikator	Funksjon
<b>c 1</b>	<b>Permanent barnesikring</b> <input type="checkbox"/> Deaktivert.* <input type="checkbox"/> Aktivert.
<b>c 2</b>	<b>Lydsignaler</b> <input type="checkbox"/> Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert. <input type="checkbox"/> Bare bekræftelsessignal deaktivert. <input type="checkbox"/> Alle signalene er deaktivert.*
<b>c 5</b>	<b>Automatisk programmering av koketiden.</b> <input type="checkbox"/> Slått av.* <b>1-99</b> Tid til automatisk frakopling.
<b>c 6</b>	<b>Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen</b> <input type="checkbox"/> 10 sekunder*. <input type="checkbox"/> 30 sekunder. <input type="checkbox"/> 1 minutt.
<b>c 7</b>	<b>Power-Management-funksjon</b> <input type="checkbox"/> = Deaktivert.* <input type="checkbox"/> = 1000 W. minimumseffekt. <input type="checkbox"/> = 1500 W. <input type="checkbox"/> = 2000 W. ... <input type="checkbox"/> eller <b>9</b> . = koketoppens maksimumseffekt.
<b>c 9</b>	<b>Tiden for valg av kokesone</b> <input type="checkbox"/> Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.* <input type="checkbox"/> Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
<b>c 0</b>	<b>Tilbake til de automatiske innstillingene.</b> <input type="checkbox"/> Personlige innstillinger.* <input type="checkbox"/> Tilbake til fabrikkinnstillingene.

\*Fabrikkinnstilling


## Gå til Grunninnstillinger

Platetoppen må være slått av.

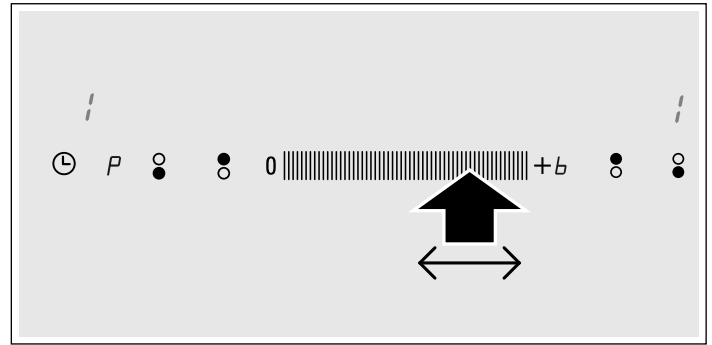
1. Slå på platetoppen med hovedbryteren.
2. I løpet av de neste 10 sekundene må symbolet  berøres i 4 sekunder.




I displayet lyser **c 1** og **0** som forhåndsinnstilling.

3. Berør symbolet  gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises i displayet.

4. Velg deretter ønsket innstilling i innstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder.  
Innstillingene ble 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

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

Indikator	Feil	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 strømbrydd.  Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingskjemaet.  Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
 blinker	Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
 + nummer  + nummer /  + nummer	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *

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

**Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.**

Indikator	Feil	Tiltak
<i>F0 / F9</i>	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
<i>F2 / F5</i>	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. *
<i>F4</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.	
<i>U1</i>	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U2 / U3</i>	Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på 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.

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
<b>Smelte sjokolade</b>						
Kokekar: sausekjele						
Skololadetrekk (f.eks. merket Dr. Oetker svart 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nei
<b>Varme opp og holde varm en linsesuppe</b>						
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
<b>Lage bechamelsaus</b>						
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						
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
<b>Koke ris og melk</b>						
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
<b>Koke ris*</b>						
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
<b>Steke svinefilet</b>						
Kokekar: Stekepanne						
Filetens starttemperatur: 7 °C 2 svinefileter (vekt ca. 200 g, 1 cm tykke)	Ø 18 cm	9	1:30	Nei	7	Nei
<b>Steke pannekaker**</b>						
Kokekar: Stekepanne						
55 ml pannekakerøre	Ø 18 cm	9	1:30	Nei	7	Nei
<b>Steke dypfryste poteter</b>						
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

## SV Innehållsförteckning

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>50</b>	<b>Funktionen Powerboost</b> .....	<b>58</b>
Orsaker till skador.....	51	Användningsbegränsningar.....	58
<b>Miljöskydd</b> .....	<b>52</b>	Aktivera.....	58
Återvinning.....	52	Avaktivera.....	58
Råd för energibesparing.....	52	<b>Tidsprogrammering</b> .....	<b>59</b>
<b>Induktionstillagning</b> .....	<b>52</b>	Automatisk avstängning av kokzon.....	59
Fördelar med induktionstillagning.....	52	Äggklocka.....	59
Kokkärl.....	52	<b>Funktionen rengöringsspärr</b> .....	<b>59</b>
<b>Lär dig enheten</b> .....	<b>53</b>	<b>Avstängningsautomatik</b> .....	<b>59</b>
Kontrollpanelen.....	53	<b>Grundinställningar</b> .....	<b>60</b>
Kokzonerna.....	53	Hoppa till grundinställningarna.....	60
Indikator för restvärme.....	54	<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>61</b>
<b>Programmering av spishällen</b> .....	<b>54</b>	Spishäll.....	61
Sätt på och stäng av spishällen.....	54	Spishällens ram.....	61
Ställa in kokzon.....	54	<b>Åtgärda fel</b> .....	<b>61</b>
Tillagningstabell.....	54	Normalt ljud under apparatens funktion.....	62
<b>Stekfunktion</b> .....	<b>56</b>	<b>Service</b> .....	<b>62</b>
Stekpannor för steksensorfunktionen.....	56	<b>Testade rätter</b> .....	<b>62</b>
Temperaturnivåerna.....	56		
Gör så här:.....	56		
Tabell.....	57		
Stekprogram.....	58		
<b>Barnspärr</b> .....	<b>58</b>		
Sätta på och stänga av barnlåset.....	58		
Automatisk barnsäkerhetsspärr.....	58		

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

## ⚠ Säkerhetsanvisningar

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkring 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 automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

## Risk för stötar!

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

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

- Kokkärl 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 kokkärlet.
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 den 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. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämja 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 kokkärl. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärl.
- 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 kokkärl utan att först ha stängt av zonen.

## Kokkärl

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

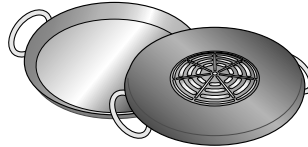
- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för induktionstillagning av rostfritt stål.

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

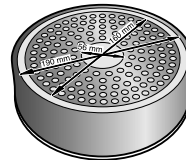
Det finns andra typer av kokkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



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 kokkärl 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.

## Kokkärldetektering

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



Kontroller	
	Huvudbrytare
	Välj kokzon
	Inställningsdel
	Powerboost-funktion
	Barnspärr och torkskydd
	Timer
	Steksensorprogram
	Steksensor
	Varmhållningszon

Indikeringar	
	Status
	Effektlagen
	Powerboost-funktion
	Restvärme
	Timer
	Barnspärr
	Automatisk avstängning
	Äggklocka
	Steksensor
	Steksensortemperatur
	min, low, med, max. Temperaturlagen

## Kontrolltytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

**Anvisning:** Se till att kontrolltytorna 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.
	Grillzon	Zonen slås på automatiskt om du använder ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen.
	Zon för tallriksvärmning	Aktivera: tryck på symbolen  på displayen tänds . Avaktivera: tryck igen på symbolen  på displayen tänds .

\* Indikatoren för restvärme tänds.

Använd endast kokkärl som lämpar sig för induktionstillagning. Se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

## 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.

Påläggning: 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.

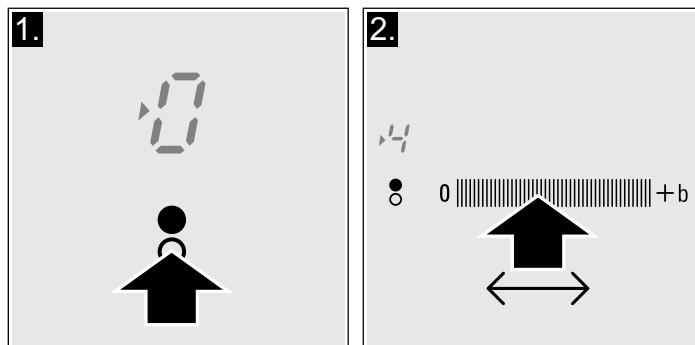
Varje effektläge har ett mellanläge. Detta visas med en punkt.

### Välj kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon med  och  lyser på displayen.

2. Dra fingret över inställningsdelen inom 10 sekunder tills du får fram det effektläge du vill ha på kokzonsindikeringen.




Effektläget är inställt.


### Ändra effektnivå

Välj kokzon och justera önskat effektläge via inställningsytan.

### Stäng av kokzonen

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

### Anvisningar

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

### 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 kärnen när du värmer puréer, redda soppor och såser.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

	Effektnivå	Tillagningstid
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
<b>Värma och hålla varm</b>		
Soppa (t. ex. linssoppa)	1-2	-
Mjök**	1-2.	-
Kokt korv**	3-4	-
<b>Tina och värma</b>		
Djupfryst spenat	3-4	15-25 min.
Djupfryst gulasch	3-4	30-40 min.

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

\*\*\* Vänd ofta

	Effektnivå	Tillagningstid
<b>Tillaga på låg värme, sjuda</b>		
Potatisknödel*	4-5.	20-30 min.
Fisk*	4-5	10-15 min.
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min.
Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås	3-4	8-12 min.
<b>Koka, ångkoka, fräsa</b>		
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.	-
<b>Steka under lock</b>		
Köttstek	4-5	50-60 min.
Kalops	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
<b>Steka/friter med lite olja**</b>		
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.
<b>Steka** (150-200 g per portion i 1-2 l olja)</b>		
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8-9	friter 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

# Stekfunktion

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

## Fördelar med steksensorn

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

## Anvisningar

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

## Stekpannor för steksensorfunktionen

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

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

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

## Anvisningar

- Stekfunktionen har justerats särskilt för denna typ av stekpannor.
- Med andra typer av stekpannor, kan man justera temperaturen över eller under den valda nivån. Kontrollera först med den lägsta temperaturnivån och ändra den sedan vid behov. De här stekpannorna kan överhettas.

## Temperaturnivåerna

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

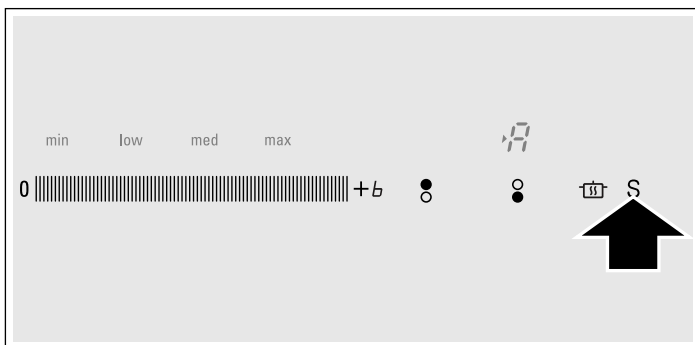
## Gör så här:

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ stekpannan på kokzonen.

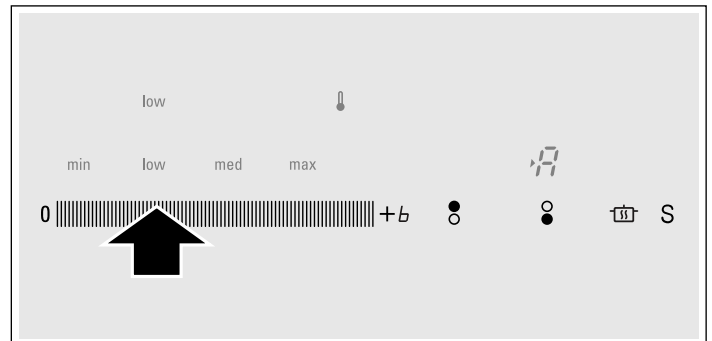
Hällen ska vara på.


### 1. Tryck på **S**. **A** lyser på displayen.


Du får upp temperaturlägena över inställningsdelen.



### 2. Ställ in det temperaturläge du vill ha på inställningsdelen inom 10 sekunder.



Steksensorn slår på. Temperatursymbolen  lyser tills stektemperaturen är uppnådd. Enheten ger signal och temperatursymbolen slocknar.

**Anvisning:** Vill du få upp temperaturindikering  temperaturläge, välj kokzon.

### 3. När stektemperaturen är uppnådd, lägg stekfett i stekpannan och sedan maten.

Vänd så att inget bränns vid.

## Stäng av stekfunktionen

Ställ in 0 i inställningsytan.



## Tabell

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

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

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

\*I en kall stekpanna .

## Stekprogram




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

Med de här programmen kan man tillaga följande rätter:

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

## Välj önskat program

Välj kokzon.

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

Programmet är redan valt.

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

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

## Stänga av programmet

Ställ in 0 i inställningsytan.

## 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.


## Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.




### Aktivera och avaktivera

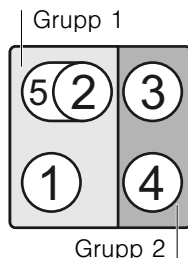
I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

## Funktionen Powerboost



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

### Användningsbegränsningar


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



### Aktivera

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

### Avaktivera

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

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

# Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

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

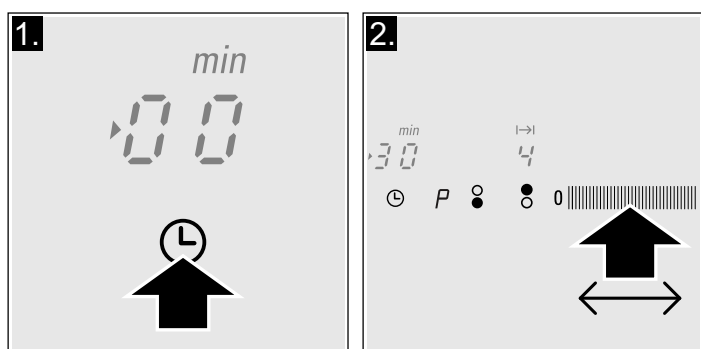
## Automatisk avstängning av kokzon

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

### Ställa in tillagningstiden

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon och effektläge.
2. Tryck på ☹. Kokzonsindikeringen I→I lyser. Du får upp 00 på timerdisplayen. Vill du välja en annan kokzon trycker du på ☹ tills I→I för den kokzon du vill ha lyser.
3. Ställ in den tillagningstid du vill på inställningsdelen inom 10 sekunder. Förvalen är från vänster till höger 1, 2, 3... upp till 10 minuter.



Tillagningstiden börjar efter några sekunder.

**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 ☹ flera gånger tills den önskade indikatorn I→I tänds. Ändra koktiden med inställningsytan eller ställ in 00.

### Stäng automatiskt av en kokzon med stekfunktionen

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

### När tiden har gått ut

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatorn 00 i 10 sekunder. Indikatorn I→I tänds. Tryck på symbolen ☹, indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

### Anvisningar

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

## Äggklocka

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

### Programmering

1. Tryck på symbolen ☹ flera gånger tills indikatorn A tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display tänds 00.
2. Välj önskad tid i tidsinställningsytan.

Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

### Ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen ☹ flera gånger tills indikatorn A tänds. Ändra koktiden med inställningsytan eller ställ in 00.

### Då tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. I visningsindikationen för tidsprogrammeringsfunktionen, visas 00 och indikatorn A tänds. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid tryck på symbolen ☹, slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

# 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.

# Avstängningsautomatik

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

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

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).

# Grundinställningar


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

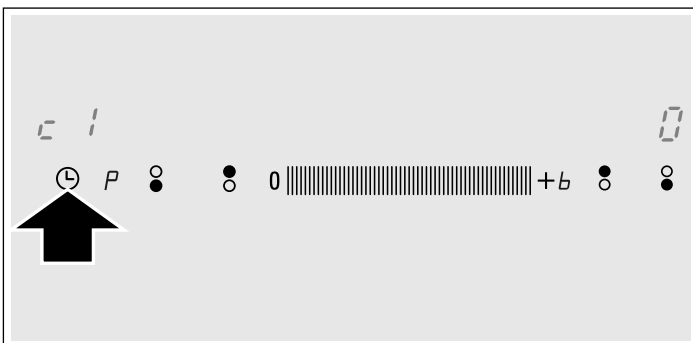
Indikator	Funktion
<b>c 1</b>	<b>Automatisk barnsäkerhetsspärr</b> 0 Avaktiverad.* 1 Aktiverad.
<b>c 2</b>	<b>Ljudsignaler</b> 0 Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade. 1 Endast bekräftelsesignalen är avaktiverad. 2 Alla signaler är aktiverade.*
<b>c 5</b>	<b>Automatisk programmering av tillagningstid</b> 0 Avstängd.* 1-99 Tid för automatisk avstängning.
<b>c 6</b>	<b>Varaktighet för tidsinställningens varningssignal</b> 1 10 sekunder*. 2 30 sekunder. 3 1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Funktionen Power-Management</b> 0 = Avaktiverad.* 1 = 1 000 W. lägsta effekt. 1 = 1 500 W. 2 = 2 000 W. ... 9 eller 9 = hällens högsta effekt.
<b>c 9</b>	<b>Tid för att välja kokzon</b> 0 Obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.* 1 Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
<b>c 0</b>	<b>Återställ till fabriksinställningar</b> 0 Personliga inställningar.* 1 Återställ till fabriksinställningar.


\*Fabriksinställning

## Hoppa till grundinställningarna

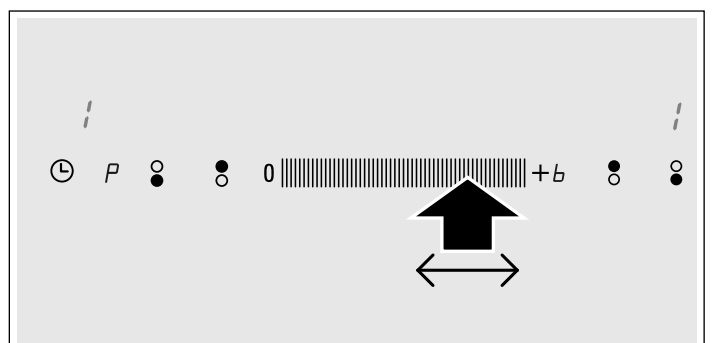
Hällen ska vara av.


1. Slå på hällen med huvudbrytaren .
2. Tryck 4 sekunder på  inom 10 sekunder.



- Du får upp **c 1** och **0** som förinställning på displayerna.
3. Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.

4. Välj sedan den inställning du vill på inställningsdelen.



5. Tryck 4 sekunder på .  
Enheten sparar inställningarna.

### 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.

## Åtgärda fel

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan du kontaktar kundtjänst ska du läsa igenom följande råd och varningar.

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 omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *
$FQ / F9$	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *
$F2 / F5$	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.	
$U1$	Felaktig matningsspänning, utanför normala funktionsgränser.	Kontakta elleverantören.
$U2 / U3$	Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

\* Om indikatorn kvarstår, kontakta kundtjänst.

**Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.**

## Normalt ljud under apparatens funktion

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

### Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med 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 kärnen 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.

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
<b>Smälta choklad</b>						
Kokkärl: kastrull						
Chokladglasyr (till exempel Dr. Oetker mörk 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nej
<b>Värma och varmhålla linsoppa</b>						
Kokkärl: Kastrull						
Starttemperatur 20 °C						
<i>Linsoppa*</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 linsoppa</i> , till exempel linser med korv från Erasco						
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

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2

Testade rätter	Kokzon	Förvärmning			Tillagning	
		Effektnivå	Tid (Min:S)	Lock	Effektnivå	Lock
<b>Tillreda bechamelsås</b>						
Kokkärl: Kastrull						
Mjölakens temperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt						
	Ø 14,5 cm					
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
<b>Koka risgrynsgröt</b>						
Kokkärl: Kastrull						
Mjölakens temperatur: 7 °C						
Värm mjölken tills den börjar stiga. Byt koknivå och tillsätt ris, socker och salt.						
	Ø 14,5 cm					
Ingredienser: 190 g rundkornigt ris, 23 g socker, 750 ml. mjölk (3,5 % fett) y en nypa salt		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					
<b>Koka ris*</b>						
Kokkärl: Kastrull						
Vattentemperatur 20 °C						
	Ø 14,5 cm					
Ingredienser: 125 g rundkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt		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
<b>Steka fläskfilé</b>						
Kokkärl: Stekpanna						
Filéns starttemperatur: 7 °C						
2 filéer (totalvikt cirka 200 g, 1 cm tjocka)						
	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
<b>Steka crepes**</b>						
Kokkärl: Stekpanna						
55 ml crepesmet						
	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
<b>Steka djupfryst potatis</b>						
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



9000884765 01 940221