

SIEMENS



Kokesone

Häll

Keittotaso

Kogesektion

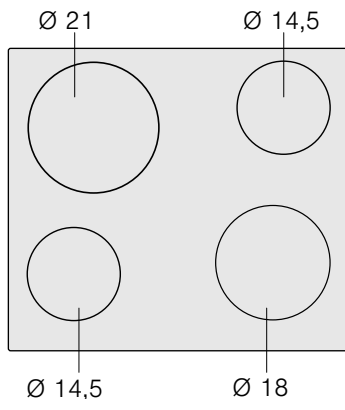
ET6..FEN1., ET6..FFN1., ET6..FNN1.

siemens-home.com/welcome

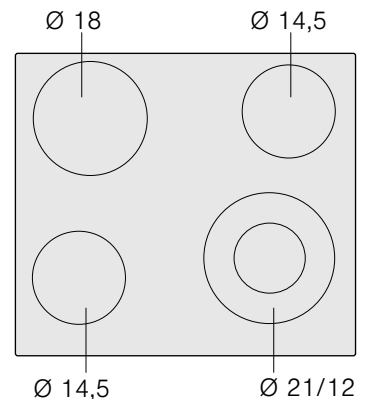
no	Bruksveiledning	3
sv	Bruksanvisning	14
fi	Käyttöohje	25
da	Brugsanvisning	36

Register
your
product
online

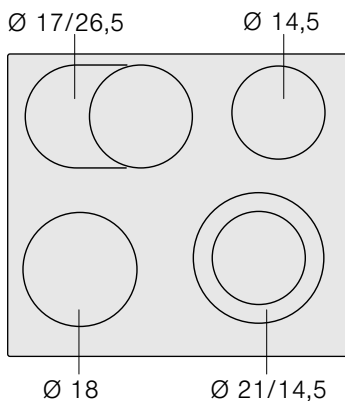
ET6..FEN1.



ET6..FFN1.



ET6..FNN1.



Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4
	Viktige sikkerhetsanvisninger	4
	Årsaker til skader	5
	Oversikt	5
	Miljøvern	5
	Tips til energisparing	5
	Miljøvennlig håndtering	5
	Bli kjent med apparatet	6
	Bryterpanelet	6
	Kokesonene	6
	Restvarmeindikator	6
	Betjening av apparatet	7
	Inn- og utkobling av kokesonen	7
	Innstilling av kokeplate	7
	Tilberedningstabell	7
	PowerBoost-funksjon	8
	Slå på powerboost- funksjonen	8
	Slå av Powerboost- funksjonen	8
	Barnesikring	8
	Inn- og utkobling av barnesikringen	8
	Automatisk barnesikring	8
	Automatisk sikkerhetsutkobling	9
	Vaskebeskyttelse	9
	Grunninnstillinger	9
	Endre grunninnstillinger	9
	Rengjøring	10
	Glasskeramikk	10
	Kokesoneramme	10
	Hva kan du gjøre ved feil?	10
	Kundeservice	11
	E-nummer og FD-nummer	11
	Testretter	11

www.siemens-home.com og nettbutikk:
www.siemens-eshop.com

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:

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.

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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.

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.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

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

Miljøvern

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.



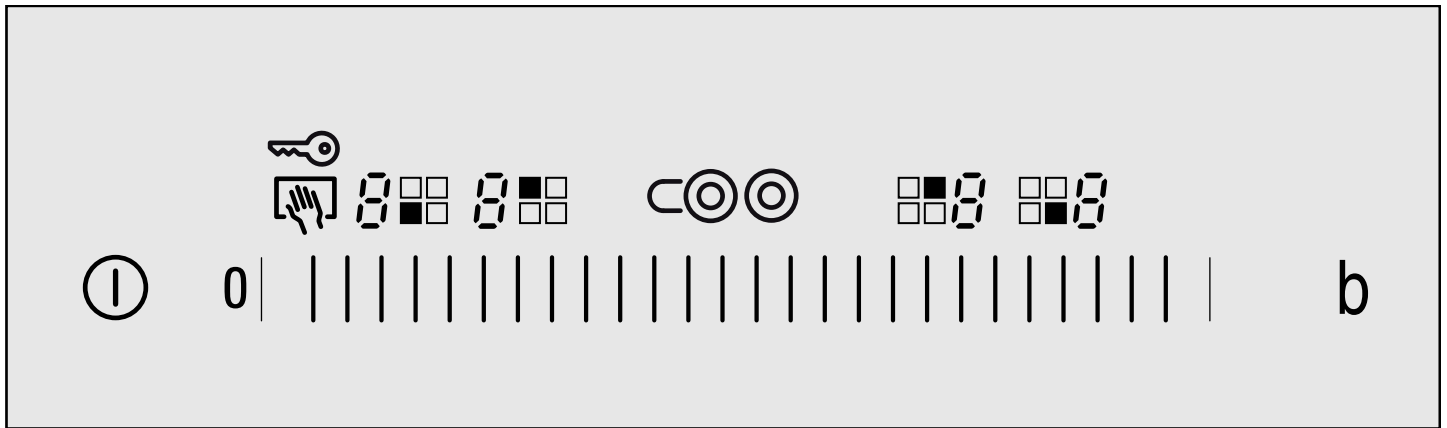
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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









Visninger	
1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon

Betjeningsfelt	
	Hovedbryter
	Barnesikring
	Aktiveringsbeskyttelse
	Valg av kokesone
0	Innstillingsområde
 eller 	Innkobling av ekstra sone
b	Powerboost-funksjon

Merknader

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

Kokesonene

Kokesone	Innkobling og utkobling
	Enkretskokesone
	Tokretskokesone Velg kokesone ved å berøre symbolet  eller 
	Stekesone Velg kokesone ved å berøre symbolet 

Innkobling av ekstra kokesone: Den tilhørende visningen lyser
Innkobling av kokesone: Størrelsen som ble stilt inn sist, velges automatisk.

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 effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.
- Ved flerkrets-kokeplater kan oppvarmingen av de indre varmesirkelene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.

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.

Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Varsellampen over hovedbryteren og indikasjonen  lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet  til varsellampen over hovedbryteren og indikasjonen slukker. Alle kokeplaten er koblet ut. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplaten er slått av i mer enn 20 sekunder.
- Innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter utkobling. Hvis du slår på kokesonen innenfor dette tidsrommet, tas den i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokeplate

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.




Koketrinn 1 = laveste effekt

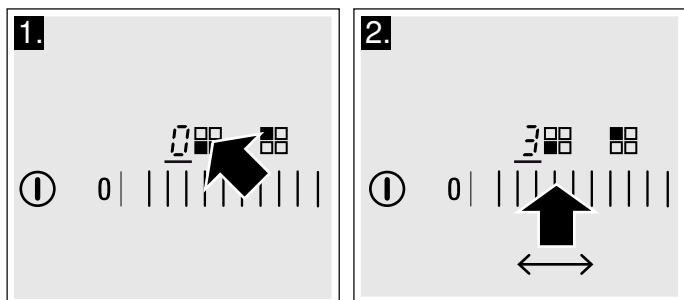
Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Innstilling av koketrinn

Koketoppen må være slått på.


1. Berør symbolet  for å velge kokeseone. I koketrinnsvisningen lyser , under koketrinnsvisningen lyser .
2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Endre koketrinn

Velg kokeseone, og still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Skru av kokeplaten

Med symbolet  Velg kokeplate. Still inn 0 i innstillingsområdet. Etter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Merk: Kokeplaten som sist ble innstilt, forblir aktivert. Du kan stille inn kokeplaten 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 tykflytende 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 5

	Videreko-kingstrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1-1.	-
Smør, honning, gelatin	1-2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Varme pølser i vann**	3-4	-
Optining og oppvarming		
Dypfrossen spinat	2.-3.	10–20 min
Dypfrossen gulasj	2.-3.	20–30 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetballer	4.-5.*	20–30 min
Fisk	4-5*	10–15 min
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1-2	3–6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3-4	8–12 min
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2-3	15–30 min
Risengrynsgrot	1.-2.	35–45 min
Poteter med skall	4-5	25–30 min
Skelte poteter	4-5	15–25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6–10 min
Gryterett, supper	3.-4.	15–60 min
Grønnsaker	2.-3.	10–20 min
Grønnsaker, dyperfryste	3.-4.	10–20 min
Koking i trykkoker	4-5	-
* Koke videre uten lokk		
** Uten lokk		
*** Snus ofte		

	Videreko- kingstrinn	Varighet for vi- derekoking i minutter
Steke langsomt etter bruning		
Rulader	4-5	50–60 min
Grytestek	4-5	60–100 min
Gulasj	2.-3.	50–60 min
Steking med lite olje**		
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.	30–40 min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)***	5-6	10–20 min
Fjærkrebryst, dypfryst***	5-6	10–30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8–20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8–20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8–12 min
Scampi og reker	7-8	4–10 min
Sautering av ferske grønnsaker, sopp	7-8	10–20 min
Strimlede grønnsaker, strimlet kjøtt på asiatisk vis	7.-8.	15–20 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6–10 min
Pannekaker	6-7	fortløpende
Omelett	3.-4.	fortløpende
Speilegg	5-6	3–6 min
Fritering (friter 150–200 g per porsjon fortløpende i 1–2 l olje**)		
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 **b** 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 4





Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på koketoppen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått av.

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

Utkobling: Berør symbolet  i ca. 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 9

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).

Vaskebeskyttelse

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

For å forhindre dette har koketoppene en vaskebeskyttelsesfunksjon. Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Indikatorlampen over symbolet  lyser. 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.

Grunninnstillinger

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

Visning	Funksjon
c 1	Automatisk barnesikring
0	Utkoblet.*
1	Innkoblet.
2	Manuell og automatisk barnesikring slått av.
c 2	Signaltoner
0	Bekreftessignal og feilmeldingssignal utkoblet (hovedbrytersignalet er alltid aktivert).
1	Kun feilmeldingssignal aktivert.
2	Kun bekreftessignal aktivert.
3	Bekreftessignal og feilmeldingssignal aktivert*
c 7	Innkobling av varmeelementene
0	Utkoblet.


*Grunninnstilling

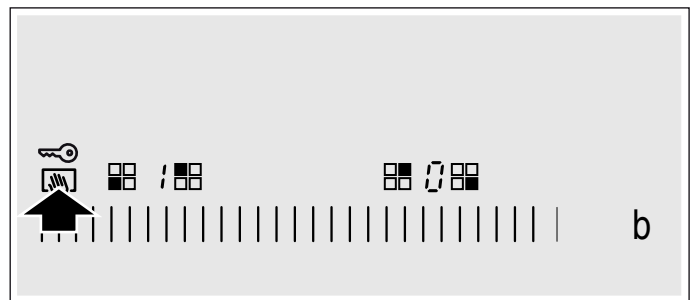
Visning	Funksjon
1	Innkoblet.
2	Siste innstilling før utkobling av kokesonen*
c 9	Uvalgstid for kokesonen
0	Ubegrenset: Du kan alltid stille inn den sist valgte kokesonen uten å velge den på nytt.*
1	Du kan stille inn den sist valgte kokesonen inntil 10 sekunder etter at den er valgt, etter denne tiden må du velge kokesonen på nytt før du stiller inn.
c 0	Tilbakestilling til grunninnstilling
0	Utkoblet.*
1	Innkoblet.

*Grunninnstilling


Endre grunninnstillinger

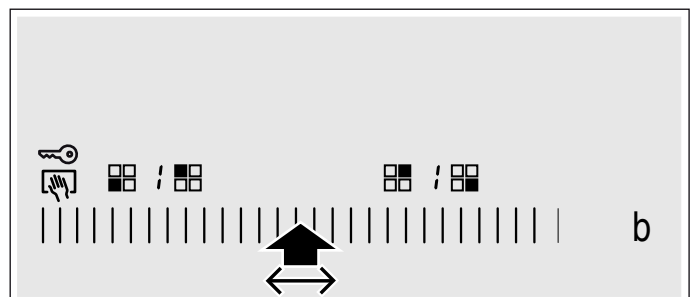
Koketoppen må være slått av.

- Slå på koketoppen.
- Berør symbolet  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.



I det venstre displayet blinker **c** og **1** vekselvis, i det høyre displayet lyser **0**.

- Berør symbolet  til ønsket visning lyser i det venstre displayet.
- Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



- 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:

- uforynnet 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 spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikk.

Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

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

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**.

Visning	Feil	Tiltak
Ingen	Strømtilførselen 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.
F2	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 F2 slukkes, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F4	Til tross for utkoblingen gjennom F2 har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når F4 slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
F5 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 slukker kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	En varm gryte står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når F5 slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
F8	Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått av.	Kokesonen kan slås på igjen med én gang.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. 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 produksjonsnummer (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 induksjonsgrytesett 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-kokeplat
- 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
Smelte sjokolade					
Kokekar: gryte med håndtak					
Kuvertyre-sjokolade (f.eks. mørk Dr. Oetker-sjokolade, 150 g) på 14,5 cm Ø kokesone	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm					
Kokekar: gryte					
Linsegryte iht. DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 450 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Linsegryte fra hermetikkboks					
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

Testretter	Oppvarming / oppkoking			Viderekoking	
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
Småkoke bechamelsaus					
Kokekar: gryte med håndtak					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	g ²	ca. 5:20	Nei	1 ^{1,3}	Nei
				1 Smelt smøret, rør inn mel og salt, og la melblandingen surre i 3 minutter	
				2 Ha melken i melblandingen, og kok opp under stadig omrøring	
				3 Kok opp bechamelsausen, og la den småkoke på trinn 1 i to minutter under stadig omrøring	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking med lokk					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 6:45	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	Nei	2	Ja
				Rør i grøten etter 10 minutter	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking uten lokk					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 7:30	Nei	2	Nei
				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 viderekokingstricket. Småkok i ca. 50 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. 8:00	Nei	2	Nei
				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 viderekokingstricket. Småkok i ca. 50 minutter	

Testretter	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking		
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
Koke ris					
Kokekar: gryte					
Vanntemperatur 20 °C					
Oppskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Oppskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Steke svinefiletskiver					
Kokekar: stekepanne					
Starttemperatur svinefilet: 7 °C					
Mengde: 3 svinefiletskiver (ca. 300 g, ca. 1 cm tykke) 15 g solsikkeolje til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	7	Nei
Steke pannekaker					
Kokekar: stekepanne					
Oppskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mengde: 55 ml røre per pannekake til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	6 eller 6., alt etter bruningsgrad	Nei
Frittere dypfryste pommes frites					
Kokekar: gryte					
Mengde: 1,8 kg solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites ((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

	Bestämmelser för användningen	15
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	15
	Skadeorsaker	16
	Översikt	16
	Återvinning	16
	Energispartips	16
	Återvinning	16
	Lär dig enheten	17
	Kontrollpanelen	17
	Kok- zonerna	17
	Restvärmeindikering	17
	Använda maskinen	18
	Starta och stänga av hällen	18
	Ställa in kokzon	18
	Matlagningstabell	18
	PowerBoost-funktion	19
	Slå på Powerboost -funktionen	19
	Slå av Powerboost- funktionen	19
	Barnspärr	19
	Starta och stänga av barnspärren	19
	Automatisk barnspärr	19
	Automatisk säkerhetsavstängning	20
	Torkskydd	20
	Grundinställningar	20
	Ändra grundinställningarna	20
	Rengöring	21
	Glaskeramik	21
	Hällinfattningen	21
	Hur åtgärda fel?	21
	Service	22
	E- och FD-nummer	22
	Provrätter	22

www.siemens-home.com och onlineshop:
www.siemens-eshop.com

Utförligare information om produkter, tillbehör,
 reservdelar och service hittar du på Internet:

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.

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

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

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

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

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

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. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Varning – Risk för stötar!

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



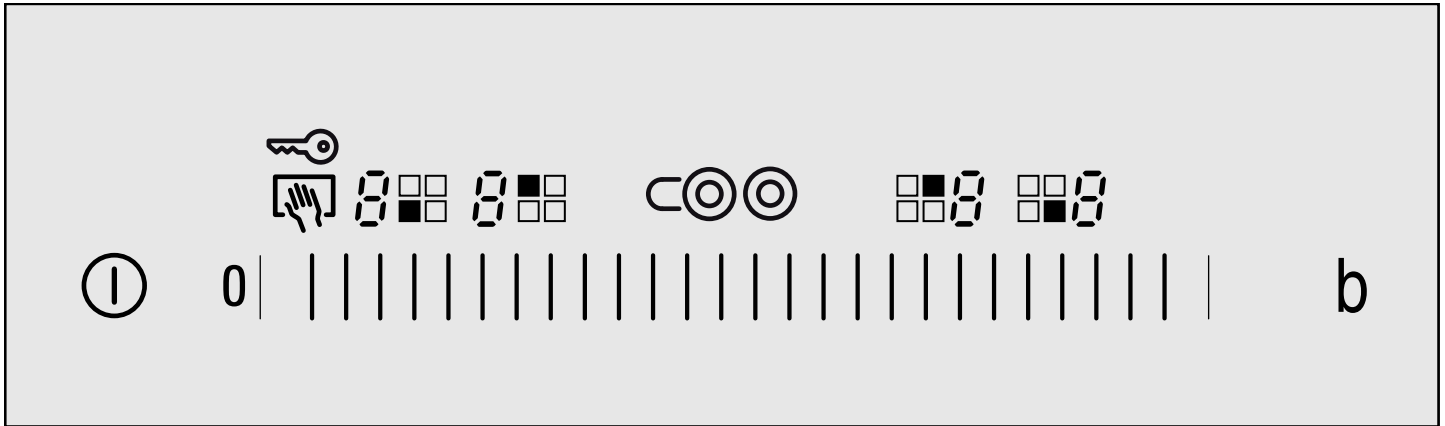
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



Symboler	
I	Effektlägen
H/h	Restvärme
b	Powerboost-funktion

Kontroller	
I	Huvudbrytare
	Barnspärr
	Torkskydd
	Val av kokzon
0	Inställningsdelen
	Kokzonsaktivering
b	Powerboost-funktion

Anvisningar

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

Kok- zonerna

Kokzon	Inkoppling och avstängning
	Enkelkokzon
	Dubbelkokzon Välj kokzon, tryck på  eller 
	Grytzon Välj kokzon och tryck på symbolen 

Inkoppling av kokzonen: Tillhörande symbol tänds
Start av kokzonen: Den senast inställda storleken väljs automatiskt.

Anvisningar

- Mörka området i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De har ingen inverkan på kokzonens funktion.
- Kokzonen reglerar uppvärmningen genom att slå på och av den. Även vid maxeffekt slås uppvärmningen på och av.
- Vid flerkokzoner kan de inre kokzonselementens uppvärmningar och påslagningarnas uppvärmningar slås på och av vid olika tidpunkter.

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.

Starta och stänga av hällen

Du startar och stänger av hällen med huvudbrytaren.

Starta: tryck på -symbolen. Enheten avger en ljudsignal. Kontrollampen över huvudbrytaren och -indikatorn tänds. Hällen är nu igång.

Stänga av: Tryck på -symbolen tills lampen över huvudbrytaren och kontrollampen slocknar. Alla kokzoner stängs av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisningar

- Hällen stängs av automatiskt när kokzonerna varit avstängda mer än 20 sekunder.
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du stänger av. Om du startar hällen igen under den tiden, går den igång med de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge.




Effektläge 1 = lägsta effekt

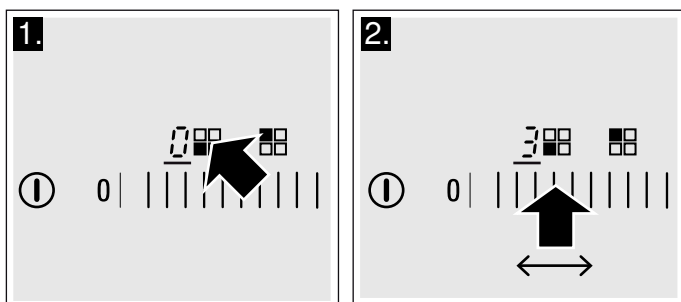
Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. De markeras med punkter.

Ställ in effektläge

Hällen måste vara inkopplad.


1. Tryck på symbolen  och välj kokzon.  lyser på effektlägesdisplayen, och under denna lyser .
2. Ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.



Ändring av effektläge

Välj kokzon och ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.

Stänga av en kokzon:

Välj kokzon med -symbolen. Ställ in på 0. 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 16*

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
Uppvärmning och varmhållning		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjölk**	1-2.	-
Värma korvar i vatten**	3-4	-
Tina och värma		
Djupfryst spenat	2-3.	10-20 min
Gulasch, djupfryst	2-3.	20-30 min
Sjuda		
Knödel, klimp	4-5.*	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
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min
Risgrynsgröt	1-2.	35-45 min
Skalpotatis	4-5	25-30 min
Kokt potatis	4-5	15-25 min
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min
Grytor, soppor	3-4.	15-60 min
Grönsaker	2-3.	10-20 min
Grönsaker, djupfrysta	3-4.	10-20 min
Tryckkokning	4-5	-
Bräsering		
Rullader	4-5	50-60 min
Grytstek	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3.	50-60 min
* Fortsatt tillagning utan lock		
** Utan lock		
*** Vänd ofta		

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Steka med lite olja**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min
Kotlett, opanerad eller panerad***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4-5	30-40 min
Fågelbröst (2 cm tjockt)***	5-6	10-20 min
Fågelbröst, djupfryst***	5-6	10-30 min
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	7-8	15-20 min
Rätter för stekpanna, djupfrysta	6-7	6-10 min
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3-4	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min
Fritering (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, 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 15*


Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Starta och stänga av barnspärren

Hällen måste vara avstängd.

Starta: Tryck på -symbolen i ca. 4 sekunder. Lampan ovanför -symbolen lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Stänga av: Tryck på -symbolen i ca. 4 sekunder. Spärren är nu borta.

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 20*

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 **F8** 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).

Torkskydd








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

Hällen har torkskydd för att förhindra detta. Tryck på . En signal hörs. Kontrollampen över symbolen  tänds. Kontrollerna är nu spärrade i 30 sekunder. Nu kan du torka av kontrollpanelen utan att inställningarna ändras.

Anvisning: Torkskyddsfunktionen påverkar inte huvudbrytaren. Du kan när som helst stänga av hällen.

Grundinställningar

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

Symbol	Funktion
	Automatisk barnspärr
	Avstängd.*
	Inkopplad.
	Manuell och automatisk barnspärr frånkopplad.
	Ljudsignal
	Kvitterings- och felindikeringssignal frånkopplade (huvudbrytarsignalen finns alltid kvar).
	Enbart felindikeringssignalen inkopplad.
	Enbart kvitteringssignalen inkopplad.
	Kvitterings- och felindikeringssignal inkopplade.*
	Inkoppling av värmeelementet
	Avstängd.
	Inkopplad.
	Senaste inställning innan kokzonen stängdes av.*

* Grundinställning

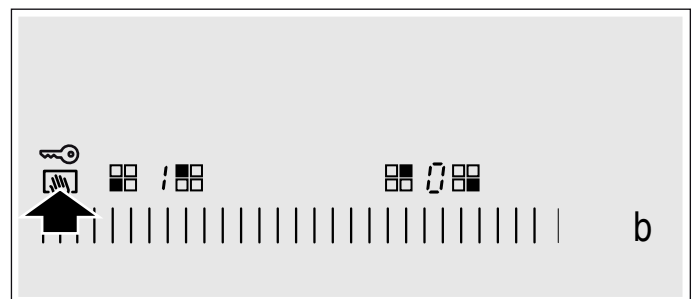
Symbol	Funktion
	Tid för val av kokzon
	Obegränsad: Du kan alltid ställa in den senast valda kokzonen utan att behöva välja om.
	Du kan ställa in den senast valda kokzonen inom 10 sekunder efter valet, därefter måste du göra ett nytt val före inställningen.
	Återställning av grundinställningarna
	Avstängd.*
	Inkopplad.




* Grundinställning


Ändra grundinställningarna

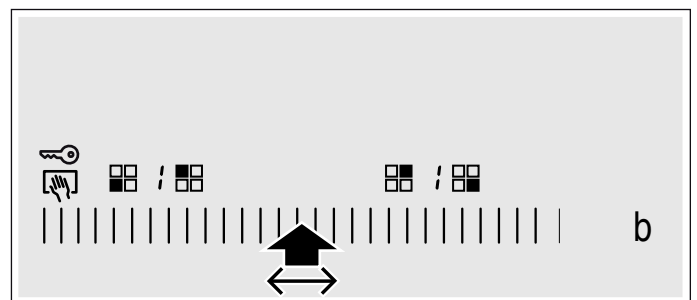
Hällen måste vara avstängd.


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



 och  blinkar växelvis på vänster display, på höger display lyser .

3. Tryck flera gånger på  tills den önskade symbolen visas på vänster display.
4. Ange önskat värde i inställningsdelen.



5. Tryck i 4 sekunder på symbolen . 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 ugnsurengöring eller fläckborttagning
- Svampar som repar

Hur åtgärda fel?

Ofta beror ett fel bara på småsaker. Läs igenom anvisningarna i tabellen innan du kontaktar kundtjänsten.

Hälleelektroniken finns under kontrollpanelen. Temperaturen kan av olika anledningar öka kraftigt i det här området.

Symbol	Fel	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten.	Kontrollera spisens säkringar i proppskåpet. Kontrollera på andra elektroniska apparater om ett strömavbrott har inträffat.
Alla symboler blinkar	Kontrollpanelen är våt, eller ett föremål ligger på den.	Torka av panelen eller ta bort föremålet.
F2	Du har använt hög effekt länge på flera kokzoner. Enheten har stängt av kokzonen för att skydda elektroniken.	Vänta lite. Tryck på någon av kontrollerna. Om F2 släcks har elektroniken svalnat tillräckligt. Du kan fortsätta att laga mat.
F4	Elektroniken är fortfarande överhettad trots avstängningen med F2 . Därför har alla kokzoner stängts av.	Vänta lite. Tryck på någon av kontrollerna. När F4 slocknar kan du fortsätta att laga mat.
F5 och effektläget blinkar omväxlande. Du hör en signal	Varning! En varm kastrull står nära kontrollpanelen. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen släcks strax därefter. Du kan fortsätta att laga mat.
F5 och ljudsignal	En varm kastrull står nära kontrollpanelen. För att skydda elektroniken har kokzonen stängts av.	Lyft av kastrullen. Vänta lite. Tryck på någon av kontrollerna. När F5 slocknar kan du fortsätta att laga mat.
F8	Kokzonen har varit igång för länge och har stängt av sig själv.	Du kan starta om kokzonen direkt.

- 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.

För att elektroniken inte ska bli överhettad stängs kokzonerna automatiskt av när det behövs. Symbolen **F2**, **F4** eller **F5** visas omväxlande med restvärmesymbolen **H** eller **h**.

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 kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Provrätter

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

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

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

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Smälta choklad					
Kärl: kastrull med skaft					
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetker mörk choklad, 150 g) på kokzon 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	nej
Värma och varmhålla linsgryta					
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

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Sjuda béchamelsås					
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	9 ²	ca 5:20	nej	1 ^{1,3}	nej
				¹ Smält smöret, rör ner mjöl och salt och bind redningen i 3 minuter	
				² Tillsätt mjölken i redningen och koka upp under ständig omrörning	
				³ När béchamelsåsen har kokat upp, låt stå i ytterligare 2 minuter på effektläge 1 under ständig omrörning	
Koka risgrynsgrün - fortsatt tillagningen med lock					
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	nej	2	ja
				Värm mjölken tills den börjar höja sig. Välj en lägre effekt och tillsätt ris, socker och salt Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	
				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	nej	2	ja
				Värm mjölken tills den börjar höja sig. Välj en lägre effekt och tillsätt ris, socker och salt Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	
				Rör om i riset efter 10 minuter	
Koka risgrynsgrün - fortsatt tillagningen utan lock					
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	nej	2	nej
				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	
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	nej	2	nej
				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	

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Koka ris					
Kärl: gryta					
Vattentemperatur 20° C					
Recept enligt DIN 44550:					
125 g långkornigt ris 300 g vatten och en nypa salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:48	ja	2	ja
Recept enligt DIN 44550:					
250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 3:15	ja	2.	ja
Steka fläskkotletter					
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
Steka pannkakor					
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
Friter djupfryst pommes frites					
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

	Määräystenmukainen käyttö	26
	Tärkeitä turvaohjeita	26
	Vaurioiden syyt.	27
	Yhteenveto	27
	Ympäristönsuojelu.	27
	Energiansäästövihteitä	27
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	27
	Tutustuminen laitteeseen	28
	Ohjauspaneeli	28
	Keittoalueet	28
	Jälkilämmön näyttö	28
	Koneen käyttö.	29
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	29
	Keittoalueen säätäminen	29
	Keittotaulukko	29
	PowerBoost-toiminto.	30
	Kytke Powerboost-toiminto päälle	30
	Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä	30
	Lapsilukko	30
	Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	30
	Automaattinen lapsilukko	30
	Automaattinen turvakatkaisu	31
	Pyyhintäsuoja.	31
	Perusasetukset.	31
	Perusasetusten muuttaminen	31
	Puhdistus	32
	Keraaminen lasi	32
	Keittotason kehys.	32
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	32
	Huoltopalvelu	33
	Mallinumero ja sarjanumero	33
	Testiruoat	33

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

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.

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

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

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

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

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja 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.

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.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

⚠ 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 keittotasoa päälle voi aiheuttaa vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehnut ruoka	Poista ylikiehnut 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 siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehnut 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 tuhlaat energiaa.
- Käytä keittotasoa jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



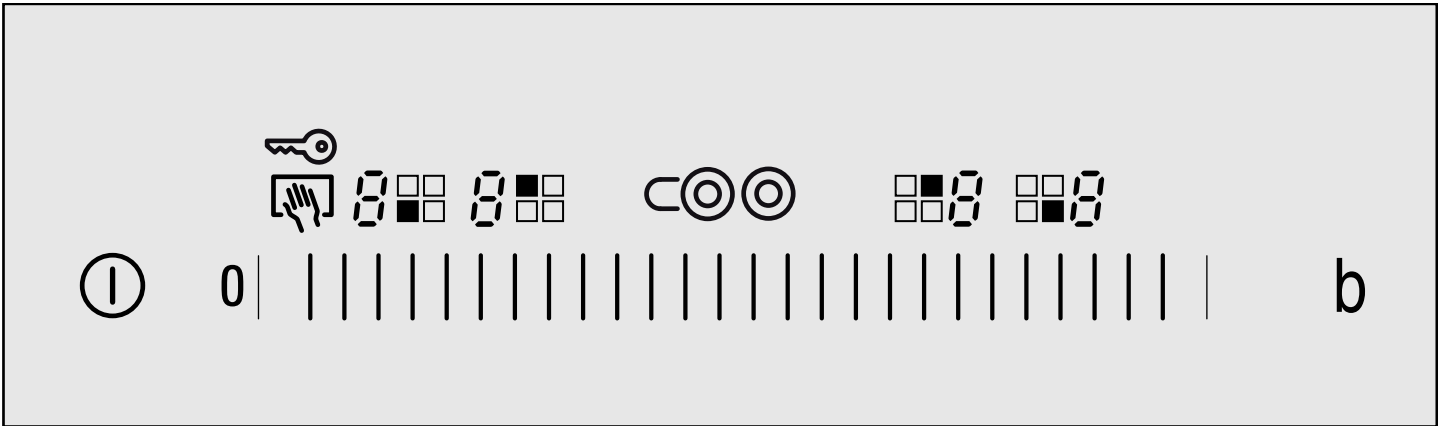
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Käyttöalueet	
ⓘ	Pääkytkin
🔑	Lapsilukko
👉	Pyyhintäsuoja
■	Keittoalueen valinta
0	Säätöalue
C⊙ tai ⊙	Lisäaluevalinta
b	Powerboost-toiminto

Huomautuksia

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

Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○ Yksiosainen keitto-alue	
⊙ Kaksiosainen keitto-alue	Valitse keittoalue, kosketa symbolia C⊙ tai ⊙
C⊙ Paistoalue	Valitse keittoalue, kosketa symbolia C⊙

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa
Keittoalueen kytkeminen päälle: viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti.

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.
- Moniosaisilla keittoalueilla sisempien lämmityspiirien vastukset ja lisälämmityspiirien vastukset voivat kytkeytyä päälle ja pois päältä eri aikoina.

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 ①. Kuulet äänimerkin. Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja näytöt  palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja näytöt sammuvat. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Säädöt pysyvät muistissa 4 sekuntia pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

Keittoalueen säätäminen

Säätöalueella säädät haluamasi tehoalueen.




Tehoalue 1 = pienin teho

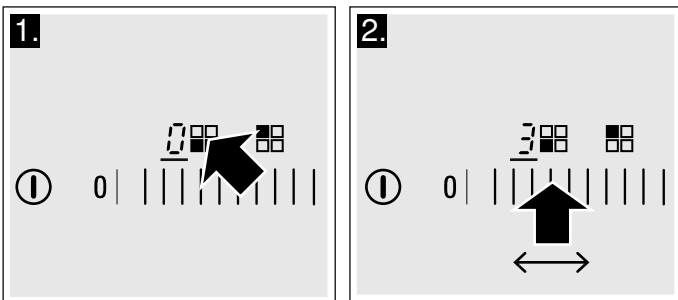
Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.


- Valitse keittoalue koskettamalla symbolia . Tehoalueen näytössä palaa , tehoalueen näytön alapuolella palaa .
- Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Huomautus: Viimeksi asetettu keittoalue pysyy aktiivituna. 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 27*

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänä- pito		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1.-2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3-4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pakastepinaatti	2.-3.	10-20 min
Pakastettu gulassi	2.-3.	20-30 min
Kypsennys alle kiehumispis- teessä		
Knöödelit, mykyt	4.-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béar- naise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimää- rässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1.-2.	35-45 min
Kuoriperunat	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pastatuotteet	6-7*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3.-4.	15-60 min
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		
*** käännä useita kertoja		

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
Vihannekset	2-3.	10-20 min
Vihannekset, pakaste	3-4.	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	4-5	-
Haudutus		
Kääryleet	4-5	50-60 min
Patapaisti	4-5	60-100 min
Gulassi	2-3.	50-60 min
Paistaminen pienessä määräs- sä öljyä**		
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.	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. kalapulkot	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	7-8.	15-20 min
Pannuruoat, pakaste	6-7	6-10 min
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6 min
Friteeraus (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 lit- rassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalai- set 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. hillomun- kit, berlinimunkit, 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 kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois toiminnasta. Keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle 9.
- Ota huomioon, että öljy ja rasva kuumenevat Powerboost-toiminnolla nopeasti. Älä jätä kattilaa tai pannua koskaan ilman valvontaa. Liaksi kuumentunut öljy ja rasva syttyvät nopeasti, katso luku Tärkeitä turvallisuusohjeita. → *Sivu 26*



Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

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

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

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 31*

Automaattinen turvakatkaisu

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



Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F8** ja jälkilämmön näyttö **H/h**.

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

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

Pyyhintäsuoja

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

Tämän välttämiseksi keittotasossa on pyyhintäsuojatoiminto. Kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Merkkivalo symbolin  yläpuolella palaa. Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi. Voit nyt pyyhkiä ohjauspaneelia asetuksia muuttamatta.



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

Perusasetukset

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

Näyttö	Toiminto
c 1	Automaattinen lapsilukko
	Kytetty pois päältä.*
1	Kytetty päälle.
2	Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko kytetty pois päältä.
c 2	Merkkiääni
	Vahvistuksen ja virhetoiminnon merkkiääni pois päältä (pääkytkimen merkkiääni on aina päällä).
1	Vain virhetoiminnon merkkiääni päällä.
2	Vain vahvistuksen merkkiääni päällä.
3	Vahvistuksen ja virhetoiminnon merkkiääni päällä.*
c 7	Lämmitysvastusten kytkeminen päälle
	Kytetty pois päältä.
1	Kytetty päälle.


*Perusasetus

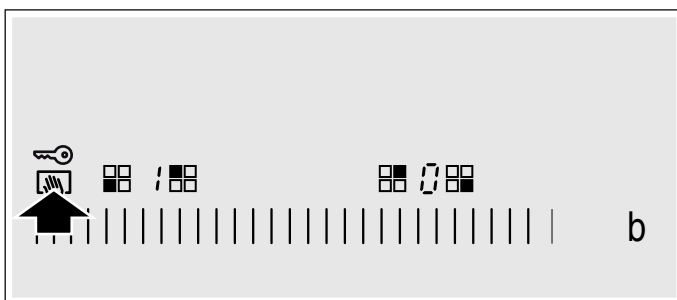
Näyttö	Toiminto
2	Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
c 9	Keittoalueen valinta-aika
	Rajoittamaton: voit aina säätää viimeksi valitun keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.*
1	Voit säätää viimeksi valitun keittoalueen 10 sekunnin kuluessa valinnasta; sen jälkeen sinun on valittava keittoalue uudelleen ennen säätämistä.
c 0	Palautus perusasetuksiin
	Kytetty pois päältä.*
1	Kytetty päälle.

*Perusasetus


Perusasetusten muuttaminen

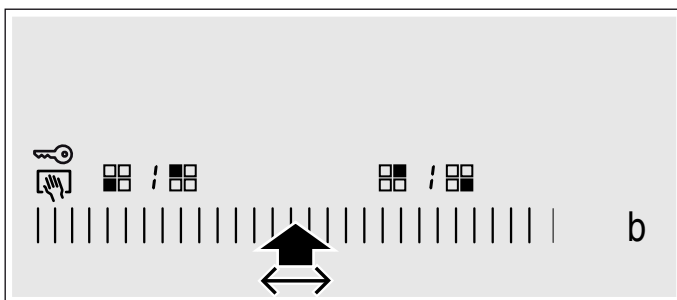
Keittotason pitää olla pois päältä.

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



Vasemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen **c** ja **1**, oikeassa näytössä palaa **0**.

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

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

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen lasin puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehysten 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. Huomioi taulukossa olevat ohjeet, 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.	Tarkista, 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.
F2	Useammalla keittoalueella on keitetty pidemmän aikaa suurella teholla. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Odotajonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F2 sammuu, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F4	Vaikka keittoalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla F2 , elektroniikka on kuumentunut edelleen. Kaikki keittoalueet kytkeytyivät tämän vuoksi pois päältä.	Odotajonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F4 sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F5 ja tehoalue vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu merkkiääni	Varoitus: ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumeneta.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja merkkiääni	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota jonkin aikaa. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun F5 sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F8	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.

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
Suklaan sulatus					
Astia: kasari					
Suklaakuorrute (esimerkiksi Dr. Oetker tumma suklaa, 150 g) keittoalueella Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito					
Astia: kattila					
Linssipata standardin DIN 44550 mukaan					
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
Linssipata säilykkeenä					
esimerkiksi Linssiterriini makkaran kera, valmistaja Erasco:					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä: 500 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 1000 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Béchamelkastikkeen kypsentyminen					
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 ²	n. 5:20	Ei	1 ^{1,3}	Ei

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehauttaminen			Kypsennys	
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
				1 Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja hauduta jauhoseosta 3 minuuttia	
		2 Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaiksi koko ajan sekoittaen			
				3 Kun Béchamelkastike on kiehahtanut, hauduta sitä vielä 2 minuuttia teholla 1 koko ajan sekoittaen	
Riisipuuron keittäminen - kypsennys kansi päällä					
Astia: kattila					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, 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 (kiehuttaminen 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 (kiehuttaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	Ei	2	Kyllä
				Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua	
Riisipuuron keittäminen - kypsennys ilman kanta					
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

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehattaminen			Kypsennys	
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Riisin keittäminen					
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
Porsaanfileepihvien paistaminen					
Astia: paistinpannu					
Fileepihvien lähtölämpötila: 7 °C					
Määrä: 3 fileepihviä (kokonaispaino noin 300 g, paksuus noin 1 cm), 15 g auringonkukkaöljyä, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	7	Ei
Ohukaisten paistaminen					
Astia: paistinpannu					
Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan					
Määrä: 0,55 dl taikinaa ohukaista kohden, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	6 tai 6. ruskistusasteen mukaan	Ei
Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus					
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

	Brugsbetingelser	37
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	37
	Årsager til skader	38
	Oversigt	38
	Miljøbeskyttelse	38
	Energisparetips	38
	Miljøvenlig bortskaffelse	38
	Lær apparatet at kende	39
	Betjenings panel	39
	Kogezonerne	39
	Restvarme-indikator	39
	Betjening af maskinen	40
	Tænde og slukke for kogesektion	40
	Indstille kogezone	40
	Tilberedningstabel	40
	PowerBoost-funktion	41
	Aktivering af powerboost-funktion	41
	Deaktivering af powerboost-funktion	41
	Børnesikring	41
	Aktivere / deaktivere børnesikring	41
	Automatisk børnesikring	41
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	42
	Aftørringssikring	42
	Grundindstillinger	42
	Ændring af Grundindstillinger	42
	Rengøring	43
	Glaskeramik	43
	Kogesektionens ramme	43
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	43
	Kundeservice	44
	E-nummer og FD-nummer	44
	Prøveretter	44

www.siemens.com og Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet:

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.

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under 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 8 år gamle og er under opsyn.

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

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.

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.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme 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 kogezonens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezonerne 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 kogezonen.
- Indstil kogezonen 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 kogezonen 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



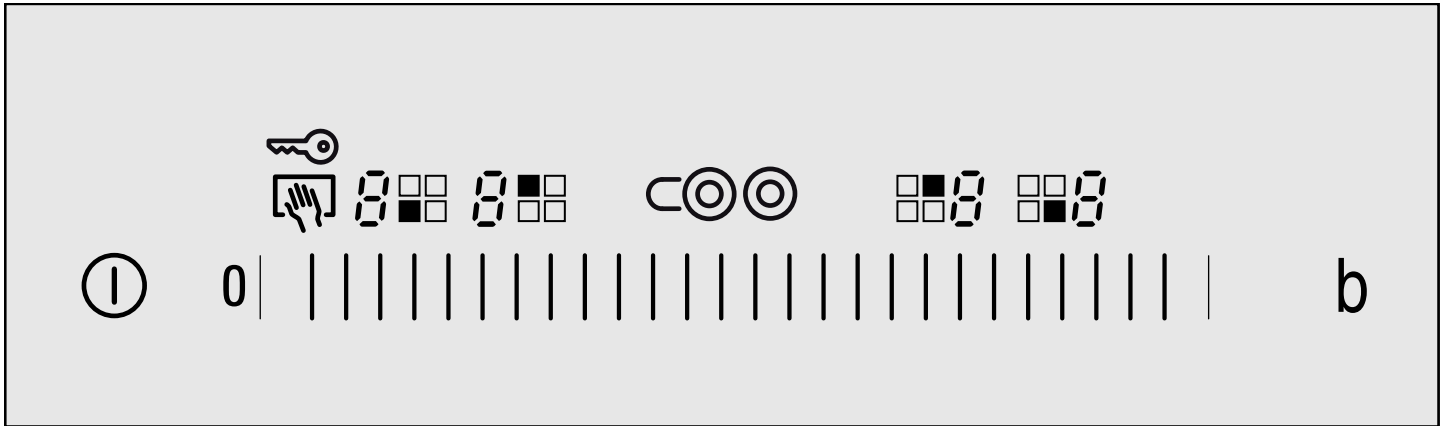
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lær apparatet at kende

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

Betjenings panel



Indikatorer	
1-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funktion

Betjeningsfelter	
I	Hovedafbryder
	Børnesikring
	Aftørringssikring
	Valg af kogezone
0	Indstillingsområde
CC eller CC	Aktivering af ekstra kogezone
b	Powerboost-funktion

Anvisninger

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

Kogezonerne

Kogezone	Aktivering og deaktivering
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	
<input checked="" type="radio"/> Dobbelt kogezone	Vælg kogezone, og berør symbolet CC eller CC
CC Stegezone	Vælg kogezone, og berør symbolet CC

Aktivering af dobbelte kogezone: Den pågældende indikator lyser
 Når der tændes for kogezone: Den sidst indstillede størrelse vælges automatisk.

Anvisninger

- Mørke områder i kogezone's glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezone's funktion.
- Kogezone styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmeelementet. Selv ved den højeste effekt kan varmeelementet hhv. tænde/slukke.
- Ved kogezone med flere kredse kan varmeelementerne i de indre varmekredse og varmeelementerne for tilvalgene aktiveres og deaktiveres på forskellige tidspunkter.

Restvarme-indikator

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



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


Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke for kogesektion

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet . Der lyder et signal. Indikatorlampen over hovedafbryderen og indikatorerne  lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet , indtil indikatorlampen over hovedafbryderen og indikatorerne bliver slukket. Alle kogezoneer er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i mere end 20 sekunder.
- Alle indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at der er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.




Kogetrin 1 = laveste effekt

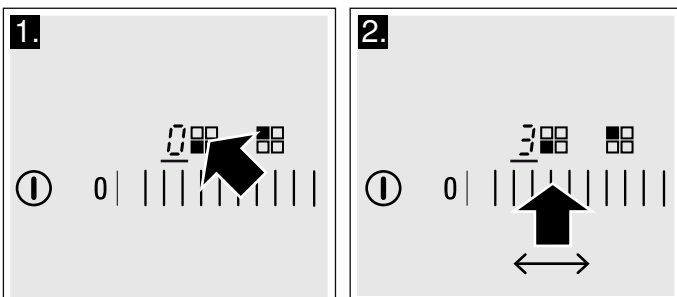
Kogetrin 9 = højeste effekt

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

Indstilling af kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.


1. Berør symbolet  for at vælge kogezoneen. I kogetrins-indikatoren lyser , under kogetrins-indikatoren lyser .
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



Ændre kogetrin

Vælg kogezoneen, og indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Slukke kogezone

Vælg kogezoneen med symbolet . Indstil til 0 i indstillingsområdet. Efter ca. 10 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Bemærk: Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezonen 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 38

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linse-gryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarmning af pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30 min.
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamel-sauce	1-2	3-6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise-sauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	35-45 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-
* Videretilberedning uden låg		
** Uden låg		
*** Vendes ofte		

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.-3.	50-60 min.
Stegning med lidt olie**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrosen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret**	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, frikadeller (3 cm tykke)***	4.-5.	30-40 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost***	5-6	10-30 min.
Fisk 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.-8.	15-20 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 l olie**)		
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 37






Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

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

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

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 42

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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



Kogezonen holder op med at varme. I kogezonedisplayet blinker skiftevis **F8** og restvarmeindikatoren **H/h**.

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).

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. Indikatorlampen over symbolet  lyser. Betjeningsfeltet er herefter låst i 30 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Bemærk: Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftørringssikringen. Der kan når som helst slukkes for kogetoppen.

Grundindstillinger


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

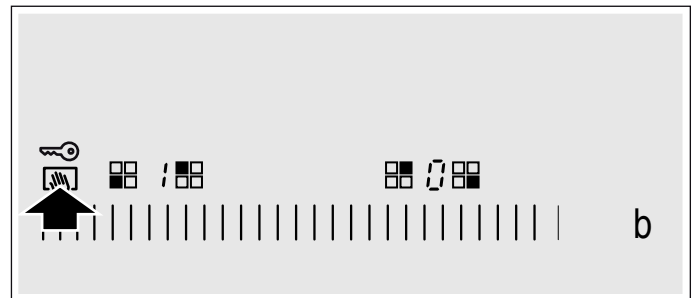
Indikator	Funktion
c 1	Automatisk børnesikring
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.
2	Manuel og automatisk børnesikring deaktiveret.
c 2	Lydsignal
0	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal deaktiveret (hovedafbrydersignalet er altid aktivt).
1	Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.
2	Kun kvitteringssignal aktiveret.
3	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
*Grundindstilling	

Indikator	Funktion
c 7	Aktivering af varmeelement
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret.
2	Som indstilling ved slukning af kogezonen.*
c 9	Valgbarhed (tid) for kogezoner
0	Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan når som helst indstilles, uden at den skal vælges igen.*
1	Den sidst valgte kogezone kan indstilles op til 10 sekunder efter aktivering. Derefter skal kogezonen vælges igen før indstilling.
c 0	Nulstilling til grundindstilling
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.
*Grundindstilling	


Ændring af Grundindstillinger

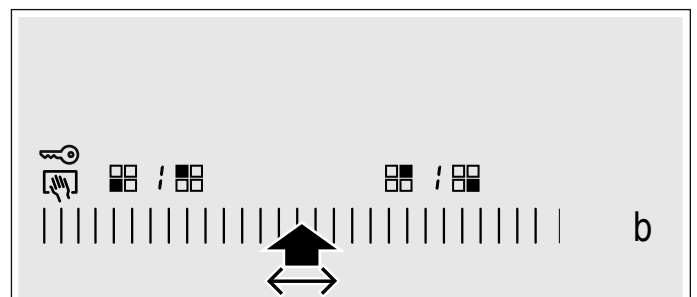
Kogesektionen skal være slukket.


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



I det venstre display blinker **c** og **1** skiftevis, i det højre display lyser **0**.

3. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator blinker i det venstre display.
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:

- ufortyndet 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 skiftevis med restvarmeindikatoren **H** eller **h**.

Indikator	Beskrivelse	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.
F2	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 F2 er slukket, er elektronikken kølet tilstrækkeligt af. Tilberedningen kan fortsættes.
F4	Trods slukningen af F2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezoneer blevet slukket.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F4 er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
F5 og kogetrinnets 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 kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydssignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F5 er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
F8	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.

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	Opkogningstrin	Opvarmning / opkogning		Viderekogning	
		Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Smeltning af chokolade					
Tilberedning i: Kasserolle					
Overtræks-chokolade (f.eks. Dr. Oetker letbitter, 150 g) på kogezone Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryde					
Tilberedning i: Gryde					
Linsegryde iht. DIN 44550					
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
Linsegryde på dåse					
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

Prøveretter	Opvarmning / opkogning		Viderekogning		
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Kogning af bechamelsauce ved lav varme					
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 ²	Ca. 5:20	Nej	1 ^{1,3}	Nej
				¹ Smelt smørret, rør mel og salt i, og svits opbagningen i 3 minutter under omrøring.	
				² Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog, mens der røres	
				³ Efter at bechamelsaucen er kogt op, skal den koge i yderligere 2 minutter på trin 1 under stadig omrøring	
Tilberedning af mælkeris - viderekogning med låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 6:45	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	Nej	2	Ja
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
Tilberedning af mælkeris - viderekogning uden låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 7:30	Nej	2	Nej
				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	

Prøveretter	Opkogningstrin	Opvarmning / opkogning		Viderekogning	
		Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
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 viderekogningstrinet. Lad det småkoge ca. 50 minutter	Nej	2	Nej
Tilberedning af ris					
Tilberedning i: Gryde					
Vandtemperatur 20° C					
Opskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:48	Ja	2	Ja
Opskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Stegning af steaks af svinemørbrad					
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
Stegning af pandekager					
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
Fritering af dybfrosne pommes frites					
Tilberedning i: Gryde					
Mængde: 1,8 kg solsikkekerneolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) til kogezone Ø 18 cm Ø eller Ø 17 cm	9	Indtil en olietemperatur på 180 °C er nået	Nej	9	Nej

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

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

siemens-home.com



9001153961
960627