

SIEMENS



Kokesone

Häll

Keittotaso

Kogesektion

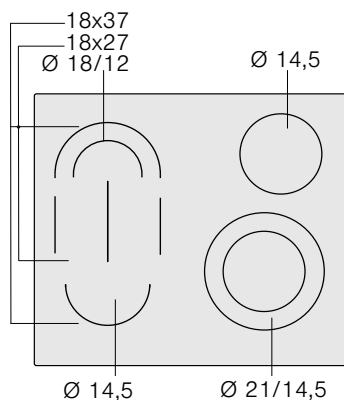
ET6..LMP1.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

no	Bruksveiledning .....	2
sv	Bruksanvisning .....	16
fi	Käyttöohje .....	30
da	Brugsanvisning .....	44

Register  
your  
product  
online

ET6..LMP1.



## Innholdsfortegnelse

	<b>Forskriftsmessig bruk</b> .....	<b>3</b>		<b>Automatisk sikkerhetsutkobling</b> .....	<b>9</b>
	<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>3</b>		<b>Varmefunksjon</b> .....	<b>9</b>
	<b>Årsaker til skader</b> .....	<b>4</b>		Skru på varmfunksjonen .....	9
	Oversikt .....	4		Utkobling av varmfunksjonen .....	9
	<b>Miljøvern</b> .....	<b>4</b>		<b>Vaskebeskyttelse</b> .....	<b>9</b>
	Tips til energisparing .....	4		<b>Energibruksindikasjon</b> .....	<b>10</b>
	Miljøvennlig håndtering .....	4		<b>Grunninnstillinger</b> .....	<b>10</b>
	<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>5</b>		Endre grunninnstillinger .....	11
	Bryterpanelet .....	5		<b>Rengjøring</b> .....	<b>11</b>
	Kokesonene .....	5		Glasskeramikk .....	11
	Restvarmeindikator .....	6		Kokesoneramme .....	11
	<b>Betjening av apparatet</b> .....	<b>6</b>		<b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> .....	<b>12</b>
	Slå koketoppen på og av .....	6		E-melding i indikatorene .....	12
	Innstilling av kokesone .....	6		<b>Kundeservice</b> .....	<b>12</b>
	Tilberedningstabell .....	6		E-nummer og FD-nummer .....	12
	<b>PowerBoost-funksjon</b> .....	<b>7</b>		<b>Testretter</b> .....	<b>13</b>
	Slå på powerboost- funksjonen .....	7			
	Slå av Powerboost- funksjonen .....	8			
	<b>Barnesikring</b> .....	<b>8</b>			
	Inn- og utkobling av barnesikringen .....	8			
	Automatisk barnesikring .....	8			
	<b>Tidsfunksjoner</b> .....	<b>8</b>			
	En kokeplate skal slå seg av automatisk .....	8			
	Automatisk tidsur .....	9			
	Varselur .....	9			
	Stoppeklokkefunksjon .....	9			

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

## Forskriftsmessig bruk

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

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

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

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

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

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 femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

## Viktige sikkerhetsanvisninger

### Advarsel – 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.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

### Advarsel – 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.
- Det er kun tillatt å bruke beskyttelsesanretninger, f.eks. barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

### Advarsel – 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.

### Advarsel – Fare for personskader!

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

## Årsaker til skader

### Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.
- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

### Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

## Miljøvern

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortscaffing av apparatet.

### Tips til energisparing

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

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



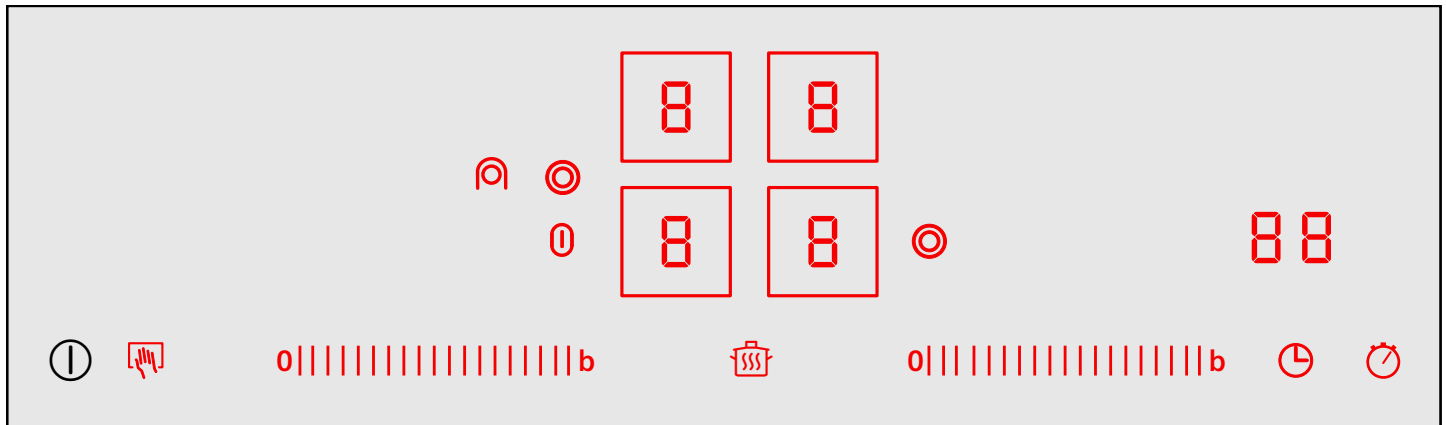
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Bli kjent med apparatet

Bruks- anvisningen gjelder for forskjellige koketopper. Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.  
→ Side 2

### Bryterpanelet



Indikatorer	
1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon
L	Varmefunksjon
88	Tidsur

Betjeningsfelt	
①	Hovedbryter
b	Powerboost-funksjon
ⓑ	Valg av kokesone
	Barnesikring Vaskebeskyttelse
0	Innstillingsområde
⊙	Innkobling tokrets-kokesone
⊙	Innkobling av liten stekesone
⓪	Innkobling av stor stekesone
	Varmefunksjon
⌚	Tidsur
⌚	Stoppeklokkefunksjon

### Merknader

- Avhengig av koketoppens driftsstatus lyser de knappene som kan velges mer eller mindre sterkt. Hvis du berører disse, utføres den aktuelle funksjonen.
- Knapper for funksjoner som ikke kan velges, lyser ikke.
- Innstillingene for de koketoppene som er valgt, lyser sterkt.

- Hold alltid knappene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan overopphetes.

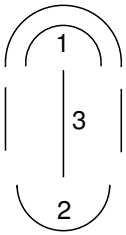
### Kokesonene

Kokesone	Innkobling og utkobling
○ Enkretskokesone	
⊙ Tokretskokesone	Berør symbolet ⊙.
Innkobling av ekstra kokesone: Den tilhørende indikasjonen lyser	

### Merknader





- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjon.
- Kokesonen reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn. Dermed beskyttes f.eks.:
  - ømfintlige komponenter mot overopphetning
  - apparatet mot elektrisk overbelastning
  - oppnås det bedre resultater av matlagingen
- Ved flerrets-kokeplater kan oppvarmingen av de indre varmesirkelene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.

## Kombinasjonsokesone



- 1 = Tokrets-kokesone
- 2 = Enkrets-kokesone
- 3 = Bro-element

En- og tokrets-kokeplatene kan brukes uavhengig av hverandre uten bro-elementer eller kombineres med bro-elementer som beskrevet i tabellen.

Kombinasjon	Innkobling	Egnet til
Liten stekesone:	Slå på bro-elementet med symbolet  .	Liten stekegryte
Kombinasjon av 1+3	Symbolet  lyser sterkt.	Liten teppanyaki.
Stor stekesone:	Berør symbolet  .	Stor stekegryte
Kombinasjon av 1 + 3 + 2	Symbolet  lyser sterkt.	Stor teppanyaki Stor grillplate

Den lille stekesonen (1 + 3) og enkrets-kokesonen (2) kan også brukes uavhengig av hverandre med forskjellige koketrinn. Slik oppstår det ulike temperaturområder f.eks. for den store stekegryten, teppanyaki eller grillplaten: Med den lille stekesonen kan du så steke en rett, og samtidig holde en rett varm med enkrets-kokesonen.

**Merk:** Egnet kokekar kan du bestille fra kundeservice eller i vår onlinebutikk.

## Restvarmeindikator

Kokesonen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.

Hvis **H** vises i indikasjonen, er kokeplaten fremdeles varm. Du kan for eksempel holde en smårett varm eller smelte sjokolade. Når kokeplaten avkjøles ytterligere, bytter indikasjonen til **h**. Indikatoren slukkes når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.



## Betjening av apparatet


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

### Slå koketoppen på og av


Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

### Innkobling

Trykk på symbolet . Du hører et lydsignal. Kontrollampen over hovedbryteren lyser. Indikatorene i knappene og koketrinnindikatorene  lyser. Koketoppen er klar til bruk.

De to fremre kokesonene velges automatisk. Kokesonevisningene  lyser.

### Utkobling

Berør symbolet  til varselampen over hovedbryteren samt visningen slukkes. Alle kokesonene er slått av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

### Merknader

- Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i en viss tid (10-60 sekunder).
- Innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter utkobling. Hvis du slår på koketoppen innenfor dette tidsrommet, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

### Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Koketrinn 1 = laveste effekt

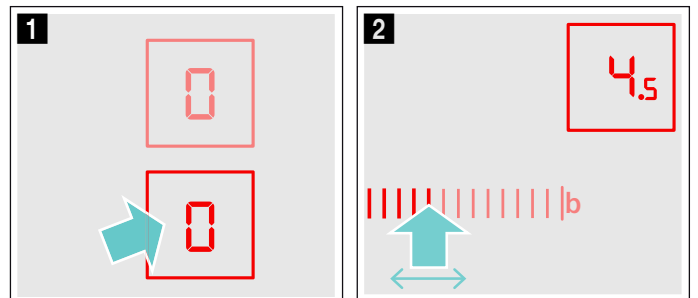
Koketrinn 9 = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det vises i displayet, f.eks. som **4.5**.

### Innstilling av koketrinn

Koketoppen må være slått på.

1. Berør koketrinnsindikatoren  for å velge kokeplate.  lyser sterkt i koketrinnsindikatoren.
2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Kokesonen er slått på.

Endre koketrinn:

Velg kokesone, og still inn ønsket koketrinn i innstillings- området.

### Skrue av kokesonen

Velg kokesone. Still inn 0 i innstillingsområdet. Etter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

**Merk:** Kokeplaten som sist ble innstilt, forblir aktivert. Du kan stille inn kokesonen eller velge på nytt.

### Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.

Ved mat som skal brunes på høy varme, eller som først avgir mye væske under steking, må helst brunes i flere små porsjoner.

Du finner råd om hvordan du sparer strøm under matlagingen i kapitlet Miljøvern. → Side 4

	Videreko- kingstrinn	Varighet for vi- derekoking i minutter
<b>Smelting</b>		
Sjokolade, kuertyre	1-1.5	-
Smør, honning, gelatin	1-2	-
<b>Oppvarming og varmholding</b>		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1.5-2.5	-
Varme pølser i vann**	3-4	-
<b>Opptining og oppvarming</b>		
Dypfrossen spinat	2.5-3.5	10-20 min
Dypfrossen gulasj	2.5-3.5	20-30 min
<b>Trekking, småkoking</b>		
Melboller, potetballer	4.5-5.5*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min
<b>Koking, damping, dampkoking</b>		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2-3	15-30 min
Risengrynsgrot	1.5-2.5	35-45 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10 min
Gryterett, supper	3.5-4.5	15-60 min
Grønnsaker	2.5-3.5	10-20 min
Grønnsaker, dypfryste	3.5-4.5	10-20 min
Koking i trykkoker	4-5	-
<b>Stekte langsomt etter bruning</b>		
Rulader	4-5	50-60 min
Grytestek	4-5	60-100 min
Gulasj	2.5-3.5	50-60 min
<b>Steking med lite olje**</b>		
Schnitzel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Snitsel, dypfryst	6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Hamburgere, frikadeller (3 cm tykke)***	4.5-5.5	30-40 min
* Koke videre uten lokk		
** Uten lokk		
*** Snus ofte		

	Videreko- kingstrinn	Varighet for vi- derekoking i minutter
Fjærkrebryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min
Fjærkrebryst, dypfryst***	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Scampi og reker	7-8	4-10 min
Sautering av ferske grønnsaker, sopp	7-8	10-20 min
Strimlede grønnsaker, strimlet kjøtt på asiatisk vis	7.5-8.5	15-20 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	fortløpende
Omelett	3.5-4.5	fortløpende
Speilegg	5-6	3-6 min
<b>Fritering (friter 150-200 g per porsjon fortløpende i 1-2 l olje**)</b>		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfryst	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	5-6	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	5-6	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-
* Koke videre uten lokk		
** Uten lokk		
*** Snus ofte		

## PowerBoost-funksjon

Med powerboost-funksjonen kan du varme opp større mengder vann enda raskere enn med koketrinn 9.


Powerboost-funksjonen er bare tilgjengelig for kokesoner som er merket med symbolet **boost**.

Ved tokrets-kokesoner må den andre varme- kretsen være slått på for drift med powerboost- funksjonen.

### Slå på powerboost- funksjonen

1. Velg kokesone.
2. Berør symbolet **b**. Indikatoren **b** lyser. Powerboost-funksjonen er slått på.

## Slå av Powerboost- funksjonen

1. Velg kokesone.
2. Still inn ønsket koketrinn. Indikatoren  slukkes. Powerboost-funksjonen er slått av.

### Merknader




- Hvis du ikke slår av powerboost-funksjonen, slås den av automatisk etter en viss tid. Kokesonen går tilbake til koketrinn 9.
- Husk at olje og fett varmes opp raskt med Powerboost- funksjonen. Ikke gå fra den kokende maten uten oppsyn. Overopphetet olje og fett antennes raskt, se kapitlet Viktige sikkerhetshenvisninger. → Side 3



## Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på koketoppen.

### Inn- og utkobling av barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Slå på: Slå på koketoppen med hovedbryteren . Berør symbolet  i 4 sekunder. Indikatoren  lyser i ca. 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Slå av: Slå av koketoppen med hovedbryteren . Berør symbolet  i 4 sekunder. Sperren er opphevet.

### Automatisk barnesikring

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

### Inn- og utkobling

I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på den automatiske barnesikringen. → Side 10

## Tidsfunksjoner

Det finnes 3 forskjellige tidsfunksjoner:



- En kokesone skal slå seg automatisk av
- Varselur
- Stoppeklokke

### En kokeplate skal slå seg av automatisk

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

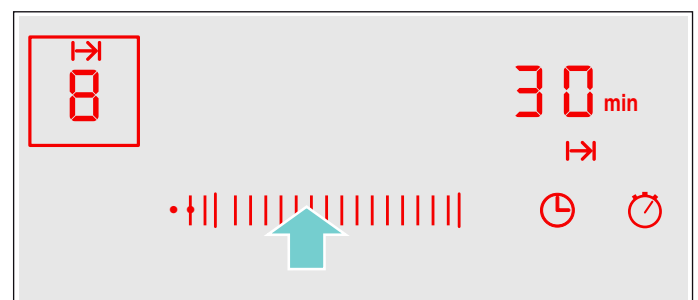
### Stille inn varighet

Kokesonen må være slått på.

1. Berør symbolet  2 ganger og velg til slutt kokesone. Indikatoren  lyser. I tidsurindikatoren lyser **00 min.**



2. Berør den ønskede forhåndsinnstillingen i innstillingsområdet. Du kan forhåndsinnstille fra venstre til høyre tilsvarende 1, 2, 3 ..... til 9 minutter. La fingeren gli over innstillingsområdet innen de neste 10 sekundene til du har oppnådd ønsket tid.




Tiden telles ned. Hvis du har stilt inn varighet for flere kokesoner, vises alltid den korteste varigheten.

### Automatisk innstilling


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

Berører du forhåndsinnstillingen 6 og 9 lenger, går varigheten automatisk opp til 99 minutter.

### Når tiden er talt ned

Når tiden er telt ned, kobles kokesonen automatisk ut. Du hører et signal, og i indikatoren blinker **00** i 10 sekunder. Indikatoren  blinker. Berør et vilkårlig symbol. Indikatoren slukkes, og lydsignalet opphører.

### Korrigerings eller sletting av tid

Berør symbolet  2 ganger og velg til slutt kokesone. Endre varigheten i innstillingsområdet, eller sett den til **00**.

### Merknader



- Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter.
- Når siste minutt av en tid telles ned, skifter tidsurindikatoren fra å vise minutter til å vise sekunder.



## Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en tid for alle kokesonene. Etter at en kokesone er slått på, telles den forhåndsinnstilte tiden ned. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er talt ned.




I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på det automatiske tidsuret. → Side 10

**Merk:** Du kan endre tid for kokesonen eller slå av det automatiske tidsuret for kokesonen: Berør symbolet  2 ganger og velg til slutt kokesone. Endre varigheten i innstillingsområdet, eller sett den til .



## Varselur

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Det fungerer uavhengig av alle andre innstillinger. For aktivering må koketoppen være slått på.


### Still inn varseluret

1. Berør symbolet , indikatoren  lyser. I tidsurindikatoren lyser  min.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet. Etter noen sekunder telles tiden ned.

### Når tiden er talt ned

Når tiden er talt ned, hører du et signal og i indikatoren blinker  i 10 sekunder. Indikatoren  blinker. Berør et vilkårlig symbol. Indikatorene slukkes, og lydsignalet opphører.



### Tidskorrigering


Velg varseluret med symbolet , og still inn på nytt.

## Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden, som har gått siden funksjonen ble aktivert.

Stoppeklokkefunksjonen arbeider bare hvis koketoppen er slått på. Hvis koketoppen slår seg av, slås også stoppe- klokkefunksjonen av.

Stoppeklokkefunksjonen slås på ved berøring av symbolet . I tidsurdisplayet vises , og tidtakingen starter. I løpet av det første minuttet vises tiden i sekunder, deretter i minutter.

Stoppeklokkefunksjonen slås av med en ny berøring av symbolet . Tidsurdisplayet slukker.

**Merk:** Hvis stoppeklokkefunksjonen slås på i tillegg til en annen tidsfunksjon, vises innstillingen i tidsurdisplayet i 10 sekunder. Deretter vises stoppeklokkefunksjonen igjen.



## Automatisk sikkerhetsutkobling

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

Oppvarmingen av kokesonen avbrytes. I kokesoneindikatoren blinker **F** og **B** samt restvarmeindikatoren **H/h** vekselvis.

Indikatoren slukker når du berører en vilkårlig knapp. Du kan stille inn på nytt.



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





## Varmefunksjon

Varmefunksjonen egner seg til smelting av sjokolade eller smør og til å holde matretter og kokekar varme

### Skrå på varmfunksjonen

1. Berør symbolet .
2. Velg kokesone. I koketrinnindikatoren lyser . Varmefunksjonen er på.



### Utkobling av varmfunksjonen

1. Trykk på symbolet .
2. Velg kokesone. I koketrinnindikatoren lyser . Varmefunksjonen er slått av.



## Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg.

For å forhindre dette har koketoppene en vaskebeskyttelsesfunksjon. Berør symbol . Du hører et lydsignal. Symbol  lyser intens. Betjeningsfeltet er sperret i 30 sekunder. Du kan vaske over betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

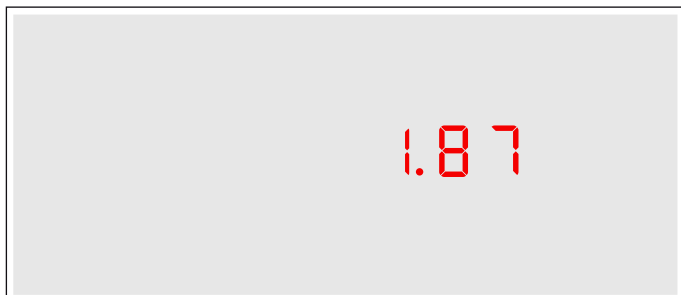
**Merk:** Hovedbryteren kommer ikke inn under vaskebeskyttelsesfunksjonen. Du kan når som helst slå av kokesonen.

## Energibruksindikasjon

Med denne funksjonen kan du se hele strømforbruket fra du skrur på til du skrur av koketoppen.

Etter at du har skrudd av, vises forbruket i 10 sekunder i kilowattimer, for eksempel 1,87 kWh.

Indikasjonens presisjonsnivå avhenger bl.a. av spenningskvaliteten til strømmettet.



Indikasjonen er ikke aktivert. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du aktiverer indikasjonen. → Side 10

## Grunninnstillinger


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

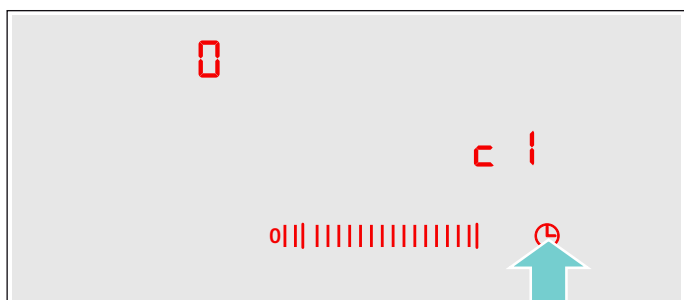
Visning	Funksjon
<b>c 1</b>	<b>Automatisk barnesikring</b>
0	Utkoblet*
1	Innkoblet
2	Manuell og automatisk barnesikring slått av.
<b>c 2</b>	<b>Signal tone</b>
0	Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet (hovedbrytersignalet er alltid aktivert).
1	Kun feilmeldingssignal aktivert.
2	Kun bekreftelsessignal aktivert.
3	Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal aktivert*
<b>c 3</b>	<b>Indikator for energiforbruk (spør din strømleverandør om nettspenningen)</b>
0	Forbruksindikatoren er deaktivert.*
1	Forbruksindikator ved en nettspenning på 230 V.
2	Forbruksindikator ved en nettspenning på 400 V.
3	Forbruksindikator ved en nettspenning på 220 V.
4	Forbruksindikator ved en nettspenning på 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Automatisk tidsur</b>
00	Utkoblet*
0 1-99	Tidsperiode for utkobling av kokesonene.
<b>c 6</b>	<b>Varighet for signalet for tidsurslutt</b>
1	10 sekunder*
2	30 sekunder
3	1 minutt
<b>c 7</b>	<b>Innkobling av varmelementene</b>
0	Utkoblet.
1	Innkoblet
2	Siste innstilling før utkobling av kokesonen*
<b>c 0</b>	<b>Tilbakestilling til grunninnstilling</b>
0	Utkoblet*
1	Innkoblet

\* Grunninnstilling


## Endre grunninnstillinger

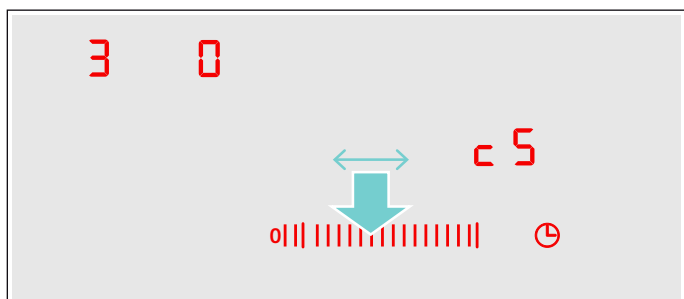
Koketoppen må være slått av.

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.



 / vises, og i kokesoneindikatoren lyser .

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i displayet.
4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



5. Berør symbolet  i 4 sekunder. Innstillingen er aktivert.

### Utkobling

Du går vekk fra grunninnstillingene på kokesonen ved å trykke på hovedbryteren og stille inn på nytt.

## Rengjøring

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

### Glasskeramikk

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

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

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

Bruk aldri:

- uførtynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnspray eller flekkfjerner
- skuresvamber
- høytrykksspyler eller dampstråle

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamber for rengjøring av glasskeramikk.

### Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

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

## Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Elektronikken til koketoppen ligger under betjeningspanelet. Av ulike årsaker kan temperaturen i dette området stige sterkt.

For at elektronikken ikke skal bli overopphetet, slår kokesonene seg automatisk av ved behov. Indikasjonen **F2**, **F4**, eller **F5** vises vekselvis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

Indikator	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er brutt.	Kontroller sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikatorer blinker	Betjeningsfeltet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsfeltet, eller fjern gjenstanden.
<b>F2</b>	Det ble kokt på flere kokesoner over lengre tid med høy effekt. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når <b>F2</b> slukkes, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
<b>F4</b>	Til tross for utkoblingen gjennom <b>F2</b> har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når <b>F4</b> slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
<b>F5</b> og koketrinnet blinker vekselvis. Du hører et varselsignal	Advarsel: Et varmt kokekar står i området for betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukkes kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
<b>F5</b> og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når <b>F5</b> slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
<b>F8</b>	Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått av.	Kokesonen kan slås på igjen med én gang.
<b>dE</b> Kokesonene blir ikke varme	Demonstrasjonsmodus er slått på	Utkobling av demonstrasjonsmodus: Koble apparatet fra strømmettet i 30 sekunder (slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet). Berør et vilkårlig betjeningsfelt i løpet av de 3 neste minuttene. Demonstrasjonsmodus blir slått av.

### E-melding i indikatorene

Hvis det vises en feilmelding med "E" i indikatorene, f.eks. E0111, må du slå apparatet av og på igjen.

Dersom det var en engangsfeil, slukkes indikatoren. Hvis feilmeldingen vises på nytt, må du ta kontakt med kundeservice og fortelle hva som står i meldingen.

## Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

### E-nummer og FD-nummer

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

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

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

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

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


**Testretter**

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

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

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

Testretter	Oppkokings-trinn	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking	
		Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
<b>Smelte sjokolade</b>					
Kokekar: gryte med håndtak					
Kuvertyre-sjokolade (f.eks. mørk Dr. Oetker-sjokolade, 150 g) på 14,5 cm Ø kokesone	-	-	-	1.	Nei
<b>Varme opp og holde linsegryte varm</b>					
Kokekar: gryte					
<b>Linsegryte iht. DIN 44550</b>					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 450 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
<b>Linsegryte fra hermetikkboks</b>					
f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 500 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mengde: 1000 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
<b>Småkoke bechamelsaus</b>					
Kokekar: gryte med håndtak					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	g <sup>2</sup>	ca. 5:20	Nei	1 <sup>1,3</sup>	Nei
				<sup>1</sup> Smelt smøret, rør inn mel og salt, og la melblandingen surre i 3 minutter	
				<sup>2</sup> Ha melken i melblandingen, og kok opp under stadig omrøring	
				<sup>3</sup> Kok opp bechamelsausen, og la den småkoke på trinn 1 i to minutter under stadig omrøring	

Testretter	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking		
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
<b>Koke risengrynsgrøt - viderekoking med lokk</b>					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 6:45 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	Nei	2	Ja
Rør i grøten etter 10 minutter					
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 7:20 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	Nei	2	Ja
Rør i grøten etter 10 minutter					
<b>Koke risengrynsgrøt - viderekoking uten lokk</b>					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 7:30 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skrur du ned til viderekokingstrikket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 8:00 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skrur du ned til viderekokingstrikket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei
<b>Koke ris</b>					
Kokekar: gryte					
Vanntemperatur 20 °C					
Oppskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Oppskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
<b>Steke svinefiletskiver</b>					
Kokekar: stekepanne					
Starttemperatur svinefilet: 7 °C					
Mengde: 3 svinefiletskiver (ca. 300 g, ca. 1 cm tykke) 15 g solsikkeolje til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	7	Nei

Testretter	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking		
	Oppkokings- trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
<b>Steke pannekaker</b>					
Kokekar: stekepanne					
Oppskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mengde: 55 ml røre per pannekake til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	6 eller 6., alt etter bruningsgrad	Nei
<b>Frittere dypfryste pommes frites</b>					
Kokekar: gryte					
Mengde: 1,8 kg solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCail 123 Frites Original) til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	Til oljetemperaturen når 180 °C	Nei	9	Nei

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

# Innehållsförteckning

	<b>Bestämmelser för användningen</b> .....	17
	<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....	17
	<b>Skadeorsaker</b> .....	18
	Översikt .....	18
	<b>Återvinning</b> .....	18
	Energispartips .....	18
	Återvinning .....	18
	<b>Lär dig enheten</b> .....	19
	Kontrollpanelen .....	19
	Kok- zonerna .....	19
	Restvärmeindikering .....	20
	<b>Använda maskinen</b> .....	20
	Slå på och av hällen .....	20
	Ställa in kokzon .....	20
	Matlagningstabell .....	21
	<b>PowerBoost-funktion</b> .....	22
	Slå på Powerboost -funktionen .....	22
	Slå av Powerboost- funktionen .....	22
	<b>Barnspärr</b> .....	22
	Slå på och av barnspärren .....	22
	Automatisk barnspärr .....	22
	<b>Tidsfunktioner</b> .....	22
	Automatisk avstängning av kokzon .....	22
	Automatisk timer .....	23
	Kökstimer .....	23
	Stoppursfunktion .....	23
	<b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> .....	23
	<b>Varmhållningsfunktion</b> .....	23
	Starta varmhållnings- funktionen .....	23
	Stänga av varmhållnings- funktionen .....	23
	<b>Torkskydd</b> .....	23
	<b>Effektförbrukningsdisplay</b> .....	24
	<b>Grundinställningar</b> .....	24
	Ändra grundinställningarna .....	25
	<b>Rengöring</b> .....	25
	Glaskeramik .....	25
	Hällinfattningen .....	25

	<b>Hur åtgärda fel?</b> .....	26
	E-meddelande i displayen .....	26
	<b>Service</b> .....	26
	E- och FD-nummer .....	26
	<b>Provrätter</b> .....	27

---

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



## **Bestämmelser för användningen**

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

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

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

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

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

## **Viktiga säkerhetsanvisningar!**

### **Varning – Brandrisk!**

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

- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. genom överhettning, antändning eller materialsprängning.

### **Varning – Risk för brännskador!!**

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Använd enbart skyddsanordningar, t.ex. barnskyddsgaller, som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

### **Varning – Risk för stötar!**

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

### **Varning – Risk för personskador!!**

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

## Skadeorsaker

### Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

### Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

## Återvinning

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

### Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna botten. Ojämna botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är vanligtvis något större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Kastrullen ska helst täcka en så stor del av kokzonen som möjligt.
- Vrid ner till lägre effekt i god tid.
- Efter uppkok, välj lämpligt effektläge för fortsatt tillagning. Ett för högt effektläge är slöseri med energi.
- Utnyttja kokzonens eftervärme. Vid längre tillagningstider kan du slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar.

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



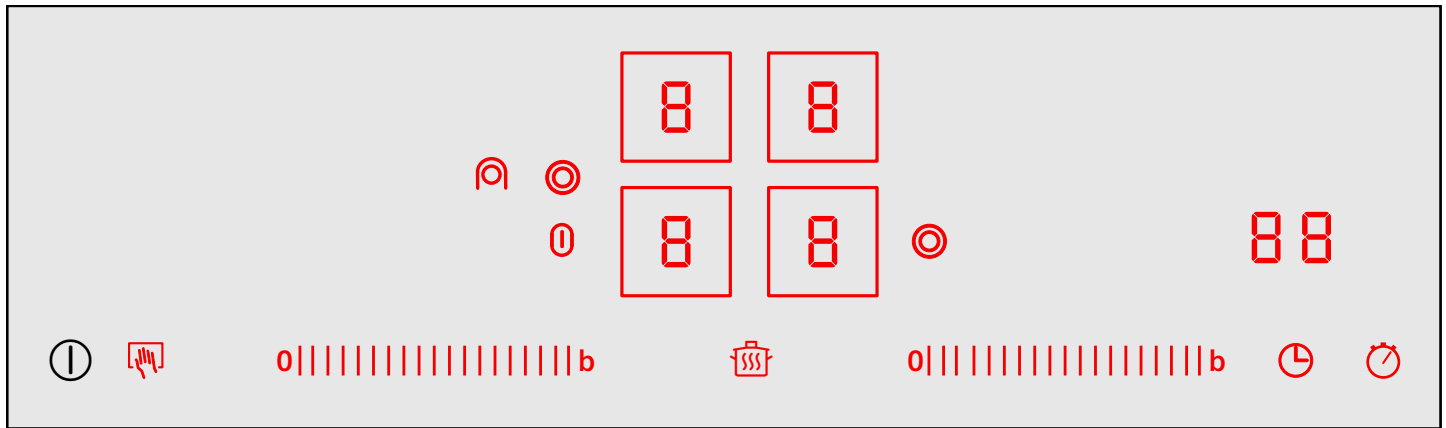
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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






## Lär dig enheten

Bruksanvisningen gäller för olika hållar.  
Måttangivelserna för hållarna hittar du i typöversikten.  
→ *Sidan 2*

### Kontrollpanelen



Indikeringar	
1-9	Effektlägen
H/h	Restvärme
b	Powerboost-funktion
L	Varmhållningsfunktion
88	Timer




Kontroller	
	Huvudbrytare
b	Powerboost-funktion
	Val av kokzon
	Barnspärr Torkskydd
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Inställningsområde
	Påslagning av dubbelkokzon
	Påslagning av den lilla stekzonen
	Påslagning av den stora stekzonen
	Varmhållningsfunktion
	Timer
	Stoppursfunktion

### Anvisningar

- Beroende på hållens driftstillstånd lyser kontrollerna som för närvarande kan väljas halvstarkt eller starkt. När man trycker på dessa utförs respektive funktion.
- Kontrollerna för de funktioner som för närvarande inte kan väljas lyser inte.

- Inställningarna för de kokzoner som för närvarande är valda lyser starkt.
- Håll alltid kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller i närheten av kontrollampor/indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

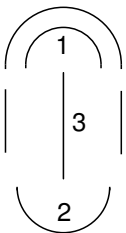
### Kok- zonerna

Kokzon	Starta och stänga av
	Enkelkokzon
	Dubbelkokzon Tryck på symbolen  .
Slå på kokzonen: respektive indikering lyser	

### Anvisningar

- Mörka området i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De har ingen inverkan på kokzonens funktion.
- Kokzonen reglerar uppvärmningen genom att starta och stänga av den. Också på högsta effekt kan uppvärmningen startas och stängas av. Det medför t.ex. att:
  - känsliga komponenter skyddas mot överhettning
  - apparaten skyddas mot elektrisk överlast
  - matlagningsresultaten blir bättre
- Vid flerkokzoner kan de inre kokzonselementens uppvärmningar och påslagningarnas uppvärmningar slås på och av vid olika tidpunkter.

## Kombinationkokzon



- 1 = dubbelkokzon
- 2 = enkelkokzon
- 3 = överlappande värmeelement

Enkelkokzonen och dubbelkokzonen kan användas oberoende av varandra utan överlappande värmeelement eller kombineras på så sätt som beskrivs i tabellen med överlappande värmeelement.

Kombination	Påslagning	Passar för
Ingen grytzon: Kombination av 1 + 3	Slå på det överlappande värmeelementet med symbolen . Symbolen  lyser starkt.	Ingen stekgryta Ingen teppanyaki
Stor grytzon: Kombination av 1 + 3 + 2	Tryck på symbolen . Symbolen  lyser starkt.	Stor stekgryta Stor teppanyaki Stor grillplatta

Den lilla grytzone (1 + 3) och enkelkokzonen (2) kan användas oberoende av varandra med olika koklägen. På så sätt uppstår olika temperaturområden t.ex. för den stora stekgrytan, teppanyakin eller grillplattan: Med den lilla stekzonen kan du då bryna en rätt och med enkelkokzonen kan du samtidigt hålla en rätt varm.

**Anvisning:** Lämpligt matlagingskärl kan beställas via vår kundservice eller i vår e-Shop.

## Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

Visar displayen **H** är kokzonen fortfarande het. Du kan t.ex. hålla en rätt varm eller smälta glasyr. När kokzonen svalnar, slår displayen om till **h**. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

## Använda maskinen

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

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

#### Slå på

Tryck på symbolen . Enheten ger signal. Kontrollampen över huvudbrytaren lyser. Indikeringarna på kontrollerna och effektlägesindikeringarna lyser. Hällen är klar att använda.

De båda främre kokzonerna är automatiskt valda. Effektlägesindikeringarna lyser starkt.

#### Slå av

Tryck på symbolen tills kontrollampen över huvudbrytaren och indikeringarna slocknar. Alla kokzoner är av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

#### Anvisningar

- Hällen stängs av automatiskt när alla kokzonerna har varit avstängda under en viss tid (10 - 60 sekunder).
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du stänger av. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går hällen igång med tidigare inställningar.

### Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.

Effektläge 1 = lägsta effekt

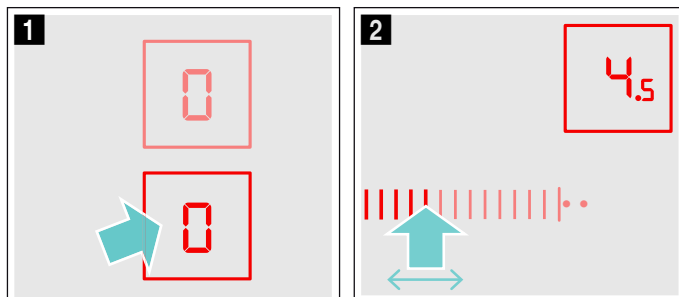
Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektlägen har ett mellanläge. Det visas på displayen t.ex. som **4.5**.

#### Ställa in effektläge

Hällen måste vara på.

1. Tryck på effektlägesindikeringen för att välja kokzon.  
 lyser starkt på effektlägesindikeringen.
2. Ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.



Kokzonen är på.

Ändra effektläge:

Välj kokzon och ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.

## Slå av en kokzon

Välj kokzon. Ställ in på 0 i inställningsområdet. Efter ca 10 sekunder tänds restvärmeindikeringen.

**Anvisning:** Den senast använda kokzonen förblir aktiv. Kokzonen kan ställas in utan att du behöver välja den igen.

## Matlagningstabell

I tabellen nedan hittar du några exempel.

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

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

Mat som steks hårt eller som avger mycket vätska vid stekningen, ska helst stekas i mindre bitar.

Tips för hur du lagar mat och samtidigt sparar energi hittar du i kapitlet om miljöskydd. → *Sidan 18*

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1-1.5	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
<b>Uppvärmning och varmhållning</b>		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1.5-2.5	-
Värma korvar i vatten**	3-4	-
<b>Tina och värma</b>		
Djupfryst spenat	2.5-3.5	10-20 min
Gulasch, djupfryst	2.5-3.5	20-30 min
<b>Sjuda</b>		
Knödel, klimp	4.5-5.5*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1-2	3-6 min
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12 min
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min
Risgrynsgröt	1.5-2.5	35-45 min
Skalpotatis	4-5	25-30 min
Kokt potatis	4-5	15-25 min
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min
Grytor, soppor	3.5-4.5	15-60 min
Grönsaker	2.5-3.5	10-20 min
Grönsaker, djupfrysta	3.5-4.5	10-20 min
* Fortsatt tillagning utan lock		
** Utan lock		
*** Vänd ofta		

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Tryckkokning	4-5	-
<b>Bräsering</b>		
Rullader	4-5	50-60 min
Grytstek	4-5	60-100 min
Gulasch	2.5-3.5	50-60 min
<b>Steka med lite olja**</b>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min
Kotlett, opanerad eller panerad***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.5-5.5	30-40 min
Fågelbröst (2 cm tjockt)***	5-6	10-20 min
Fågelbröst, djupfryst***	5-6	10-30 min
Fisk och fiskfilé, opanerad	5-6	8-20 min
Fisk och fiskfilé, panerad	6-7	8-20 min
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min
Scampi och räkor	7-8	4-10 min
Sautera grönsaker, färsk svamp	7-8	10-20 min
Grönsaker, kött i strimlor i asiatisk stil	7.5-8.5	15-20 min
Rätter för stekpanna, djupfrysta	6-7	6-10 min
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3.5-4.5	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min
<b>Fritering (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)</b>		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Fisk, panerad eller inbakad	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerade eller inbakade, tempura	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-
* Fortsatt tillagning utan lock		
** Utan lock		
*** Vänd ofta		

## PowerBoost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan större mängder vatten värmas ännu snabbare än med effektläge 9.

Powerboost-funktionen finns endast för kokzoner som är märkta med symbolen **boost**.

För dubbelkokzoner måste driften slås på med det 2:a kokzonselementets Powerboost-funktion.

### Slå på Powerboost -funktionen

1. Välj kokzon.
2. Tryck på symbolen **b**. Indikeringen **b** lyser. Powerboost-funktionen är på.

### Slå av Powerboost- funktionen

1. Välj kokzon.
2. Ställ in valfritt fortsatt effektläge. Indikeringen **b** slocknar. Powerboost-funktionen är av.

#### Anvisningar




- Om du inte stänger av Powerboost-funktionen, stängs den av automatiskt efter en viss tid. Kokzonen återgår till effektläge 9.
- Beakta att olja och fett upphettas snabbt med Powerboost-funktionen. Lämna aldrig matlagningen utan uppsikt. Överhettad olja och överhettat fett antänds snabbt, se kapitlet Viktiga säkerhetsanvisningar. → *Sidan 17*



## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på: Slå på hällen med huvudbrytaren . Tryck i 4 sekunder på symbolen . Indikeringen  lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Slå av: Slå på hällen med huvudbrytaren . Tryck i 4 sekunder på . Spärren är borttagen.

### Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

### Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren. → *Sidan 24*

## Tidsfunktioner

Det finns 3 olika tidsfunktioner:



- Automatisk avstängning av kokzon
- Kökstimer
- Stoppur

### Automatisk avstängning av kokzon

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

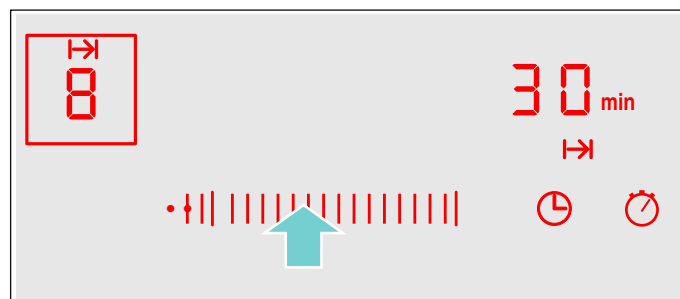
#### Ställa in tillagningstiden

Kokzonen ska vara på.

1. Tryck på symbolen  2 gånger och välj därefter kokzon. Indikeringen  lyser. På timerdisplayen lyser **00 min**.



2. Tryck på önskade förinställningar. Förvalen är från vänster till höger 1, 2, 3... upp till 9 minuter. Inom 10 sekunder drar du fingret över inställningsområdet flera gånger tills du når önskad tillagningstid.




Tillagningstiden går ut. Om du har ställt in en tillagningstid för flera kokzoner visas alltid den kortaste tillagningstiden.

#### Automatisk inställning



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

trycker du länge på förinställning 6 till 9, ökar tillagningstiden automatiskt upp till 99 minuter.

#### När tiden har gått ut

Kokzonen slår av när tillagningstiden går ut. En ljudsignal avges och **00** blinkar på displayen i 10 sekunder. -indikeringen blinkar. Tryck på valfri symbol. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

## Ändra eller radera tillagningstid

Tryck på symbolen  2 gånger och välj därefter kokzon. Ändra tillagningstiden eller sätt den på  i inställningsområdet.

### Anvisningar



- Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 99 minuter.
- Om det är mindre än en minut kvar på tiden, byter displayen från minut- till sekundvisning.

## Automatisk timer

Funktionen ställer in en tillagningstid för alla kokzoner. När du slår på en kokzon börjar den inställda tillagningstiden räkna ned. Kokzonen stängs av automatiskt när tillagningstiden går ut.

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska timern. → *Sidan 24*




**Anvisning:** Du kan ändra tillagningstiden eller stänga av den automatiska timern för en kokzon:

Tryck på symbolen  2 gånger och välj därefter kokzon. Ändra tillagningstiden eller sätt den på  i inställningsområdet.



## Kökstimer

Kökstimern kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är helt oberoende av övriga inställningar. För aktiveringen måste hällen vara på.


### Ställa kökstimern

1. Tryck på symbolen , indikeringen  lyser. På timerdisplayen lyser  min.
2. Ställ in önskad tid i inställningsområdet. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

### När tiden har gått ut

När tiden har gått ut avges en ljudsignal och  blinkar på displayen i 10 sekunder. -indikeringen blinkar. Tryck på valfri symbol. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.



### Ändra tiden


Välj kökstimern med symbolen  och ställ in den på nytt.

## Stoppursfunktion

Med stoppursfunktionen visas den tid som har gått sedan uret startades.

Stoppursfunktion arbetar endast när hällen är på. När hällen stängs av stängs även stoppursfunktionen av.


Stoppursfunktionen slås på genom att trycka på symbolen . På timerdisplayen visas  och tidtagningen börjar. Den första minuten visas sekunder, sedan minuter.

Stoppursfunktionen slås av genom att trycka på symbolen . Timer-indikeringen slocknar.

**Anvisning:** Om förutom stoppursfunktionen även en annan tidsfunktion slås på visas inställningen i 10 sekunder på timerdisplayen. Därefter visas åter stoppursfunktionen.

## Automatisk säkerhetsavstängning

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

Värmen i kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar omväxlande **F**  med restvärmeindikeringen **H/h**.



När du trycker på en knapp försvinner indikeringen. Nu kan du göra nya inställningar.

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



## Varmhållningsfunktion

Varmhållningsfunktionen är avsedd för smältning av choklad och smör, varmhållning av mat eller värmning av porslin.

### Starta varmhållnings- funktionen



1. Tryck på symbolen .
2. Välj kokzon.  lyser på effektlägesindikeringen. Varmhållningsfunktionen är på.

### Stänga av varmhållnings- funktionen

1. Tryck på symbolen .
2. Välj kokzon.  lyser på effektlägesindikeringen. Varmhållningsfunktionen är av.

## Torkskydd

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

Hällen har torkskydd för att undvika det problemet. Tryck på . Enheten ger signal. Symbolen  lyser kraftigt. Kontrollerna är nu spärrade i 30 sekunder. Du kan torka av kontrollerna utan att inställningarna ändras.

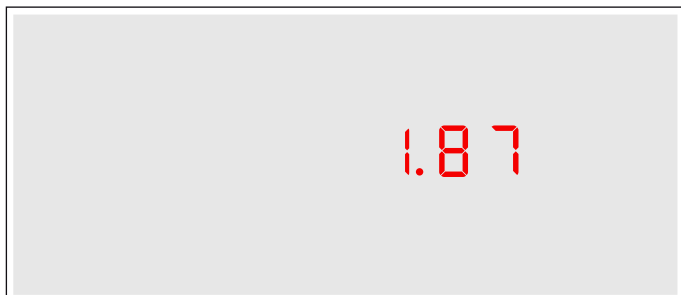
**Anvisning:** Torkskyddsfunktionen påverkar inte huvudbrytaren. Du kan alltid stänga av hällen.

## Effektförbrukningsdisplay

Med den här funktionen kan du visa förbrukad energi från det hällen startas tills den stängs av.

Efter avstängning visas förbrukningen i kilowattimmar, t.ex. 1,87 kWh, under 10 sekunder.

Den här angivelsens precision beror framför allt på elnätets spänningskvalitet.



Kontrollampor/indikatorer aktiveras inte. Hur kontrollampor/indikatorer aktiveras visar vi i kapitlet Grundinställningar. → *Sidan 24*

## Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.


Indiker- ring	Funktion
<b>c 1</b>	<b>Automatisk barnspärr</b>
0	Av.*
1	På.
2	Manuell och automatisk barnspärr av.
<b>c 2</b>	<b>Ljudsignal</b>
0	Kvitterings- och felindikeringsignal av (huvudbrytarsignalen är alltid på).
1	Bara felindikeringsignal på.
2	Bara kvitteringsignal på.
3	Kvitterings- och felindikeringsignal på.*
<b>c 3</b>	<b>Indikering energiförbrukning (Kontrollera nätspänningen med din elleverantör.)</b>
0	Stäng av förbrukningsindikering.*
1	Förbrukningsindikering vid nätspänning 230 V.
2	Förbrukningsindikering vid nätspänning 400 V.
3	Förbrukningsindikering vid nätspänning 220 V.
4	Förbrukningsindikering vid nätspänning 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Automatisk timer</b>
00	Av.*
0 1-99	Tillagningstid efter vilken kokzonerna stängs av.
<b>c 6</b>	<b>Signaltid när timertiden har gått ut</b>
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder.
3	1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Påslagning av värmeelementet</b>
0	Av.
1	På.
2	Senaste inställning innan kokzonen stängdes av.*
<b>c 0</b>	<b>Återställa grundinställningarna</b>
0	Av.*
1	På.

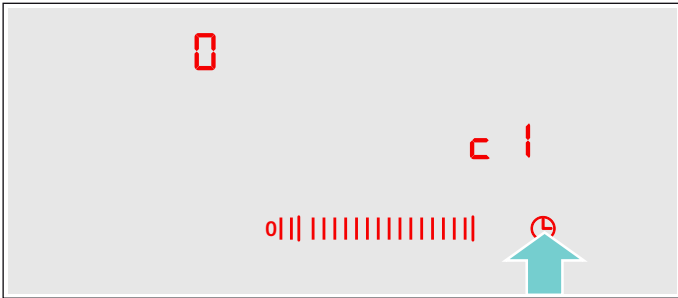
\* Grundinställning





## Ändra grundinställningarna

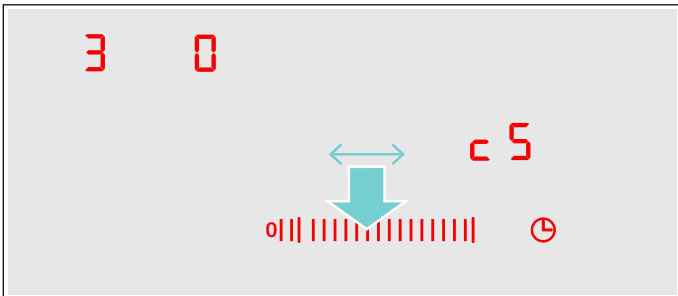
Hällen måste vara av.


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



**c** / **i** visas och kokzonindikeringen lyser .

3. Tryck på -symbolen flera gånger tills du får upp den indikering du vill ha.
4. Ställ in önskat värde.



5. Tryck i 4 sekunder på . Inställningen är nu aktiverad.

### Slå av

Vill du gå ur kokzonens grundinställning, slå av och ställ in igen.

## Rengöring

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

### Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns även hos service eller i vår e-Shop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

### Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

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

## Hur åtgärda fel?

Ofta beror felet bara på småsaker. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Hällelektroniken sitter under kontrollerna. Temperaturen kan av olika anledningar öka kraftigt i den delen.

Enheten slår av automatiskt av kokzonerna när det behövs, så att elektroniken inte blir överhettad. Du får upp indikering **F2**, **F4** eller **F5** omväxlande med restvärmeindikeringen **H** eller **h**.

Indikering	Fel	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
Alla kontrollampor/indikatorer blinkar	Kontrollerna är blöta eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
<b>F2</b>	Du har använt hög effekt länge på flera kokzoner. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar <b>F2</b> , så har elektroniken svalnat tillräckligt. Du kan fortsätta laga mat.
<b>F4</b>	Elektroniken är fortfarande överhettad trots att den stängts av <b>F2</b> . Enheten slår därför av samtliga kokzoner.	Vänta lite. Ta på någon av kontrollerna. Slocknar <b>F4</b> , så kan du fortsätta laga mat.
<b>F5</b> och effektläget blinkar omväxlande. Du hör en signal	Varning! En varm kastrull står på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Du kan fortsätta laga mat.
<b>F5</b> och ljudsignal	En varm kastrull står på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta lite. Tryck på någon av kontrollerna. Slocknar <b>F5</b> , så kan du fortsätta laga mat.
<b>F8</b>	Kokzonen har varit på för länge och har slagit av sig.	Du kan slå på kokzonen igen.
<b>DE</b> Kokzonerna blir inte varma	Demo-läget är påslaget	Stänga av demoläge: Slå av strömmen till enheten i 30 sekunder och slå sedan på den igen (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Inom 3 minuter berör du sedan någon av kontrollerna. Demoläget stängs av.

### E-meddelande i displayen

Om det syns ett felmeddelande med "E" i displayen, t.ex. E0111, ska du stänga av enheten och sedan slå på den igen.

Om det var ett tillfälligt fel, så slocknar displayen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod.

## Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

### 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 kontaktoppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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

## Provrätter

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

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

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

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
<b>Smälta choklad</b>					
Kärl: kastrull med skaft					
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetker mörk choklad, 150 g) på kokzon 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	nej
<b>Värma och varmhålla linsgryta</b>					
Kärl: gryta					
<i>Linsgryta enligt DIN 44550</i>					
Starttemperatur 20 °C					
Volym 450 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
Volym: 800 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
<i>Linsgryta som konserv</i>					
T.ex. linsterrin med korv från Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Volym 500 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja
Volym: 1000 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:30 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja
<b>Sjuda béchamelsås</b>					
Kärl: kastrull med skaft					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 40 g smör 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt, på kokzon 14,5 cm Ø	g <sup>2</sup>	ca 5:20	nej	1 1,3	nej
				<sup>1</sup> Smält smöret, rör ner mjöl och salt och bind redningen i 3 minuter	
				<sup>2</sup> Tillsätt mjölken i redningen och koka upp under ständig omrörning	
				<sup>3</sup> När béchamelsåsen har kokat upp, låt stå i ytterligare 2 minuter på effektläge 1 under ständig omrörning	




Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Lock	Effektläge	
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)		Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
<b>Koka risgrynsgrön - fortsatt tillagningen med lock</b>					
Kärl: gryta					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 6:45 Värm mjölken tills den börjar höja sig. Välj en lägre effekt och tillsätt ris, socker och salt Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	nej	2	ja
Rör om i riset efter 10 minuter					
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 7:20 Värm mjölken tills den börjar höja sig. Välj en lägre effekt och tillsätt ris, socker och salt Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	nej	2	ja
Rör om i riset efter 10 minuter					
<b>Koka risgrynsgrön - fortsatt tillagningen utan lock</b>					
Kärl: gryta					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 7:30 Tillsätt ris, socker och salt och värm på under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	nej	2	nej
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 8:00 Tillsätt ris, socker och salt och värm på under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	nej	2	nej
<b>Koka ris</b>					
Kärl: gryta					
Vattentemperatur 20° C					
Recept enligt DIN 44550:					
125 g långkornigt ris 300 g vatten och en nypa salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:48	ja	2	ja
Recept enligt DIN 44550:					
250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 3:15	ja	2.	ja
<b>Steka fläskkotletter</b>					
Kärl: stekpanna					
Starttemperatur fläskkotletter: 7 °C					
Volym: 3 utskurna biffar (totalvikt ca 300 g, ca 1 cm tjocka) 15 g solrosolja på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:40	nej	7	nej

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
<b>Steka pannkakor</b>					
Kärl: stekpanna					
Recept enligt DIN EN 60350-2					
Volym: 55 ml smet per pannkaka, på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:40	nej	6 eller 6. beroende på bryningsnivå	nej
<b>Friter djupfryst pommes frites</b>					
Kärl: gryta					
Volym: 1,8 kg solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original) på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	Tills oljan når en temperatur på 180 °C	nej	9	nej

Om testerna utfördes på kokzon 18 cm Ø, med en märkeffekt på 1500 W, kan du förlänga uppkokningstiden med ca 20 % och öka effektläget ett steg vid efterföljande sjudning.

# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	<b>32</b>
	Yhteenveto . . . . .	32
	<b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	<b>32</b>
	Energiansäästövihiä . . . . .	32
	Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	32
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	<b>33</b>
	Ohjauspaneeli . . . . .	33
	Keittoalueet . . . . .	33
	Jälkilämmön näyttö . . . . .	34
	<b>Koneen käyttö</b> . . . . .	<b>34</b>
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	34
	Keittoalueen säätäminen . . . . .	34
	Keittotaulukko . . . . .	35
	<b>PowerBoost-toiminto</b> . . . . .	<b>36</b>
	Kytke Powerboost-toiminto päälle . . . . .	36
	Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä . . . . .	36
	<b>Lapsilukko</b> . . . . .	<b>36</b>
	Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	36
	Automaattinen lapsilukko . . . . .	36
	<b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	<b>36</b>
	Keittoalueen kytketyminen automaattisesti pois päältä . . . . .	36
	Automaattinen ajastin . . . . .	37
	Minuuttikello . . . . .	37
	Ajanottokellotoiminto . . . . .	37
	<b>Automaattinen turvakatkaisu</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Lämpimänäpito toiminto</b> . . . . .	<b>38</b>
	Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen päälle . . . . .	38
	Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen pois päältä . . . . .	38
	<b>Pyyhintäsuoja</b> . . . . .	<b>38</b>
	<b>Energiankulutuksen näyttö</b> . . . . .	<b>38</b>
	<b>Perusasetukset</b> . . . . .	<b>38</b>
	Perusasetusten muuttaminen . . . . .	39
	<b>Puhdistus</b> . . . . .	<b>39</b>
	Keraaminen lasi . . . . .	39
	Keittotason kehys . . . . .	39

	<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	<b>40</b>
	E-ilmoitus näytöissä . . . . .	40
	<b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	<b>40</b>
	Mallinumero ja sarjanumero . . . . .	40
	<b>Testiruoat</b> . . . . .	<b>41</b>

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

## Määräystenmukainen käyttö

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksittä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

## Tärkeitä turvaohjeita

### Varoitus – 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.
- Keittotason suojuksia ei saa käyttää. Ne voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

### Varoitus – 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.
- Vain valmistajan hyväksymien suojarusteiden kuten esim. lasten turvaristikoiden käyttö on sallittua. Sopimattomat suojarusteet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

### Varoitus – 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.

### Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### Energiansäästövihteitä

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa selvästi enemmän energiaa. Lasikansi mahdollistaa tarkkailun ilman, että kantta tarvitsee nostaa.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Huomaa, että astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Peitä kattilalla aina mahdollisimman suuri alue keittoalueesta.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Valitse sopiva kypsennysteho. Liian suurella kypsennysteholla tuhaat energiaa.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



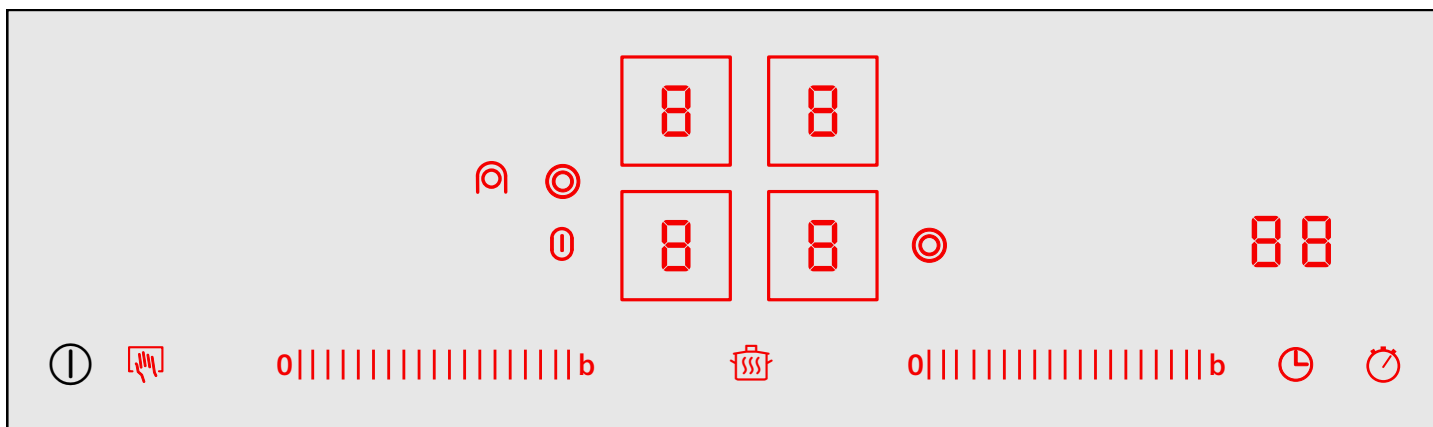
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.



## Tutustuminen laitteeseen

Käyttöohje koskee useampi keittotasomalleja.  
Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppikatsauksesta.  
→ Sivu 2

### Ohjauspaneeli



Näytöt	
1-9	Tehoalueet
H/h	Jälkilämpö
b	Powerboost-toiminto
L	Lämpimänäpito toiminto
88	Ajastin

Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
b	Powerboost-toiminto
B	Keittoalueen valinta
	Lapsilukko Pyyhintäsuoja
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Säätöalue
⊙	Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen käyttöön
A	Pienen paistoalueen kytkeminen käyttöön
D	Ison paistoalueen kytkeminen käyttöön
S	Lämpimänäpito toiminto
L	Ajastin
O	Ajanottokellotoiminto

#### Huomautuksia

- Keittotason käyttötilasta riippuen parhaillaan valittavissa olevat käyttöalueet palavat puolikirkkaina tai kirkkaina. Kulloinenkin toiminto suoritetaan niitä koskettamalla.
- Käyttöalueet, joiden toimintoa ei juuri nyt voi valita, eivät pala.
- Parhaillaan valitun keittotason asetukset palavat kirkkaana.

- Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä kattiloita näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

#### Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○	Yksiosainen keitto-alue
⊙	Kaksiosainen keitto-alue
	Kosketa symbolia ⊙.
Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen merkkivalo palaa	

#### Huomautuksia

- Keittoalueen hehkumisen tummemmat alueet ovat teknisesti välttämättömiä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säätelee kuumenemista päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.  
Tämän ansiosta esim.:
  - Herkät osat ovat suojattu ylikuumentumiselta
  - Laite on suojattu sähköiseltä ylikuormitukselta
  - Saavutetaan parempi keittotulos
- Moniosaisilla keittoalueilla sisempien lämmityspiirien vastukset ja lisälämmityspiirien vastukset voivat kytkeytyä päälle ja pois päältä eri aikoina.

## Yhdistelmäkeittoalue



- 1 = kaksiosainen keittoalue  
2 = yksiosainen keittoalue  
3 = silloitusvastus

Yksi- ja kaksitoimikeittoaluetta voidaan käyttää ilman silloitusvastusta toisistaan riippumatta tai ne voidaan yhdistää silloitusvastuksen avulla taulukossa kuvatulla tavalla.

Yhdistelmä	Lisäaluekytkentä	Sopii seuraaville
Pieni paistoalue: yhdistelmä 1+3	Kytke silloitusvastus päälle symbolilla . Symboli  palaa kirkkaana.	Pieni paistovuoka Pieni teppanyaki.
Suuri paistoalue: yhdistelmä 1 + 3 + 2	Kosketa symbolia . Symboli  palaa kirkkaana.	Suuri paistovuoka Suuri teppanyaki Suuri grillipelti

Pientä paistoaluetta (1+3) sekä yksitoimikeittoaluetta (2) voidaan käyttää myös toisistaan riippumatta eri tehoalueilla. Näin esimerkiksi suurella paistovuoalla, teppanyakilla tai grillipellillä syntyy erilaisia lämpötila-alueita: Voit paistaa ruokaa pienellä paistoalueella ja pitää samanaikaisesti ruokaa lämpimänä yksitoimikeittoalueella.

**Huomautus:** Voit hankkia sopivia keittoastioita asiakaspalvelumme kautta tai e-Shop-myymälästämme.

## Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

Jos näytössä näkyy **H**, keittoalue on vielä kuuma. Voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta. Kun keittoalue jäähtyy edelleen, näyttöön vaihtuu **h**. Näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

## Koneen käyttö

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

### Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

#### Kytkeminen päälle

Kosketa symbolia . Kuulet merkkiäänän. Merkkivalo palaa pääkytkimen yläpuolella. Käyttöalueiden ja tehoalueiden merkkivalot palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kumpikin etummainen keittoalue on valittu automaattisesti. Tehoalueiden merkkivalot palavat kirkkaina.

#### Kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia , kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja näytöt sammuvat. Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

#### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat jonkin aikaa (10-60 sekuntia) pois päältä.
- Asetukset pysyvät muistissa 4 sekuntia poiskytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

### Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho

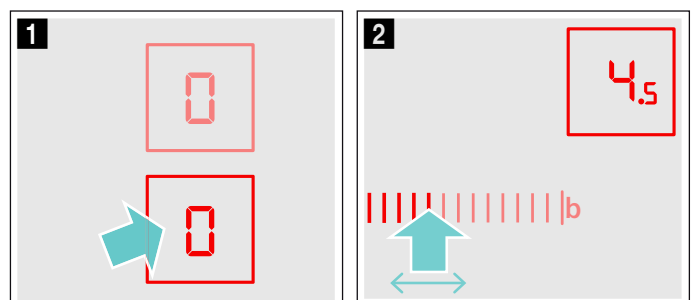
Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se näkyy näytössä esim. seuraavasti: **4.5**.

#### Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Valitse keittoalue koskettamalla tehoalueen näyttöä .
- Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.



Keittoalue on kytketty päälle.

Tehoalueen muuttaminen:  
Valitse keittoalue ja valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.

### Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue. Aseta säätöalueella arvo 0. Noin 10 sekunnin kuluttua näyttöön tulee jälkilämmön näyttö.

**Huomautus:** Viimeksi asetettu keittoalue pysyy aktivoituna. Voit säätää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.

### Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

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

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

Elintarvikkeet, jotka paistetaan kuumassa pannussa tai joista irtoaa paistamisen aikana runsaasti nestettä, on paras paistaa pieninä annoksina.

Vihjeitä energiaa säästävistä keittotavasta löydät ympäristönsuojelua koskevasta luvusta. → *Sivu 32*

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute	1-1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpi- to</b>		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1.5-2.5	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3-4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pakastepinaatti	2.5-3.5	10-20 min
Pakastettu gulassi	2.5-3.5	20-30 min
<b>Kypsennys alle kiehumispis- teessä</b>		
Knöödelit, mykyt	4.5-5.5*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. Bécha- melkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béar- naise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		
*** käännä useita kertoja		

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimää- rässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1.5-2.5	35-45 min
Kuoriperunat	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pastatuotteet	6-7*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3.5-4.5	15-60 min
Vihannekset	2.5-3.5	10-20 min
Vihannekset, pakaste	3.5-4.5	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	4-5	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	4-5	50-60 min
Patapaisti	4-5	60-100 min
Gulassi	2.5-3.5	50-60 min
<b>Paistaminen pienessä määräs- sä öljyä**</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakaste	6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai pane- roitu***	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Hampurilaispihvit/frikadellit (3 cm paksut)***	4.5-5.5	30-40 min
Linnunrinta (2 cm paksu)***	5-6	10-20 min
Linnunrinta, pakaste***	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Meriravun pyrstöt ja katkaravut	7-8	4-10 min
Vihannesten, tuoreiden sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7-8	10-20 min
Vihannekset, liha, suikaleina aasialaiseen tapaan	7.5-8.5	15-20 min
Pannuruoat, pakaste	6-7	6-10 min
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3.5-4.5	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6 min
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		
*** käännä useita kertoja		

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
<b>Friteeraus (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 litrassa öljyä**)</b>		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	-
Kroketit, pakaste	7-8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	5-6	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	5-6	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		
*** käännä useita kertoja		

## PowerBoost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voit kuumentaa suuria vesimääriä vielä nopeammin kuin tehoalueella 9.

Powerboost-toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, jotka on merkitty symbolilla **boost**.

Kaksiosaisilla keittoalueilla on toisen lämpöpiirin oltava kytkettynä Powerboost-toiminnon käyttöä varten.

### Kytke Powerboost-toiminto päälle

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia **b**. Merkkivalo **b** palaa. Powerboost-toiminto on kytketty päälle.

### Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
2. Säädä haluamasi kypsennysteho. Näyttö **b** sammuu.

Powerboost-toiminto on kytketty pois päältä.

### Huomautuksia




- Jos Powerboost-toimintoa ei kytketä pois päältä, se kytketty jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois toiminnasta. Keittoalue kytketty takaisin tehoalueelle 9.
- Ota huomioon, että öljy ja rasva kuumenevat Powerboost-toiminnolla nopeasti. Älä jätä kattilaa tai pannua koskaan ilman valvontaa. Liiaksi kuumentunut öljy ja rasva syttyvät nopeasti, katso luku Tärkeitä turvallisuusohjeita. → *Sivu 31*



## Lapsilukko

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

### Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: Kytke keittotaso päälle pääkytkimellä . Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Näytön valo  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: Kytke keittotaso pois päältä pääkytkimellä . Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

### Automaattinen lapsilukko

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

### Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 38*

## Aikatoiminnot

Laitteessa on 3 erilaista aikatoimintoa.




- Keittoalueen kytketyminen automaattisesti pois päältä
- Minuuttikello
- Ajanottokello

### Keittoalueen kytketyminen automaattisesti pois päältä

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

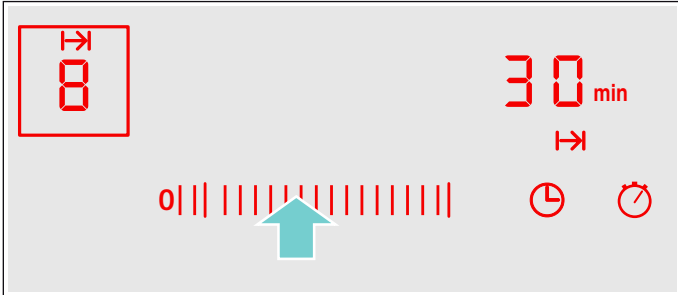
### Toiminta-ajan asettaminen

Keittoalueen pitää olla päällä.

1. Kosketa symbolia  2 kertaa ja valitse sitten keittoalue. Merkkivalo  palaa. Ajastimen näytössä palaa  min.



2. Kosketa säätöalueella haluamaasi esisäätöä. Mahdolliset esisäädöt ovat vasemmalta oikealle 1, 2, 3... 10 minuuttia. Paina seuraavien 9 sekunnin aikana säätöaluetta niin monta kertaa, että haluamasi toiminta-aika on saavutettu.



Toiminta-aika kuluu. Jos olet asettanut useammalle keittoalueelle toiminta-ajan, näytössä on aina lyhin toiminta-aika.

### Automaattinen säätö

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

Jos kosketat säätöalueella kauemmin esisäätöä 6 - 9, toiminta-aika nousee automaattisesti 99 minuuttiin.

### Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin ja näytössä palaa **00** 10 sekunnin ajan. Näyttö **I→I** vilkkuu. Kosketa jotain symbolia. Näytöt sammuvat ja äänimerkki loppuu.

### Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

Kosketa symbolia **⌚** 2 kertaa ja valitse sitten keittoalue. Muuta toiminta-aikaa tai aseta se arvoon **00** säätöalueella.

### Huomautuksia

- Voit asettaa toiminta-ajan 99 minuuttiin asti.
- Kun toiminta-ajan viimeinen minuutti on käynnissä, ajastimen näyttöön tulevat minuuttien tilalle sekunnit.

### Automaattinen ajastin

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

Ohjeet automaattisen ajastimen päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 38*

**Huomautus:** Voit muuttaa keittoalueelle asetettua toiminta-aikaa tai kytkä keittoalueen automaattisen ajastimen pois päältä: Kosketa symbolia **⌚** 2 kertaa ja valitse sitten keittoalue. Muuta toiminta-aikaa tai aseta se arvoon **00** säätöalueella.

### Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Se on kaikista muista säädöistä riippumaton. Keittotason on oltava kytkettynä päälle, jotta aktivointi olisi mahdollista.

### Minuuttikellon säätäminen

1. Kosketa symbolia **⌚**, merkkivalo **🔔** palaa. Ajastimen näytössä palaa **00 min**.
2. Aseta säätöalueella haluamasi aika. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

### Ajan päättymisen jälkeen

Ajan päättymisen jälkeen kuulet äänimerkin ja näytössä vilkkuu **00** 10 sekunnin ajan. Näyttö **🔔** vilkkuu. Kosketa jotain symbolia. Näytöt sammuvat ja äänimerkki loppuu.

### Aika-asetuksen korjaaminen

Valitse symbolilla **⌚** minuuttikello ja tee uusi asetus.

### Ajanottokellotoiminto

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut toiminnon aktivoinnin jälkeen.

Ajanottokellotoiminto on toiminnassa vain, kun keittotaso on kytketty päälle. Kun keittotaso kytketty pois päältä, myös ajanottokellotoiminto kytketty pois.

Ajanottokellotoiminto kytketään päälle koskettamalla symbolia **🕒**. Ajastimen näyttöön ilmestyy **00** ja ajanotto alkaa. Ensimmäisen minuutin aikana näytetään sekunnit; sen jälkeen minuutit.

Ajanottokellotoiminto kytketään pois päältä koskettamalla uudelleen symbolia **🕒**. Ajastimen merkkivalo sammuu.

**Huomautus:** Jos ajanottokellotoiminnon lisäksi kytketään päälle jokin toinen aikatoiminto, asetus tulee 10 sekunnin ajaksi ajastimen näyttöön. Sen jälkeen näyttöön tulee ajanottokellotoiminto.



## Automaattinen turvakatkaisu

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

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

Kun kosketat jotain käyttöaluetta, näyttö sammuu. Voit tehdä uudet asetukset.

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



## Lämpimänäpito toiminto

Lämpimänäpito toiminto sopii suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien ja astioiden lämpimänä pitämiseen.

### Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen päälle

1. Kosketa symbolia
  2. Valitse keittoalue. Tehoalueen näytössä palaa
- Lämpimänäpito toiminto on kytketty päälle.

### Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen pois päältä

1. Kosketa symbolia
  2. Valitse keittoalue. Tehoalueen näytössä palaa
- Lämpimänäpito toiminto on kytketty pois päältä.



## Pyyhintäsuoja

Jos pyyhki ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia.

Tämän välttämiseksi keittotasossa on pyyhintäsuojatoiminto. Kosketa symbolia Kuulet merkkiään. Symbolin valo palaa kirkkaana. Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi. Voit nyt pyyhkiä ohjauspaneelia asetuksia muuttamatta.

**Huomautus:** Pyyhintäsuoja ei koske pääkytkintä. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.

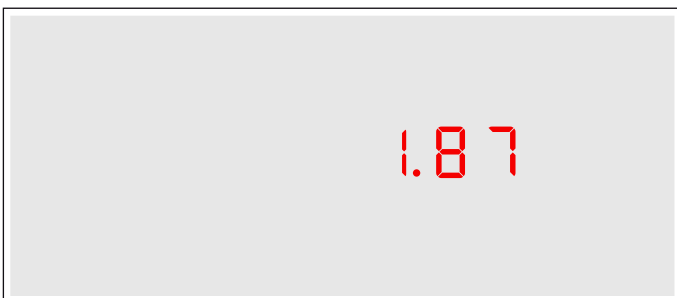


## Energiankulutuksen näyttö

Tällä toiminnolla voit hakea näyttöön energian kokonaiskulutuksen keittotason päälle ja pois päältä kytkemisen välillä.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, esimerkiksi 1,87 kWh.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.



Näyttö ei ole aktivoitu. Ohjeet näytön aktivoimiseksi löydät luvusta Perusasetukset. → Sivu 38



## Perusasetukset


Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia omien tarpeittesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
	<b>Automaattinen lapsilukko</b>
	Kytetty pois päältä.*
	Kytetty päälle.
	Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko on kytketty pois päältä.
	<b>Merkkiääni</b>
	Vahvistuksen ja virhetoiminnon merkkiääni pois päältä (pääkytkimen merkkiääni on aina päällä).
	Vain virhetoiminnon merkkiääni päällä.
	Vain vahvistuksen merkkiääni päällä.
	Vahvistuksen ja virhetoiminnon merkkiääni päällä.*
	<b>Energiankulutuksen näyttö (kysy verkkojännitettä sähkölaitokselta)</b>
	Kulutuspöytä näyttö kytketty pois päältä.*
	Kulutuspöytä näyttö verkkojännitteellä 230 V.
	Kulutuspöytä näyttö verkkojännitteellä 400V.
	Kulutuspöytä näyttö verkkojännitteellä 220 V.
	Kulutuspöytä näyttö verkkojännitteellä 240 V.
	<b>Automaattinen ajastin</b>
	Kytetty pois päältä.*
	0 1:59 Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkettyvät pois päältä
	<b>Ajastimen käyntiajan päätymissignaalin kesto</b>
	1 10 sekuntia.*
	2 30 sekuntia
	3 1 minuutti.
	<b>Lämmitysvastusten kytkeminen päälle</b>
	Kytetty pois päältä.
	Kytetty päälle.
	Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
	<b>Palautus perusasetuksiin</b>
	Kytetty pois päältä.*
	Kytetty päälle.

\* Perusasetus


## Perusasetusten muuttaminen

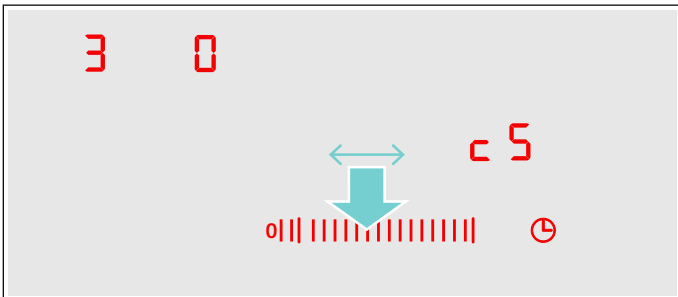
Keittotason pitää olla pois päältä.


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



 / tulee näyttöön ja keittoalueen näytössä palaa .

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että haluamasi näyttö ilmestyy näkyviin.
4. Säädä haluamasi arvo säätöalueella.



5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan. Asetus on aktivoitu.

### Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

## Puhdistus

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

### Keraaminen lasi

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

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

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

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistoaainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

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

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen lasin puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

### Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriötä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota taulukossa olevat ohjeet huomioon ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Keittotason elektroniikka sijaitsee ohjauspaneelin alla. Lämpötila voi eri syistä nousta tällä alueella korkeaksi.

Jotta elektroniikka ei ylikuumene, keittoalueet kytkeytyvät tarvittaessa automaattisesti pois päältä. Näyttöön ilmestyy **F2**, **F4**, tai **F5** vuorotellen jälkilämmön näytön **H** tai **h** kanssa.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Käyttöalue on märkä tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
<b>F2</b>	Useammalla keittoalueella on keitetty pidemmän aikaa suurella teholla. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun <b>F2</b> sammuu, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
<b>F4</b>	Vaikka keittoalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla <b>F2</b> , elektroniikka on kuumentunut edelleen. Kaikki keittoalueet kytkeytyivät tämän vuoksi pois päältä.	Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun <b>F4</b> sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<b>F5</b> ja tehoalue vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu äänimerkki	Varoitus: ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumeneta.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<b>F5</b> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun <b>F5</b> sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<b>F8</b>	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
<b>dE</b> Keittoalueet eivät lämpene	Esittelytila on kytketty päälle	Esittelytilan kytkeminen pois päältä: Kytke laite 30 sekunnin ajaksi irti sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Kosketa jotain käyttöaluetta 3 minuutin kuluessa. Esittelytila kytkeyty pois päältä.

### E-ilmoitus näytöissä

Jos näyttöihin ilmestyy virheilmoitus, jolla alkaa kirjaimella "E", esim. E0111, kytke laite pois päältä ja uudelleen päälle.

Jos kyseessä oli tilapäinen häiriö, näyttö sammuu. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita heille tarkka virheilmoitus.

### Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

#### Mallinumero ja sarjanumero

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

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuaikana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

#### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

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



## Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

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

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

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehauttaminen		Kypsennys		
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
<b>Suklaan sulatus</b>					
Astia: kasari					
Suklaakuorrute (esimerkiksi Dr. Oetker tumma suklaa, 150 g) keittoalueella Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ei
<b>Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>					
Astia: kattila					
<i>Linssipata standardin DIN 44550 mukaan</i>					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä 450 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
<i>Linssipata säilykkeenä</i>					
esimerkiksi Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco:					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä 500 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 1000 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
<b>Béchamelkastikkeen kypsittäminen</b>					
Astia: kasari					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 40 g voita 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	g <sup>2</sup>	n. 5:20	Ei	1 <sup>1,3</sup>	Ei
				<sup>1</sup> Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja hauduta jauhoseosta 3 minuuttia	
				<sup>2</sup> Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen	
				<sup>3</sup> Kun Béchamelkastike on kiehahtanut, hauduta sitä vielä 2 minuuttia teholla 1 koko ajan sekoittaen	

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehauttaminen			Kypsennys	
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
<b>Riisipuuron keittäminen - kypsennys kansi päällä</b>					
Astia: kattila					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, keitto-alueelle Ø 14,5 cm	9	n. 6:45 Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kuohua. Kytke kypsennysteholle ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola Kokonaisaika (kiehauttaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	Ei	2	Kyllä
				Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua	
Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa, keitto-alueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 7:20 Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kuohua. Kytke kypsennysteholle ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola Kokonaisaika (kiehauttaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	Ei	2	Kyllä
				Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua	
<b>Riisipuuron keittäminen - kypsennys ilman kanta</b>					
Astia: kattila					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, keitto-alueelle Ø 14,5 cm	9	n. 7:30 Lisää riisi, sokeri ja suola maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Kytke kypsennysteholle, kun maidon lämpötila on noin 90 °C. Anna kiehua hiljalleen noin 50 minuutin ajan	Ei	2	Ei
Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa, keitto-alueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 8:00 Lisää riisi, sokeri ja suola maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Kytke kypsennysteholle, kun maidon lämpötila on noin 90 °C. Anna kiehua hiljalleen noin 50 minuutin ajan	Ei	2	Ei
<b>Riisin keittäminen</b>					
Astia: kattila					
Veden lämpötila 20 °C					
Resepti standardin DIN 44550 mukaan:					
125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:48	Kyllä	2	Kyllä
Resepti standardin DIN 44550 mukaan:					
250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 3:15	Kyllä	2.	Kyllä

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehattaminen			Kypsennys	
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
<b>Porsaanfileepihvien paistaminen</b>					
Astia: paistinpannu					
Fileepihvien lähtölämpötila: 7 °C					
Määrä: 3 fileepihviä (kokonaispaino noin 300 g, paksuus noin 1 cm), 15 g auringonkukkaöljyä, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	7	Ei
<b>Ohukaisten paistaminen</b>					
Astia: paistinpannu					
Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan					
Määrä: 0,55 dl taikinaa ohukaista kohden, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	6 tai 6. ruskistusasteen mukaan	Ei
<b>Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus</b>					
Astia: kattila					
Määrä: 1,8 kg auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original), keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu	Ei	9	Ei

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

# Indholdsfortegnelse

	<b>Brugsbetingelser</b> .....	45
	<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	45
	<b>Årsager til skader</b> .....	46
	Oversigt .....	46
	<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	46
	Energisparetips .....	46
	Miljøvenlig bortskaffelse .....	46
	<b>Lær apparatet at kende</b> .....	47
	Betjenings panel .....	47
	Kogezonerne .....	47
	Restvarme-indikator .....	48
	<b>Betjening af maskinen</b> .....	48
	Tænde og slukke kogetoppen .....	48
	Indstilling af kogezone .....	48
	Tilberedningstabel .....	49
	<b>PowerBoost-funktion</b> .....	50
	Aktivering af powerboost-funktion .....	50
	Deaktivering af powerboost-funktion .....	50
	<b>Børnesikring</b> .....	50
	Aktivering/deaktivering af børnesikring .....	50
	Automatisk børnesikring .....	50
	<b>Tidsfunktioner</b> .....	50
	En kogezone skal slukke automatisk .....	50
	Automatisk timer .....	51
	Minutur .....	51
	Stop-/æggeur-funktion .....	51
	<b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> .....	51
	<b>Varmholdningsfunktion</b> .....	51
	Aktivering af varmholdningsfunktion .....	51
	Deaktivering af varmholdningsfunktion .....	51
	<b>Aftørringssikring</b> .....	52
	<b>Visning af energiforbrug</b> .....	52
	<b>Grundindstillinger</b> .....	52
	Ændring af Grundindstillinger .....	53
	<b>Rengøring</b> .....	53
	Glaskeramik .....	53
	Kogesektionens ramme .....	53

	<b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> ..	54
	E-melding på displayerne .....	54
	<b>Kundeservice</b> .....	55
	E-nummer og FD-nummer .....	55
	<b>Prøveretter</b> .....	56

---

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens-home.bsh-group.com** og Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

## Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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

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

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

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

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 opsyn 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 15 år gamle og er under opsyn.

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

## Vigtige sikkerhedsanvisninger

### Advarsel – 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.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

### Advarsel – 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.
- Der må kun anvendes sikkerhedsanordninger som f.eks. børnebeskyttelsesgitre, som er godkendt af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre tilskadekomst.

### Advarsel – 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.

## Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

## Årsager til skader

### Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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

## Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

### Energisparetips

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

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



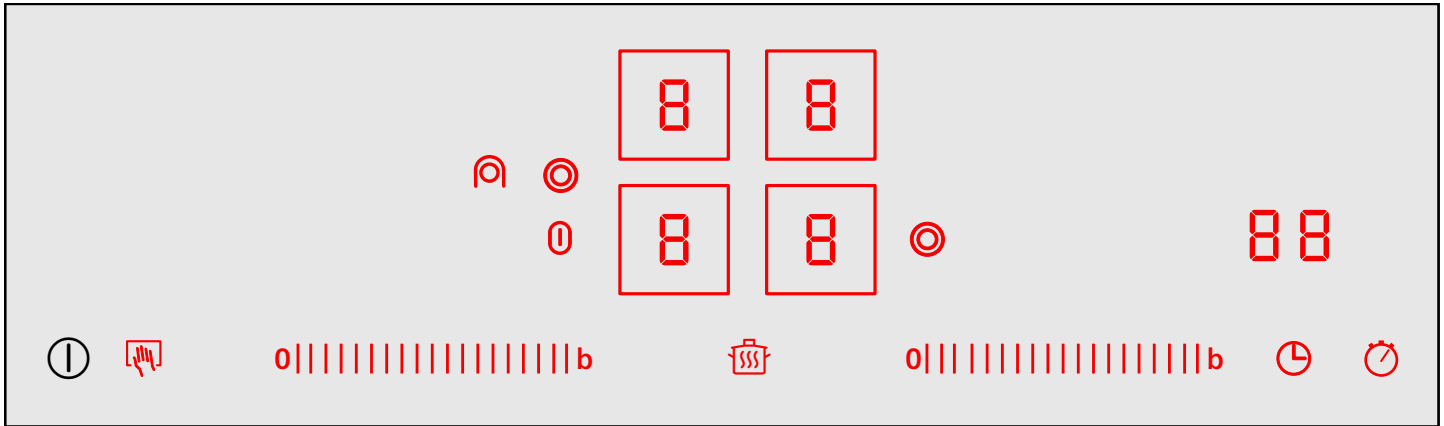
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



## Lær apparatet at kende

Brugsvejledningen gælder for forskellige kogetoppe. Målangivelserne til kogetoppene kan findes i typeoversigten. → Side 2

### Betjenings panel



Visning	
1-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funktion
L	Varmholdnings-funktion
88	Timer

Betjeningsfelter	
ⓘ	Hovedafbryder
b	Powerboost-funktion
	Valg af kogezone
	Børnesikring Aftørringssikring
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Indstillingsområde
⊙	Aktivering af dobbelt kogezone
⊙	Aktivering af lille stegezone
⊙	Aktivering af stor stegezone
	Varmholdnings-funktion
⌚	Timer
⌚	Stop-/æggeur-funktion

### Anvisninger

- Afhængigt af kogetoppens driftstilstand lyser betjeningsfelterne, som aktuelt kan vælges, halvløst eller lyst. Berøres disse, udføres den pågældende funktion.
- Betjeningsfelter til funktioner, som aktuelt ikke kan vælges, lyser ikke.

- Indstillingerne for de aktuelt valgte kogezone lyser lyst.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer funktionen.
- Placer ikke gryder i nærheden af indikatorerne og sensorerne. Elektronikken kan blive overophedet.

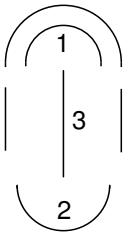
### Kogezonerne

Kogezone	Aktivering og deaktivering
⊙	Enkelt kogezone
⊙	Dobbelt kogezone Berør symbolet ⊙
Aktivering af dobbelte kogezone: Den pågældende indikator lyser.	

### Anvisninger

- Mørke områder i kogezone's glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezone's funktion.
- Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelementet hhv. tænde/slukke. Det betyder f.eks., at:
  - Følsomme dele beskyttes mod overophedning
  - Apparatet beskyttes mod elektrisk overbelastning
  - Der opnås bedre madlavningsresultater
- Ved kogezone's med flere kredse kan varmelementerne i de indre varmekredse og varmelementerne for tilvalgene aktiveres og deaktiveres på forskellige tidspunkter.

## Kombinations-kogezone



- 1 = Dobbelt kogezone
- 2 = Enkelt kogezone
- 3 = Forbundne varmeelementer

Enkelt og dobbelt kogezonerne kan bruges uden forbundne varmeelementer uafhængigt af hinanden eller som beskrevet i tabellen kombineret med det forbundne varmeelement.

Kombination	Aktivering	Velegnet til
Lille stegezone: Kombination af 1+3	Aktivér det forbundne varmeelement med symbolet . Symbol  lyser kraftigt.	Lille stegegyde Lille Teppanyaki.
Stor stegezone: Kombination af 1+3+2	Berør symbolet . Symbol  lyser kraftigt.	Stor stegegyde Stor Teppanyaki Stor grillplade

Den lille stegezone (1 +3) og enkelt kogezonen (2) kan også bruges uafhængigt af hinanden med forskellige kogetrin. Dermed opstår der forskellige temperaturområder f.eks. ved den store stegegyde, Teppanyaki eller grillpladen: Med den lille stegezone kan en ret så tilberedes, og samtidigt kan en ret holdes varmt med enkelt kogezonen.

**Bemærk:** Egnet kogegrej fås via kundeservice eller i vores e-shop.

## Restvarme-indikator

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

Hvis der vises **H**, er kogezonen stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtræschokolade. Når kogezonen køler yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når kogezonen er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.

## Betjening af maskinen

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

### Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

#### Aktivering

Berør symbolet . Der lyder et signal. Indikatorlampen over hovedafbryderen lyser. Indikatorerne på betjeningsfelterne og kogetrins-indikatorerne lyser. Kogetoppen er klar til brug.

De to forreste kogezoner vælges automatisk. Kogetrins-indikatorerne lyser lyst.

#### Deaktivering

Berør symbolet , indtil indikatorlampen over hovedafbryderen og indikatorerne slukkes. Alle kogezoner er slukket. Restvarmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

#### Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i noget tid (10-60 sekunder).
- Alle indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at der er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

### Indstilling af kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin 1 = laveste effekt

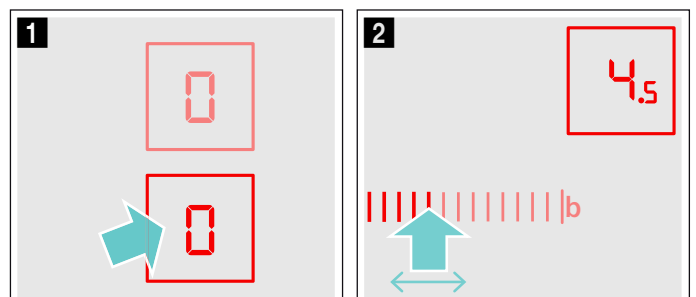
Kogetrin 9 = højeste effekt

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det vises i displayet som f.eks. **4.5**.

#### Indstilling af kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør kogetrins-displayet for at vælge kogezonen. I kogetrinsindikatoren lyser lyst
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Kogezonen er tændt.



Ændring af kogetrin:  
Vælg kogezone, og indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

### Slukning af kogezone

Vælg kogezone. Indstil på 0 i indstillingsområdet. Efter ca. 10 sekunder vises restvarme-indikatoren.

**Bemærk:** Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezone kan indstilles, uden at den skal vælges igen.

### Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler.

Tilberedningstiderne og kogetrinnene afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

Fødevarer, der svitses, eller som der løber meget væske ud af under stegningen, skal helst steget i flere mindre portioner.

Tip til energisparende tilberedning kan De finde i i kapitlet Miljøbeskyttelse. → Side 46

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.5	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1.5-2.5	-
Opvarmning af pølser i vand**	3-4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Dybfrosne spinat	2.5-3.5	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	2.5-3.5	20-30 min.
<b>Trække, simre</b>		
Melboller, kødboller	4.5-5.5*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamel-sauce	1-2	3-6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise-sauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.5-2.5	35-45 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
* Videretilberedning uden låg		
** Uden låg		
*** Vendes ofte		

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.5-4.5	15-60 min.
Grøntsager	2.5-3.5	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.5-4.5	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-
<b>Grydestegning</b>		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.5-3.5	50-60 min.
<b>Stegning med lidt olie**</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrosne	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret**	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, frikadeller (3 cm tykke)***	4.5-5.5	30-40 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost***	5-6	10-30 min.
Fisk og fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Rejer og krebsdyr	7-8	4-10 min.
Sautering af grøntsager, friske svampe	7-8	10-20 min.
Grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7.5-8.5	15-20 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.5-4.5	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
<b>Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 l olie**)</b>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	5-6	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-
* Videretilberedning uden låg		
** Uden låg		
*** Vendes ofte		

## PowerBoost-funktion

Med powerboost-funktionen kan større mængder vand opvarmes endnu hurtigere end med kogetrin 9.

Powerboost-funktionen er kun tilgængelig ved kogezone, som er mærket med symbolet **boost**.

Ved dobbelte kogezone skal den anden varmekreds være aktiveret ved drift med powerboost-funktionen.

### Aktivering af powerboost-funktion

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet **b**. Indikatoren **b** lyser. Powerboost-funktionen er aktiveret.

### Deaktivering af powerboost-funktion

1. Vælg kogezone.
2. Indstil et vilkårligt viderekogningstrin. Indikatoren **b** slukkes. Powerboost-funktionen er slukket.

#### Anvisninger



- Hvis du ikke slukker powerboost-funktionen, slukker den automatisk efter et bestemt stykke tid. Kogezone skifter tilbage til kogetrin 9.
- Bemærk, at olie og fedt opvarmes hurtigere med powerboost-funktionen. Efterlad aldrig kogningen uden opsyn. Opvarmet olie og fedt antændes hurtigt, se kapitlet Vigtige sikkerhedsanvisninger. → Side 45


## Børnesikring

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

### Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivering: Tænd kogetoppen med hovedafbryderen ①. Berør symbolet  i 4 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Kogetoppen er låst.

Deaktivering: Tænd kogetoppen med hovedafbryderen ①. Berør symbolet  i 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

### Automatisk børnesikring

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

#### Tænd og sluk

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske børnesikring. → Side 52

## Tidsfunktioner

Der findes 3 forskellige tidsfunktioner:



- En kogezone skal slukke automatisk
- Minutur
- Stop-/æggeur

### En kogezone skal slukke automatisk

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

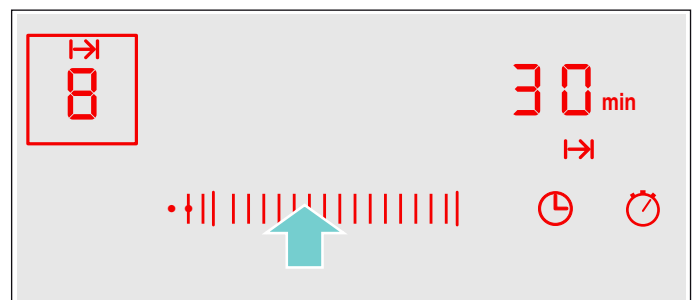
#### Indstilling af tilberedningstid

Kogezone skal være tændt.

1. Berør symbolet  2 gange, og vælg derefter kogezone. Indikatoren  lyser. I timer-indikatoren lyser **00 min**.



2. Berør den ønskede forindstilling i indstillingsområdet. De mulige forindstillinger er, set fra venstre mod højre, 1, 2, 3.... til 9 minutter. Berør inden for de næste 10 sekunder indstillingsområdet så mange gange, indtil den ønskede tilberedningstid er nået.





Tilberedningstiden tæller ned. Hvis der er indstillet en tilberedningstid for flere kogezone, er det altid den korteste tilberedningstid for den valgte kogezone, som vises.

#### Automatisk indstilling



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

Hvis De berører forindstillingen 6 til 9 i indstillingsområdet i lidt længere tid, bliver tilberedningstiden automatisk talt op til 99 minutter.

### Når tiden er udløbet

Kogezone slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder et signal, og i displayet blinker  i 10 sekunder. Displayet  blinker. Berør et vilkårligt symbol. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.

### Ændring eller sletning af tilberedningstid

Berør symbolet  2 gange, og vælg derefter kogezone. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til .

### Anvisninger



- Der kan indstilles en varighed på op til 99 minutter.
- Hvis det sidste minut i er gang, skifter timer-visningen fra minutter til sekunder.

### Automatisk timer

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

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske timer. → Side 52




**Bemærk:** Den valgte tilberedningstid for en kogezone kan ændres, eller den automatiske timer for kogezone kan deaktiveres:

Berør symbolet  2 gange, og vælg derefter kogezone. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til .



### Minutur

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger. Til aktivering skal kogetoppen være tændt.

### Indstilling af minutur

1. Berør symbolet , indikatoren  lyser. I timer-indikatoren lyser  min.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet. Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

### Når tiden er udløbet

Efter udløb af tiden høres et signal, og i displayet blinker  i 10 sekunder. Displayet  blinker. Berør et vilkårligt symbol. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.



### Ændring af tid


Vælg minuturet med symbolet , og indstil igen.

### Stop-/æggeur-funktion

Stop-/æggeur-funktionen viser den tid, som er gået siden aktivering af funktionen.

Stop-/æggeursfunktionen fungerer kun, når kogetoppen er aktiveret. Hvis kogetoppen slukkes, slukker stop-/æggeursfunktionen også.



Stop-/æggeursfunktionen aktiveres ved at berøre symbolet . I timer-indikatoren vises , og tidstagningen begynder. I det første minut vises sekunder, derefter minutter.

Stop-/æggeursfunktionen deaktiveres ved at berøre symbolet  igen. Timer-indikatoren slukker.

**Bemærk:** Hvis der foruden stop-/æggeursfunktionen aktiveres en anden tidsfunktion, vises indstillingen i 10 sekunder i timer-indikatoren. Derefter vises stop-/æggeursfunktionen igen.

## Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

Kogezone holder op med at varme. I kogezone-displayet blinker skiftevis  og restvarmeindikatoren .



Hvis et vilkårligt betjeningsfelt berøres, slukkes indikatoren. Der kan nu indstilles igen.

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



## Varmholdningsfunktion

Varmholdnings-funktionen er egnet til smeltning af chokolade eller smør samt til varmholdning af madretter og service.

### Aktivering af varmholdningsfunktion



1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezone. I kogetrinsindikatoren lyser . Varmholdnings-funktionen er aktiveret.

### Deaktivering af varmholdningsfunktion

1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezone. I kogetrinsindikatoren lyser . Varmholdnings-funktionen er slukket.

## Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogetoppen er tændt, er der risiko for, at indstillingerne bliver ændret.

For at forhindre dette er kogetoppen forsynet med en aftørringssikring. Berør symbolet . Der lyder et signal. Symbolet  lyser kraftigt. Betjeningsfeltet er låst i 30 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

**Bemærk:** Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftørringssikringen. Der kan altid slukkes for kogetoppen.

## Visning af energiforbrug

Med denne funktion er det muligt at vise det samlede energiforbrug for kogetoppen, fra den blev tændt, til den blev slukket.

Når apparatet er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer, f.eks. 1,87 kWh, i 10 sekunder.

Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.



Displayet er ikke aktiveret. I kapitlet Grundindstillinger beskrives, hvordan displayet aktiveres. → Side 52

## Grundindstillinger


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

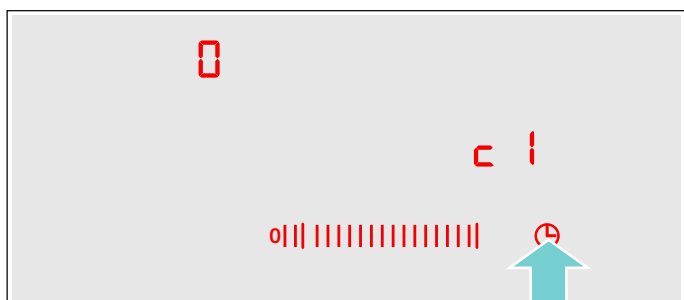
Indikator	Funktion
<b>c 1</b>	<b>Automatisk børnesikring</b>
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.
2	Manuel og automatisk børnesikring deaktiveret.
<b>c 2</b>	<b>Lydsignal</b>
0	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er deaktiveret (signalet for hovedafbryder bibeholdes altid).
1	Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.
2	Kun kvitteringssignal aktiveret.
3	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
<b>c 3</b>	<b>Visning af energiforbrug (elforsyningselskabet kan oplyse den aktuelle netspænding)</b>
0	Visning af energiforbrug deaktiveret.*
1	Visning af energiforbrug ved netspænding 230 V.
2	Visning af energiforbrug ved netspænding 400 V.
3	Visning af energiforbrug ved netspænding 220 V.
4	Visning af energiforbrug ved netspænding 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Automatisk timer</b>
00	Deaktiveret.*
0 1-99	Tidsrum, hvorefter kogezoneerne slukkes.
<b>c 6</b>	<b>Varighed af slutsignal for timer</b>
1	10 sekunder.*
2	30 sekunder
3	1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Aktivering af varmeelement</b>
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret.
2	Som indstilling ved slukning af kogezone.*
<b>c 0</b>	<b>Nulstilling til grundindstilling</b>
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.



\*Grundindstilling


## Ændring af Grundindstillinger

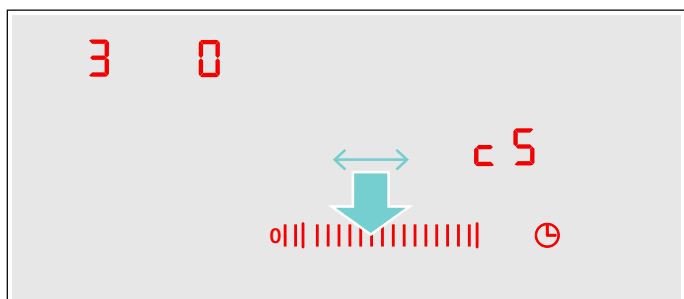
Kogetoppen skal være slukket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet  i 4 sekunder.



 / vises, og i kogezoneudvalget lyser .

3. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator vises i displayet.
4. Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.



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

### Forlade grundindstillinger

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

## Rengøring

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

### Glaskeramik

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

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

- ufordyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler
- aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- ridsende rengøringsvampe
- højtryksrensere eller dampstråler

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

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

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik er særligt effektivt.

### Kogesektionens ramme

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

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

## ❓ Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Elektronikken i kogetoppen befinder sig under betjeningsfeltet. Af forskellige årsager kan temperaturen i dette område stige kraftigt.

For at elektronikken ikke skal blive overophedet, bliver kogezoneerne om nødvendigt slukket automatisk. Indikatorerne **F2**, **F4**, eller **F5** vises skiftesvis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

Visning	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker.	Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
<b>F2</b>	Der har været flere kogezoneer i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når <b>F2</b> er slukket, er elektronikken kølet tilstrækkeligt af. Kogezonen kan tændes igen.
<b>F4</b>	Trods slukningen af <b>F2</b> er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezoneer blevet slukket.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når <b>F4</b> er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
<b>F5</b> og kogetrinnet blinker skiftevis. Der lyder et signal.	Advarsel: Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Kogezonen kan tændes igen.
<b>F5</b> og lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når <b>F5</b> er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
<b>F8</b>	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.
<b>⌘E</b> Kogezoneerne varmer ikke	Demo-modus er aktiveret	Sluk demo-modus: Afbryd apparatet i 30 sekunder fra strømforsyningen (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet). Tryk på et vilkårligt betjeningsfelt inden for de næste 3 minutter. Demo-modus slukkes.

### E-melding på displayerne

Hvis der på displayerne vises en fejlmelding med "E", f.eks. E0111, skal apparatet slukkes og derefter tændes igen.

Hvis der kun var tale om en forbigående fejl, forsvinder fejlmeddelelsen. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlmeddelelse, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

 **Kundeservice**

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

**E-nummer og FD-nummer**

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer angives. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

Vær opmærksom på, at det også inden for 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 kundeservice-fortegnelse.

**Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl**

**DK** 44 89 89 85

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

## Prøveretter

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

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

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 liter til en enkelt kogezone Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 liter til en enkelt kogezone med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 liter til en kogezone med Ø 18 cm eller Ø 17 cm
- Stegepande Ø 24 cm til en kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm

Prøveretter	Opvarmning / opkogning		Viderekogning		
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
<b>Smeltning af chokolade</b>					
Tilberedning i: Kasserolle					
Overtræks-chokolade (f.eks. Dr. Oetker letbitter, 150 g) på kogezone Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nej
<b>Opvarmning og varmholdning af linsegryde</b>					
Tilberedning i: Gryde					
<b>Linsegryde iht. DIN 44550</b>					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 450 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
<b>Linsegryde på dåse</b>					
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 500 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mængde: 1000 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:30 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
<b>Kogning af bechamelsauce ved lav varme</b>					
Tilberedning i: Kasserolle					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm.	g <sup>2</sup>	Ca. 5:20	Nej	1, 3	Nej
				<sup>1</sup> Smelt smørret, rør mel og salt i, og svits opbagningen i 3 minutter under omrøring.	
				<sup>2</sup> Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog, mens der røres	
				<sup>3</sup> Efter at bechamelsaucen er kogt op, skal den koge i yderligere 2 minutter på trin 1 under stadig omrøring	



Prøveretter	Opvarmning / opkogning		Viderekogning		
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
<b>Tilberedning af mælkeris - viderekogning med låg</b>					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 6:45 Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekogningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken  Tilberedningstid i alt (inkl. opkogning) ca. 45 minutter	Nej	2	Ja
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 7:20 Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekogningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken  Tilberedningstid i alt (inkl. opkogning) ca. 45 minutter	Nej	2	Ja
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
<b>Tilberedning af mælkeris - viderekogning uden låg</b>					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 7:30 Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinnet.  Lad det småkoge ca. 50 minutter	Nej	2	Nej
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 8:00 Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinnet.  Lad det småkoge ca. 50 minutter	Nej	2	Nej
<b>Tilberedning af ris</b>					
Tilberedning i: Gryde					
Vandtemperatur 20° C					
Opskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:48	Ja	2	Ja
Opskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 3:15	Ja	2.	Ja

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

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



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG  
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla  
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens  
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001042234  
970914