

SIEMENS



Kogesektion

Keittotaso

Kokesone

Häll

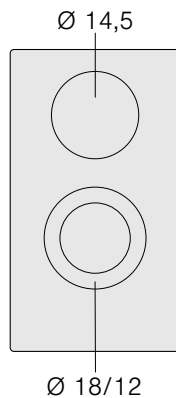
ET375FFB1.

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

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

Register  
your  
product  
online

ET375FFB1.



## Indholdsfortegnelse

|   |   |  |    |
|---|---|--|----|
|  <b>Brugsbetingelser</b> .....              | 3 |  <b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> .....             | 10 |
|  <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> ..... | 3 |  <b>Aftørringssikring</b> .....                           | 10 |
|  <b>Årsager til skader</b> .....            | 4 |  <b>Visning af energiforbrug</b> .....                    | 10 |
| Oversigt .....  | 4 |  <b>Grundindstillinger</b> .....                        | 10 |
|  <b>Miljøbeskyttelse</b> .....            | 4 | Ændring af Grundindstillinger .....  | 11 |
| Energisparetips .....   | 4 |  <b>Rengøring</b> .....                                 | 11 |
| Miljøvenlig bortskaffelse .....   | 4 | Glaskeramik .....  | 11 |
|  <b>Lær apparatet at kende</b> .....      | 5 | Kogesektionens ramme .....   | 11 |
| Betjenings panel .....  | 5 |  <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> .. | 12 |
| Kogezonerne .....   | 5 | E-melding på displayerne .....   | 12 |
| Restvarme-indikator .....   | 5 |  <b>Kundeservice</b> .....                              | 12 |
|  <b>Betjening af maskinen</b> .....       | 6 | E-nummer og FD-nummer .....  | 12 |
| Tænde og slukke kogetoppen .....  | 6 |  <b>Prøveretter</b> .....                               | 13 |
| Indstilling af kogezone .....   | 6 |  |    |
| Tilberedningstabel .....  | 6 |  |    |
|  <b>Opkogningselektronik</b> .....        | 7 |  |    |
| Indstilling af opkogningselektronik .....   | 7 |  |    |
| Tilberedningstabel til opkogningselektronikken .....  | 7 |  |    |
| Tips om opkogningselektronikken .....   | 8 |  |    |
|  <b>Børnesikring</b> .....                | 8 |  |    |
| Aktivering/deaktivering af børnesikring .....   | 8 |  |    |
| Automatisk børnesikring .....   | 8 |  |    |
|  <b>Tidsfunktioner</b> .....              | 8 |  |    |
| En kogezone skal slukke automatisk .....  | 8 |  |    |
| Automatisk timer .....  | 9 |  |    |
| Minutur .....   | 9 |  |    |
| Stop-/æggeur-funktion .....   | 9 |  |    |

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



## 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 kogezoner. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

| Skade                              | Årsag  | Afhjælpning   |
|------------------------------------|--|---|
| Pletter                            | Overkogt mad   | Fjern 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.



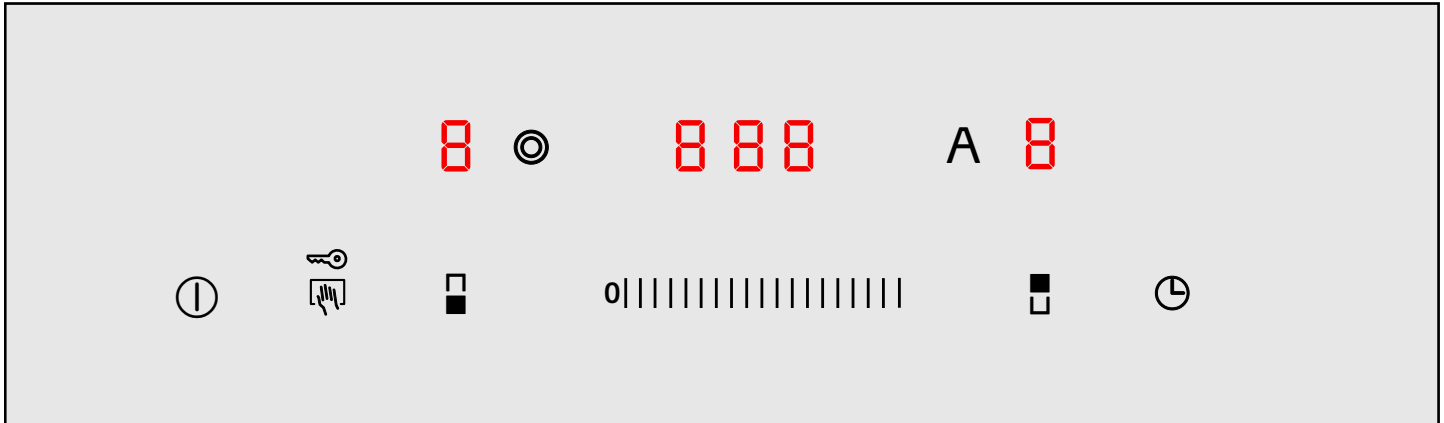
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Lær apparatet at kende

Målangivelserne til kogetoppene kan findes i typeoversigten. → Side 2

### Betjenings panel



| Visning |                      |
|---------|----------------------|
| 1-9     | Kogetrin             |
| H/h     | Restvarme            |
| A       | Opkogningselektronik |
| 88      | Timer                |

| Betjeningsfelter |                                |
|------------------|--------------------------------|
| ⓘ                | Hovedafbryder                  |
| A                | Opkogningselektronik           |
| □                | Valg af kogezone               |
| ⚡                | Aftørringssikring              |
| 🔑                | Børnesikring                   |
| 0                | Indstillingsområde             |
| ⊙                | Aktivering af dobbelt kogezone |
| ⌚                | Tidsfunktioner                 |

#### 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                               |
|---|--|
| ○   | Enkelt kogezone  |
| ⊙   | Dobbelt kogezone    Vælg kogezonen, og berør symbolet ⊙. |
| Aktivering af dobbelte kogezoner: Den pågældende indikator lyser. |  |

#### Anvisninger

- Mørke områder i kogezonens glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezonens funktion.
- Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmeelementet. Selv ved den højeste effekt kan varmeelementet hhv. tænde/slukke.
- Ved kogezoner 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 kogezonen stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade. Når kogezonen køler yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når kogezonen er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.


## Betjening af maskinen

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

### Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

#### Aktivering

Berør symbolet ①. Der lyder et signal. Indikatorlampen over hovedafbryderen og kogetrins-indikatorerne  lyser. Kogetoppen er klar til brug.

#### Deaktivering

Berør symbolet ①, indtil indikatorlampen over hovedafbryderen og kogetrins-indikatorerne bliver slukket. Alle kogezoneer er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

#### Anvisninger

- Kogetoppen 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 kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

### Indstilling af kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.




Kogetrin 1 = laveste effekt

Kogetrin 9 = højeste effekt

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

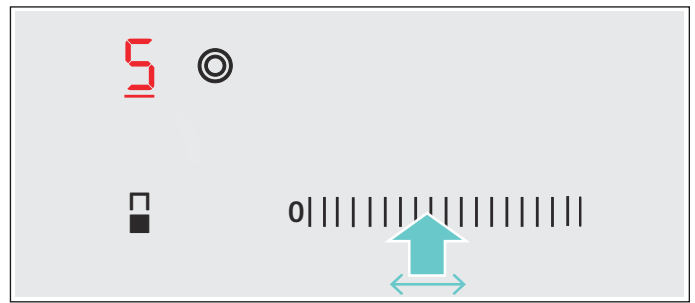
#### Indstilling af kogetrin

Kogetoppen 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.



Ændring af kogetrin:

Vælg kogezoneen, og indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

#### Slukning af kogezone

Vælg kogezoneen med symbolet . Indstil til 0 i indstillingsområdet. Efter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

**Bemærk:** Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezoneen 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 4

|  | Viderekogningstrin | Tilberedningstid i minutter |
|--|--------------------|-----------------------------|
| <b>Smeltning</b>                       |                    |                             |
| Chokolade, overtrækschokolade          | 1-1.               | -                           |
| Smør, honning, gelatine                | 1-2                | -                           |
| <b>Opvarmning og varmholdning</b>      |                    |                             |
| Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde) | 1-2                | -                           |
| Mælk**                                 | 1-2.               | -                           |
| Opvarmning af pølser i vand**          | 3-4                | -                           |
| <b>Optøning og opvarmning</b>          |                    |                             |
| Dybfrossen spinat                      | 2-3.               | 10-20 min.                  |
| Gullasch, dybfrost                     | 2-3.               | 20-30 min.                  |
| * Videreforberedning uden låg          |                    |                             |
| ** Uden låg                            |                    |                             |
| *** Vendes ofte                        |                    |                             |

|  | Viderekogningstrin | Tilberedningstid i minutter |
|--|--------------------|-----------------------------|
| <b>Trække, simre</b>                                       |                    |                             |
| 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.                   |
| <b>Kogning, dampning</b>                                   |                    |                             |
| 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                | -                           |
| <b>Grydestegning</b>                                       |                    |                             |
| Benløse fugle  | 4-5                | 50-60 min.                  |
| Grydesteg  | 4-5                | 60-100 min.                 |
| Gullasch   | 2-3.               | 50-60 min.                  |
| <b>Stegning med lidt olie**</b>                            |                    |                             |
| 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.                    |
| * Videretilberedning uden låg                              |                    |                             |
| ** Uden låg  |                    |                             |
| *** Vendes ofte  |                    |                             |

|   | Viderekogningstrin | Tilberedningstid i minutter |
|---|--------------------|-----------------------------|
| <b>Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 l olie**)</b> |                    |                             |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets            | 8-9                | -                           |
| Kroketter, dybfrosne  | 7-8                | -                           |
| Kød, f.eks. kyllingestykker   | 6-7                | -                           |
| Fisk, paneret eller i øldej   | 5-6                | -                           |
| Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura                  | 5-6                | -                           |
| Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej             | 4-5                | -                           |
| * Videretilberedning uden låg                                       |                    |                             |
| ** Uden låg   |                    |                             |
| *** Vendes ofte   |                    |                             |

## Opkogningselektronik

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

Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

### Indstilling af opkogningselektronik

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

1. Indstil det ønskede kogetrin for tilberedningen.
  2. Berør symbolet A.
- Opkogningselektronikken er aktiveret. I indikatoren blinker **R** og viderekogningstrinnet skiftevis.

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

### Deaktivering

Vælg kogezone, og berør symbolet A igen.

### Tilberedningstabel til opkogningselektronikken

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

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

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

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

\* Videretilberedning uden låg

\*\* Uden låg

## Tips om opkogningselektronikken

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



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


## Børnesikring

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

### Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivering: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Kogetoppen er låst.

Deaktivering: 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 10

## Tidsfunktioner

Der findes 3 forskellige tidsfunktioner:

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

### En kogezone skal slukke automatisk



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

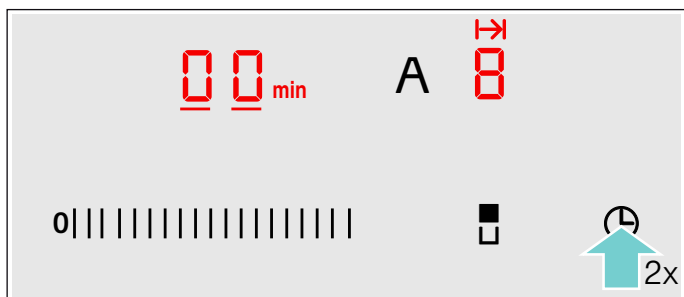
### Indstilling af tilberedningstid

Kogezonen skal være tændt.

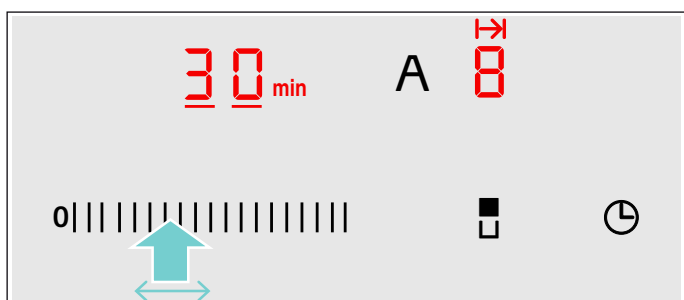
1. Indstil kogetrinnet.



2. Berør symbolet  2 gange. Indikatoren  lyser. I timer-indikatoren lyser **00 min.**



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




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

### Automatisk indstilling


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

Hvis De berører forindstillingen 6 til 10 i indstillingsområdet i lidt længere tid, bliver tilberedningstiden automatisk talt op til 99 minutter.

### Når tiden er udløbet

Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder et signal, og i displayet blinker **00** i 10 sekunder. Displayet  blinker. Berør et vilkårligt symbol. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.

### Ændring eller sletning af tilberedningstid

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet  2 gange. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til **00**.

### Anvisninger


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

## Automatisk timer

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

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske timer. → Side 10



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

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet  2 gange. I indstillingsområdet kan tiden nu ændres eller indstilles til **00**.


## Minutur

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.



### Indstilling af minutur

1. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator  lyser. I timer-indikatoren lyser **00 min.**
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet. Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

### Når tiden er udløbet

Efter udløb af tiden høres et signal, og i displayet blinker **00** i 10 sekunder. Displayet  blinker. Berør et vilkårligt symbol. Indikatorerne slukker, og signalet holder op.



### Ændring af tid



Berør symbolet , indtil den ønskede indikator  lyser. Indstil indstillingsområdet på ny.

## Stop-/æggeur-funktion

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

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

Aktivering: Berør symbolet , indtil den ønskede indikator  lyser. I timer-indikatoren vises **00**. Berør indstillingsområdet på et vilkårligt sted, og tidstagningen begynder. I det første minut vises sekunder, derefter minutter.

For at slukke: Berør symbolet , indtil indikatoren  lyser. Berør indstillingsområdet igen på et vilkårligt sted. Timer-indikatoren slukker.

## 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 kogezone-displayet blinker skiftevis **FB** 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. Symbolet  lyser. Betjeningsfeltet er herefter låst i 30 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

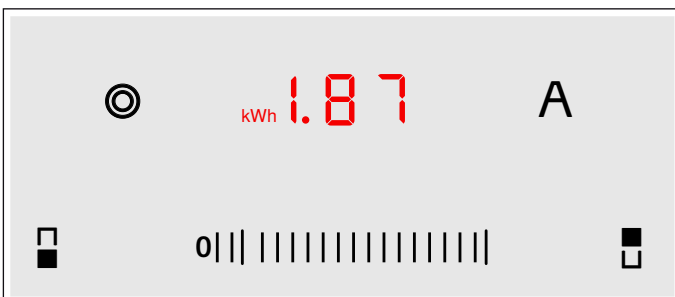
**Bemærk:** Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftørringssikringen. Der kan altid slukkes for kogetoppen.

## Visning af energiforbrug

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

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

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



Displayet er ikke aktiveret. I kapitlet Grundindstillinger beskrives, hvordan displayet aktiveres. → Side 10

## Grundindstillinger


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

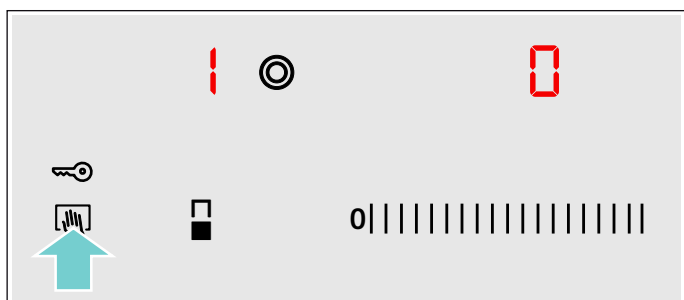
| Indikator  | Funktion  |
|------------|---|
| <b>c 1</b> | <b>Automatisk børnesikring</b>  |
| 0          | Deaktiveret.*   |
| 1          | Aktiveret.  |
| 2          | Manuel og automatisk børnesikring deaktiveret.  |
| <b>c 2</b> | <b>Lydsignal</b>  |
| 0          | Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er deaktiveret (signalet for hovedafbryder bibeholdes altid).                             |
| 1          | Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.   |
| 2          | Kun kvitteringssignal aktiveret.  |
| 3          | Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*   |
| <b>c 3</b> | <b>Visning af energiforbrug (elforsyningselskabet kan oplyse den aktuelle netspænding)</b>  |
| 0          | Visning af energiforbrug deaktiveret.*  |
| 1          | Visning af energiforbrug ved netspænding 230 V.   |
| 3          | Visning af energiforbrug ved netspænding 220 V.   |
| 4          | Visning af energiforbrug ved netspænding 240 V.   |
| <b>c 5</b> | <b>Automatisk timer</b>   |
| 00         | Deaktiveret.*   |
| 0 1-99     | Tidsrum, hvorefter kogezoneerne slukkes.  |
| <b>c 6</b> | <b>Varighed af slutsignal for timer</b>   |
| 1          | 10 sekunder.*   |
| 2          | 30 sekunder   |
| 3          | 1 minut.  |
| <b>c 7</b> | <b>Aktivering af varmeelement</b>   |
| 0          | Deaktiveret.  |
| 1          | Aktiveret.  |
| 2          | Som indstilling ved slukning af kogezone.*  |
| <b>c 9</b> | <b>Valgbarhed (tid) for kogezone</b>  |
| 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 kogezoneen vælges igen før indstilling. |
| <b>c 0</b> | <b>Nulstilling til grundindstilling</b>   |
| 0          | Deaktiveret.*   |
| 1          | Aktiveret.  |




\*Grundindstilling


## Ændring af Grundindstillinger

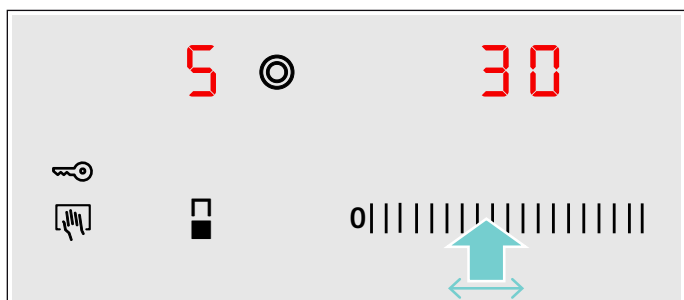
Kogetoppen skal være slukket.

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



I det venstre display blinker  og  skiftevis, i det højre display lyser .

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



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

### Forlade grundindstillinger

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

## Rengøring

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

### Glaskeramik

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

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

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

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

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

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik er særligt effektivt.

### Kogesektionens ramme

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

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

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

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

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

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

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

### E-melding på displayerne

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

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

## Kundeservice

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

### 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.

### 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.



## 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 |
| <b>Smeltning af chokolade</b>  |                |                                      |     |  |     |
| Tilberedning i: Kasserolle   |                |                                      |     |  |     |
| Overtræks-chokolade (f.eks. Dr. Oetker letbitter, 150 g) på kogezone Ø 14,5 cm                             | -              | -                                    | -   | 1.   | Nej |
| <b>Opvarmning og varmholdning af linsegryde</b>  |                |                                      |     |  |     |
| Tilberedning i: Gryde  |                |                                      |     |  |     |
| 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<br>(Omrøres efter ca. 1:30) | Ja  | 1.   | Ja  |
| Mængde: 1000 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm  | 9              | Ca. 2:30<br>(Omrøres efter ca. 1:30) | Ja  | 1.   | Ja  |
| <b>Kogning af bechamelsauce ved lav varme</b>  |                |                                      |     |  |     |
| Tilberedning i: Kasserolle   |                |                                      |     |  |     |
| Mælketemperatur: 7 °C  |                |                                      |     |  |     |
| Opskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm. | g <sup>2</sup> | Ca. 5:20                             | Nej | 1 <sup>1,3</sup>   | Nej |
|  |                |                                      |     | <sup>1</sup> Smelt smørret, rør mel og salt i, og svits opbagningen i 3 minutter under omrøring.                       |     |
|  |                |                                      |     | <sup>2</sup> Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog, mens der røres   |     |
|  |                |                                      |     | <sup>3</sup> Efter at bechamelsaucen er kogt op, skal den koge i yderligere 2 minutter på trin 1 under stadig omrøring |     |
| <b>Tilberedning af mælkeris - viderekogning med låg</b>  |                |                                      |     |  |     |
| Tilberedning i: Gryde  |                |                                      |     |  |     |
| Mælketemperatur: 7 °C  |                |                                      |     |  |     |



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

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

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

# Sisällysluettelo

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .                      | <b>17</b> |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .                          | <b>17</b> |
|    | <b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .                                | <b>18</b> |
|  | Yhteenveto . . . . .  | 18        |
|    | <b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .                              | <b>18</b> |
|  | Energiansäästövihiä . . . . .                                   | 18        |
|  | Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .                    | 18        |
|    | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .                       | <b>19</b> |
|  | Ohjauspaneeli . . . . .   | 19        |
|  | Keittoalueet . . . . .  | 19        |
|  | Jälkilämmön näyttö . . . . .                                    | 19        |
|    | <b>Koneen käyttö</b> . . . . .                                  | <b>20</b> |
|  | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .          | 20        |
|  | Keittoalueen säätäminen . . . . .                               | 20        |
|  | Keittotaulukko . . . . .  | 20        |
|    | <b>Kiehautuselektronikka</b> . . . . .                          | <b>21</b> |
|  | Kiehautuselektronikan säätäminen . . . . .                      | 21        |
|  | Keittotaulukko kiehautuselektronikalle . . . . .                | 22        |
|  | Vihjeitä kiehautuselektronikasta . . . . .                      | 22        |
|  | <b>Lapsilukko</b> . . . . .                                     | <b>22</b> |
|  | Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .           | 22        |
|  | Automaattinen lapsilukko . . . . .                              | 22        |
|  | <b>Aikatoiminnot</b> . . . . .                                  | <b>23</b> |
|  | Keittoalueen kytketyminen automaattisesti pois päältä . . . . . | 23        |
|  | Automaattinen ajastin . . . . .                                 | 23        |
|  | Minuuttikello . . . . .   | 23        |
|  | Ajanottokellotoiminto . . . . .                                 | 23        |
|  | <b>Automaattinen turvakatkaisu</b> . . . . .                    | <b>24</b> |
|  | <b>Pyyhintäsuoja</b> . . . . .                                  | <b>24</b> |
|  | <b>Energiankulutuksen näyttö</b> . . . . .                      | <b>24</b> |
|  | <b>Perusasetukset</b> . . . . .                                 | <b>24</b> |
|  | Perusasetusten muuttaminen . . . . .                            | 25        |
|  | <b>Puhdistus</b> . . . . .                                      | <b>25</b> |
|  | Keraaminen lasi . . . . .                                       | 25        |
|  | Keittotason kehys . . . . .                                     | 25        |
|  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .                  | <b>26</b> |
|  | E-ilmoitus näytöissä . . . . .                                  | 26        |

|   |                                       |           |
|---|---------------------------------------|-----------|
|  | <b>Huoltopalvelu</b> . . . . .        | <b>26</b> |
|   | Mallinnumero ja sarjanumero . . . . . | 26        |
|  | <b>Testiruoat</b> . . . . .           | <b>27</b> |

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 keskeytyksellä. 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 suojarusteita 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 – Loukkaantumiswaara!

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

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

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

### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

## Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

### Energiansäästövihteitä

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

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

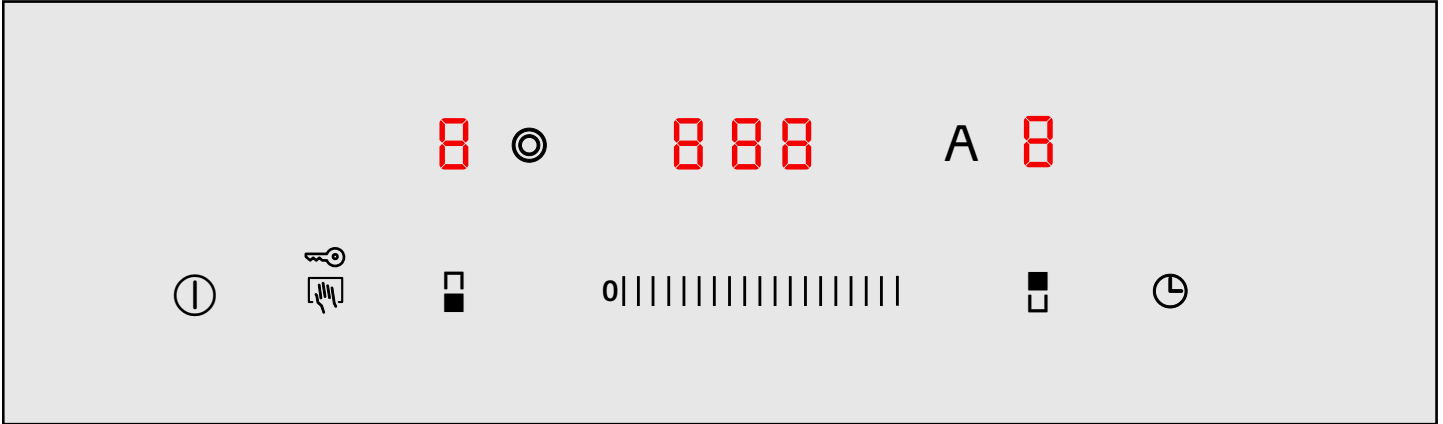


Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

## Tutustuminen laitteeseen

Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppikatsauksesta.  
→ *Sivu 2*

### Ohjauspaneeli



| Merkkiva-<br>lot |                       |
|------------------|-----------------------|
| 1-9              | Tehoalueet            |
| H/h              | Jälkilämpö            |
| A                | Kiehautuselektronikka |
| 88               | Ajastin               |

| Käyttöalueet |   |
|--------------|---|
| ⓘ            | Pääkytkin                               |
| A            | Kiehautuselektronikka                   |
| ■            | Keittoalueen valinta                    |
| 👉            | Pyyhintäsuoja                           |
| 🔑            | Lapsilukko                              |
| 0            | Säätöalue                               |
| ◎            | Kaksitoimikeittoalueen lisäaluekytkentä |
| 🕒            | Aikatoiminnot                           |

#### Huomautuksia

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

#### Keittoalueet

| Keittoalue  | Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä                        |
|---|---|
| ○   | Yksitoimikeittoalue   |
| ◎   | Kaksitoimikeittoalue Valitse keittoalue, kosketa symbolia ◎ |
| Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa |   |

#### Huomautuksia

- Keittoalueen hehkumisen tummemmat alueet ovat teknisesti välttämättömiä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säätelee kuumenemistä 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 merkkiään. Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja tehoalueiden näytöt  palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

#### Kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja tehoalueiden näytöt sammuvat. Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

#### Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat 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.

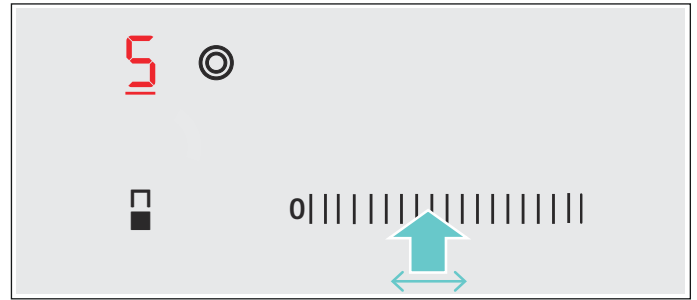
#### Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.

- Valitse keittoalue koskettamalla symbolia . Tehoalueen näytössä palaa , tehoalueen näytön alapuolella palaa .




- Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalueen muuttaminen:

Valitse keittoalue ja säädä 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 aktivoituna. Voit säätää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.

### Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

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

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

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

Vihjeitä energiaa säästävistä keittotavasta löydät ympäristönsuojelua koskevasta luvusta. → *Sivu 18*

|   | Jatkokypsen-<br>nysteho | Jatkokypsen-<br>nysaika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------------|--|
| <b>Sulatus</b>                              |                         |  |
| Suklaa, kuorrute                            | 1-1.                    | -  |
| Voi, hunaja, liivate                        | 1-2                     | -  |
| <b>Lämmittäminen ja lämpimänä-<br/>pito</b> |                         |  |
| Pata (esim. linssipata)                     | 1-2                     | -  |
| Maito**                                     | 1.-2.                   | -  |
| Makkaroiden kuumentaminen<br>vedessä**      | 3-4                     | -  |
| <b>Sulatus ja lämmittäminen</b>             |                         |  |
| Pakastepinaatti                             | 2.-3.                   | 10-20 min                                |
| Pakastettu gulassi                          | 2.-3.                   | 20-30 min                                |
| * kypsennys ilman kantta                    |                         |  |
| ** ilman kantta                             |                         |  |
| *** käännä useita kertoja                   |                         |  |



|   | Jatkokypsen-<br>nysteho | Jatkokypsen-<br>nysaika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------------|--|
| <b>Kypsennys alle kiehumispis-<br/>teessä</b>                   |                         |  |
| Knöödelit, mykyt  | 4-5.*                   | 20-30 min                                |
| Kala  | 4-5*                    | 10-15 min                                |
| Valkoiset kastikkeet, esim.<br>Béchamelkastike                  | 1-2                     | 3-6 min                                  |
| Vispatut kastikkeet, esim. béar-<br>naise-, hollandaisekastike  | 3-4                     | 8-12 min                                 |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys,<br/>haudutus</b>                |                         |  |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimää-<br>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                                |
| Vihannekset   | 2-3.                    | 10-20 min                                |
| Vihannekset, pakaste  | 3-4.                    | 10-20 min                                |
| Kypsennys painekattilassa                                       | 4-5                     | -  |
| <b>Haudutus</b>   |                         |  |
| Kääryleet   | 4-5                     | 50-60 min                                |
| Patapaisti  | 4-5                     | 60-100 min                               |
| Gulassi   | 2-3.                    | 50-60 min                                |
| <b>Paistaminen pienessä määräs-<br/>sä öljyä**</b>              |                         |  |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu                               | 6-7                     | 6-10 min                                 |
| Leike, pakaste  | 6-7                     | 8-12 min                                 |
| Kyljys, paneroimaton tai pane-<br>roitu***                      | 6-7                     | 8-12 min                                 |
| Pihvi (3 cm paksu)  | 7-8                     | 8-12 min                                 |
| Hampurilaispihvit/frikadellit (3<br>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<br>pakastettu, esim. kalapuikot | 6-7                     | 8-12 min                                 |
| Meriravun pyrstöt ja katkaravut                                 | 7-8                     | 4-10 min                                 |
| Vihannesten, tuoreiden sienien<br>paistaminen nopeasti rasvassa | 7-8                     | 10-20 min                                |
| Vihannekset, liha, suikaleina<br>aasialaiseen tapaan            | 7-8.                    | 15-20 min                                |
| * kypsennys ilman kantta  |                         |  |
| ** ilman kantta   |                         |  |
| *** käännä useita kertoja                                       |                         |  |

|   | Jatkokypsen-<br>nysteho | Jatkokypsen-<br>nysaika mi-<br>nuutteina |
|---|-------------------------|--|
| Pannuruoat, pakaste   | 6-7                     | 6-10 min                                 |
| Ohukaiset   | 6-7                     | paista kypsäksi                          |
| Munakas   | 3-4.                    | paista kypsäksi                          |
| Paistetut kananmunat  | 5-6                     | 3-6 min                                  |
| <b>Friteeraus (friteeraa 150-200<br/>g:n annoksina kypsäksi 1-2 lit-<br/>rassa öljyä**)</b> |                         |  |
| Pakastetuotteet, esim. ranskalai-<br>set perunat, kananugetit                               | 8-9                     | -  |
| Kroketit, pakaste   | 7-8                     | -  |
| Liha, esim. broilerinpalat  | 6-7                     | -  |
| Kala, paneroitu tai oluttaikinassa  | 5-6                     | -  |
| Vihannekset, sienet, paneroidut<br>tai oluttaikinassa, tempura                              | 5-6                     | -  |
| Pienleivonnaiset, esim. hillomun-<br>kit, berlinimunkit, hedelmät<br>oluttaikinassa         | 4-5                     | -  |
| * kypsennys ilman kantta  |                         |  |
| ** ilman kantta   |                         |  |
| *** käännä useita kertoja   |                         |  |


## Kiehautuselektroniikka

Kiehautuselektroniikka kuumentaa keittoalueen suurimmalla teholla ja kytkeytyy sitten valitsemallesi kypsennysteholle.

Keittoalueen kuumenemisaika riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

### Kiehautuselektroniikan säätäminen

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

1. Säädä keittoalueen haluamasi kypsennysteho.
  2. Kosketa symbolia A.
- Kiehautuselektroniikka on aktivoitu. Näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja kypsennysteho.

Kiehautuksen jälkeen näytössä palaa vielä kypsennysteho.

### Kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa uudelleen symbolia A.

## Keittotaulukko kiehautuselektronikalle

Seuraavassa taulukossa näet kiehautuselektronikalle soveltuvat ruoat.

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

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

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

| Kiehautuselektronikalla valmistettava ruoka                  | Määrä     | Tehoalue | Kokonaiskypsen-nysaika minuutteina |
|--|-----------|----------|------------------------------------|
| Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot | 200-300 g | A 6-7    | 8-12 min                           |
| Ohukaiset  |           | A 6-7    | paista kypsäksi                    |
| * kypsennys ilman kantta                                     |           |          |                                    |
| ** ilman kantta  |           |          |                                    |

## Vihjeitä kiehautuselektronikasta

Kiehautuselektronikka on suunniteltu ravintoaineita säästävään ja vähävetiseen kypsennykseen.



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


## Lapsilukko

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

## Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. 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 24*

## Aikatoiminnot

Laitteessa on 3 erilaista aikatoimintoa.



- Keittoalueen kytkeytyminen automaattisesti pois päältä
- Minuuttikello
- Ajanottokello

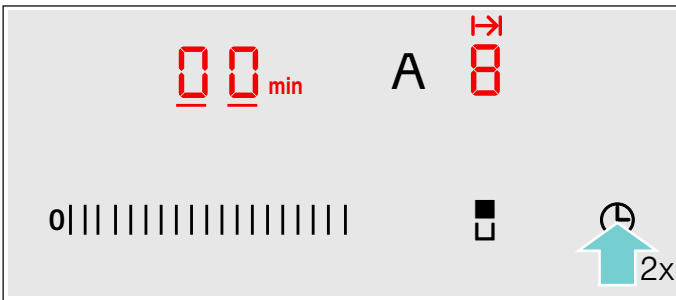
### Keittoalueen kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

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

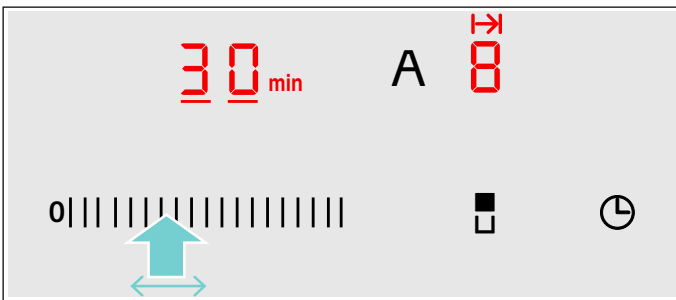
#### Toiminta-ajan asettaminen

Keittoalueen pitää olla päällä.

1. Säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia  2 kertaa. Näyttö  palaa. Ajastimen näytössä palaa **00 min**.



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



Toiminta-aika kuluu. Jos olet asettanut toiminta-ajan useammalle keittoalueelle, näytössä näkyy valitun keittoalueen toiminta-aika.


#### Automaattinen säätö

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


Jos kosketat säätöalueella kauemmin esisäätöä 6 - 10, toiminta-aika nousee automaattisesti 99 minuuttiin.

#### Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin ja näytössä

palaa **00** 10 sekunnin ajan. Näyttö  vilkkuu. Kosketa jotain symbolia. Näytöt sammuvat ja äänimerkki loppuu.

#### Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia  2 kertaa. Muuta säätöalueella toiminta-aikaa tai aseta se arvoon **00**.

#### Huomautuksia


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

### Automaattinen ajastin

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

Ohjeet automaattisen ajastimen päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 24*



**Huomautus:** Voit muuttaa keittoalueelle asetettua toiminta-aikaa tai kytkeä keittoalueen automaattisen ajastimen pois päältä:

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia  2 kertaa. Muuta säätöalueella toiminta-aikaa tai aseta se arvoon **00**.


### Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Se on kaikista muista säädöistä riippumaton.



#### Minuuttikellon säätäminen

1. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttö  syttyy. Ajastimen näytössä palaa **00 min**.
2. Aseta säätöalueella haluamasi aika. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

#### Ajan päättymisen jälkeen

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



#### Aika-asetuksen korjaaminen



Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttö  syttyy. Aseta arvo säätöalueella uudelleen.

### Ajanottokellotoiminto

Ajanottokellotoiminto näyttää ajan, joka on kulunut toiminnon aktivoinnin jälkeen.

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

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttö  syttyy. Ajastimen näyttöön ilmestyy **00**. Kun kosketat jotain säätöalueen kohtaa, ajanotto alkaa. Ensimmäisen minuutin aikana näytetään sekunnit; sen jälkeen minuutit.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttö  syttyy. Kosketa uudelleen jotain säätöaluetta. Ajastimen näyttö sammuu.

## 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 säädetyistä tehoalueesta (1-10 tuntia).

## Pyyhintäsuoja

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

Tämän välttämiseksi keittotasossa on pyyhintäsuojatoiminto. Kosketa symbolia . Kuulet merkkiään. Symboli  syttyy. Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi. Voit nyt pyyhkiä ohjauspaneelia asetuksia muuttamatta.

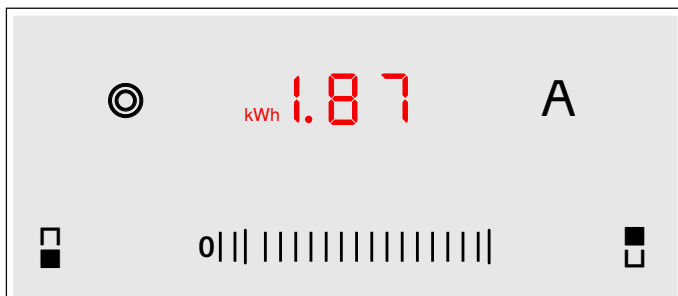
**Huomautus:** Pyyhintäsuoja ei koske pääkytkintä. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.

## Energiankulutuksen näyttö

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

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

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.



Näyttö ei ole aktivoitu. Ohjeet näytön aktivoimiseksi löydät luvusta Perusasetukset. → Sivu 24

## Perusasetukset


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

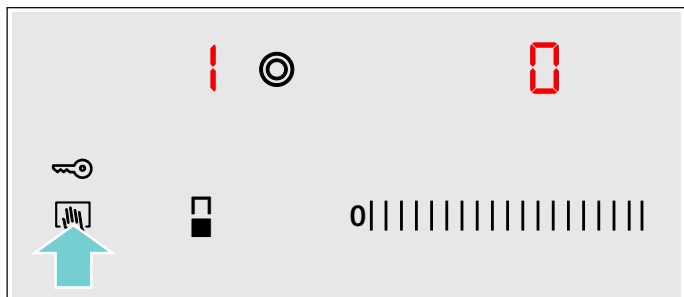
| Näyttö     | Toiminto   |
|------------|--|
| <b>c 1</b> | <b>Automaattinen lapsilukko</b>  |
| 0          | Kytetty pois päältä.*  |
| 1          | Kytetty päälle.  |
| 2          | Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko on kytketty pois päältä.   |
| <b>c 2</b> | <b>Merkkiääni</b>  |
| 0          | 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.*   |
| <b>c 3</b> | <b>Energiankulutuksen näyttö (kysy verkkojännitettä sähkölaitokselta)</b>  |
| 0          | Kulutusnäyttö kytketty pois päältä.*   |
| 1          | Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 230 V.  |
| 3          | Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 220 V.  |
| 4          | Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 240 V.  |
| <b>c 5</b> | <b>Automaattinen ajastin</b>   |
| 00         | Kytetty pois päältä.*  |
| 0 1:59     | Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkettyvät pois päältä   |
| <b>c 6</b> | <b>Ajastimen käyntiajan päätymissignaalin kesto</b>  |
| 1          | 10 sekuntia.*  |
| 2          | 30 sekuntia  |
| 3          | 1 minuutti.  |
| <b>c 7</b> | <b>Lämmitysvastusten kytkeminen päälle</b>   |
| 0          | Kytetty pois päältä.   |
| 1          | Kytetty päälle.  |
| 2          | Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*   |
| <b>c 9</b> | <b>Keittoalueen valinta-aika</b>   |
| 0          | 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. |
| <b>c 0</b> | <b>Palautus perusasetuksiin</b>  |
| 0          | Kytetty pois päältä.*  |
| 1          | Kytetty päälle.  |




\* Perusasetus


## Perusasetusten muuttaminen

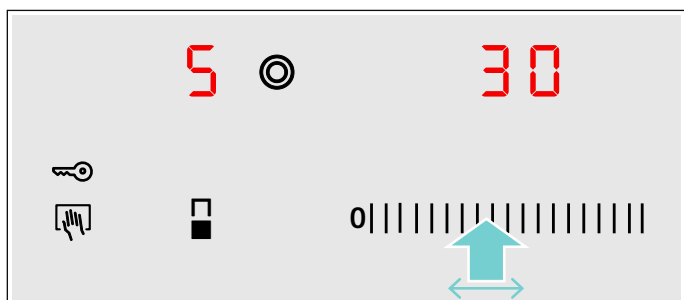
Keittotason pitää olla pois päältä.


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



Vasemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja , oikeassa näytössä palaa .

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



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

### Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

## Puhdistus

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

### Keraaminen lasi

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

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

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

Älä käytä:

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

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

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen lasin puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

### Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason 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 häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota taulukossa olevat ohjeet huomioon ennen kuin soitat huoltopalveluun.

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

## E-ilmoitus näytöissä

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

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

## 📞 Huoltopalvelu

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

### Mallinumero ja sarjanumero

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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



## Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukon tiedot koskevat lisävarusteena saatavana olevia Schulte-Ufer-astioita (4-osainen

induktiokattilasarja HZ 390042), joiden mitat ovat seuraavat:

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

| Testiruoat   | Kuumentaminen/kiehauttaminen |                                       |       | Kypsennys  |       |
|--|------------------------------|---------------------------------------|-------|--|-------|
|  | Kiehautusteho                | Kesto (min:s)                         | Kansi | Kypsennysteho  | Kansi |
| <b>Suklaan sulatus</b>   |                              |                                       |       |  |       |
| Astia: kasari  |                              |                                       |       |  |       |
| Suklaakuorrute (esimerkiksi Dr. Oetker tumma suklaa, 150 g) keittoalueella Ø 14,5 cm                     | -                            | -                                     | -     | 1.   | Ei    |
| <b>Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>  |                              |                                       |       |  |       |
| Astia: kattila   |                              |                                       |       |  |       |
| 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 Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco:  |                              |                                       |       |  |       |
| Lähtölämpötila 20 °C   |                              |                                       |       |  |       |
| Määrä: 500 g keittoalueelle Ø 14,5 cm  | 9                            | n. 2:00<br>(sekoita n. 1:30 kuluttua) | Kyllä | 1.   | Kyllä |
| Määrä: 1000 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm   | 9                            | n. 2:30<br>(sekoita n. 1:30 kuluttua) | Kyllä | 1.   | Kyllä |
| <b>Béchamelkastikkeen kypsittäminen</b>  |                              |                                       |       |  |       |
| Astia: kasari  |                              |                                       |       |  |       |
| Maidon lämpötila: 7 °C   |                              |                                       |       |  |       |
| Resepti: 40 g voita 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm | g <sup>2</sup>               | n. 5:20                               | Ei    | 1 1.3  | Ei    |
|  |                              |                                       |       | <sup>1</sup> Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja hauduta jauhoseosta 3 minuuttia                   |       |
|  |                              |                                       |       | <sup>2</sup> Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen                         |       |
|  |                              |                                       |       | <sup>3</sup> Kun Béchamelkastike on kiehahtanut, hauduta sitä vielä 2 minuuttia teholla 1 koko ajan sekoittaen |       |
| <b>Riisipuuron keittäminen - kypsennys kansi päällä</b>  |                              |                                       |       |  |       |
| Astia: kattila   |                              |                                       |       |  |       |
| Maidon lämpötila: 7 °C   |                              |                                       |       |  |       |



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

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

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

# Innholdsfortegnelse

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Forskriftsmessig bruk</b> .....                  | <b>31</b> |
|    | <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....          | <b>31</b> |
|    | <b>Årsaker til skader</b> .....                     | <b>32</b> |
|  | Oversikt .....                                      | 32        |
|    | <b>Miljøvern</b> .....                              | <b>32</b> |
|  | Tips til energisparing .....                        | 32        |
|  | Miljøvennlig håndtering .....                       | 32        |
|    | <b>Bli kjent med apparatet</b> .....                | <b>33</b> |
|  | Bryterpanelet .....                                 | 33        |
|  | Kokesonene .....                                    | 33        |
|  | Restvarmeindikator .....                            | 33        |
|    | <b>Betjening av apparatet</b> .....                 | <b>34</b> |
|  | Slå koketoppen på og av .....                       | 34        |
|  | Innstilling av kokesone .....                       | 34        |
|  | Tilberedningstabell .....                           | 34        |
|    | <b>Oppkokingselektronikk</b> .....                  | <b>35</b> |
|  | Stille inn oppkokingselektronikken .....            | 35        |
|  | Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk ..... | 35        |
|  | Tips for oppkokingselektronikk .....                | 36        |
|  | <b>Barnesikring</b> .....                           | <b>36</b> |
|  | Inn- og utkobling av barnesikringen .....           | 36        |
|  | Automatisk barnesikring .....                       | 36        |
|  | <b>Tidsfunksjoner</b> .....                         | <b>37</b> |
|  | En kokeplate skal slå seg av automatisk .....       | 37        |
|  | Automatisk tidsur .....                             | 37        |
|  | Varselur .....                                      | 37        |
|  | Stoppeklokkefunksjon .....                          | 37        |
|  | <b>Automatisk sikkerhetsutkobling</b> .....         | <b>38</b> |
|  | <b>Vaskebeskyttelse</b> .....                       | <b>38</b> |
|  | <b>Energibruksindikasjon</b> .....                  | <b>38</b> |
|  | <b>Grunninnstillinger</b> .....                     | <b>38</b> |
|  | Endre grunninnstillinger .....                      | 39        |
|  | <b>Rengjøring</b> .....                             | <b>39</b> |
|  | Glasskeramikk .....                                 | 39        |
|  | Kokesoneramme .....                                 | 39        |
|  | <b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> .....             | <b>40</b> |
|  | E-melding i indikatorene .....                      | 40        |

|   |                             |           |
|---|-----------------------------|-----------|
|  | <b>Kundeservice</b> .....   | <b>40</b> |
|   | E-nummer og FD-nummer ..... | 40        |
|  | <b>Testretter</b> .....     | <b>41</b> |

---

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

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

## Miljøvern

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

### Tips til energisparing

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

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

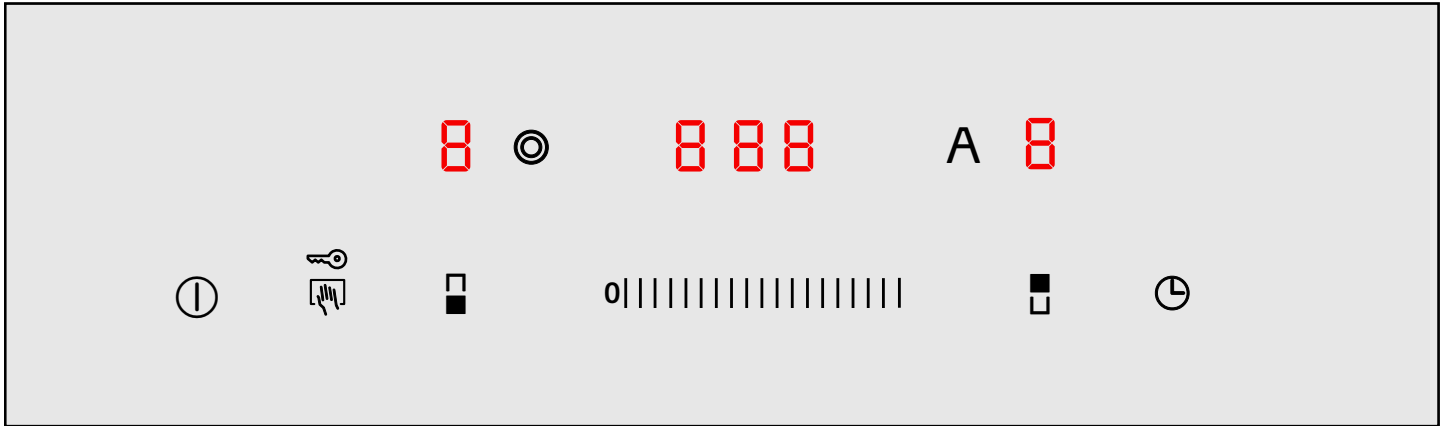
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.



## Bli kjent med apparatet

Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.  
→ Side 2

### Bryterpanelet



| Indikatorer |                       |
|-------------|-----------------------|
| 1-9         | Koketrinn             |
| H/h         | Restvarme             |
| A           | Oppkokingselektronikk |
| 88          | Tidsur                |

| Betjeningsfelt      |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| ⓘ                   | Hovedbryter                 |
| A                   | Oppkokingselektronikk       |
| ■                   | Valg av kokesone            |
| 👉                   | Vaskebeskyttelse            |
| 🔑                   | Barnesikring                |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Innstillingsområde          |
| ⊙                   | Innkobling tokrets-kokesone |
| 🕒                   | Tidsfunksjoner              |

#### 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<br>⊙ |
| Innkobling av ekstra kokesone: Den tilhørende indikasjonen lyser |  |

#### Merknader

- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjon.
- Kokesonen reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn.
- 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.

### Slå koketoppen på og av

Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

#### Innkobling

Berør symbolet ①. Du hører et lydsignal. Indikatorlampen over hovedbryteren og koketrinnsindikatorene  lyser. Koketoppen er klar til bruk.

#### Utkobling

Berør symbolet ① til indikatorlampen over hovedbryteren og koketrinnsindikatorene slukkes. Alle kokesonene er koblet ut. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

#### Merknader

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

### Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.




Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

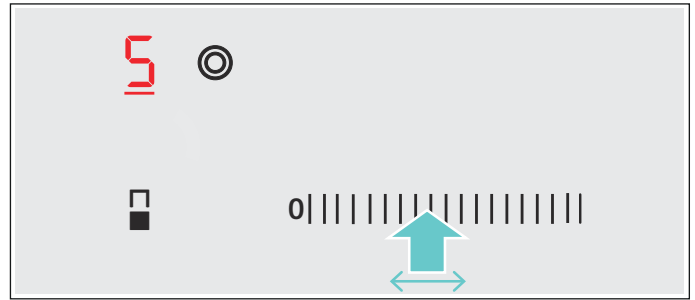
#### Innstilling av koketrinn

Koketoppen må være slått på.

1. Berør symbolet  for å velge kokesone. I koketrinnsindikatoren lyser , under koketrinnsindikatoren lyser .




2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Endre koketrinn:

Velg kokesone, og still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

#### Skrue av kokesonen

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

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

### Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.

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

Du finner råd om hvordan du sparer strøm under matlagingen i kapitlet Miljøvern. → Side 32

|                                  | Videreko-<br>kingstrinn | Varighet for vi-<br>derekoking i<br>minutter |
|----------------------------------|-------------------------|--|
| <b>Smelting</b>                  |                         |  |
| Sjokolade, kuertyre              | 1-1.                    | -  |
| Smør, honning, gelatin           | 1-2                     | -  |
| <b>Oppvarming og varmholding</b> |                         |  |
| Gryterett (f.eks. linsegryte)    | 1-2                     | -  |
| Melk**                           | 1-2.                    | -  |
| Varme pølser i vann**            | 3-4                     | -  |
| <b>Opptining og oppvarming</b>   |                         |  |
| Dypfrossen spinat                | 2-3.                    | 10-20 min                                    |
| Dypfrossen gulasj                | 2-3.                    | 20-30 min                                    |
| <b>Trekking, småkoking</b>       |                         |  |
| Melboller, potetballer           | 4-5.*                   | 20-30 min                                    |
| * Koke videre uten lokk          |                         |  |
| ** Uten lokk                     |                         |  |
| *** Snus ofte                    |                         |  |

|   | Videreko-<br>kingstrinn | Varighet for vi-<br>derekoking i<br>minutter |
|---|-------------------------|--|
| Fisk  | 4-5*                    | 10-15 min                                    |
| Hvite sauser, f.eks. béchamel-<br>saus                          | 1-2                     | 3-6 min                                      |
| Piskede sauser, f.eks. bernaise-<br>saus, hollandaisesaus       | 3-4                     | 8-12 min                                     |
| <b>Koking, damping, dampkoking</b>                              |                         |  |
| 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, dypfryste   | 3-4.                    | 10-20 min                                    |
| Koking i trykkoker  | 4-5                     | -  |
| <b>Steke langsomt etter bruning</b>                             |                         |  |
| Rulader   | 4-5                     | 50-60 min                                    |
| Grytestek   | 4-5                     | 60-100 min                                   |
| Gulasj  | 2-3.                    | 50-60 min                                    |
| <b>Steking med lite olje**</b>                                  |                         |  |
| Schnitzel, naturell eller panert                                | 6-7                     | 6-10 min                                     |
| Snitsel, dypfryst   | 6-7                     | 8-12 min                                     |
| Kotelett, naturell eller panert***                              | 6-7                     | 8-12 min                                     |
| Biff (3 cm tykk)  | 7-8                     | 8-12 min                                     |
| Hamburgere, frikadeller (3 cm<br>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 dyp-<br>fryst, f.eks. fiskepinner | 6-7                     | 8-12 min                                     |
| Scampi og reker   | 7-8                     | 4-10 min                                     |
| Sautering av ferske grønnsaker,<br>sopp                         | 7-8                     | 10-20 min                                    |
| Strimlede grønnsaker, strimlet<br>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                                      |
| * Koke videre uten lokk<br>** Uten lokk<br>*** Snus ofte        |                         |  |

|  | Videreko-<br>kingstrinn | Varighet for vi-<br>derekoking i<br>minutter |
|--|-------------------------|--|
| <b>Fritering (friter 150-200 g per<br/>porsjon fortløpende i 1-2 l ol-<br/>je**)</b> |                         |  |
| Dypfryste produkter, f.eks. pom-<br>mes frites, kyllingnuggets                       | 8-9                     | -  |
| Kroketter, dypfryst  | 7-8                     | -  |
| Kjøtt, f.eks. kyllingstykker   | 6-7                     | -  |
| Fisk, panert eller innbakt   | 5-6                     | -  |
| Grønnsaker, sopp, panert eller<br>innbakt, tempura                                   | 5-6                     | -  |
| Småbakst, f.eks. berlinerboller,<br>innbakt frukt                                    | 4-5                     | -  |
| * Koke videre uten lokk<br>** Uten lokk<br>*** Snus ofte                             |                         |  |

## Oppkokingselektronikk

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

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

### Stille inn oppkokingselektronikken

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

1. Stille inn ønsket viderekokingstrinn på kokesonen.
2. Berør symbolet A.

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

Etter oppkokingen lyser bare viderekokingstrinnet i displayet.

### Utkobling

Velg kokese, og berør symbolet A på nytt.

### Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk

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

De minste mengdene gjelder for de minste kokesonene, de største mengdene for de største kokesonene. De angitte verdiene er veiledende.

Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.

| Rett med oppkokingselektronikk                             | Mengde       | Koketrinn | Samlet koketid i minutter |
|--|--------------|-----------|---------------------------|
| <b>Oppvarming</b>  |              |           |                           |
| Buljong  | 500 ml-1 l   | A 7-8     | 4-7 min                   |
| Jevnede supper   | 500 ml-1 l   | A 2-3     | 3-6 min                   |
| Melk**   | 200-400 ml   | A 1-2     | 4-7 min                   |
| <b>Oppvarming og varmholdning</b>                          |              |           |                           |
| Gryterett (f.eks. linsegryte)                              | 400-800 g    | A 1-2     | -                         |
| <b>Opptining og oppvarming</b>                             |              |           |                           |
| Dypfrossen spinat  | 300-600 g    | A 2-3.    | 10-20 min                 |
| Dypfrossen gulasj  | 500 g-1 kg   | A 2-3.    | 20-30 min                 |
| <b>Trekking</b>  |              |           |                           |
| Fisk   | 300-600 g    | A 4-5*    | 20-25 min                 |
| <b>Koking</b>  |              |           |                           |
| Ris (med dobbelt vannmengde)                               | 125-250 g    | A 2-3     | 20-25 min                 |
| Poteter med skall med 1-3 kopper vann                      | 750 g-1,5 kg | A 4-5     | 30-40 min                 |
| Skrelte poteter med 1-3 kopper vann                        | 750 g-1,5 kg | A 4-5     | 20-30 min                 |
| Grønnsaker med 1-3 kopper vann                             | 500 g-1 kg   | A 2-3.    | 15-20 min                 |
| Frosne grønnsaker med 1-3 kopper vann                      | 500 g-1 kg   | A 4.-5.   | 15-20 min                 |
| <b>Steke langsomt etter bruning</b>                        |              |           |                           |
| Rulader  | 4 stk.       | A 4-5     | 50-60 min                 |
| Grytestek  | 1 kg         | A 4-5     | 80-100 min                |
| <b>Steking**</b>   |              |           |                           |
| Snitsel, naturell eller panert                             | 1-2 stk.     | A 6-7     | 8-12 min                  |
| Kotelett, naturell eller panert                            | 1-2 stk.     | A 6-7     | 8-12 min                  |
| Biff (3 cm tykk)   | 1-2 stk.     | A 7-8     | 8-12 min                  |
| Fisk og fiskefilet, panert                                 | 1-2 stk.     | A 6-7     | 8-12 min                  |
| Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner | 200-300 g    | A 6-7     | 8-12 min                  |
| Pannekaker   |              | A 6-7     | Stekes etter hverandre    |
| * Koke videre uten lokk                                    |              |           |                           |
| ** Uten lokk   |              |           |                           |

## Tips for oppkokingselektronikk

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



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

## Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på koketoppen.

### Inn- og utkobling av barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Innkobling: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i ca. 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 38

## Tidsfunksjoner

Det finnes 3 forskjellige tidsfunksjoner:



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

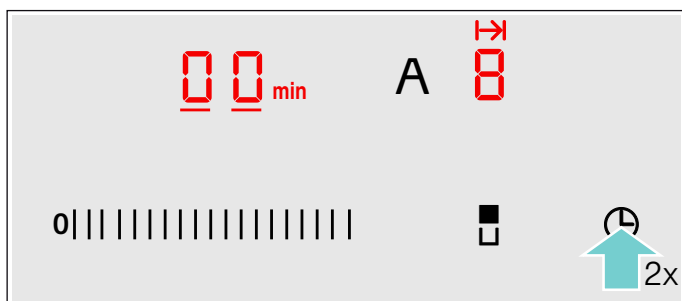
### En kokeplate skal slå seg av automatisk

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

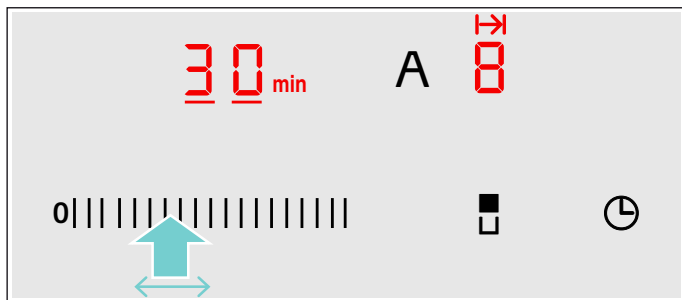
#### Stille inn varighet

Kokesonen må være slått på.

1. Still inn koketrinn.
2. Berør symbolet  2 ganger. Indikatoren  lyser. I tidsurindikatoren lyser **00 min.**



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




Tiden telles ned. Når du har innstilt tid for flere kokesoner, vises alltid tiden for den valgte kokesonen.

#### Automatisk innstilling


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

Berører du forhåndsinnstillingen 6 og 10 lenger, går varigheten automatisk opp til 99 minutter.

#### Når tiden er talt ned

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

### Korrigerer eller sletting av tid

Velg kokesone og berør deretter symbolet  2 ganger. Endre tiden i innstillingsområdet, eller still den på **00**.

#### Merknader


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

### Automatisk tidsur

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

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på det automatiske tidsuret. → Side 38



**Merk:** Du kan endre tid for kokesonen eller slå av det automatiske tidsuret for kokesonen:

Velg kokesone og berør deretter symbolet  2 ganger. Endre tiden i innstillingsområdet, eller still den på **00**.


### Varselur

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Det fungerer uavhengig av alle andre innstillinger.

#### Still inn varseluret

1. Berør symbolet  gjentatte ganger, til indikatoren  lyser. I tidsurindikatoren lyser **00 min.**
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet. Etter noen sekunder telles tiden ned.

#### Når tiden er talt ned

Når tiden er talt ned, hører du et signal og i indikatoren blinker **00** i 10 sekunder. Indikatoren  blinker. Berør et vilkårlig symbol. Indikatorene slukkes, og lydsignalet opphører.



#### Tidskorrigering



Berør symbolet  gjentatte ganger, til indikatoren  lyser. Still inn på nytt i innstillingsområdet.

### Stoppeklokkefunksjon

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

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

Innkobling: Berør symbolet  gjentatte ganger, til indikatoren  lyser. I tidsurindikatoren vises **00**. Berør innstillingsområdet på et vilkårlig sted. Tidtakingen begynner. I løpet av første minutt vises tiden i sekunder, deretter i minutter.

Utkobling: Berør symbolet  gjentatte ganger, til indikatoren  lyser. Berør på nytt innstillingsområdet på et vilkårlig sted. Tidsurindikatoren slukkes.

## 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 kokestrinn 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 symbol . Du hører et lydsignal. Symbol  lyser. Betjeningsfeltet er sperret i 30 sekunder. Du kan vaske over betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

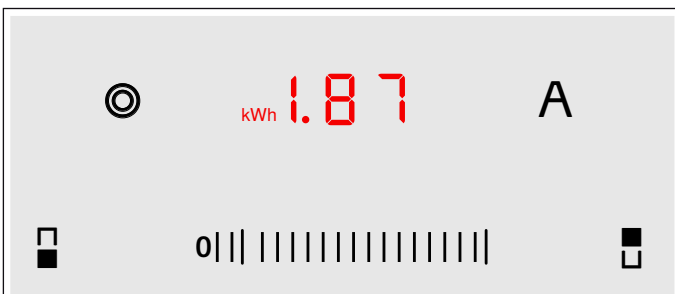
**Merk:** Hovedbryteren kommer ikke inn under vaskebeskyttelsesfunksjonen. Du kan når som helst slå av kokesonen.

## Energibruksindikasjon

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

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

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



Indikasjonen er ikke aktivert. I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du aktiverer indikasjonen. → Side 38

## Grunninnstillinger

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


| Visning    | Funksjon  |
|------------|---|
| <b>c 1</b> | <b>Automatisk barnesikring</b>  |
| 0          | Utkoblet*   |
| 1          | Innkoblet   |
| 2          | Manuell og automatisk barnesikring slått av.  |
| <b>c 2</b> | <b>Signaltoner</b>  |
| 0          | Bekreftessignal og feilmeldingssignal utkoblet (hovedbrytersignalet er alltid aktivert).  |
| 1          | Kun feilmeldingssignal aktivert.  |
| 2          | Kun bekreftessignal aktivert.   |
| 3          | Bekreftessignal og feilmeldingssignal aktivert*   |
| <b>c 3</b> | <b>Indikator for energiforbruk (spør din strømleverandør om nettspenningen)</b>   |
| 0          | Forbruksindikatoren er deaktivert.*   |
| 1          | Forbruksindikator ved en nettspenning på 230 V.   |
| 3          | Forbruksindikator ved en nettspenning på 220 V.   |
| 4          | Forbruksindikator ved en nettspenning på 240 V.   |
| <b>c 5</b> | <b>Automatisk tidsur</b>  |
| 00         | Utkoblet*   |
| 0 1-99     | Tidsperiode for utkobling av kokesonene.  |
| <b>c 6</b> | <b>Varighet for signalet for tidsurslutt</b>  |
| 1          | 10 sekunder*  |
| 2          | 30 sekunder   |
| 3          | 1 minutt  |
| <b>c 7</b> | <b>Innkobling av varmeelementene</b>  |
| 0          | Utkoblet.   |
| 1          | Innkoblet   |
| 2          | Siste innstilling før utkobling av kokesonen*   |
| <b>c 9</b> | <b>Utvalgstid for kokesonen</b>   |
| 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. |
| <b>c 0</b> | <b>Tilbakestilling til grunninnstilling</b>   |
| 0          | Utkoblet*   |
| 1          | Innkoblet   |

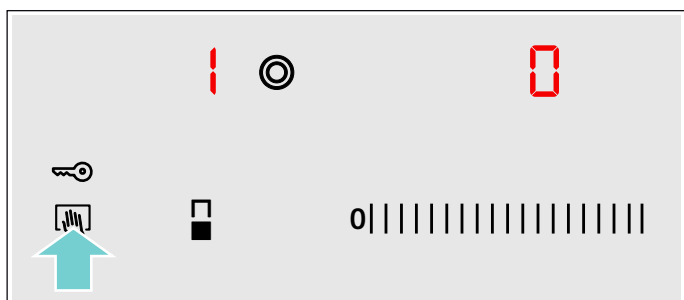
\* Grunninnstilling







## Endre grunninnstillinger

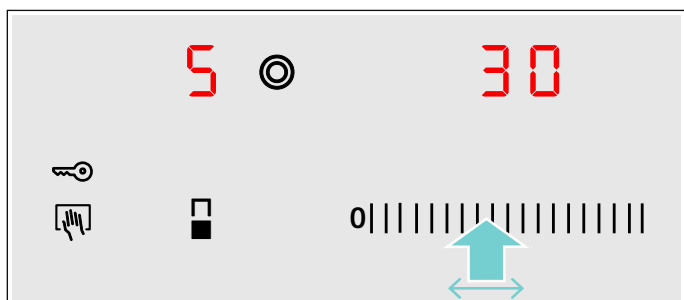
Koketoppen må være slått av.

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



I det venstre displayet blinker  og  vekselvis, i det høyre displayet lyser .

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



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

### Utkobling

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

## Rengjøring

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

### Glasskeramikk

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

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

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

Bruk aldri:

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

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamber for rengjøring av glasskeramikk.

### Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

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

## Hva kan du gjøre ved feil?

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

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

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

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

### E-melding i indikatorene

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

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

## Kundeservice

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

### E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og 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-kokeplate
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l, til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokeplate
- Stekepanne Ø 24 cm, til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokeplate

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

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

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

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

# Innehållsförteckning

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|    | <b>Bestämmelser för användningen</b> .....         | <b>45</b> |
|    | <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....         | <b>45</b> |
|    | <b>Skadeorsaker</b> .....                          | <b>46</b> |
|  | Översikt .....                                     | 46        |
|    | <b>Återvinning</b> .....                           | <b>46</b> |
|  | Energispartips .....                               | 46        |
|  | Återvinning .....                                  | 46        |
|    | <b>Lär dig enheten</b> .....                       | <b>47</b> |
|  | Kontrollpanelen .....                              | 47        |
|  | Kök- zonerna .....                                 | 47        |
|  | Restvärmeindikering .....                          | 47        |
|    | <b>Använda maskinen</b> .....                      | <b>48</b> |
|  | Slå på och av hällen .....                         | 48        |
|  | Ställa in kokzon .....                             | 48        |
|  | Matlagningstabell .....                            | 48        |
|    | <b>Uppkokningselektronik</b> .....                 | <b>49</b> |
|  | Ställa in uppkokningsfunktionen .....              | 49        |
|  | Tillagningstider för uppkokningselektroniken ..... | 49        |
|  | Tips om uppkokningselektroniken .....              | 50        |
|  | <b>Barnspärr</b> .....                             | <b>50</b> |
|  | Slå på och av barnspärren .....                    | 50        |
|  | Automatisk barnspärr .....                         | 50        |
|  | <b>Tidsfunktioner</b> .....                        | <b>50</b> |
|  | Automatisk avstängning av kokzon .....             | 50        |
|  | Automatisk timer .....                             | 51        |
|  | Kökstimer .....                                    | 51        |
|  | Stoppursfunktion .....                             | 51        |
|  | <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b> .....       | <b>51</b> |
|  | <b>Torkskydd</b> .....                             | <b>52</b> |
|  | <b>Effektförbrukningsdisplay</b> .....             | <b>52</b> |
|  | <b>Grundinställningar</b> .....                    | <b>52</b> |
|  | Ändra grundinställningarna .....                   | 53        |
|  | <b>Rengöring</b> .....                             | <b>53</b> |
|  | Glaskeramik .....                                  | 53        |
|  | Hällinfattningen .....                             | 53        |
|  | <b>Hur åtgärda fel?</b> .....                      | <b>54</b> |
|  | E-meddelande i displayen .....                     | 54        |

|   |                         |           |
|---|-------------------------|-----------|
|  | <b>Service</b> .....    | <b>54</b> |
|   | E- och FD-nummer .....  | 54        |
|  | <b>Provrätter</b> ..... | <b>55</b> |

---

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



## 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 högtrycksvätt 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.



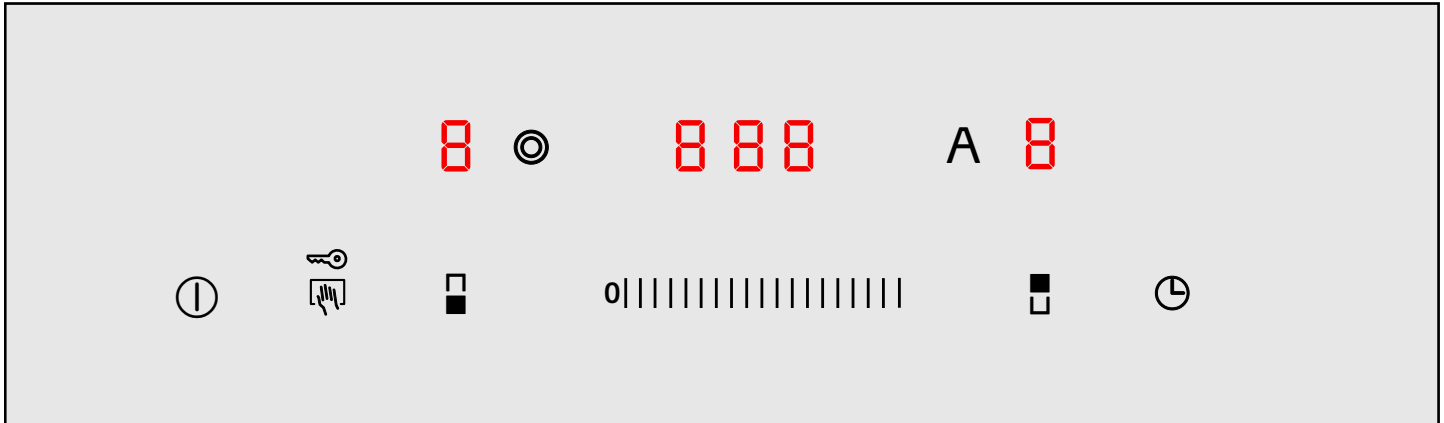
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Lär dig enheten

Måttangivelserna för hällen hittar du i typöversikten.  
→ *Sidan 2*

### Kontrollpanelen



| Indikeringar |                       |
|--------------|-----------------------|
| 1-9          | Effektlägen           |
| H/h          | Restvärme             |
| A            | Uppkokningselektronik |
| 88           | Timer                 |

| Kontroller          |                            |
|---------------------|----------------------------|
| ⓘ                   | Huvudbrytare               |
| A                   | Uppkokningsfunktion        |
| ■                   | Val av kokzon              |
| 👉                   | Torkskydd                  |
| 🔑                   | Barnspärr                  |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Inställningsdel            |
| ◎                   | Påslagning av dubbelkokzon |
| 🕒                   | Tidsfunktioner             |

#### 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. Elektronik kan bli överhettad.

### Kokzonerna

| Kokzon                                       | Starta och stänga av             |
|--|----------------------------------|
| ○ Enkelkokzon                                |                                  |
| ◎ Dubbelkokzon                               | Välj kokzon, tryck på ◎-symbolen |
| Slå på kokzonen: respektive indikering lyser |                                  |

#### Anvisningar

- Mörka området i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De har ingen inverkan på kokzonens funktion.
- Kokzonen reglerar uppvärmningen genom att 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.

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

#### Slå på

Tryck på ①. Enheten ger signal. Kontrollampen över huvudbrytaren och -indikatorn tänds. Hällen är klar att använda.

#### Slå av

Tryck på ①-symbolen tills lampan över huvudbrytaren och effektlägesindikatorerna slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

#### Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du stänger av. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

### Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge i inställningsområdet.



Effektläge 1 = lägsta effekt

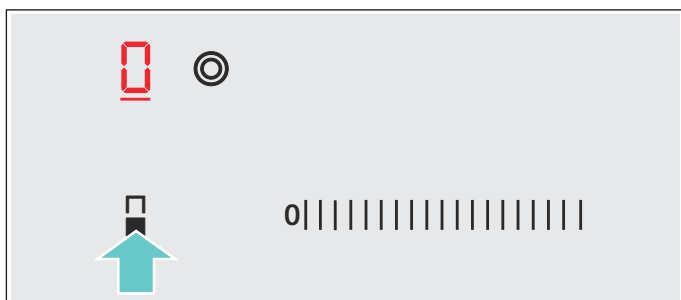
Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektlägen har mellanlägen. Dessa är markerade med punkter.

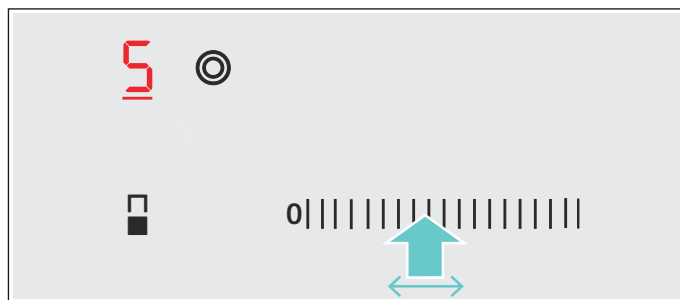
### Ställa in effektläge

Hällen ska vara på.

- Tryck på  och välj kokzon.  lyser på effektlägesdisplayen, och under den lyser .




- Ställ in önskat effektläge.



Ändra effektläge:

Välj kokzon och ställ in önskat effektläge.

#### Slå av en kokzon:

Välj kokzon med . 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 46

|                                     | Effektläge för fortsatt tillagning | Fortsatt koktid i minuter |
|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| <b>Smälta</b>                       |                                    |                           |
| Choklad, chokladglasyr              | 1-1.                               | -                         |
| Smör, honung, gelatin               | 1-2                                | -                         |
| <b>Uppvärmning och varmhållning</b> |                                    |                           |
| Gryta (t.ex. linsgryta)             | 1-2                                | -                         |
| Mjölk**                             | 1-2.                               | -                         |
| Värma korvar i vatten**             | 3-4                                | -                         |
| <b>Tina och värma</b>               |                                    |                           |
| Djupfryst spenat                    | 2-3.                               | 10-20 min                 |
| Gulasch, djupfryst                  | 2-3.                               | 20-30 min                 |
| <b>Sjuda</b>                        |                                    |                           |
| Knödel, klimp                       | 4-5.*                              | 20-30 min                 |
| Fisk                                | 4-5*                               | 10-15 min                 |
| * Fortsatt tillagning utan lock     |                                    |                           |
| ** Utan lock                        |                                    |                           |
| *** Vänd ofta                       |                                    |                           |

|  | Effektläge för fortsatt tillagning | Fortsatt koktid i minuter |
|--|------------------------------------|---------------------------|
| Vitsås, t.ex. béchamelsås  | 1-2                                | 3-6 min                   |
| Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, holländaisås                          | 3-4                                | 8-12 min                  |
| <b>Koka, ånga, ångkoka</b>   |                                    |                           |
| 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                                | -                         |
| <b>Bräsering</b>   |                                    |                           |
| Rullader   | 4-5                                | 50-60 min                 |
| Grytstek   | 4-5                                | 60-100 min                |
| Gulasch  | 2.-3.                              | 50-60 min                 |
| <b>Steka med lite olja**</b>   |                                    |                           |
| Schnitzel, opanerad eller panerad                                      | 6-7                                | 6-10 min                  |
| Schnitzel, djupfryst   | 6-7                                | 8-12 min                  |
| Kotlett, opanerad eller panerad***                                     | 6-7                                | 8-12 min                  |
| Biff (3 cm tjock)  | 7-8                                | 8-12 min                  |
| Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***                                | 4.-5.                              | 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                   |
| <b>Fritering (friter 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)</b> |                                    |                           |
| Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets                 | 8-9                                | -                         |
| * Fortsatt tillagning utan lock  |                                    |                           |
| ** Utan lock   |                                    |                           |
| *** Vänd ofta  |                                    |                           |

|  | Effektläge för fortsatt tillagning | Fortsatt koktid i minuter |
|--|------------------------------------|---------------------------|
| 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                                      |                                    |                           |

## Uppkokningselektronik

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

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

### Ställa in uppkokningsfunktionen

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

1. Ställ in önskat fortsatt effektläge för angiven kokzon.
2. Tryck på A.

Uppkokningsfunktionen aktiveras. På displayen blinkar  omväxlande med effektläget.

Efter uppkoket visar displayen efterföljande effektläge.

### Slå av

Välj kokzon och tryck på A igen.

### Tillagningstider för uppkokningselektroniken

Tabellen nedan anger vilka rätter som passar för uppkokningselektroniken.

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

Rör om tjockflytande mat då och då.

| Rätt med uppkokningselektronik | Mängd      | Kokläge | Total tillagningstid i minuter |
|--------------------------------|------------|---------|--------------------------------|
| <b>Värma på</b>                |            |         |                                |
| Buljong                        | 500 ml-1 l | A 7-8   | 4-7 min.                       |
| Redda soppor                   | 500 ml-1 l | A 2-3   | 3-6 min.                       |
| *Fortsatt tillagning utan lock |            |         |                                |
| ** utan lock                   |            |         |                                |

| Rätt med uppkokningselektronik                            | Mängd        | Kokläge | Total tillagningstid i minuter |
|---|--------------|---------|--------------------------------|
| Mjölk**   | 200-400 ml   | A 1-2   | 4-7 min.                       |
| <b>Uppvärmning och varmhållning</b>                       |              |         |                                |
| Gryta (t.ex. linsgryta)                                   | 400-800 g    | A 1-2   | -                              |
| <b>Tina och värma på</b>                                  |              |         |                                |
| Djupfryst spenat  | 300-600 g    | A 2-3.  | 10-20 min.                     |
| Gulasch, djupfryst  | 500 g - 1 kg | A 2-3.  | 20-30 min.                     |
| <b>Sjuda</b>  |              |         |                                |
| Fisk  | 300-600 g    | A 4-5*  | 20-25 min.                     |
| <b>Kokning</b>  |              |         |                                |
| Ris (med dubbel vattenmängd)                              | 125-250 g    | A 2-3   | 20-25 min.                     |
| Skalpotatis med 1-3 koppar vatten                         | 750 g-1,5 kg | A 4-5   | 30-40 min.                     |
| Kokt potatis med 1-3 koppar vatten                        | 750 g-1,5 kg | A 4-5   | 20-30 min.                     |
| Grönsaker med 1-3 koppar vatten                           | 500 g - 1 kg | A 2-3.  | 15-20 min.                     |
| Djupfrysta grönsaker med 1-3 koppar vatten                | 500 g - 1 kg | A 4-5.  | 15-20 min.                     |
| <b>Bräsering</b>  |              |         |                                |
| Rullader  | 4 st.        | A 4-5   | 50-60 min.                     |
| Grytstek  | 1 kg         | A 4-5   | 80-100 min.                    |
| <b>Stekning**</b>   |              |         |                                |
| Schnitzel, opanerad eller panerad                         | 1-2 st.      | A 6-7   | 8-12 min.                      |
| Kotlett, opanerad eller panerad                           | 1-2 st.      | A 6-7   | 8-12 min.                      |
| Biff (3 cm tjock)   | 1-2 st.      | A 7-8   | 8-12 min.                      |
| Panerad fisk och fiskfilé                                 | 1-2 st.      | A 6-7   | 8-12 min.                      |
| Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinar | 200-300 g    | A 6-7   | 8-12 min.                      |
| Pannkakor   |              | A 6-7   | stek klara i följd             |
| *Fortsatt tillagning utan lock                            |              |         |                                |
| ** utan lock  |              |         |                                |

## Tips om uppkokningselektroniken

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



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


## Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### Slå på och av barnspärren

Hällen ska vara av.

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

Slå av: tryck på  i ca 4 sekunder. Spärren är borttagen.

### Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

### Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren. → *Sidan 52*

## Tidsfunktioner

Det finns 3 olika tidsfunktioner:




- Automatisk avstängning av kokzon
- Kökstimer
- Stoppur

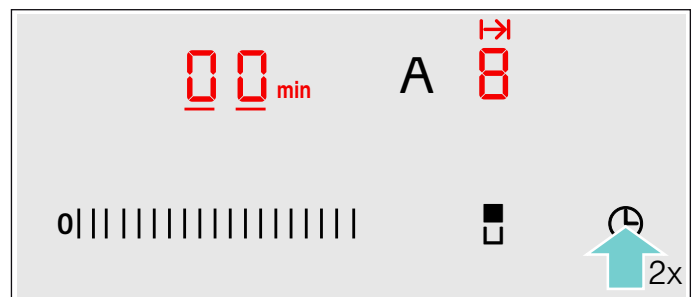
### Automatisk avstängning av kokzon

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

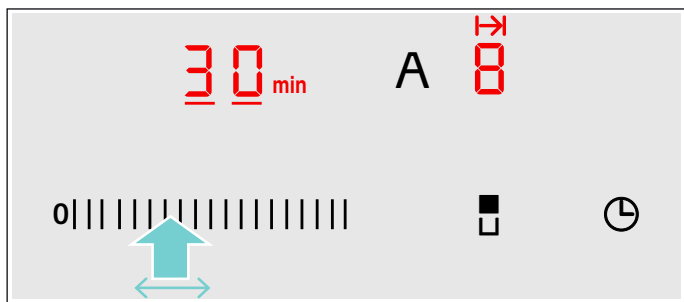
### Ställa in tillagningstiden

Kokzonen ska vara påslagen.

1. Ställ in effektläget.
2. Tryck 2 gånger på -symbolen. Indikeringen  lyser. På timerdisplayen lyser  min.



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



Tillagningstiden går ut. Om du har ställt in tillagningstid för flera kokzoner visas tiden för den aktiva kokzonen.

### Automatisk inställning

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

trycker du länge på förinställning 6 till 10, ökar tillagningstiden automatiskt upp till 99 minuter.

### När tiden har gått ut

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

### Ändra eller återkalla tillagningstid

Välj kokzon och tryck därefter 2 gånger på **⌚**-symbolen. Ändra tillagningstiden eller sätt den på **00** i inställningsintervallet.

### Anvisningar

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

### Automatisk timer

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

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska timern. → *Sidan 52*

**Anvisning:** Du kan ändra tillagningstiden eller stänga av den automatiska timern för en kokzon: Välj kokzon och tryck därefter 2 gånger på **⌚**-symbolen. Ändra tillagningstiden eller sätt den på **00** i inställningsintervallet.

### Kökstimer

Kökstimern kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är helt oberoende av övriga inställningar.

### Ställa kökstimern

1. Tryck på **⌚**-symbolen tills den **⏰**-indikering du vill ha lyser kraftigt. På timerdisplayen lyser **00 min**.
2. Ställ in önskad tid. Tiden börjar räkna ned inom några sekunder.

### När tiden har gått ut

När tiden har gått ut avges en ljudsignal och **00** blinkar på displayen i 10 sekunder. **⏰**-indikeringen blinkar. Tryck på valfri symbol. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

### Justera tiden

Tryck på **⌚**-symbolen tills den **⏰**-indikering du vill ha lyser kraftigt. Ställ in på nytt.

### Stoppursfunktion

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

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

Slå på: Tryck på **⌚**-symbolen tills den **⏰**-indikering du vill ha lyser. Du får upp **00** på timerdisplayen. Rör inställningsområdet på valfritt ställe och sedan börjar tidtagningen. Den första minuten visas sekunder, sedan minuter.

Slå av: Tryck på **⌚**-symbolen tills den **⏰**-indikering du vill ha lyser. Vidrör på nytt inställningsområdet på valfritt ställe. Timer-indikeringen slocknar.

## **⏰** 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 **FE** 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 undvika det problemet. Tryck på . Enheten ger signal. Symbolen  tänds. Kontrollerna är nu spärrade i 30 sekunder. Du kan torka av kontrollerna utan att inställningarna ändras.

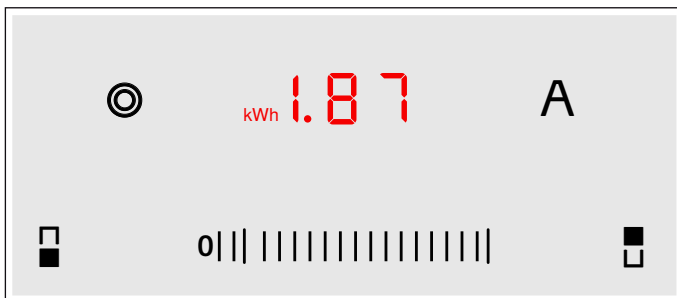
**Anvisning:** Torkskyddsfunktionen påverkar inte huvudbrytaren. Du kan alltid stänga av hällen.

## Effektförbrukningsdisplay

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

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

Den här angivelsens precision beror framför allt på elnätets spänningskvalitet.



Kontrollampor/indikatorer aktiveras inte. Hur kontrollampor/indikatorer aktiveras visar vi i kapitlet Grundinställningar. → Sidan 52

## Grundinställningar

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

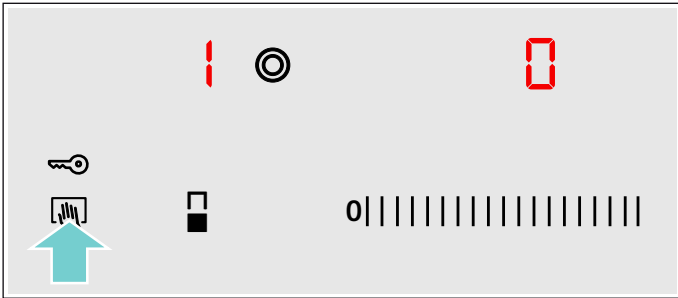
| Indikering | Funktion   |
|------------|--|
| <b>c 1</b> | <b>Automatisk barnspärr</b>  |
| 0          | Av.*   |
| 1          | På.  |
| 2          | Manuell och automatisk barnspärr av.   |
| <b>c 2</b> | <b>Ljdsignal</b>   |
| 0          | Kvitterings- och felindikeringssignal av (huvudbrytarsignalen är alltid på).   |
| 1          | Bara felindikeringssignal på.  |
| 2          | Bara kvitteringssignal på.   |
| 3          | Kvitterings- och felindikeringssignal på.*   |
| <b>c 3</b> | <b>Indikering energiförbrukning (Kontrollera nätspänningen med din elleverantör.)</b>  |
| 0          | Stäng av förbrukningsindikering.*  |
| 1          | Förbrukningsindikering vid nätspänning 230 V.  |
| 3          | Förbrukningsindikering vid nätspänning 220 V.  |
| 4          | Förbrukningsindikering vid nätspänning 240 V.  |
| <b>c 5</b> | <b>Automatisk timer</b>  |
| 00         | Av.*   |
| 0 1-99     | Tillagningstid efter vilken kokzonerna stängs av.  |
| <b>c 6</b> | <b>Signaltid när timertiden har gått ut</b>  |
| 1          | 10 sekunder.*  |
| 2          | 30 sekunder.   |
| 3          | 1 minut.   |
| <b>c 7</b> | <b>Påslagning av värmeelementet</b>  |
| 0          | Av.  |
| 1          | På.  |
| 2          | Senaste inställning innan kokzonen stängdes av.*   |
| <b>c 9</b> | <b>Tid för val av kokzon</b>   |
| 0          | Obegränsad: Du kan alltid justera den senast valda kokzonen, utan att behöva välja om.   |
| 1          | Du kan ställa in den senast valda kokzonen inom 10 sekunder efter val, därefter måste du göra ett nytt val före inställningen. |
| <b>c 0</b> | <b>Återställa grundinställningarna</b>   |
| 0          | Av.*   |
| 1          | På.  |




\* Grundinställning


## Ändra grundinställningarna

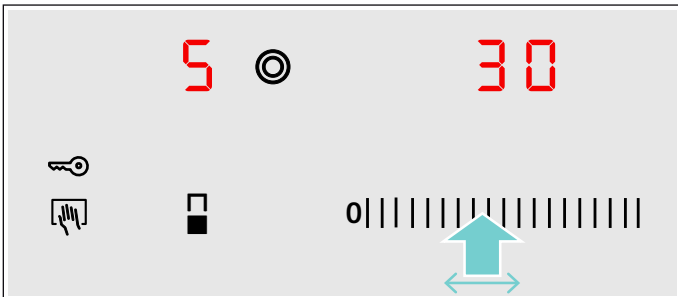
Hällen ska vara av.


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



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

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



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

### Slå av

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

## Rengöring

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

### Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

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

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

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

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

### Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

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

## Hur åtgärda fel?

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

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

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

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

### E-meddelande i displayen

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

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

## Service

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

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

### E- och FD-nummer

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

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.

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

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

| Provrätter   | Uppvärmning/uppkok |  | Effektläge |                                     |      |
|--|--------------------|--|------------|-------------------------------------|------|
|  | Uppkokningsläge    | Tillagningstid (min:sek)   | Lock       | Effektläge för fortsatt tillagning  | Lock |
| 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<br>Värm mjölken tills den börjar höja sig. Välj en lägre effekt och tillsätt ris, socker och salt<br>Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter                 | nej        | 2                                   | ja   |
| Rör om i riset efter 10 minuter  |                    |  |            |                                     |      |
| Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø | 9                  | ca 7:20<br>Värm mjölken tills den börjar höja sig. Välj en lägre effekt och tillsätt ris, socker och salt<br>Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter                 | nej        | 2                                   | ja   |
| Rör om i riset efter 10 minuter  |                    |  |            |                                     |      |
| <b>Koka risgrynsgrün - fortsatt tillagningen utan lock</b>   |                    |  |            |                                     |      |
| Kärl: gryta  |                    |  |            |                                     |      |
| Mjölktemperatur: 7 °C  |                    |  |            |                                     |      |
| Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø             | 9                  | ca 7:30<br>Tillsätt ris, socker och salt och värm på under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter | nej        | 2                                   | nej  |
| Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø | 9                  | ca 8:00<br>Tillsätt ris, socker och salt och värm på under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter | nej        | 2                                   | nej  |
| <b>Koka ris</b>  |                    |  |            |                                     |      |
| Kärl: gryta  |                    |  |            |                                     |      |
| Vattentemperatur 20° C   |                    |  |            |                                     |      |
| Recept enligt DIN 44550:   |                    |  |            |                                     |      |
| 125 g långkornigt ris 300 g vatten och en nypa salt på kokzon 14,5 cm Ø  | 9                  | ca 2:48  | ja         | 2                                   | ja   |
| Recept enligt DIN 44550:   |                    |  |            |                                     |      |
| 250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø                               | 9                  | ca 3:15  | ja         | 2.                                  | ja   |
| <b>Steka fläskkotletter</b>  |                    |  |            |                                     |      |
| Kärl: stekpanna  |                    |  |            |                                     |      |
| Starttemperatur fläskkotletter: 7 °C   |                    |  |            |                                     |      |
| Volym: 3 utskurna biffar (totalvikt ca 300 g, ca 1 cm tjocka) 15 g solrosolja på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø      | 9                  | ca 2:40  | nej        | 7                                   | nej  |
| <b>Steka pannkakor</b>   |                    |  |            |                                     |      |
| Kärl: stekpanna  |                    |  |            |                                     |      |
| Recept enligt DIN EN 60350-2   |                    |  |            |                                     |      |
| Volym: 55 ml smet per pannkaka, på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø  | 9                  | ca 2:40  | nej        | 6 eller 6. beroende på bryningsnivå | nej  |

| Provrätter  | Uppvärmning/uppkok |   | Effektläge |                                    |      |
|---|--------------------|---|------------|------------------------------------|------|
|   | Uppkokningsläge    | Tillagningstid (min:sek)                | Lock       | Effektläge för fortsatt tillagning | Lock |
| <b>Friterer djupfrost pommes frites</b>   |                    |   |            |                                    |      |
| Kärl: gryta   |                    |   |            |                                    |      |
| Volym: 1,8 kg solrosolja, per portion: 200 g djupfrost 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.







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

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

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



9001158696  
951111