

EH3..ME1..

[da] Brugsanvisning 2

[fi] Käyttöohje..... 12

[no] Bruksveiledning23

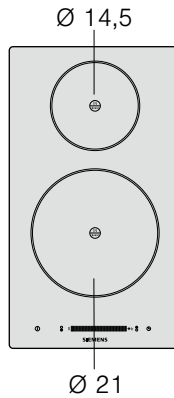
[sv] Bruksanvisning34



9000308893

SIEMENS

EH3..ME1..



da Indholdsfortegnelse

Råd og vejledning om sikkerhed	3	Powerboost-funktion	8
Sikkerhedsanvisninger	3	Begrænsninger ved brugen	8
Årsager til skader	4	Aktivering	8
Beskyttelse af miljøet	4	Deaktivering	8
Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde	4	Funktionen tidsprogrammering	8
Råd om energibesparelse	4	Automatisk afbrydelse af en kogefelt	8
Induktionstilberedning	4	Automatisk tidsindstiller	8
Fordele ved inductionstilberedning	4	Minutur	9
Egnet kogegrej	4	Automatisk tidsbegrænsning	9
At blive fortrolig med apparatet	5	Grundindstillinger	9
Betjeningspanel	5	Adgang til grundindstillinger	10
Kogefelter	6	Vedligeholdelse og rengøring	10
Restvarme-indikator	6	Kogesektion	10
Programmering af kogesektion	6	Kogesektionens ramme	10
Tænding og slukning af kogesektion	6	Reparation af nedbrud	11
Indstilling af kogefelt	6	Normal lyd fra apparatet under brug	11
Tabel over tilberedning	6	Kundeservice	11

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens.com og Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Råd og vejledning om sikkerhed

Læs disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du håndtere apparatet korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsinstruktionerne. Hvis apparatet overdrages til en anden person, skal du også udlevere den tilhørende dokumentation.

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

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende konstrueret til husholdningsbrug. Brug kun kogesektionen til tilberedelse af fødevarer. Apparatet må ikke lades ude af syne under brug.

Sikker betjening

For at bruge dette apparat på en sikker måde må voksne og børn som på grund af

- fysiske, sansemæssige eller psykiske handicap,
- manglende erfaring eller uvidenhed

omkring brug af apparatet ikke gøre det uden opsyn fra en ansvarlig, voksen person.

Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Overophedet olie eller fedt

Fare for brand!

Overophedet olie og fedt antændes hurtigt. Hav altid overophedet olie og fedt under opsyn. Hvis olien eller fedtstoffet antændes, må du aldrig slukke ilden med vand. Læg et låg eller en tallerken på for at slukke ilden. Afbryd kogefeltet.

Tilberedning i vandbad

Vandbad gør, at man kan tilberede mad i en kasserolle, som sænkes ned i en større gryde med vand. Derved opnår maden en lav og konstant opvarmning og tilberedes via vandbadet og ikke direkte via kogefeltets varme. Ved tilberedning i vandbad skal du undgå at anbringe metalbeholdere, glasskåle eller skåle af andre materialer direkte i bunden af gryden med vand, da glasset eller beholderen kan blive ødelagt som følge af varmen fra kogefeltets overflade.

Varm kogesektion

Fare for brandskader!

Berør ikke varme kogefelter. Hold børn væk fra kogesektionen.

Fare for brand!

- Anbring aldrig antændelige objekter på kogefeltet.
- Opbevar ikke brændbare genstande eller spray i skufferne under kogesektionen.

Kogegrej med våd bund og våde kogefelter

Fare for skader!

Hvis der findes væske mellem bunden af kogegrejet og kogefeltet, kan der opstå damptryk. Det kan føre til, at kogegrejet skyder op. Sørg altid for, at kogefeltet og bunden af kogegrejet er tørt.

Sprækker i kogesektionen

Fare for elektrisk stød!

Afbryd apparatet fra eltilslutningen, hvis kogesektionen er itu eller revnet.

Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling.

Kogefeltet bliver varmt, men den visuelle indikation fungerer ikke

Fare for brandskader!

Afbryd kogefeltet, hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt teknisk service.

Kogesektionen slukkes

Fare for brand!

Hvis kogesektionen afbrydes automatisk og ikke kan bruges, kan den senere tændes automatisk. For at undgå det skal kogesektionen afbrydes fra elnettet. Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling.

Anbring ikke metalgenstande på induktionspladen

Fare for brandskader!

Efterlad ikke knive, gafler, skeer, låg eller andre metalgenstande på kogesektionen, da de kan blive opvarmet meget hurtigt.

Vedligeholdelse af ventilator

Fare for skader!

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

Pas på!

Mellem skuffens indhold og blæserens indløb skal der være mindst 2 cm.

Forkerte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fejlagtige reparationer er farlige. Afbryd apparatet, hvis det er defekt. Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling. Reparation og udskiftning af defekte tilslutningskabler må kun udføres af uddannet personale i serviceafdelingen.

Pas på!

Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker må ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af sådanne anordninger, som findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet, at de ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke funktionen. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, så som høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

Afbrydelse af kogesektionen

Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af mangel på strøm.

Årsager til skader

Pas på!

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

Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

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

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

Beskyttelse af miljøet

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde



Apparatet overholder direktivet om bortskaffelse af elektriske og elektroniske apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet definerer rammen for genindvinding og genbrug af apparater, der bruges i hele det europæiske område.

Råd om energibesparelse

- Sæt altid det rigtige låg på kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange.

- Brug kogegrej med flad, tyk bund. En rund bund forøger energiforbruget.
- Diameteren på bunden af kogegrejet skal svare til størrelsen på kogefeltet. Denne er generelt en større diameter end bundens. Hvis diameteren på kogegrejet ikke svarer til kogefeltets diameter, er det bedre, at kogegrejets diameter er større end kogefeltets, hvor der i modsat fald mistes ca. halvdelen af energien. Bemærk: Hvis fabrikanten har angivet en større øvre diameter på kogegrejet.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til den mængde fødevarer, som du vil tilberede. Stort kogegrej, der kun er halvt fyldt, bruger meget energi.
- Kog med kun lidt vand. Dermed sparer du energi, og alle vitaminer og mineraler i grøntsagerne bevares.
- Vælg et lavere kogeniveau.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

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

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; opvarmning direkte af kogesektionen.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Varmekontrol og sikkerhed; kogefeltet tilfører eller afbryder strømmen, så snart du trykker på knappen. Induktionskogefeltet sikrer, at varmen kan fordeles, når du fjerner kogegrejet uden at have slukket for kogefeltet først.

Egnet kogegrej

Ferromagnetisk kogegrej

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

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

Kontrollér, om kogegrejet drages mod magneten. Hvis det gør, er det egnet.

Specielt kogegrej til induktionstilberedning

Der findes andre former for specielt kogegrej til induktionstilberedning, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk. Kontrollér diameteren, da den kan påvirke kogegrejets detektering og tilberedningsresultatet.

Uegnet kogegrej

Anvend aldrig kogegrejet af:

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

Egenskaber for kogegrejets bund

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

Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

Kogegrejsdetektering

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

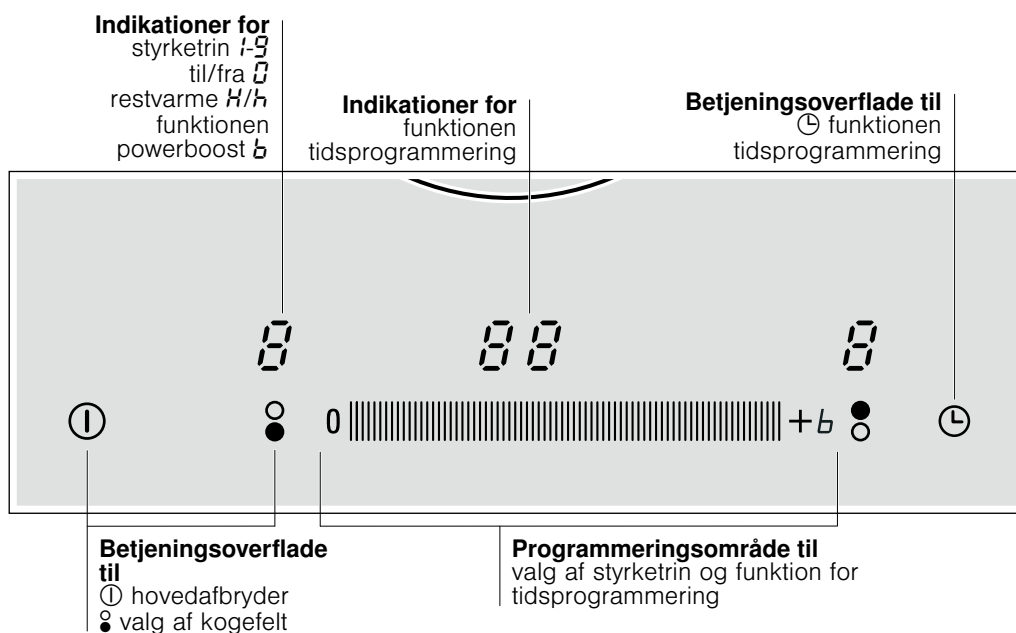
Dobbelt eller tredobbelt kogefelt

Disse områder kan genkende kogegrej i forskellige størrelser. Afhængigt af materialet og kogegrejets egenskaber tilpasser feltet sig automatisk og aktiverer kun det separate felt eller hele kogesektionen og bevarer en egnet effekt for at give et godt tilberedningsresultat.

At blive fortrolig med apparatet

Disse instruktioner gælder for flere forskellige kogesektioner. På side 2 er der en generel oversigt over alle modeller med målangivelser.

Betjeningspanel



Betjeningsoverflade

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

Anvisninger

- Indstillingerne ændres ikke, hvis du trykker på flere symboler samtidig. Det betyder, at du kan rengøre programmeringsområdet, hvis maden koger over.
- Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke den korrekte funktionsmåde.

Kogefelter

Kogefelt	Aktivering og deaktivering
☐ Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Egnet kogegrej".	

Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarme-indikator i hvert kogefelt, som viser hvilke, der stadig er varme. Undgå at berøre det kogefelt, som indikatoren vises for.

Selv om kogesektionen er slukket, forbliver **h/H**, tændt, mens kogefeltet er varmt.

Hvis kogegrejet fjernes fra kogefeltet, vises indikatoren **h/H** og det valgte styrketrin skiftevis.

Programmering af kogesektion

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

Tænding og slukning af kogesektion

Tænd og sluk kogesektion med hovedafbryder.

Tænd: Tryk på symbolet ①. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet ①, og hold det inde, indtil indikatoren over hovedafbryderen holder op med at lyse. Alle kogefelter vil derefter være slukket. Indikatoren for restvarme forbliver tændt, indtil kogefelterne er afkølet tilstrækkeligt.

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

Indstilling af kogefelt

I programmeringsområdet kan du indstille det ønskede styrketrin.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

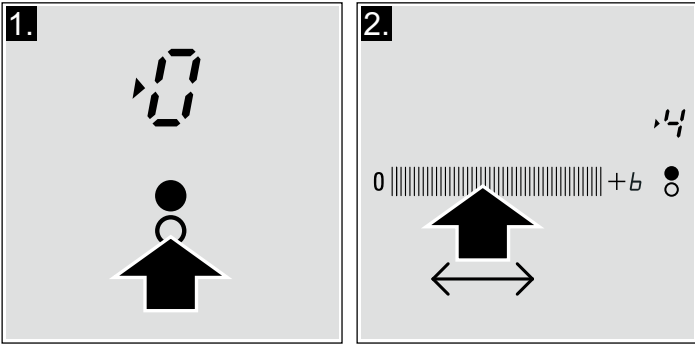
Styrketrin 9 = højeste styrke.

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

Valg af styrketrin:

Kogesektionen skal være tændt.

- 1. Tryk på symbolet for det ønskede kogefelt. I den visuelle indikation lyser og symbolet .
- 2. I de efterfølgende 10 sekunder skal du glide fingeren hen over programmeringsområdet, indtil det ønskede styrketrin vises.



- 3. Ændring af styrketrin: Vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

Afbryd kogefeltet

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

Anvisninger

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

Tabel over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

Kogetiderne afhænger af styrketrin, type, vægt og kvalitet af madvarer. Derfor findes der afvigelser.

Styrketrinet har indvirkning på resultatet af kogningen.

Du skal røre engang imellem, hvis du opvarmer pureer, cremesupper og tykke saucer.

Brug styrketrin 9 ved start af kogningen.

	Viderekogningst rin	Tilberedningstid i minutter
Smelte		
Chokolade, overtræschokolade, smør, honning	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

	Viderekogningst rin	Tilberedningstid i minutter
Opvarmning og varmholdning		
Gryderetter	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Pølser opvarmet i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	2.-3.	5-15 min.
Dybfrossen gullasch	2.-3.	20-30 min.
Kog på svag varme		
Kødboller	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvid sauce, f.eks. bechamel	1-2	3-6 min.
Sauce som bearnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
Koge, dampkoge, stege let		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Ris med mælk	2-3	25-35 min.
Uskrællede kartofler	4-5	25-30 min.
Skrællede kartofler med salt	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Gryderetter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Dybfrosne grøntsager	3.-4.	7-20 min.
Lavet i trykkoger	4.-5.	-
Stuvning		
Kødrulle	4-5	50-60 min.
Stuvning	4-5	60-100 min.
Gullasch	3.-4.	50-60 min.
Stegning**		
Steaks, ferske eller panerede	6-7	6-10 min.
Dybfrosne steaks	6-7	8-12 min.
Koteletter, ferske og panerede	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Bryst (2 cm tykt)	5-6	10-20 min.
Dybfrosset bryst	5-6	10-30 min.
Fisk og fiskefilet, fersk	5-6	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Dybfrosset, paneret fisk, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Små og store rejer	7-8	4-10 min.
Dybfrosne retter, f.eks. panderetter	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	Tilbered en ad gangen
Omeletter	3.-4.	Tilbered en ad gangen
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenuggets	8-9	Tilbered en portion ad gangen
Dybfrosne kroketter	7-8	
Knödel	7-8	
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	
Paneret fisk eller i frituremel	6-7	
Grøntsager, svampe, paneret eller i frituremel, f.eks. champignon	6-7	
Desserter, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt	4-5	

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

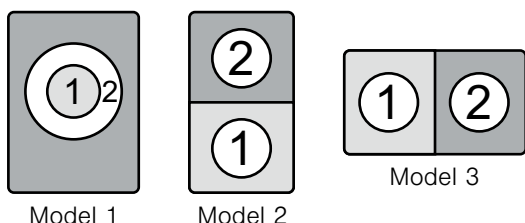
Powerboost-funktion

Med funktionen Powerboost kan du opvarme madvarer hurtigere end med styrketrin 9.

Begrænsninger ved brugen

Funktionen er til rådighed i alle kogefelterne forudsat, at det andet kogefelt ikke er i funktion (se billede). I modsat fald blinker den visuelle indikation for det valgte kogefelt **b** og 9 derefter indstilles styrketrinet automatisk 9.

I model 1 kan Powerboost-funktionen aktiveres i alle kogefelter samtidigt (se billede).



Aktivering

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

Deaktivering

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

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

Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

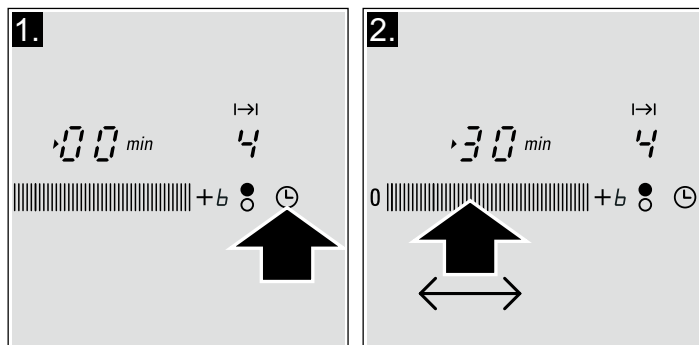
- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

Automatisk afbrydelse af en kogefelt

Angiv kogetiden for det ønskede kogefelt. Den afbrydes automatisk, når tiden er gået.

Sådan programmer man

1. Vælg det ønskede styrketrin.
2. Tryk på symbolet . Displayet **I→I** for kogefeltet tændes. I den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering vises **00**. Hvis du vil vælge et andet kogefelt, skal du trykke på symbolet , indtil indikatoren **I→I** til det ønskede kogefelt lyser.
3. I programmeringsområdet skal du vælge den ønskede kogetid. Forhåndsindstillingen foretages fra venstre mod højre 1, 2, 3 op til 10 minutter. I løbet af de næste 10 sekunder kan du ændre alternativerne i programmeringszonen, indtil du når den ønskede tid.



Efter nogle sekunder begynder kogetiden at forløbe.

Automatisk programmering

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

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

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der lyder en alarm, og **00** vises i den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen i 10 sekunder. Indikatoren **I→I** tændes. Hvis du trykker på symbolet , slukkes indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Ændring eller nulstilling af tiden

Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet . Skift kogetid med programmeringszonen, eller indstil til **00**.

Anvisninger

- Hvis en kogetid er programmeret i flere zoner, kan du indstille, at du ser alle tiderne. For at bruge det skal du flere gange trykke på symbolet , indtil displayet **I→I** for det ønskede kogefelt lyser.
- Der kan justere en kogetid på op til 99 minutter.

Automatisk tidsindstiller

Med denne funktion kan du vælge den ønskede kogetid for alle kogefelter. Når du har tændt et kogefelt, vil den valgte kogetid begynde at gå. Når kogetiden er gået, deaktiveres kogefeltet automatisk.

Du kan finde anvisninger på, hvordan du aktiverer tidsindstilleren i kapitlet "Grundindstillinger".

Bemærk: Du kan ændre eller annullere kogetiden i en zone:

Tryk på symbolet flere gange, indtil indikatoren **I→I** lyser. Skift kogetid med programmeringszonen, eller indstil til **00**.

Minutur

Minuturet giver mulighed for at programmere en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af andre indstillinger. Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.

Sådan programmerer du:

1. Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  tændes. I den visuelle indikator til tidsprogrammeringsfunktionen tændes .
2. Vælg den ønskede tid i programmeringsområdet.
Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

Når tiden er forløbet

Der høres et signal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises , og indikatoren  lyser. Efter 10 sekunder afbrydes indikatorerne.

Ved tryk på symbolet  slukker indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  tændes. Skift tid med programmeringszonen, eller indstil til .

Automatisk tidsbegrænsning

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

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

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

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

Grundindstillinger

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

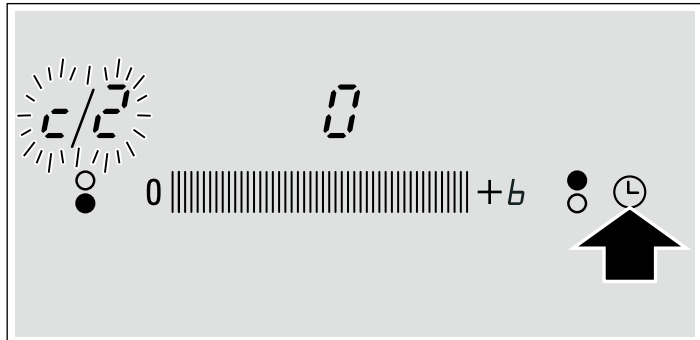
Indikator	Funktion
	Lydsignaler  De fleste signaler er deaktiveret.  Nogen af signalerne er deaktiveret.  Alle signalerne er deaktiveret.*
	Automatisk tidsindstilling  Afbrudt.*  Tid til automatisk frakobling
	Varigheden af tidsprogrammeringens advarselssignal:  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minut.
	Funktionen Power - Management  = Deaktiveret.*  = 1000 W minimumeffekt.  = 1500 W  = 2000 W ...  eller  = maksimal styrke i kogesektionen.
	Tid for valg af kogefelt  ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.*  begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.
	Tilbage til de automatiske indstillinger  Personlige indstillinger.*  Tilbage til fabriksindstillingerne.

* Fabriksindstilling

Adgang til grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

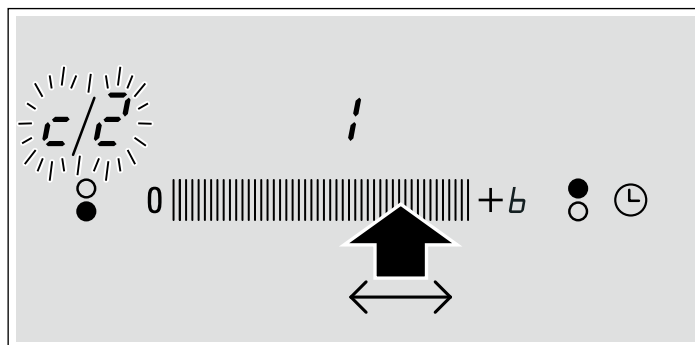
1. Tænd for kogezonen med hovedafbryderen.
2. Inden for de næste 10 sekunder skal du trykke på symbolet  og holde det inde i 4 sekunder.



Til venstre på skærmen vises **C/2** og til højre vises **0**.

3. Tryk flere gange på symbolet , indtil du ser den ønskede funktion til venstre på skærmen.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling med programmeringsområdet.



5. Tryk igen på symbolet , og hold det inde i 4 sekunder. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

Afslut

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

Vedligeholdelse og rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

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

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. Overhold angivelserne, der findes på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Slibende produkter
- Aggressive rensedmidler som ovnspray og pletfjerningsmidler
- Svampe med slibende overflade
- Højtryksrensere eller damprensere

Glasskraber

Fjern vanskeligt snavs med en glasskraber.

1. Tag sikringen af skraberen
2. Rengør kogesektionens overflade med kniven.

Rengør ikke kogesektionens overflade med bunden af skraberen, da overfladen kan blive ridset.

Glasskraber!

Kniven er meget skarp. Fare for snitsår. Beskyt kniven, når den ikke bruges. Udskift øjeblikkeligt kniven, når den udviser tegn på skader.

Vedligeholdelse

Anvend et middel til vedligeholdelse og beskyttelse af kogesektionen. Overhold råd og vejledning på emballagen.

Kogesektionens ramme

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

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

Reparation af nedbrud

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

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Elektricitetstilførslen er afbrudt. Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Nedbrud i elektronisk system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen. Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.
E blinker	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast inden i komfuret	Aftør området ved betjeningspanelet, eller fjern objektet.
E_r + nummer $/d$ + nummer $/e$ + nummer	Nedbrud i elektronisk system.	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*
$FQ / F9$	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*
$F2$	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen.*
$F4$	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.	
$U1$	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
$U2 / U3$	Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte komfuret.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.

* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.

Normal lyd fra apparatet under brug

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

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd høres ved tilberedning med højt styrketrin. Årsagen til det er energimængden, som overføres fra kogesektionen til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når du reducerer styrketrinnet.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Lyden forsvinder, når du tilsætter vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som

høres i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og tilberedningsmåden for mad kan variere.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart du aktiverer maksimal opvarmningseffekt samtidig i begge kogefelter. Lyden forsvinder eller aftager, så snart du reducerer effekten.

Lyd fra blæseren

For at opnå den bedste effekt skal kogesektionen anvendes med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en blæser, som starter, når den registrerer temperaturen ved hjælp af forskellige kogetrin. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogesektionen er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Huomautukset ja varoitukset	13	Powerboost-toiminto	19
Turvallisuusohjeet	13	Käyttörajoitukset.....	19
Vaurioitumisyyt	14	Päälle kytkeminen.....	19
Ympäristönsuojelu	14	Pois päältä kytkeminen.....	19
Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys	14	Aikaohjelmointi	19
Ohjeita energian säästämiseen.....	14	Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä.....	19
Kypsentaaminen induktiokeittoalueella	15	Automaattinen ajastin	19
Induktioteknologian edut	15	Ajastinkello.....	20
Soveltuvat keittoastiat	15	Automaattinen sammutustoiminto	20
Laitteeseen tutustuminen	16	Perusasetukset.....	20
Ohjauspaneeli.....	16	Perusasetuksiin siirtyminen.....	21
Keittoalueet	16	Ylläpito ja puhdistus	21
Jälkilämmön osoitin.....	16	Keittotaso	21
Keittotason ohjelmointi.....	17	Keittotason kehys	21
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	17	Vikojen korjaaminen	22
Keittoalueen säätö	17	Normaalit äännet laitteen toiminnan aikana	22
Viitetaulukko.....	17	Huoltopalvelu.....	22

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

⚠ Huomautukset ja varoitukset

Lue nämä ohjeet huolellisesti. Laitteen virheetön käyttö edellyttää, että käyttöoppaan ohjeita noudatetaan.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Jos laite annetaan toiselle henkilölle, toimita laitteen mukana myös vastaavat asiakirjat.

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

Turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Keittotasoa saa käyttää ainoastaan ruoka-aineksien käsittelyyn. Laitetta ei saa jättää ilman valvontaa sen käytön aikana.

Turvallinen käyttö

Jotta laitteen käyttöturvallisuus taattaisiin, aikuiset tai lapset, jotka

- eivät osaa käyttää laitetta fyysisistä, sensorisista tai psyykkisistä puutteista
- tai kokemuksen tai tuntemuksen puutteesta

johtuen, eivät saa käyttää laitetta ilman vastuukykyisen aikuisen valvontaa.

Lapsia on valvottava, jotta laitteella ei leikittäisi.

Liian kuuma öljy tai rasva

Tulipalovaara!

Liian kuuma öljy tai rasva syttyvät helposti. Älä jätä ylikuumentunutta öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Jos öljy tai rasva syttyy, älä sammuta tulta vedellä. Tukahduta tuli kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

Vesihauhteella kypsentaminen

Vesihauhte mahdollistaa ruoka-aineksien kypsennyksen kattilassa, joka on suuremman vettä sisältävän kattilan sisällä. Täten ruoka-aineksiin kohdistuu mieto ja jatkuva lämpö ja se kypsyy kuumen veden toimesta sen sijaan, että se kypsyisi suoraan keittoalueen lämmöllä. Kun ruoka-aineksia kypsennetään vesihauhteella, vettä sisältävän keittoastian pohjan päälle ei saa asettaa suoraan säilykepurkkeja, lasiastioita tai muita materiaaleja niin, ettei keittotasoa ja astian lasi rikkoutu keittoalueen uudelleen kuumennuksen vuoksi.

Kuuma keittotasoa

Palovammavaara!

Älä koske kuumiin keittotasoihin. Pidä lapset kaukana keittotasosta.

Tulipalovaara!

- Älä koskaan aseta syttyviä esineitä keittotasoa päälle.
- Älä säilytä syttyviä tuotteita tai aerosoleja keittotasoa alapuolella olevissa laatikoissa.

Märät keittoastian pohjat ja keittoalueet

Vammautumisvaara!

Jos keittoastian pohjan ja keittoalueen välissä on vettä, se voi aiheuttaa höyrynpainetta. Tämän seurauksena keittoastia voi ponnahtaa ylöspäin. Pidä keittotasoa ja keittoastioiden pohjat aina kuivina.

Keittotasoa halkeamat

Sähköpurkausvaara!

Kytke laite pois sähköverkosta, jos keittotasoa on rikkoutunut tai siinä on halkeamia.

Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

Palovammavaara!

Kytke keittoalue pois päältä, jos näyttö ei toimi. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittotasoa pois päältä kytkeytyminen

Tulipalovaara!

Jos keittotasoa kytkeytyy pois päältä automaattisesti eikä sen käyttö ole mahdollista, keittotasoa voi myöhemmin kytkeytyä päälle itsestään. Jotta näin ei kävisi, keittotasoa on irrotettava sähköverkosta. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta metalliesineitä induktiolevyn päälle

Palovammavaara!

Älä jätä keittotasoa päälle veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansiä tai muita metallisia esineitä, sillä ne voivat kuumentua erittäin nopeasti.

Tuulettimeen liittyvät huomautukset

Vaurioitumisvaara!

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

Huomio!

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

Virheelliset korjaukset

Sähköpurkausvaara!

Virheelliset korjaukset ovat vaarallisia. Kytke laite pois päältä, jos siinä on vikoja. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. Vaurioituneet liitosjohdot saa korjata ja vaihtaa ainoastaan vastaavaan koulutuksen saanut teknisen huoltopalvelun henkilöstö.

Huomio!

Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvien standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.

Keittotasoa kytkeminen pois päältä

Sammuta keittotasoa aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotasoa sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

Vaurioitumisyyt

Huomio!

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

Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

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

Ympäristönsuojelu

Pura laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Ympäristöystävällinen jätteen hävitys



Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin RAEE 2002/96/EY vaatimukset. Kyseinen direktiivi määrittää merkin käytettyjen laitteiden kierrätyksestä ja uudelleen käyttöä varten kaikissa EU-maissa.

Ohjeita energian säästämiseen

- Aseta keittoastioihin aina oikea kansi. Ilman kanttä keittäessä energian kulutus on nelinkertainen.
- Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Se on yleensä suurempi kuin keittoastian pohjan halkaisija. Jos keittoastian halkaisija ei vastaa keittoalueen kokoa, on parempi käyttää keittoalueen kokoa suurempaa keittoastiaa, sillä pienempää keittoastiaa käyttäessä puolet energiasta menee hukkaan. Huomaa: Jos valmistaja on ilmoittanut keittoastian yläreunan halkaisijan,
- Valitse keittoastian koko valmistettavan ruokamäärän mukaan. Suurikokoinen ja puoliksi täysi keittoastia kuluttaa huomattavasti energiaa.
- Käytä vähäistä vesimäärää. Tällöin säästetään energiaa ja samalla säilytetään kasvisten vitamiinit ja mineraalit.
- Valitse mahdollisimman alhainen tehotaso.

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

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

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

Soveltuvat keittoastiat

Ferromagneettiset keittoastiat

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

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

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

Erityiset induktiokeittolevyihin tarkoitetut keittoastiat

On olemassa muita induktiokeittoalasoihin tarkoitettuja keittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen. Tarkista keittoastian pohjan halkaisija, se voi vaikuttaa keittoastian havaintiin sekä kypsennyksen lopputulokseen.

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittoalasoihin

Älä koskaan käytä seuraavia keittoastioita:

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

Keittoastian pohjan ominaisuudet

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

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

Keittoastian havainti

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

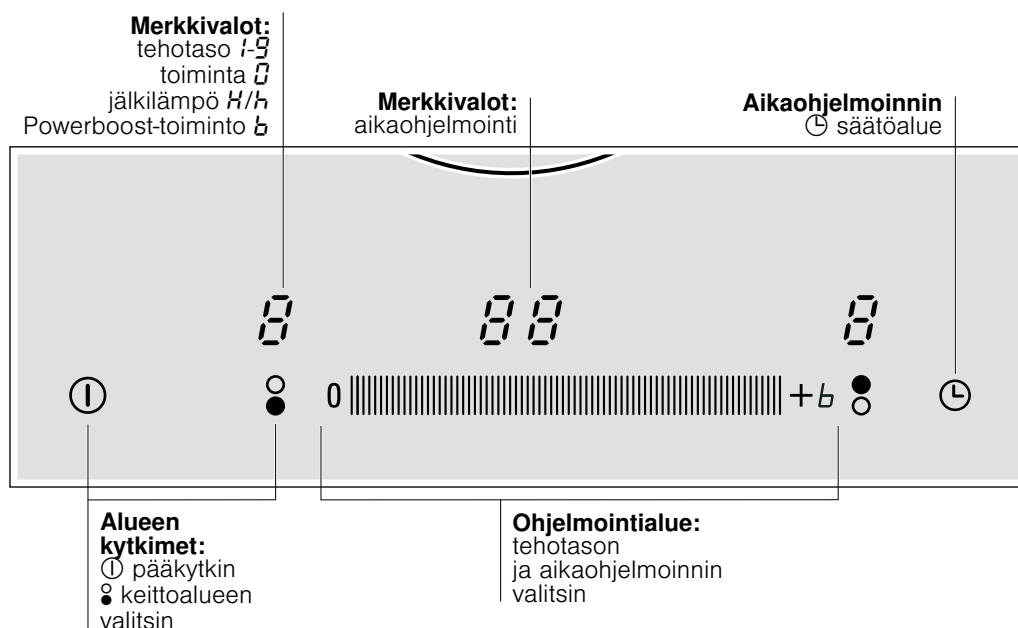
Kaksin- tai kolminkertainen keittoalue

Kyseiset alueet voivat havaita eri kokoisia keittoastioita. Keittoastian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti astiaan aktivoiden ainoastaan yksinkertaisen keittoalueen tai koko alueen ja sääten sopivan tehon parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi.

Laitteeseen tutustuminen

Nämä käyttöohjeet soveltuvat eri keittotasoihin. *Sivulla 2* on mallien yleisnäkymä ja tietoja menettelytavoista.

Ohjauspaneeli



Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Huomautuksia

- Asetukset eivät muutu, jos useita merkkejä painetaan samanaikaisesti. Tämä mahdollistaa ohjelmointialueen puhdistamisen, jos ruoka-aineksia valuu keittoastioista.
- Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

Keittoalue	Päälle ja pois päältä kytkentä
○ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".	

Jälkilämmön osoitin

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Jos keittoalueen jälkilämmön osoitin palaa, vältä koskemasta kyseiseen alueeseen.

Vaikka levy olisi sammunut, merkkivalo **h/h**, palaa keittoalueen ollessa kuuma.

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

Keittotason ohjelmointi

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

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä. Kytkeminen päälle: paina merkkiä ①. Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ①, kunnes pääkytkimen päällä oleva merkkivalo sammuu. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet jäähtyvät riittävästi.

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

Keittoalueen säätö

Ohjelmointialueelle säädetään haluttu tehotaso.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

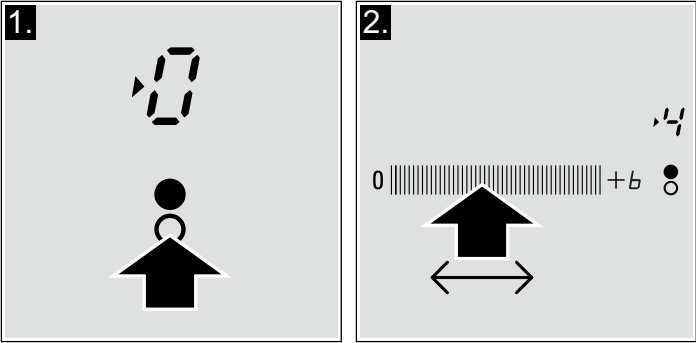
Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Tehotason valitseminen

Keittotason on oltava päällä.

1. Paina halutun keittoalueen merkkiä ①. Vastaavaan näyttöön syttyy ① ja merkki ►.
2. Liu'uta sormea seuraavien 10 sekunnin aikana ohjelmointialueen päällä, kunnes näkyviin tulee haluttu tehotaso.



3. Tehotason muuttaminen: valitse haluamasi keittoalue ja säädä tehotaso ohjelmointialueella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi ①. Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

- Kun keittoalue on valittu, näkyviin tulee merkki ►. Tämän jälkeen voidaan säätää asetusta.
- Jos keittoastiaa ei ole asetettu induktiokeittoalueelle, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

Viitetaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä. Keittoajat riippuvat tehotasosta sekä ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä. Tehotasot vaikuttavat kypsennystuloksiin.

Jos kuumennat paksuja soseita ja kastikkeita, hämmennä niitä aika ajoin.
Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

	Kypsennysteho	Kypsennysteho
Sulatus		
Suklaa, suklaakuorrutus, voi, hunaja	1-1.	-
Hyytelö	1-1.	-
Lämmitys ja lämpimänäpito		
Keitto (esim. linssikeitto)	1-2	-
Maito**	1.-2.	-
Keitetyt nakit**	3-4	-
Sulatus ja lämmitys		
Pakastettu pinaatti	2.-3.	5-15 min
Pakastettu gulasch	2.-3.	20-30 min
Alhaisella teholla kypsentaminen ja keittäminen		
Perunamykyt	4.-5.*	20-30 min
Kala	4 -5*	10-15 min
Valkokastikkeet, esim. bechamel	1-2	3-6 min
Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike	3-4	8-12 min

* Hidas paisto ilman kantta

** Ilman kantta

	Kypsennysteho	Kypsennysteho
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	2-3	25-35 min
Kuorimattomat perunat	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat suolavedessä	4-5	15-25 min
Nuudelit	6 -7*	6-10 min
Liemet, keitot	3.-4.	15-60 min
Vihannekset	2.-3.	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3.-4.	7-20 min
Painekattilan käyttö	4.-5.	-
Muhentaminen		
Lihakääryle	4-5	50-60 min
Pataruoat	4-5	60-100 min
Gulasch	3.-4.	50-60 min
Paistaminen**		
Pihvit, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	6-10 min
Pakastetut pihvit	6-7	8-12 min
Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut	6-7	8-12 min
Pihvi (paksuus 3 cm)	7-8	8-12 min
Kanan rintapala (paksuus 2 cm)	5-6	10-20 min
Kanan rintapala, pakastettu	5-6	10-30 min
Kala ja kalafileet, maustamattomat	5-6	8-20 min
Kala ja kalafileet, kuorrutetut	6-7	8-20 min
Pakastettu ja kuorrutettu kala, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Katkaravut	7-8	4-10 min
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6-7	6-10 min
Lätyt	6-7	paista yksi kerrallaan
Munakas	3.-4.	paista yksi kerrallaan
Paistetut munat	5-6	3-6 min
Friteeraus** (150-200 g annos ja 1-2 l öljyä)		
Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit	8-9	paista yksi kerrallaan
Pakastetut perunakroketit	7-8	
Lihapyörykät	7-8	
Liha, esim. kanapalat	6-7	
Kuorrutettu tai taikinaan kääritty kala	6-7	
Vihannekset, sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet	6-7	
Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät	4-5	

* Hidas paisto ilman kantta

** Ilman kantta

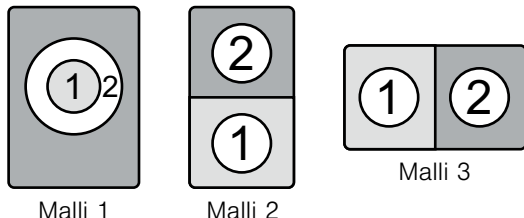
Powerboost-toiminto

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

Käyttörajoitukset

Kyseinen toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla edellyttäen, ettei toinen saman ryhmän alue ole päällä (ks. kuva). Muutoin valitun keittoalueen näytössä vilkkuu **b** ja 9; sen jälkeen tehotaso 9 säätyy automaattisesti.

Mallissa 1 Powerboost-toiminto voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikilla keittoalueilla (ks. kuva).



Päälle kytkeminen

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

Pois päältä kytkeminen

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

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

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

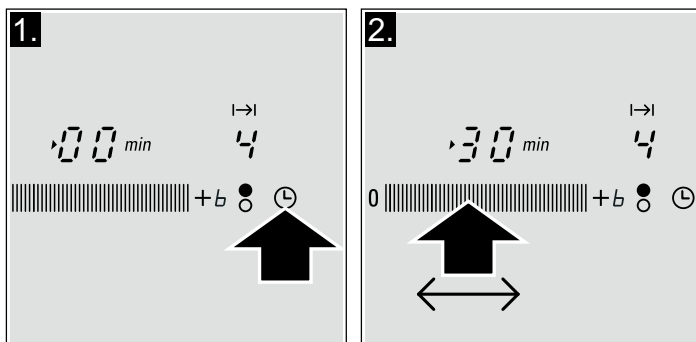
- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä haluamasi keittoalueen toiminta-aika. Alue sammuu automaattisesti, kun aika on kulunut umpeen.

Ohjelmointi

1. Valitse haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä . Keittoalueen merkkivalo syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin . Valitse toinen keittoalue painamalla toistuvasti merkkiä , kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo syttyy.
3. Valitse ohjelmointialueella haluamasi toiminta-aika. Esiasetus on mahdollinen vasemmalta oikealle 1, 2, 3..... 10 minuuttiin saakka. Selaa ohjelmointialueen valintoja seuraavien 10 sekunnin ajan, kunnes haluamasi aika tulee näkyviin.



Muutaman sekunnin kuluttua keittoajan laskenta käynnistyy.

Automaattinen ohjelmointi

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

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

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä . Muuta ohjelmointialueella keittoaikaa, tai säädä se arvoon .

Huomautuksia

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

Automaattinen ajastin

Tämän toiminnon avulla voidaan valita keittoaika jokaiselle keittoalueelle. Valittu aika käynnistyy, kun keittoalue kytketään päälle. Keittoalue sammuu automaattisesti, kun keittoaika on kulunut umpeen.

Ajastimen päälle kytkemisen ohjeet löytyvät luvusta "Perusasetukset".

Huomautus: Keittoalueen keittoaikaa voidaan muuttaa tai se voidaan peruuttaa seuraavasti:

Paina merkkiä useaan kertaan, kunnes haluamasi merkkivalo syttyy. Muuta ohjelmointialueella haluamaasi keittoaikaa, tai säädä se arvoon .

Ajastinkello

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

Ohjelmoiminen

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

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja merkkiäni deaktivoituu.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

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

Automaattinen sammutustoiminto

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu vuoron perään ja .

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

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

Perusasetukset

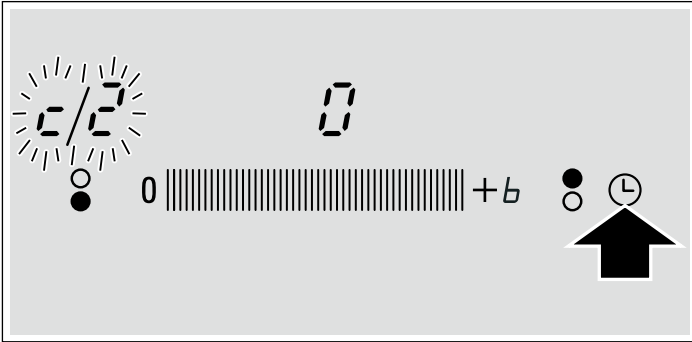
Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Ne voidaan mukauttaa käyttäjän vaatimuksien mukaisiksi.

Merkkivalo	Toiminto
	Äänimerkit Suurin osa äänimerkeistä on pois käytöstä. Osa äänimerkeistä on pois käytöstä. Kaikki äänimerkit on käytössä.*
	Automaattinen ajastin Pois.* Automaattinen pois päältä kytkeytyminen
	Aikaohjelmoinnin merkkiäänän kesto 10 sekuntia*. 30 sekuntia. 1 minuutti.
	Power-Management -toiminto = Pois käytöstä.* = 1000 W. Vähimmäisteho. = 1500 W. = 2000 W. ... = keittotason maksimiteho.
	Keittoalueen valinta-aika Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.* Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.
	Oletusasetuksien palautus Omat asetukset.* Oletusasetuksien palautus.
* Tehdasasetus	

Perusasetuksiin siirtyminen

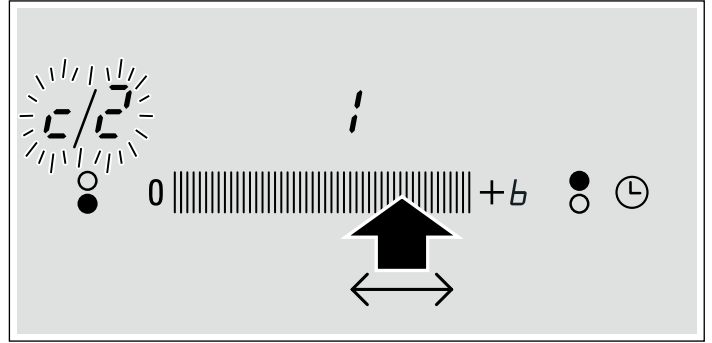
Keittotason on oltava pois päältä.

1. Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa merkkiä  4 sekunnin ajan.



Näytön vasemmalla puolella näkyy **C/C** ja oikealla puolella **0**.

3. Paina toistuvasti merkkiä , kunnes näytön vasemmalle puolelle tulee näkyviin haluamasi toiminnon merkkivalo.
4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus ohjelmointialueella.



5. Paina uudelleen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu oikein.

Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

Ylläpito ja puhdistus

Tämän luvun ohjeet takaavat keittotason optimaalisen puhdistuksen ja ylläpidon.

Keittotaso

Puhdistus

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

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

Älä koskaan käytä:

- Kuluttavia tuotteita.
- Voimakkaita puhdistusaineita, kuten uunisuihkeita ja tahranoistoaineita.
- Naarmuttavia pesusieniä.
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä.

Lasin puhdistukseen tarkoitettu kaavin

Poista vaikeasti irtoavat liat lasin puhdistukseen tarkoitettulla kaapimella.

1. Poista kaapimen suoja.
2. Puhdista keittotason pinta terällä.

Älä puhdista keittotason pintaa kaapimen perällä, pinta voi tällöin vaurioitua.

Vammutumisvaara!

Terä on erittäin terävä. Varo ettet haavoita terällä itseäsi. Suojaa terä silloin, kun sitä ei käytetä. Vaihda terä uuteen heti kun siinä havaitaan poikkeamia.

Ylläpito

Levitä additiivista ainetta keittotason suojaamiseksi. Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehykseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

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

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

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

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

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

Matalat vihellysäänet

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

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota

esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Ruoka-aineksien määrä ja kypsennystapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

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

Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Täten keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehoalueiden lämpötilan mukaan. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

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

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinnumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,21 snt/call + 6,9 snt/min (inc. VAT 22%)
Mobile 8,21 snt/call + 14,9 snt/min (inc. VAT 22%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Råd og sikkerhetsanvisninger	24	Powerboost-funksjon	30
Sikkerhetsanvisninger	24	Bruksbegrensninger.....	30
Årsaker til skader	25	Aktivere	30
Beskyttelse av miljøet	25	Deaktivere	30
Miljøvennlig avfallsbehandling.....	25	Tidsprogrammering.....	30
Råd om energibesparelse.....	25	Slå av en kokesone automatisk.....	30
Matlaging ved induksjon	26	Automatisk tidsinnstiller.....	30
Fordeler ved matlaging ved induksjon	26	Timer	31
Egnede kokekar	26	Automatisk tidsbegrensing	31
Slik lærer du apparatet å kjenne	27	Grunninnstillinger.....	31
Bryterpanelet.....	27	Tilgang til grunninnstillingene.....	32
Kokesonene	27	Vedlikehold og rengjøring.....	32
Restvarmeindikator	27	Koketopp	32
Programmering av koketoppen	28	Koketoppens ramme	32
Slå av og på koketoppen	28	Reparasjon	33
Still inn kokesonen.	28	Normal støy ved bruk av apparatet	33
Tabell over koketider.....	28	Kundeservice	33

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

⚠ Råd og sikkerhetsanvisninger

Les bruksanvisningen nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på korrekt måte.

Ta vare på installasjons- og bruksanvisningen. Hvis du selger apparatet videre til en tredjeperson, må du legge ved korresponderende dokumentasjon.

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

Sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet er kun konstruert for husholdningsbruk. Bruk koketoppen kun til matlaging. Ha alltid oppsyn med apparatet når det er i bruk.

Sikker bruk

For å bruke dette apparatet på en sikker måte, må voksne og barn som på grunn av

- fysiske, sensoriske eller psykiske handikap
- manglende erfaring eller kunnskap

ikke har forutsetning for å bruke dette apparatet, ikke gjøre det uten tilsyn av en ansvarlig, voksen person.

Sørg for at barn ikke leker med apparatet.

Overopphetet olje og fett

Fare for brann!

Overopphetet olje og fett tar lett fyr. Ikke gå fra overopphetet olje eller fett. Hvis olje eller fett tar fyr, må du ikke prøve å slukke med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokesonen.

Matlaging i vannbad

Vannbad innebærer at mat tilberedes i en gryte som i sin tur senkes ned i et annet, større kokekar som inneholder vann. På denne måten varmes maten opp på en forsiktig og jevn måte ved hjelp av det varme vannet og tilberedes ikke direkte av varmen fra kokesonen. Når du lager mat i vannbad, skal du ikke plassere hermetikkbokser, glass eller annet materiale slik at de hviler direkte på bunnen av kokekaret som inneholder vann. Dette for å unngå å ødelegge kokekaret og koketoppens glass på grunn av gjenoppvarming av kokesonen.

Varm koketopp

Fare for brannskader!

Rør ikke de varme kokesonene. Hold barn unna koketoppen.

Fare for brann!

- Ikke plasser brennbare gjenstander oppå koketoppen
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller sprayer i skuffene under koketoppen.

Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

Fare for skader!

Hvis det finnes væske mellom kokekarets bunn og kokesonen, kan det dannes damptrykk. Det kan føre til at kokekaret skytes opp. Sørg alltid for at kokesonen og kokekarets bunn er tørre.

Sprekker i koketoppen

Fare for elektrisk støt!

Koble apparatet fra strømmettet dersom koketoppen er ødelagt eller sprukket.

Ta kontakt med teknisk service.

Kokesonen blir varm, men den visuelle indikasjonen fungerer ikke

Fare for brannskader!

Slå av kokesonen hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt teknisk service.

Koketoppen slås av

Fare for brann!

Hvis koketoppen slås av automatisk uten å kunne brukes, kan den slå seg på igjen av seg selv ved en senere anledning. For å unngå at dette kan forekomme, bør koketoppen kobles fra strømmettet. Ta kontakt med vår tekniske service.

Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

Fare for brannskader!

Legg ikke kniver, gaffler, skjere, lokk eller andre metallgjenstander på koketoppen, da de fort kan bli svært varme.

Vedlikehold av ventilator

Fare for skader!

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

Obs!

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

Feilaktige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Feilaktige reparasjoner er farlige. Deaktiver apparatet dersom det er defekt. Ta kontakt med vår tekniske service. Reparasjoner og skifte av skadde ledninger må kun utføres av autorisert personell fra teknisk service.

Obs!

Dette apparatet oppfyller forskriftene om sikkerhet og om elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert pacemaker oppholde seg i nærheten av dette apparatet. Det er umulig å garantere at alle pacemakerne som finnes på markedet oppfyller gjeldende forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet, og det er derfor heller ikke mulig å garantere at det ikke vil oppstå interferens som kan føre til at disse ikke fungerer korrekt. Det er også mulig at personer med andre typer apparater, slik som høreapparat, kan oppleve noe ubehag.

Slå av koketoppen

Etter hvert bruk, må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Årsaker til skader

Obs!

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

Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

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

Beskyttelse av miljøet

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

Miljøvennlig avfallsbehandling



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/EF. I dette direktivet finnes normene som gjelder for resirkulering og gjenbruk i hele Europa

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlaging uten lokk firedobles energiforbruket.
- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen. Så er denne normalt større enn diameteren på kokekarets bunn. Dersom diameteren på kokekaret ikke svarer til diameteren på kokesonen, er det bedre at kokekaret er større enn kokesonen, i motsatt fall forsvinner halvparten av energien. Legg merke til: Hvis produsenten har angitt den største diameteren på kokekaret,
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort, halvfullt kokekar bruker mye energi.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.
- Velg et nivå med lavere effekt.

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Varmekontroll og sikkerhet; koketoppen slås på eller av umiddelbart ved å bruke betjeningspanelet. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen dersom kokekaret fjernes uten at kokesonen slås av.

Egnede kokekar

Ferromagnetiske kokekar

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

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

For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet.

Spesielle kokekar for induksjon

Det finnes andre spesielle kokekar for induksjon som ikke har fullstendig ferromagnetisk bunn. Kontroller diameteren. Den kan ha innvirkning på både detekteringen av kokekaret og resultatet av matlagingen.

Uegnete kokekar

Bruk aldri kokekar av:

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

Kokekarets bunn

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

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Detektering av kokekar

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

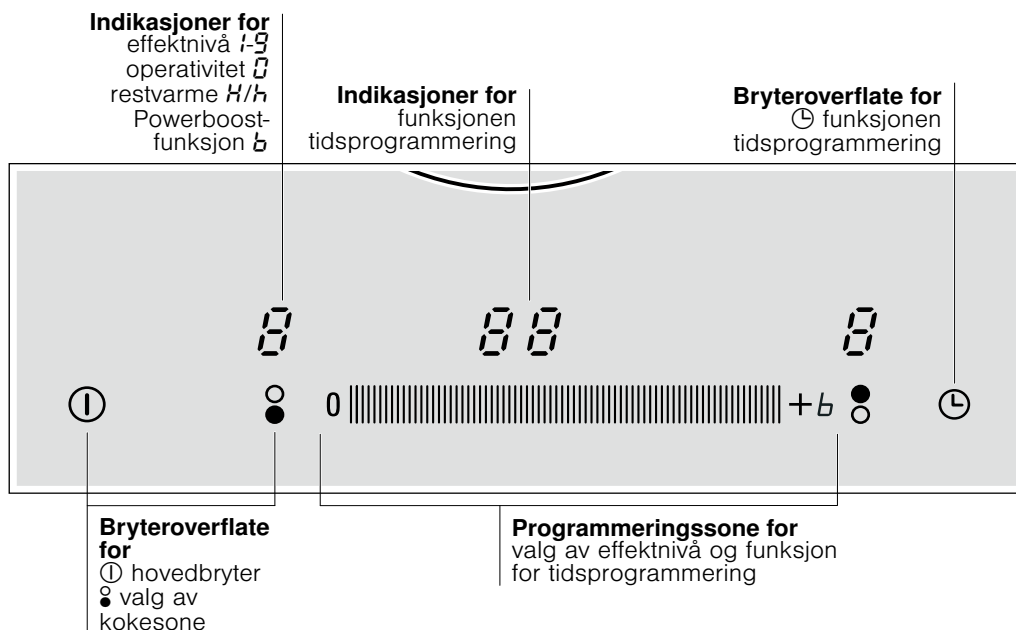
Dobbel eller tredobbel kokesone

Disse sonene kan kjenne igjen kokekar av forskjellig størrelse. Sonen tilpasser seg automatisk til materialet og kokekarets egenskaper, og aktiverer kun en enkelt sone eller alle, og sørger for korrekt effekt for å oppnå gode tilberedningsresultater.

Slik lærer du apparatet å kjenne

Disse instruksjonene gjelder for flere ulike koketopper. På side 2 ser du en generell oversikt over modellene med deres mål og ytterligere informasjon.

Bryterpanelet



Bryteroverflater

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

Merknader

- Innstillingene vil ikke endres hvis du trykker på flere symboler samtidig. Du kan dermed rengjøre kontrollpanelet ved eventuelt matsøl.
- Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

Kokesonene

Kokesone	Aktivering og deaktivering
☐ Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.

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

Restvarmeindikator

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Unngå å røre kokesonen hvis indikatoren vises.

Selv om koketoppen er slått av, vil **h/h** fortsatt lyse mens kokesonen fortsatt er varm.

Hvis kokekaret tas bort fra kokesonen før den slås av, vil indikatoren **h/h** og valgt effektnivå vises vekselvis.

Programmering av koketoppen

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

Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: trykk på symbolet ①. Indikatoren over hovedbryteren vil lyse. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: trykk på symbolet ① og hold det inne til indikatoren over hovedbryteren slutter å lyse. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

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

Still inn kokesonen.

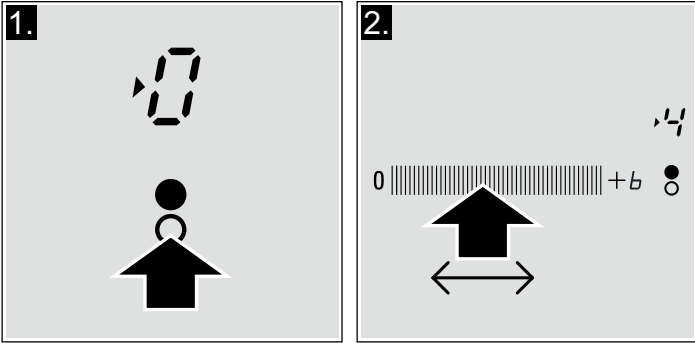
I programmeringssonen kan du stille inn ønsket effektnivå.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

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

- Velg effektnivå.**
- Koketoppen må være slått på.
- Trykk på symbolet  til ønsket kokesone. I displayet til kokesonen lyser  og symbolet .
 - I de følgende 10 sekunder skal du føre fingeren over programmeringssonen til ønsket effektnivå vises.



3. Endre effektnivå. velg kokesone og still inn ønsket effektnivå i programmeringssonen.

Slå av kokesonen

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

Merknader

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

Tabell over koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

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

Effektnivåene har innvirkning på resultatet av kokingen.

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

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

	Trinn for viderekoking	Varighet for viderekoking i minutter
Smelte		
Sjokolade, sjokoladeglasur, smør, honning	1-1.	-
Gelé	1-1.	-
Varme opp og beholde varmen		
Gryteretter	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Pølser varmet opp i vann**	3-4	-
Tine og varme opp		
Dypfryst spinat	2.-3.	5-15 min
Dypfryst gulasj	2.-3.	20-30 min
Lag/kok på svak varme		
Potetboller	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4 -5*	10-15 min
Hvit saus, f.eks. bechamel	1-2	3-6 min
Sauser som bearnaise og hollandaise	3-4	8-12 min

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

	Trinn for viderekoking	Varighet for viderekoking i minutter
Koke, dampkoke, steke lett		
Ris (med dobbel mengde vann)	2-3	15-30 min
Ris med melk	2-3	25-35 min
Uskrellede poteter	4-5	25-30 min
Skrellede poteter med salt	4-5	15-25 min
Pasta	6 -7*	6-10 min
Gryterette, supper	3.-4.	15-60 min
Grønnsaker	2.-3.	10-20 min
Dypfryste grønnsaker	3.-4.	7-20 min
Laget i trykkoker	4.-5.	-
Stue		
Kjøtttrull	4-5	50-60 min
Stuing	4-5	60-100 min
Gulasj	3.-4.	50-60 min
Steke**		
Stekte og panerte kjøttfileter	6-7	6-10 min
Dypfryste fileter	6-7	8-12 min
Stekte og panerte koteletter	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Bryst (2 cm tykk)	5-6	10-20 min
Bryst, dypfryst	5-6	10-30 min
Stekt fisk og fiskefileter	5-6	8-20 min
Panert fisk og fiskefileter	6-7	8-20 min
Dypfryst panert fisk, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Reker	7-8	4-10 min
Dypfryste retter, f.eks. wokretter	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	stek én etter én
Omelett	3.-4.	stek én etter én
Stekte egg	5-6	3-6 min
Frityrsteke** (150-200g per porsjon i 1-2 l olje)		
Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	stek en porsjon om gangen
Dypfryste krokerter	7-8	
Kjøttboller	7-8	
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	
Panert fisk eller fisk i øldeig	6-7	
Grønnsaker, sopp - panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger	6-7	
Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig	4-5	

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

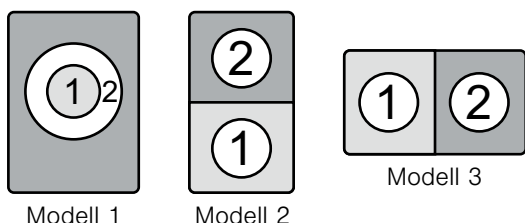
Powerboost-funksjon

Med funksjonen Powerboost kan man varme opp matvarene raskere enn med effektnivå 9.

Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig i alle kokesonene så sant den andre kokesonen ikke er i bruk (se bildet). Hvis ikke, vil **b** og 9 blinke i displayet til den valgte kokesonen; effektnivået 9 vil så innstilles automatisk.

I modell 1 kan funksjonen Powerboost aktiveres samtidig i alle kokesonene (se bildet).



Aktivere

1. Velg effektnivå 9.
2. Trykk på programmeringssonen over symbolet **+b**. Funksjonen blir aktivert.

Deaktivere

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

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

Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

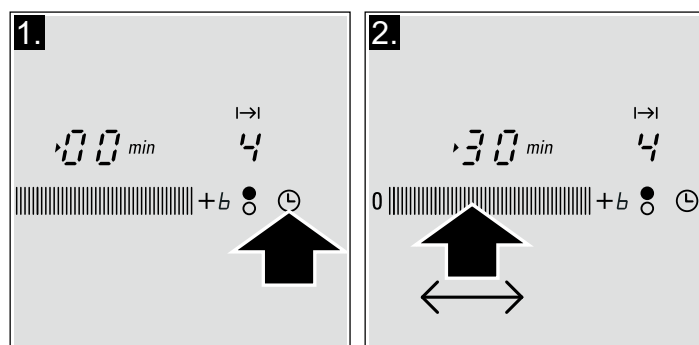
- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

Slå av en kokesone automatisk

Tast inn koketiden til ønsket kokesone. Kokesonen slår seg av automatisk når tiden er forløpt.

Programmere

1. Velg ønsket effektnivå.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren **I→I** til kokesonen vil lyse. I displayet til funksjonen tidsprogrammering vises **00**. For å velge en annen kokesone, trykker du på symbolet til indikatoren **I→I** til ønsket kokesone lyser.
3. Velg ønsket koketid på kontrollpanelet. Forhåndsinnstillingen foretas fra venstre til høyre 1, 2, 3..... opptil 10 minutter. I løpet av de neste 10 sekundene kan du endre alternativene i programmeringssonen til du når ønsket tid.



Etter noen sekunder vil koketiden begynne å forløpe.

Automatisk programmering

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

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

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres og i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises **00** i 10 sekunder. Indikatoren **I→I** lyser. Trykk på symbolet . Indikatorene vil slås av og alarmen slutter å lyde.

Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet . Endre koketiden med programmeringssonen, eller still inn til **00**.

Merknader

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

Automatisk tidsinnstiller

Med denne funksjonen kan du velge ønsket koketid for alle kokesonene. Når du har slått på en kokesone, vil den valgte koketiden forløpe. Når hele koketiden er forløpt, vil kokesonen slå seg av automatisk.

Du finner instruksjoner om hvordan man aktiverer tidsinnstilleren i kapittelet "Grunninnstillinger".

Merk: Du kan endre eller annullere koketiden i en sone:

Trykk flere ganger på symbolet til ønsket indikator **I→I** lyser. Endre koketiden med programmeringssonen, eller still inn til **00**.

Timer

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

Programmering

1. Trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen lyser .

2. Velg ønsket koketid på kontrollpanelet.

Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

Når tiden er løpt ut

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

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

Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. Endre tiden med programmeringssonen, eller still inn til .

Automatisk tidsbegrensing

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

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

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

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

Grunninnstillinger

Dette apparatet har diverse grunninnstillinger. Disse kan justeres for å tilpasses brukerens egne behov.

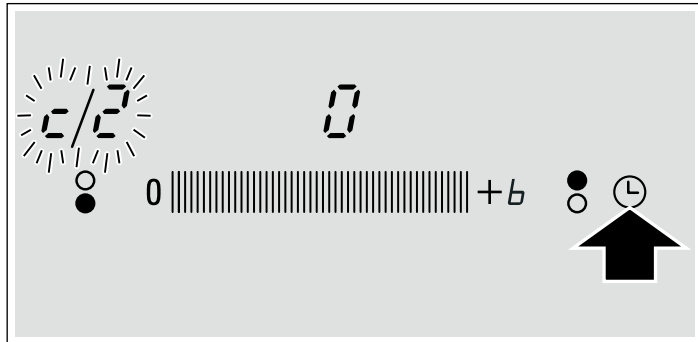
Indikator	Funksjon
	Lydsignaler  De fleste signalene er deaktivert.  Noen av signalene er deaktivert.  Alle signalene er deaktivert.*
	Automatisk tidsinnstiller  Slått av.*  Tid til automatisk frakopling
	Varighet til varselsignal til tidsprogrammeringsfunksjonen  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minutt.
	Power-Management-funksjon  = Deaktivert.*  = 1000 W. minimumseffekt.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  eller  = koketoppens maksimumseffekt.
	Tiden for valg av kokesone  Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.*  Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
	Gå tilbake til de automatiske innstillingene  Personlige innstillinger.*  Gå tilbake til fabrikkinnstillingene.

* Fabrikkinnstilling

Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen skal være avslått.

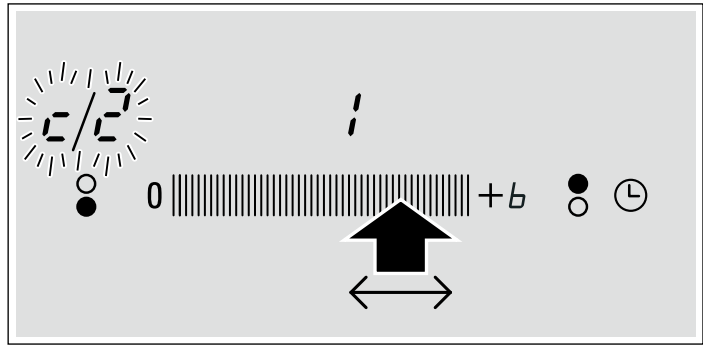
1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. I løpet av de neste 10 sekundene, må du trykke på symbolet  og holde det inne i 4 sekunder.



Til venstre på skjermen ser du **C/2** og til høyre **0**.

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

4. Velg så ønsket innstilling med programmeringssonen.



5. Trykk så på nytt på symbolet  og hold det inne i minst 4 sekunder.

Innstillingene er nå korrekt lagret.

Gå ut

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

Vedlikehold og rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Aggressive rengjøringsmidler som spray for komfyrer og flekkjernere
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler eller damprensere

Glasskrapoe

Fjern rester, som sitter fast, med en glasskrape.

1. Fjern glasskrapens beskyttelse
2. Rengjør koketoppens overflate med skrapebladet.

Ikke bruk glasskrapens deksel for å rengjøre koketoppens overflate, du kan ripe den opp.

Fare for personskader!

Skrapebladet er svært skarpt. Vær forsiktig så du ikke skjærer deg. Bruk dekselet som beskytter bladet, når skrapen ikke er i bruk. Skift ut bladet straks dersom det er skadet.

Vedlikehold

Bruk et tilsetningsstoff for å vedlikeholde og beskytte koketoppen. Følg de råd og anvisninger som står på produktets emballasje.

Koketoppens ramme

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

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

Reparasjon

Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta følgende råd og veiledning i betraktning.

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

* Hvis indikatoren fortsatt lyser, må du ta kontakt med teknisk service.

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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

En dyp summing som i en transformator

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i

kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

Høy plystrelyd

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

Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Derfor er koketoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effekttrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

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

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Säkerhet	35
Säkerhetsinstruktioner	35
Orsaker till skador	36
Miljöskydd	36
Miljövänlig avfallshantering	36
Råd för energibesparing	36
Induktionstillagning	36
Fördelar med induktionstillagning	36
Lämpliga kokkärl.....	36
Första kontakt med apparaten	37
Kontrollpanelen	37
Kokzonerna.....	38
Indikator för restvärme.....	38
Programmering av spishällen	38
Sätt på och stäng av spishällen.....	38
Ställa in kokzon.....	38
Tillagningstabell.....	38

Funktionen Powerboost	40
Användningsbegränsningar.....	40
Aktivera.....	40
Avaktivera.....	40
Tidsprogrammering	40
Stänga av en kokzon automatiskt.....	40
Automatisk timer	40
Äggklocka	41
Avstängningsautomatik.....	41
Grundinställningar	41
Aktivera grundinställningarna.....	42
Skötsel och rengöring	42
Spishäll	42
Spishällens ram	42
Reparation av tekniska fel.....	43
Normalt ljud under apparatens funktion.....	43
Service	43

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

Säkerhet

Läs anvisningarna noggrant. Detta är nödvändigt för att kunna manövrera apparaten korrekt.

Spara bruks- och monteringsanvisningarna. Om du överläter apparaten till en annan person ska du också överlämna dokumentationen.

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

Säkerhetsinstruktioner

Den här apparaten har konstruerats endast för användning i hemmet. Använd spishällen enbart för matlagning. Under funktionen, ska apparaten inte lämnas utan tillsyn.

Säker användning

För att använda denna apparat på säkert sätt ska vuxna och barn som p.g.a.

- fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning
- bristande erfarenhet eller kunnande

inte har förmåga att använda denna apparat, inte göra detta utan övervakning av en ansvarig vuxen.

Se till att barn inte leker med apparaten.

För varm olja och matfett

Brandfara!

För varm olja och matfett antänds snabbt. Lämna aldrig överhettad olja eller matfett obevakat. Om oljan eller matfettet skulle antändas, ska du inte använda vatten för att släcka elden. Släck lågorna med ett lock eller en tallrik. Stäng av kokzonen.

Tillaga rätter i vattenbad

Vattenbad gör att man kan tillaga livsmedel i en kastrull som i sin tur sänks ner i ett större kärl som innehåller vatten. På så sätt, får livsmedlet en lagom och konstant värme och tillagas med varmvatten och inte direkt genom tillagningszonens värme. Vid tillagning i vattenbad, ska man undvika att ställa plåtburkar, glasskålar eller skålar av annat material direkt på botten på kokkärlet som innehåller vatten, för att undvika att glaslet och kärlet går sönder på grund av värmen i kokzonen.

Varm spishäll

Fara för brännskador!

Vidrör inte varma kokzoner. Håll barn på avstånd från spishällen.

Fara för brand!

- Placera aldrig brännbara föremål på spishällen
- Förvara inte brandfarliga föremål eller aerosolspray i lådorna under spishällen.

Fukt på kokkärlens botten eller kokzoner

Fara för personskador!

Om det finns vätska mellan kokkärlets botten och kokzonen kan ångtryck bildas. Till följd av detta, kan kärlet explodera. Håll alltid kokzonen och kärlets botten torra.

Sprickor i spishällen

Varning för elchock!

Koppla bort apparaten från nätspänningen om spishällen är trasig eller sprucken.

Kontakta Serviceavdelningen.

Kokzonen värms upp men indikatorn fungerar inte

Fara för brännskador!

Stäng av kokzonen om indikatorn inte fungerar. Kontakta Serviceavdelningen.

Spishällen stängs av

Brandfara!

Om spishällen stängs av automatiskt och inte går att använda, kan den senare sättas på automatiskt. För att undvika detta, ska spishällen kopplas bort från elnätet. Kontakta Serviceavdelningen.

Placera inte metallföremål ovanpå induktionshällen

Fara för brännskador!

Lämna inte knivar, gafflar, skedar, lock eller andra metallföremål på spishällen eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.

Försiktighetsåtgärder gällande fläkten

Fara för fel!

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

Obs!

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

Felaktiga reparationer

Varning för elchock!

Felaktiga reparationer är farliga. Koppla ifrån apparaten om den är defekt. Kontakta Serviceavdelningen. Reparationen och bytet av defekta anslutningskablar får endast utföras av utbildad personal vid den Serviceavdelningen..

Obs!

Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker inte hantera apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100% av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet, att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.

Stäng av spishällen

Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning.. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Orsaker till skador

Obs!

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

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

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

Miljöskydd

Packa upp apparaten och se till att förpackningsmaterialet återvinns på miljövänligt sätt.

Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat överensstämmer med bestämmelserna i direktivet för elektriska och elektroniska apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet upprättar ett ramverk för återvinning och återanvändning av elektriska apparater inom hela Europa

Råd för energibesparing

- Sätt alltid rätt lock på kockkärlen. Vid matlagning utan lock fördubblas energiförbrukningen.

- Använd kockkärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen.
- Kockkärlens diameter bör överensstämja med kokzonens storlek. Detta mått är i allmänhet större än bottenens diameter. Om kockkärl inte har samma diameter som kokzonen är det bättre om kockkärl är större än kokzonen. Annars slösas hälften av energin bort. OBS: Tillverkare av kockkärl anger ofta en viss diameter för kockkärl.
- Välj kockkärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kockkärl som bara är halvfyllt förbrukar mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten. På så sätt sparar man energi och alla vitaminer och mineralier i grönsakerna bibehålls.
- Välj en lägre effektläge.

Induktionstillagning

Fördelar med inductionstillagning

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

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

Lämpliga kockkärl

Ferromagnetiska kockkärl

Endast lämpliga kockkärl för inductionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

- emailjerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för inductionstillagning av rostfritt stål.

För att ta reda på om kockkärlen är lämpliga, kontrollera att de dras till magneten.

Särskilda kokkärl för induktionstillagning

Det finns andra typer av specialkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk. Kontrollera diametern eftersom den kan påverka både kokkärls detektering och tillagningsresultatet.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig kokkärl av:

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

Egenskaper för kokkärls botten

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

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar

tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slocknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Kokkärlsdetektering

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

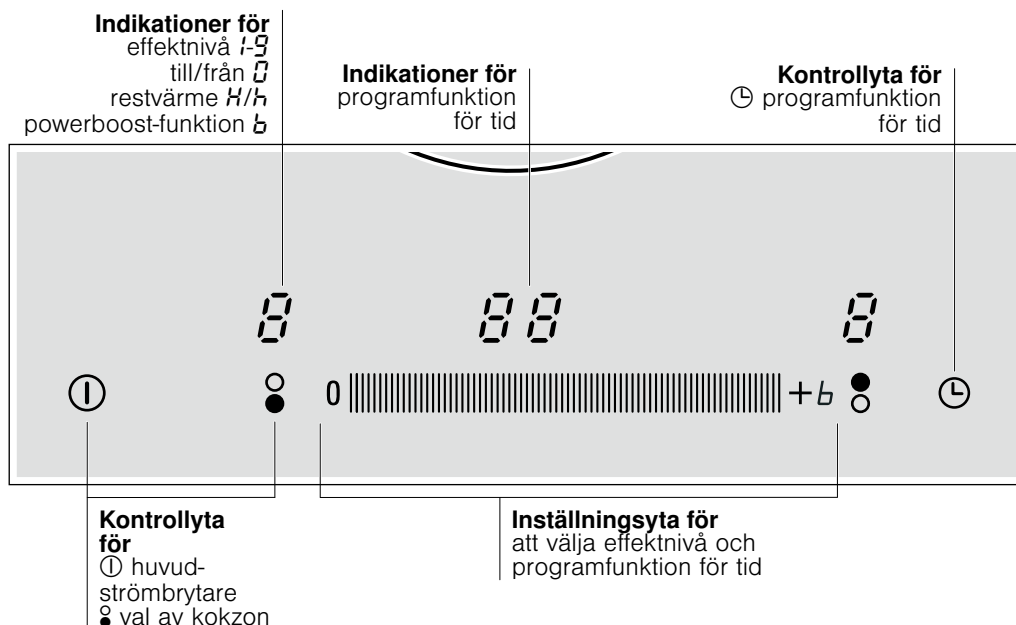
Dubbel eller tredubbel kokzon

Dessa zoner kan känna igen kokkärl av olika storlekar. Beroende på materialet och kokkärls egenskaper, anpassar sig zonen automatiskt och aktiverar endast den enskilda zonen eller hela hällen och tillhandahåller en lämplig effekt för att ge goda tillagningsresultat.

Första kontakt med apparaten

Dessa användningsinstruktioner gäller olika spishällar. På sidan 2 visas en allmän vy över modellerna med information om åtgärder.

Kontrollpanelen



Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisningar

- Inställningarna ändras inte då du vidrör flera symboler samtidigt. Det gör att man kan rengöra programmeringszonen om livsmedlen kokar över.
- Se till att kontrolllytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

Kokzon	Aktivera och avaktivera
☐ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll, se avsnittet "Lämpliga kokkärl".	

Indikator för restvärme

Hällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzonen när indikatorn visas.

Även om hällen är avstängd, lyser **h/H**, så länge som kokzonen är varm.
Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängs av visas växelvis indikatorn **h/H** och den valda effektlägen.

Programmering av spishällen

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

Sätt på och stäng av spishällen

Slå till och av spishällen med huvudströmbrytaren.
På sättning: tryck på symbolen . Indikatorn ovanför huvudströmbrytaren tänds. Spishällen är nu klar för användning.
Avstängning: tryck på symbolen tills indikatorn ovanför huvudströmbrytaren slocknar. Alla kokzoner är avstängda. Indikatorn för restvärme förblir tänd tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

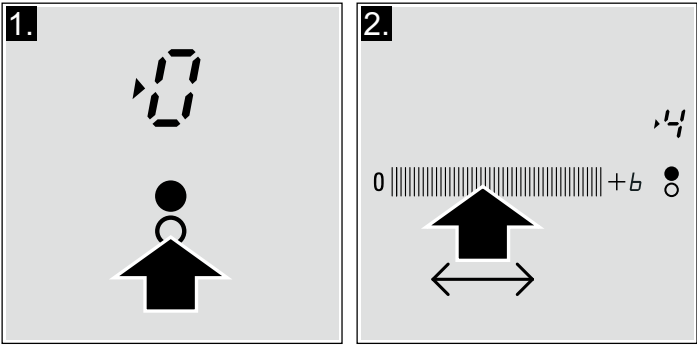
Anvisning: Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.

Ställa in kokzon

På inställningsytan, justerar du önskad effektläge.
Effektläge 1 = lägsta effekt.
Effektläge 9 = högsta effekt.
Varje effektläge har ett mellanläge. Detta visas med en punkt.

Välj effektläge

- Spishällen ska vara på.
- Tryck på symbolen i önskad kokzon. På displayen tänds och symbolen .
 - Inom 10 sekunder, för fingret över kontrollytan tills önskad effektläge tänds.



- Ändra effektläge: välj kokzon och justera önskat effektläge på inställningsytan.

Stäng av kokzonen

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

Anvisningar

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

Tillagningstabell

I nedanstående tabell visas några exempel.
Tillagningstiden beror på effektläge, typ, vikt och kvalitet för livsmedlen som används. Därför varierar den.
effektlägena påverkar tillagningsresultatet.

Ta ibland bort kärlen när du värmer puréer, redda soppor och såser.
Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1-1.	-
Gelatin	1-1.	-
Värma och hålla varm		
Soppa (t. ex. linssoppa)	1-2	-
Mjök**	1.-2.	-
Kokt korv**	3-4	-

* Fortsatt tillagning utan lock
** Utan lock

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Tina och värma		
Djupfryst spenat	2.-3.	5-15 min.
Djupfryst gulasch	2.-3.	20-30 min.
Tillaga på låg värme, sjuda		
Potatisknödel	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Vit sås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min.
Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås	3-4	8-12 min.
Koka, ångkoka, fräsa		
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2-3	15-30 min.
Risgrynsgröt	2-3	25-35 min.
Oskalad potatis	4-5	25-30 min.
Skalad potatis med salt	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Gryta, soppor	3.-4.	15-60 min.
Grönsaker	2.-3.	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	7-20 min.
Kokta i tryckkokare	4.-5.	-
Steka under lock		
Köttstek	4-5	50-60 min.
Kalops	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Steka**		
Biff, utan tillsatser eller panerad	6-7	6-10 min.
Biff, djupfryst	6-7	8-12 min.
Kotlett, utan tillsatser eller panerad	6-7	8-12 min.
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Kycklingbröst (2 cm tjockt)	5-6	10-20 min.
Kycklingbröst, djupfryst	5-6	10-30 min.
Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad	5-6	8-20 min.
Fisk, hel eller filé, panerad	6-7	8-20 min.
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Scampis, Garnelen	7-8	4-10 min.
Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer	6-7	6-10 min.
Pannkakor	6-7	friteras en åt gången
Omeletter	3.-4.	friteras en åt gången
Stekt ägg	5-6	3-6 min.
Steka** (150-200 g per portion i 1-2 liter olja)		
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8-9	friteras en portion åt gången
Djupfrysta kroketter	7-8	
Knödel/dumplings	7-8	
Kött, t.ex. kycklingbitar	6-7	
Panerad fisk eller fisk i frityrsmet	6-7	
Grönsaker, svamp, panerade eller i frityrsmet, t.ex. champinjoner	6-7	
Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i frityrsmet	4-5	

* Fortsatt tillagning utan lock

** Utan lock

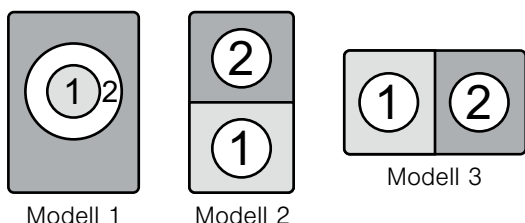
Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma livsmedel snabbare än om du använder effektläge 9.

Användningsbegränsningar

Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att en annan kokzon inte är igång (se bild). Å andra sidan, blinkar **b** och **9** i den valda kokzonen; därefter justeras effektlägen **9** automatiskt.

I modell 1, kan powerboost-funktionen aktiveras samtidigt för alla kokzoner (se bild).



Aktivera

1. Välj effektläge **9**.
2. Tryck på inställningsytan som sitter ovanför symbolen **+b**. Funktionen är nu aktiverad.

Avaktivera

Tryck på inställningsytan som sitter ovanför symbolen **+b**. Funktionen Powerboost avaktiveras.

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

Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

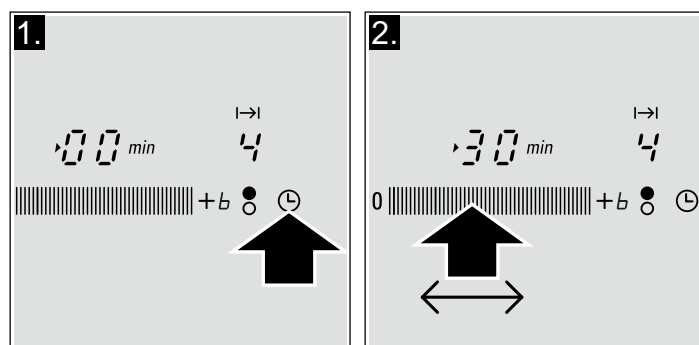
- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

Stänga av en kokzon automatiskt

Ange tid för önskad kokzon. Zonen slocknar automatiskt då den inställda tiden har förflutit.

Programmering

1. Välj önskad effekt.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn **I→I** i önskad kokzon tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas **00**. För att välja en annan kokzon, tryck flera gånger på symbolen tills indikatorn **I→I** för önskad kokzon tänds.
3. Välj önskad tillagningstid på kontrollytan. Den tidigare inställningen är från vänster till höger 1, 2, 3 ... till 10 minuter. Under de följande 10 sekunderna ska du gå igenom alternativen på inställningsytan tills du når önskad tid.



Efter några sekunder börjar den inställda tiden gå.

Automatisk inställning

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

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

När tiden har gått ut

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

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon och tryck därefter på symbolen . Ändra koktiden med inställningsytan eller ställ in **00**.

Anvisningar

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

Automatisk timer

Med den här funktionen kan man välja en koktid för alla kokzoner. Den valda tiden börjar att räknas efter att kokzonen har satts på. Kokzonen slocknar automatiskt då koktiden gått ut.

Instruktioner om hur man aktiverar timern står i kapitlet "Grundinställningar".

Anvisning: Du kan ändra eller radera en zons koktid:

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

Äggklocka

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

Programmering

1. Tryck på symbolen  flera gånger tills indikatorn  tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display tänds .

2. Välj önskad tid i tidsinställningsytan.

Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

Då tidsperioden har gått

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

Vid tryck på symbolen , slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Ändra eller radera tiden

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

Avstängningsautomatik

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

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

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

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

Grundinställningar

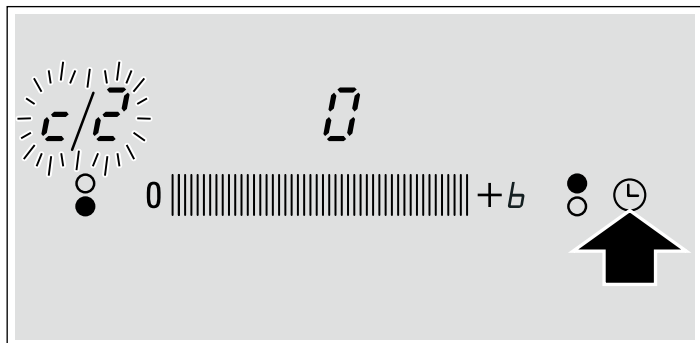
Apparaten har fler grundinställningar. Dessa inställningar kan anpassas till användarens egna behov.

Indikator	Funktion
	Akustiska signaler  De flesta avaktiverade signalerna.  Vissa av de avaktiverade signalerna.  Alla aktiverade signaler.*
	Automatisk timer  Avstängd.*  Automatisk avstängningstid
	Varaktighet för tidsprogrammeringsfunktionens ljudsignal  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minut.
	Funktionen Power-Management  = Avaktiverad.*  = 1000 W. min. effekt.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  eller  = hällens max. effekt.
	Tid för att välja kokzon  obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.*  Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
	Återställ standardinställningarna  Personliga inställningar.*  Återställ fabriksinställningarna.
* Fabriksinställning	

Aktivera grundinställningarna

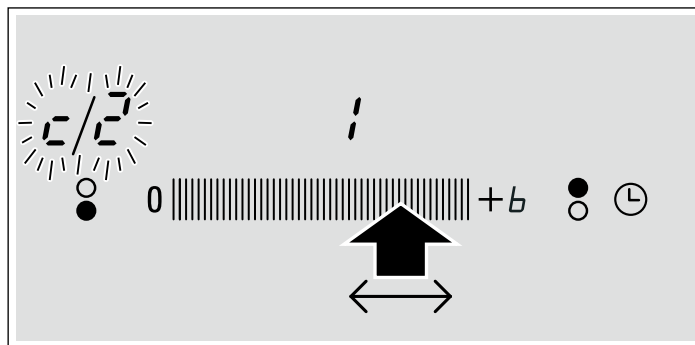
spishällen måste vara avstängd.

1. Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
2. Under de följande 10 sekunderna, ska du hålla symbolen  nedtryckt i 4 sekunder.



Till vänster om panelen visas **c/c** och till höger **b**.

3. Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn för den önskade funktionen visas till vänster på panelen.
4. Välj därefter önskad inställning på kontrollytan.



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

Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

Skötsel och rengöring

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

Spishäll

Rengöring

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

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

Använd aldrig:

- Slipande produkter
- Starka rengöringsmedel, såsom ugn rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Hällskrapa

Avlägsna fastbrända rester med en hällskrapa.

1. Ta bort skyddet från skrapan.
2. Rengör hällens yta med eggen.

Skrapa inte hällens yta med skrapans hölje, då det kan repa ytan.

Fara för skador!

Eggen är mycket vass. Var försiktig så att du inte skär dig. Använd skyddet när skrapan inte används. Skadade eller defekta blad ska genast bytas ut.

Skötsel

Använd ett medel som bevarar och skyddar spishällen. Följ anvisningarna på förpackningen.

Spishällens ram

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

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

Reparation av tekniska fel

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan kundtjänst kontaktas bör följande råd och varningar beaktas.

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst.
E blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
E + nummer /d + nummer / E + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla bort spishällen från nätspanningen. Vänta 30 sekunder och anslut den på nytt.*
FD / F9	Ett internt funktionsfel har uppstått	Koppla bort spishällen från nätspanningen. Vänta 30 sekunder och anslut den på nytt.*
F2	Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på vilken symbol som på spishällen.*
F4	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
U1	Fel nätspanning, utanför gränser för normal drift.	Kontakta elleverantören.
U2 / U3	Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

* Om indikatorn kvarstår, kontakta kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

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

Ett djupt buller som en transformator

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

Ett lågt väsande ljud

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

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärnen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer

från kärlet. Mängden och tillagningssättet för livsmedlen kan variera.

Ett högt väsande ljud

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

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet, ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen utrustad med en fläkt som sätts igång efter detekteringen av temperaturen med hjälp av olika effektlägen. Fläkten kan även fungera per inert, efter att ha stängt av spishällen om den detekterade temperaturen fortfarande är för hög.

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

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskaper. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.



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

(901015)