

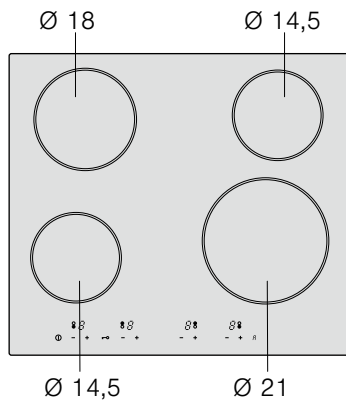
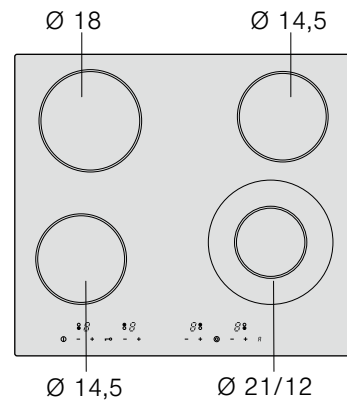
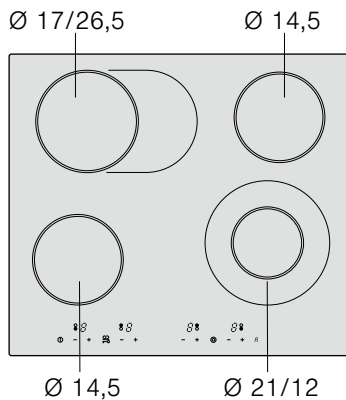
[no] Bruksveiledning 2
[sv] Bruksanvisning 11
[fi] Käyttöohje 19
[da] Brugsanvisning 27



ET6..EE11, ET6..EF11,
ET6..EN11

Kokesone
Häll
Keittotaso
Kogesektion

SIEMENS

ET6..EE..**ET6..EF..****ET6..EN**

no Innholdsfortegnelse

| | | | |
|---|----------|--|-----------|
| Sikkerhetsanvisninger | 2 | Barnesikring | 8 |
| Årsaker til skader..... | 4 | Inn- og utkobling av barnesikringen..... | 8 |
| Miljøvern | 4 | Automatisk barnesikring..... | 8 |
| Miljøvennlig deponering..... | 4 | Automatisk tidsbegrensning | 8 |
| Energisparetips | 4 | Grunninnstillinger | 9 |
| Bli kjent med apparatet | 5 | Endring av grunninnstillingene | 9 |
| Betjeningsfeltet..... | 5 | Rengjøring og vedlikehold | 9 |
| Kokeplatene..... | 5 | Glasskeramikk..... | 9 |
| Restvarmeindikator..... | 5 | Kokesoneramme..... | 10 |
| Innstilling av kokesone | 5 | Utbedre feil | 10 |
| Inn- og utkobling av kokesonen..... | 5 | Kundeservice | 10 |
| Innstilling av kokeplate | 5 | | |
| Tilberedningstabell..... | 6 | | |
| Oppkokingselektronikk | 7 | | |
| Stille inn oppkokingselektronikken..... | 7 | | |
| Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk | 7 | | |
| Tips for oppkokingselektronikk..... | 8 | | |

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

⚠ Sikkerhetsanvisninger

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

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

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til tilberedning av matvarer. Hold alltid apparatet under oppsyn når det er i bruk.

Dette apparatet kan bare benyttes av barn over 8 år og personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet og dermed har forstått farene som kan oppstå.

Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrenning!

- Kokeplatene og området rundt blir svært varme. Ikke berør de varme flatene. Hold barn under 8 år på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for elektrisk støt!

- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Rengjøring med damp kan føre til elektrisk støt. Ikke bruk damprensere.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring. Hvis apparatet er defekt, slår du av sikringen i sikringsskapet.

Fare for personskader!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Miljøvern

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Miljøvennlig deponering



Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

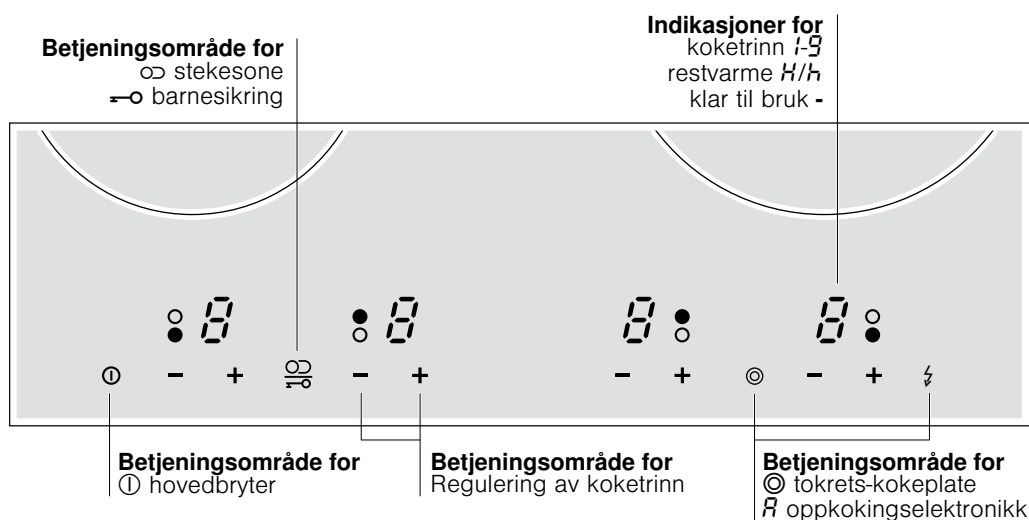
Energisparetips

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi. Med et glasslokk kan du se maten uten at du trenger å ta av lokket.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevn bunn øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunnen må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Ta hensyn til følgende: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann til tilberedning. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsakene.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Bruk restvarmen på kokesonen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5–10 minutter før endt koketid.

Bli kjent med apparatet

Bruksanvisningen gjelder for ulike kokesoner. På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

Betjeningsfeltet



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere felter samtidig. På den måten kan du tørke opp overkok i innstillingsområdet.
- Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.

Kokeplatene

| Kokeplate | Innkobling og utkobling |
|----------------------|-------------------------|
| ○ Enkrets-kokeplate | |
| ☉ Tokrets-kokeplate | Berør symbolet ☉ |
| ☉ Trekrets-kokeplate | Berør symbolet ☉ |
| ☉ Stekesone | Berør symbolet ☉ |

Innkobling av ekstra kokeplate: Den tilhørende indikasjonen lyser.

Innkobling av kokeplaten: Størrelsen som sist ble innstilt, velges automatisk

Restvarmeindikator

Kokesonen har en tottrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.

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

Innstilling av kokesone

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

Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet Ⓜ. Du hører et lydsignal. Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet Ⓜ til indikasjonen over hovedbryteren slukkes. Alle kokeplatene er slått av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Merk: Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.

Innstilling av kokeplate

Still inn ønsket koketrinn med symbolene + og - .


Koketrinn 1 = laveste effekt

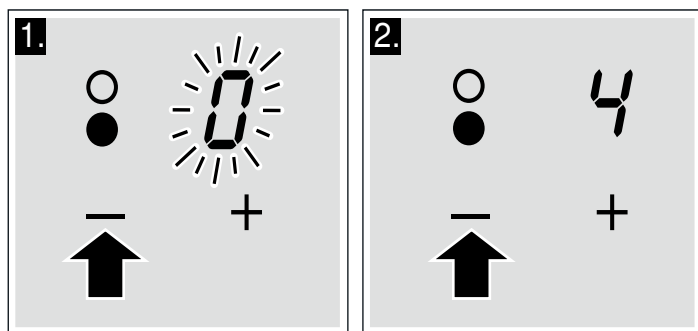
Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Innstilling av koketrinn

Kokesonen må være slått på.

1. Berør symbolet + eller -. I indikasjonen lyser .
2. Berør symbolet + eller - i løpet av de neste 10 sekundene. Grunninnstillingen vises.
Symbolet + Koketrinn 9
Symbolet - Koketrinn 4



3. Endre koketrinn: Berør symbolet + eller - inntil ønsket koketrinn vises.

Merk. Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.

Skru av kokeplaten

Berør symbolet + eller - til  vises. Etter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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

I tykflytende retter må du røre om regelmessig.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

| | Trinn for videreko- king | Varighet for videre- koking i minutter |
|--|-----------------------------|---|
| Smelting | | |
| Sjokolade, glasur, smør, honning | 1-2 | - |
| Gelatin | 1-2 | - |
| Oppvarming og varmholding | | |
| Gryterett (f.eks. linsegryte) | 1-2 | - |
| Melk** | 1-2 | - |
| Varme pølser i vann** | 3-4 | - |
| Opptining og oppvarming | | |
| Dypfrossen spinat | 2-3 | 20-30 min |
| Dypfrossen gulasj | 2-3 | 10-15 min |
| Trekking, småkoking | | |
| Melboller, potetboller | 4-5 | 20-30 min |
| Fisk | 4-5* | 10-15 min |
| Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus | 1-2 | 3-6 min |
| Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus | 3-4 | 8-12 min |
| Koking, damping, dampkoking | | |
| Ris (med dobbel vannmengde) | 2-3 | 15-30 min |
| Risengrynsgrøt | 1-2 | 25-35 min |
| Poteter med skall | 4-5 | 25-30 min |
| Skrelte poteter | 4-5 | 15-25 min |
| Deigvarer, pasta | 6-7* | 6-10 min |
| Gryterett, supper | 3-4 | 15-60 min |
| Grønnsaker | 2-3 | 10-20 min |
| Grønnsaker, dypfryste | 3-4 | 10-20 min |
| Koking i trykkoker | 4-5 | - |
| Surring | | |
| Rulader | 4-5 | 50-60 min |
| Grytestek | 4-5 | 60-100 min |
| Gulasj | 2-3 | 50-60 min |

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

| | Trinn for videreko- king | Varighet for videre- koking i minutter |
|--|-----------------------------|---|
| Steking** | | |
| Snitsel, naturell eller panert | 6-7 | 6-10 min |
| Snitsel, dypfrost | 6-7 | 8-12 min |
| Kotelett, naturell eller panert | 6-7 | 8-12 min |
| Biff (3 cm tykk) | 7-8 | 8-12 min |
| Fjærkrebryst (2 cm tykt) | 5-6 | 10-20 min |
| Fjærkrebryst, dypfrost | 5-6 | 10-30 min |
| Fisk og fiskefilet, naturell | 5-6 | 8-20 min |
| Fisk og fiskefilet, panert | 6-7 | 8-20 min |
| Fisk og fiskefilet, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner | 6-7 | 8-12 min |
| Scampi og reker | 7-8 | 4-10 min |
| Panneretter, dypfryste | 6-7 | 6-10 min |
| Pannekaker | 6-7 | fortløpende |
| Omelett | 3-4 | fortløpende |
| Speilegg | 5-6 | 3-6 min |
| Fritering (friter 150-200 g per porsjon fortløpende i 1-2 l olje**) | | |
| Dypfryste produkter, f.eks. pommefrites, kyllingnuggets | 8-9 | - |
| Kroketter | 7-8 | - |
| Kjøttboller | 7-8 | - |
| Kjøtt, f.eks. kyllingstykker | 6-7 | - |
| Fisk, panert | 5-6 | - |
| Grønnsaker, panert sopp | 5-6 | - |
| Småbakst, f.eks. berlinerboller, panert ost | 4-5 | - |

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Oppkokingselektronikk

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

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

Stille inn oppkokingselektronikken

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

1. Stille inn ønsket viderekokingstrinn på kokeplaten.
2. Berør symbolet **A**.

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

Etter oppkokingen lyser kun viderekokingstrinnet i indikasjonen.

Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk

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

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

| Rett med oppkokingselektronikk | Mengde | Koketrinn | Samlet koketid i minutter |
|----------------------------------|------------|-----------|---------------------------|
| Oppvarming | | | |
| Buljong | 500 ml-1 l | A 7-8 | 4-7 min |
| Jevnede supper | 500 ml-1 l | A 2-3 | 3-6 min |
| Melk** | 200-400 ml | A 1-2 | 4-7 min |
| Oppvarming og varmholding | | | |
| Gryterett (f.eks. linsegryte) | 400-800 g | A 1-2 | - |

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

| Retten med oppkokingselektronikk | Mengde | Koketrinn | Samlet koketid i minutter |
|--|--------------|-----------|---------------------------|
| Optining og oppvarming | | | |
| Dypfrossen spinat | 300-600 g | A 2-3 | 10-20 min |
| Dypfrossen gulasj | 500 g-1 kg | A 2-3 | 20-30 min |
| Trekking | | | |
| Fisk | 300-600 g | A 4-5* | 20-25 min |
| Koking | | | |
| Ris (med dobbel vannmengde) | 125-250 g | A 2-3 | 20-25 min |
| Poteter med skall med 1-3 kopper vann | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 30-40 min |
| Skrelte poteter med 1-3 kopper vann | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 20-30 min |
| Grønnsaker med 1-3 kopper vann | 500 g-1 kg | A 2-3 | 15-20 min |
| Frosne grønnsaker med 1-3 kopper vann | 500 g-1 kg | A 4-5 | 15-20 min |
| Surring | | | |
| Rulader | 4 stk. | A 4-5 | 50-60 min |
| Grytestek | 1 kg | A 4-5 | 80-100 min |
| Steking** | | | |
| Snitsel, naturell eller panert | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Kotelett, naturell eller panert | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Biff (3 cm tykk) | 1-2 | A 7-8 | 8-12 min |
| Fisk og fiskefilet, panert | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Fisk og fiskefilet, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner | 200-300 g | A 6-7 | 8-12 min |
| Pannekaker | | A 6-7 | Stekes etter hverandre |

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Tips for oppkokingselektronikk

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



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


Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått av.

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

Utkobling: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Automatisk barnesikring

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

Slå av og på

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på den automatiske barnesikringen.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsbegrensningen aktivert.

Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I kokeplateindikasjonen blinker vekselvis **F** og **B**.

Indikasjonen slukker når du berører et vilkårlig betjeningsområde. Du kan stille inn på nytt.

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

Grunninnstillinger

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

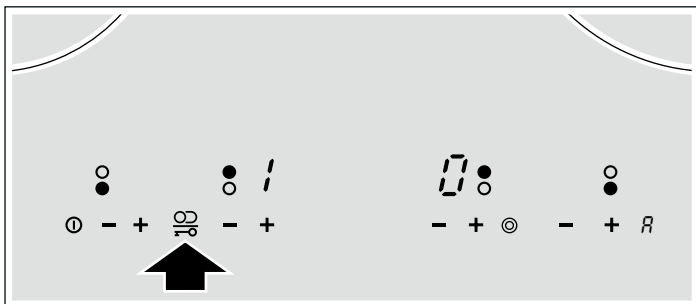
| Indikasjon | Funksjon |
|--------------|--|
| ϵ / | Automatisk barnesikring □ Utkoblet* / Innkoblet |
| ϵ 2 | Signaltoner □ Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet / Kun feilmeldingssignal innkoblet 2 Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal innkoblet* |
| ϵ 7 | Innkobling av varmekretsene □ Utkoblet / Innkoblet 2 Siste innstilling før utkobling av kokeplaten* |
| ϵ □ | Tilbakestilling til grunninnstilling □ Utkoblet / Innkoblet |

* Grunninnstilling

Endring av grunninnstillingene

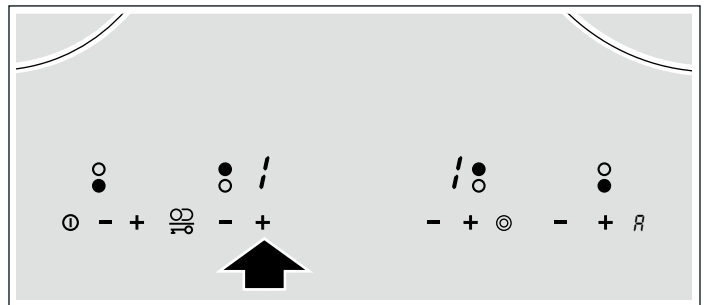
Kokesonen må være slått av.

1. Slå på kokesonen.
2. Berør symbolet ϵ i 4 sekunder innen 10 sekunder.



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

3. Berør symbolet ϵ i 4 sekunder inntil ønsket indikasjon vises i det venstre displayet.
4. Berør symbolet + inntil ønsket innstilling vises i displayet.



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

Utkobling

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

Rengjøring og vedlikehold

I dette kapittelet kan du lese om hvordan kokesonen skal vedlikeholdes.

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

Glasskeramikk

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

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

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

Bruk aldri:

- uførtynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

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

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

Kokesoneramme

For at du skal unngå skader på kokesonerammen bør du følge disse veiledningene:

- Bruk bare varmt såpevann.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk glasskrape.

Utbedre feil

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning.

| Indikasjon | Feil | Tiltak |
|------------------|--|---|
| Ingen | Strømforsyningen er avbrutt. | Kontroller apparatsikringen. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd. |
| <i>E</i> blinker | Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der. | Tørk av betjeningsområdet eller fjern gjenstanden. |
| <i>Er</i> + tall | Feil med elektronikken. | Koble apparatet ut med apparatsikringen eller sikringsbryter i sikringsskapet, og koble det deretter inn igjen etter 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen. |
| <i>F2</i> | Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate. | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et betjeningsområde for kokeplaten.* |
| <i>F4</i> | Elektronikken ble overopphetet, og har koblet ut alle kokeplatene. | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsområde.* |
| <i>F8</i> | Kokeplaten var i bruk for lang tid og ble slått av. | Kokeplaten kan slås på igjen med en gang. |

* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

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 garanti tiden.

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.

| | |
|---|-----------|
| Säkerhetsanvisningar | 11 |
| Skadeorsaker | 12 |
| Återvinning | 12 |
| Miljövänlig avfallshantering | 12 |
| Energispartips..... | 12 |
| Lär känna din spis | 13 |
| Kontroller | 13 |
| Kokzonerna | 13 |
| Restvärmeindikering..... | 13 |
| Ställa in hällen | 13 |
| Slå på och av hällen..... | 13 |
| Ställa in kokzon..... | 13 |
| Tillagningstider | 14 |
| Uppkokningselektronik | 15 |
| Ställa in uppkokningselektroniken..... | 15 |
| Tillagningstider för uppkokningselektroniken..... | 15 |
| Tips om uppkokningselektroniken..... | 16 |

| | |
|---|-----------|
| Barnspärr | 16 |
| Slå på och av barnspärren | 16 |
| Automatisk barnspärr | 16 |
| Automatisk tidsbegränsning | 16 |
| Grundinställningar | 17 |
| Ändra grundinställningarna..... | 17 |
| Rengöring och skötsel | 17 |
| Glaskeramik..... | 17 |
| Hällinfattningen..... | 18 |
| Felsökning | 18 |
| Service | 18 |

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

Säkerhetsanvisningar

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

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

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för matlagning. Håll enheten under uppsikt vid användning.

Barn under 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental färdighet eller som saknar erfarenhet eller kunskaper får bara använda enheten under överinseende av någon eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn får bara göra rengöring och skötsel under uppsikt.

Brandrisk!!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma

olja och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.

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

Risk för brännskador!!

- Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barn under 8 år borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för stötar!!

- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Ångrengöring innebär risk för stötar. Använd inte ångrengöring.

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får utföra reparationer. Om enheten är trasig, slå av säkringen i proppskåpet.

Risk för personsador!!

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

Skadeorsaker

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.

- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Energispartips

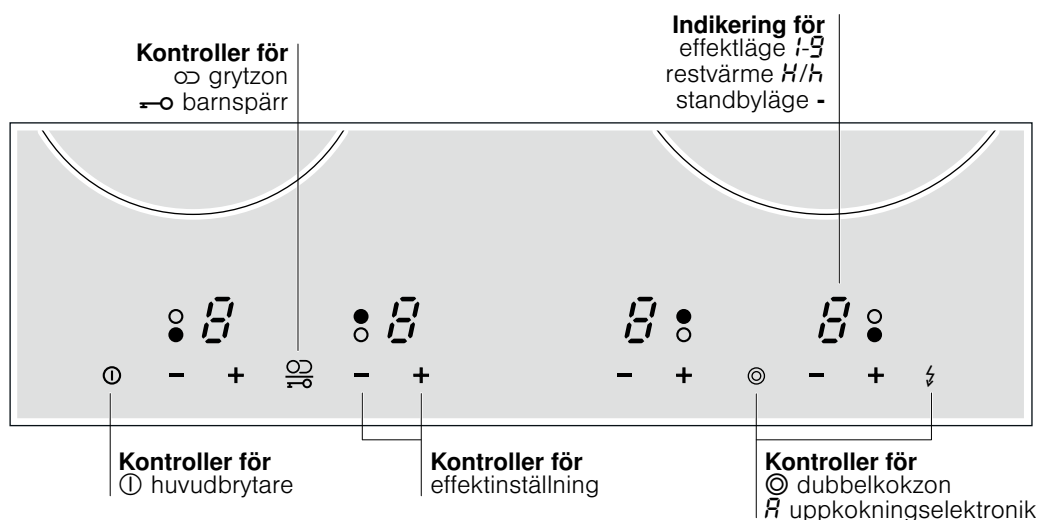
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokar du utan lock går det åt fyra gånger mer effekt. Glaslock gör att du kan se innehållet utan att ta av locket.

- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojämna bottnar höjer effektförbrukningen.
- Se till så att bottendiametern på kastruller, grytor och stekpannor överensstämmer med storleken på kokzonen. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Sänk effektläget i rätt tid.
- Använd restvärmen i hällen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Lär känna din spis

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

Kontroller



Kontroller

När du trycker till på en symbol slår respektive funktion på.

Anvisningar

- Om du trycker på flera ikoner samtidigt förblir inställningarna oförändrade. På så sätt kan du torka upp något som kokat över på kontrollerna.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen.

Kokzonerna

| Kokzon | Slå på och av |
|-----------------|---------------------|
| ○ Enkelkokzon | |
| ⓪ Dubbelkokzon | Slå på med ⓪ |
| ⊙ Trippelkokzon | Tryck på ⊙-symbolen |
| ☉ Grytzon | Tryck på ☉-symbolen |

Slå på kokzonen: Respektive indikering lyser.

Slå på kokzonen: hällen väljer automatiskt senast inställda zonstorlek

Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

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

Ställa in hällen

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

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ⓪-symbolen. Enheten ger signal. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: Tryck på ⓪-symbolen tills indikeringen över huvudbrytaren slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning: Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av längre än 20 sekunder.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med + och - symbolerna.


Effektläge 1 = lägsta effekt

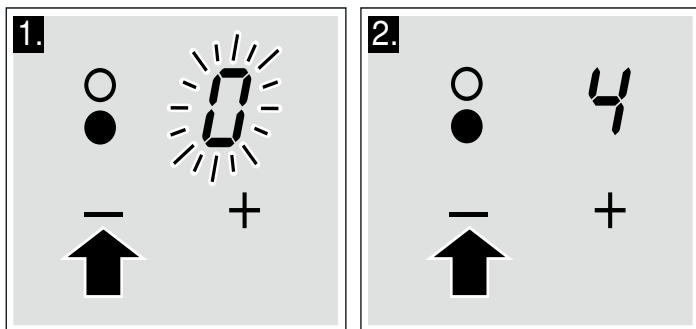
Effektläge 9 = högsta effekt

Alla effektinställningar har mellanlägen. De är markerade med en punkt.

Ställa in effektläge

Hällen måste vara på.


- Tryck på + eller - .  lyser på displayen.
- Tryck på + eller - inom 10 sekunder. Du får upp grundinställningen.
+-symbolen = effektläge 9
-symbolen = effektläge 4



- Ändra effektläge: Tryck på + eller - tills du får fram det effektläge du vill ha.

Anvisning. Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Den kan slå på och av uppvärmningen även vid högsta effekt.

Slå av en kokzon:

Tryck på + eller --symbolen tills du får fram . Efter ca 10 sekunder ser du restvärmeindikeringen.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

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

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

| | Effektläge för fortsatt tillagning | Fortsatt koktid i minuter |
|--|------------------------------------|---------------------------|
| Smälta | | |
| Choklad, chokladglasyr, smör, honung | 1-2 | - |
| Gelatin | 1-2 | - |
| Värma upp och varmhålla | | |
| Gryta (t.ex.linsgryta) | 1-2 | - |
| Mjök** | 1-2 | - |
| Varmkorv** | 3-4 | - |
| Tina och värma på | | |
| Djupfrost spenat | 2-3 | 20-30 min. |
| Gulasch, djupfrost | 2-3 | 10-15 min. |
| Sjuda | | |
| Kroppkakor, palt | 4-5 | 20-30 min. |
| Fisk | 4-5* | 10-15 min. |
| Vitsås, t.ex. bechamelsås | 1-2 | 3-6 min. |
| Hopvispad sås, t.ex.bearnaise-, hollandaisesås | 3-4 | 8-12 min. |
| Koka, ånga, ångkoka | | |
| Ris (med dubbel vattenmängd) | 2-3 | 15-30 min. |
| Risgrynsgrot | 1-2 | 25-35 min. |
| Skalpotatis | 4-5 | 25-30 min. |
| Kokt potatis | 4-5 | 15-25 min. |
| Pasta, nudlar | 6-7* | 6-10 min. |
| Grytor, soppor | 3-4 | 15-60 min. |
| Grönsaker | 2-3 | 10-20 min. |
| Grönsaker, djupfrysta | 3-4 | 10-20 min. |
| Tryckkokning | 4-5 | - |
| Bräsera | | |
| Rullader | 4-5 | 50-60 min. |
| Grytstek | 4-5 | 60-100 min. |
| Gulasch | 2-3 | 50-60 min. |

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

| | Effektläge för fortsatt tillagning | Fortsatt koktid i minuter |
|---|------------------------------------|---------------------------|
| Steka** | | |
| Schnitzel, opanerad eller panerad | 6-7 | 6-10 min. |
| Schnitzel, djupfryst | 6-7 | 8-12 min. |
| Kotlett, opanerad eller panerad | 6-7 | 8-12 min. |
| Biff (ca 3 cm tjock) | 7-8 | 8-12 min. |
| Fågelbröst (ca 2 cm tjockt) | 5-6 | 10-20 min. |
| Fågelbröst, djupfryst | 5-6 | 10-30 min. |
| Opanerad fisk och fiskfilé | 5-6 | 8-20 min. |
| Panerad fisk och fiskfilé | 6-7 | 8-20 min. |
| Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex.fiskpinnar | 6-7 | 8-12 min. |
| Scampi och räkor | 7-8 | 4-10 min. |
| Frysrätter | 6-7 | 6-10 min. |
| Pannkakor | 6-7 | kont. |
| Omelett | 3-4 | kont. |
| Stekt ägg | 5-6 | 3-6 min. |
| Fritering (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**) | | |
| Djupfrysta varor, t.ex.pommes frites, chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketter | 7-8 | - |
| Köttbullar | 7-8 | - |
| Kött, t.ex. kycklingdelar | 6-7 | - |
| Panerad eller inbakad fisk | 5-6 | - |
| Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad | 5-6 | - |
| Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt | 4-5 | - |
| * Fortsatt tillagning utan lock | | |
| ** utan lock | | |


Uppkokningselektronik


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

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

Ställa in uppkokningselektroniken

Uppkokningselektroniken fungerar bara de första 30 sekunderna efter att du slagit på kokzonen:

1. Ställ in det effektläge du vill ha för fortsatt tillagning på kokzonen.
2. Tryck på -symbolen.

Uppkokningselektroniken slår på. På displayen blinkar växelvis  och effektläget du valt.

Efter uppkokningen lyser bara effektläget för fortsatt tillagning på displayen.

Tillagningstider för uppkokningselektroniken

Tabellen nedan anger vilka rätter som passar för uppkokningselektroniken.

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

| Rätt med uppkokningselektronik | Volym | Effektläge | Total tillagningstid i minuter |
|--------------------------------|------------|------------|--------------------------------|
| Uppvärmning | | | |
| Buljong | 5 dl - 1 l | A 7-8 | 4-7 min. |
| Redda soppor | 5 dl - 1 l | A 2-3 | 3-6 min. |
| Mjölkk** | 2-4 dl | A 1-2 | 4-7 min. |
| Värma upp och varmhålla | | | |
| Gryta (t.ex. linsgryta) | 400-800 g | A 1-2 | - |

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

| Rätt med uppkokningselektronik | Volym | Effektläge | Total tillagningstid i minuter |
|--|----------------|------------|--------------------------------|
| Tina och värma på | | | |
| Djupfryst spenat | 300-600 g | A 2-3 | 10-20 min. |
| Gulasch, djupfryst | 500 g - 1 kg | A 2-3 | 20-30 min. |
| Sjuda | | | |
| Fisk | 300-600 g | A 4-5* | 20-25 min. |
| Matlagning på hällen | | | |
| Ris (med dubbel vattenmängd) | 125-250 g | A 2-3 | 20-25 min. |
| Skalpotatis med 1-3 koppar vatten | 750 g - 1,5 kg | A 4-5 | 30-40 min. |
| Kokt potatis med 1-3 koppar vatten | 750 g - 1,5 kg | A 4-5 | 20-30 min. |
| Grönsaker med 1-3 koppar vatten | 500 g - 1 kg | A 2-3 | 15-20 min. |
| Djupfrysta grönsaker med 1-3 koppar vatten | 500 g - 1 kg | A 4-5 | 15-20 min. |
| Bräsera | | | |
| Rullader | 4 st. | A 4-5 | 50-60 min. |
| Grytstek | 1 kg | A 4-5 | 80-100 min. |
| Steka** | | | |
| Schnitzel, opanerad eller panerad | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min. |
| Kotlett, opanerad eller panerad | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min. |
| Biff (ca 3 cm tjock) | 1-2 | A 7-8 | 8-12 min. |
| Panerad fisk och fiskfilé | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min. |
| Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar | 200-300 g | A 6-7 | 8-12 min. |
| Pannkakor | | A 6-7 | fortsatt stekning |

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

Tips om uppkokningselektroniken

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



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


Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

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

Slå av: Tryck på -symbolen i ca 4 sekunder. Spärren är borttagen.

Automatisk barnspärr



Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Automatisk tidsbegränsning

Om du använder en kokzon under lång tid utan att ändra inställningarna, så slår den automatiska tidsbegränsningen på.

Uppvärmningen slår av. Kokzonsindikeringen blinkar växelvis mellan  och .

Indikeringen slocknar när du trycker på någon kontroll. Nu kan du göra en ny inställning.

När tidsbegränsningen blir aktiverad beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Grundinställningar

Det finns olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

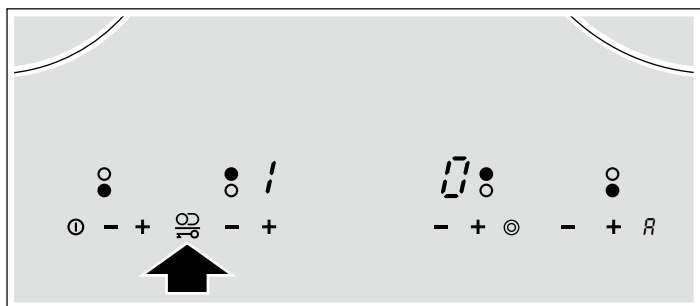
| Indikering | Funktion |
|------------|--|
| c / | Automatisk barnspärr □ Av.* / På. |
| c 2 | Ljudsignal □ Kvitterings- och felindikeringsignal av. / Bara felindikeringsignal på. 2 Kvitterings- och felindikeringsignal på.* |
| c 7 | Slå på zonelementet □ Av. / På. 2 Senaste inställning innan kokzonen slår av.* |
| c □ | Återställa grundinställningarna □ Av. / På. |

* Grundinställning

Ändra grundinställningarna

Hällen måste vara av.

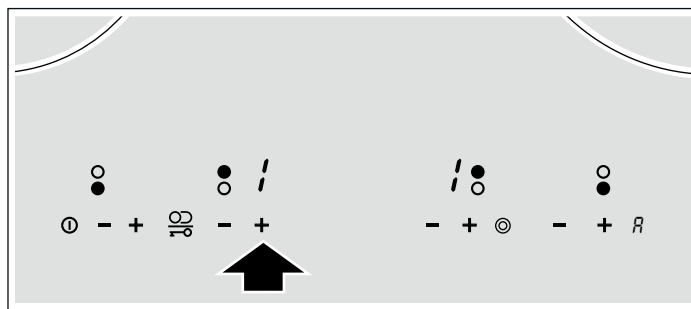
1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på \rightarrow ○-symbolen inom 10 sekunder.



c och / blinkar växelvis på vänster display, på höger display lyser □.

3. Tryck på \rightarrow ○-symbolen tills du får upp den indikering du vill ha på vänsterdisplayen.

4. Tryck på + tills du får upp den inställning du vill ha på displayen.



5. Tryck på \rightarrow ○-symbolen i 4 sekunder. Inställningen är på.

Slå av

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

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.

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

Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel

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

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

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd bara varmvatten och lite diskmedel.
- Använd inga kraftiga eller skurande medel.
- Använd inte rakbladsskrapan.

Felsökning

Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

| Indikering | Fel | Åtgärd |
|-------------------------------|---|---|
| Inget | Ingen spänningsmatning. | Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera andra elapparater för att se om det har blivit strömavbrott. |
| E blinkar | Kontrollerna är fuktiga eller det ligger något på dem. | Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet. |
| E_r + siffra | Elfel. | Slå av spisen med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet och slå sedan på den igen efter 30 sekunder. Kontakta service om du får upp indikeringen igen. |
| E2 | Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. | Vänta tills elektroniken har svalnat. Tryck sedan på kontrollen till kokzonen. * |
| F4 | Elektroniken är överhettad och har slagit av alla kokzoner. | Vänta tills elektroniken har svalnat. Tryck sedan på någon av kontrollerna. * |
| FB | Kokzonen var igång för länge och har slagit av sig själv. | Du kan närsomhelst slå på kokzonen igen. |

* Ställ inga varma kastruller vid eller på kontrollerna

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 kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

| | |
|---|-----------|
| Turvallisuusohjeet | 19 |
| Vaurioiden syyt..... | 20 |
| Ympäristönsuojelu | 20 |
| Ympäristöystävällinen jätteenpoisto..... | 20 |
| Energiansäästövihteitä..... | 20 |
| Tutustuminen laitteeseen | 21 |
| Ohjauspaneeli..... | 21 |
| Keittoalueet..... | 21 |
| Jälkilämmön näyttö..... | 21 |
| Keittotason säätäminen | 21 |
| Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä..... | 21 |
| Keittoalueen säätäminen..... | 22 |
| Keittotaulukko..... | 22 |
| Kiehautuselektronikka | 23 |
| Kiehautuselektronikan säätäminen..... | 23 |
| Keittotaulukko kiehautuselektronikalle..... | 23 |
| Vihjeitä kiehautuselektronikasta..... | 24 |

| | |
|--|-----------|
| Lapsilukko | 24 |
| Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä..... | 24 |
| Automaattinen lapsilukko..... | 24 |
| Automaattinen aikarajoitus | 24 |
| Perusasetukset | 25 |
| Perusasetusten muuttaminen..... | 25 |
| Puhdistus ja hoito | 25 |
| Keraaminen lasi..... | 25 |
| Keittotason kehys..... | 26 |
| Häiriön poistaminen | 26 |
| Huoltopalvelu | 26 |

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

Turvallisuusohjeet

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

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

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruoanvalmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Sähköiskun vaara!

- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

- Puhdistaminen höyryn avulla voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä höyrypuhdistimia.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Loukkaantumisvaara!

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

- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiast sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-alueella koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

Energiansäästövihteitä

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kannta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä. Lasikansi mahdollistaa tarkkailun ilman, että kannta tarvitsee nostaa.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat sähkönkulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienien kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Ota huomioon, että astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.

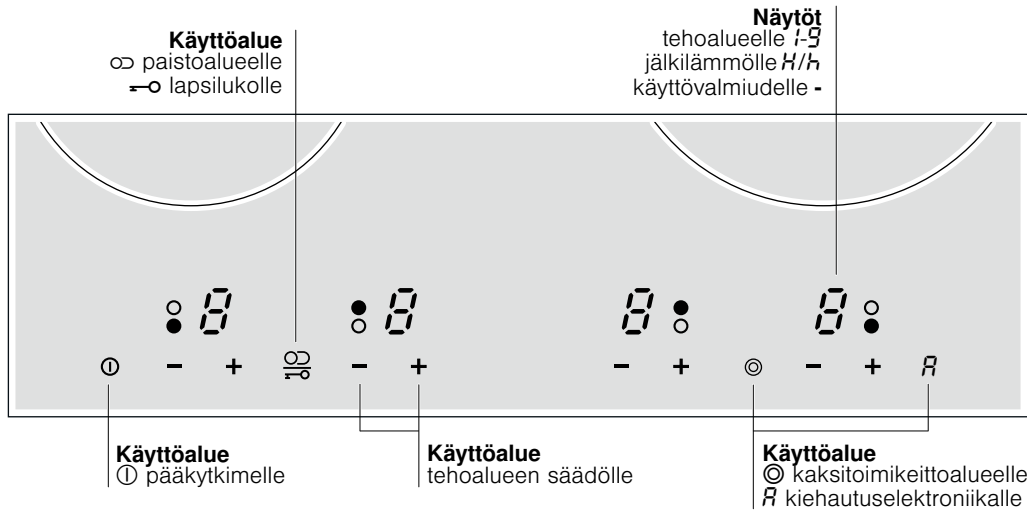
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.

- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Tutustuminen laitteeseen

Käyttöohjeet koskevat eri keittotasoja. Sivulta 2 löydät laitteen tyyppi- ja mittatiedot.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Asetukset eivät muutu, jos kosketat useampaa valitsinta yhtä aikaa. Voit siis pyyhkiä ylikiehuneen ruoan pois säätöalueelta.
- Pidä käyttöalueet aina kuivina. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

Keittoalueet

| Keittoalue | Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä |
|------------------------|--------------------------------------|
| ○ Yksitoimikeittoalue | |
| ⊙ Kaksitoimikeittoalue | Kosketa symbolia ⊙ |
| ⊕ Kolmitoimikeittoalue | Kosketa symbolia ⊕ |
| ∞ Paistoalue | Kosketa symbolia ∞ |

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa.

Keittoalueen kytkeminen päälle: viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

Jos näytössä näkyy **H**, keittoalue on vielä kuuma. Voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa

kuorrutetta. Kun keittoalue jäähtyy edelleen, näyttöön vaihtuu **h**. Näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Keittotason säätäminen

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ⊕. Kuulet äänimerkin. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ⊕, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö sammuu. Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

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

Keittoalueen säätäminen

Symboleilla + ja - säädät haluamasi tehoalueen.


Tehoalue 1 = pienin teho

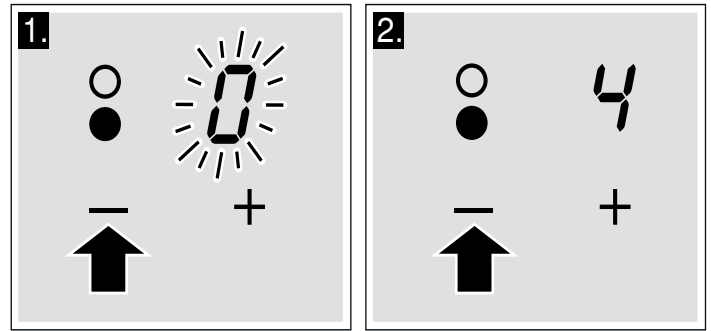
Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.


1. Kosketa symbolia + tai -. Näytössä palaa .
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia + tai -. Perusasetus ilmestyy näyttöön.
Symboli + Tehoalue 9
Symboli - Tehoalue 4



3. Tehoalueen muuttaminen: kosketa symbolia + tai -, kunnes haluamasi tehoalue näkyy näytössä.

Huomautus. Keittoalue säätelee kuumenemista päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumeneminen voi suurimmallakin tehoalueella kytkeytyä päälle ja pois päältä.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia + tai -, kunnes näyttöön tulee . Noin 10 sekunnin kuluttua näyttöön tulee jälkilämmön näyttö.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

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

Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

| | Kypsennysteho | Kypsennysaika minuutteina |
|---|---------------|---------------------------|
| Sulatus | | |
| Suklaa, kuorrute, voi, hunaja | 1-2 | - |
| Liivate | 1-2 | - |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | |
| Pata (esim. linssipata) | 1-2 | - |
| Maito** | 1.-2. | - |
| Makkaroiden kuunnennus vedessä** | 3-4 | - |
| Sulatus ja lämmittäminen | | |
| Pakastepinaatti | 2.-3. | 20-30 min |
| Pakastettu gulassi | 2.-3. | 10-15 min |
| Kypsennys alle kiehumapisteessä | | |
| Knöödelit, mykyt | 4.-5. | 20-30 min |
| Kala | 4-5* | 10-15 min |
| Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike | 1-2 | 3-6 min |
| Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike | 3-4 | 8-12 min |
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | | |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä) | 2-3 | 15-30 min |
| Riisipuuro | 1.-2. | 25-35 min |
| Kuoriperunat | 4-5 | 25-30 min |
| Kuoritut perunat | 4-5 | 15-25 min |
| Pastatuotteet | 6-7* | 6-10 min |
| Pataruoka, keitot | 3.-4. | 15-60 min |
| Vihannekset | 2.-3. | 10-20 min |
| Vihannekset, pakastetut | 3.-4. | 10-20 min |
| Kypsennys painekattilassa | 4-5 | - |
| Haudutus | | |
| Kääryleet | 4-5 | 50-60 min |
| Patapaisti | 4-5 | 60-100 min |
| Gulassi | 2.-3. | 50-60 min |

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

| | Kypsennysteho | Kypsennysaika minuutteina |
|---|---------------|---------------------------|
| Paistaminen** | | |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu | 6-7 | 6-10 min |
| Leike, pakastettu | 6-7 | 8-12 min |
| Kyljys, paneroimaton tai paneroitu | 6-7 | 8-12 min |
| Pihvi (3 cm paksu) | 7-8 | 8-12 min |
| Linnunrinta (2 cm paksu) | 5-6 | 10-20 min |
| Linnunrinta, pakastettu | 5-6 | 10-30 min |
| Kala ja kalafilee paneroimaton | 5-6 | 8-20 min |
| Kala ja kalafilee paneroitu | 6-7 | 8-20 min |
| Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot | 6-7 | 8-12 min |
| Jättiravunpyrstöt ja katkaravut | 7-8 | 4-10 min |
| Pannuruoat pakastetut | 6-7 | 6-10 min |
| Ohukaiset | 6-7 | paista kypsäksi |
| Munakas | 3.-4. | paista kypsäksi |
| Paistetut kananmunat | 5-6 | 3-6 min |
| Friteeraus (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 litrassa öljyä**) | | |
| Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit | 8-9 | - |
| Kroketit | 7-8 | - |
| Jauhelihapöykät | 7-8 | - |
| Liha, esim. broilerinpalat | 6-7 | - |
| Kala, paneroitu tai oluttaikinassa | 5-6 | - |
| Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa | 5-6 | - |
| Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa | 4-5 | - |

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta


Kiehautuselektroniikka


Kiehautuselektroniikka kuumentaa keittoalueen suurimmalla teholla ja kytkeytyy sitten valitsemallesi kypsennysteholle.

Keittoalueen kuumenemisaika riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

Kiehautuselektroniikan säätäminen

Kiehautuselektroniikka voidaan aktivoida vain ensimmäisten 30 sekunnin kuluessa keittoalueen päälle kytkemisestä:

1. Säädä keittoalueen haluamasi kypsennysteho.
2. Kosketa symbolia .

Kiehautuselektroniikka on aktivoitu. Näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja kypsennysteho.

Kiehautuksen jälkeen näytössä palaa vielä kypsennysteho.

Keittotaulukko kiehautuselektroniikalle

Seuraavassa taulukossa näet kiehautuselektroniikalle soveltuvat ruoat.

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

| Kiehautuselektroniikalla valmistettava ruoka | Määrä | Tehoalue | Kokonaiskypsytysaika minuutteina |
|--|--------------|----------|----------------------------------|
| Lämmittäminen | | | |
| Lihaliemi | 500 ml - 1 l | A 7-8 | 4-7 min |
| Suurustetut keitot | 500 ml - 1 l | A 2-3 | 3-6 min |
| Maito** | 200 - 400 ml | A 1-2 | 4-7 min |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | | |
| Pata (esim. linssipata) | 400-800 g | A 1-2 | - |

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

| Kiehautuselektronikalla valmistettava ruoka | Määrä | Tehoalue | Kokonaiskypsytysaika minuutteina |
|---|----------------|----------|----------------------------------|
| Sulatus ja lämmittäminen | | | |
| Pakastepinaatti | 300-600 g | A 2.-3. | 10-20 min |
| Pakastettu gulassi | 500 g - 1 kg | A 2.-3. | 20-30 min |
| Kypsennys alle kiehumapisteessä | | | |
| Kala | 300-600 g | A 4-5* | 20-25 min |
| Keittäminen | | | |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä) | 125-250 g | A 2-3 | 20-25 min |
| Kuoriperunat 1-3 kupillisessa vettä | 750 g - 1,5 kg | A 4-5 | 30-40 min |
| Kuoritut perunat 1-3 kupillisessa vettä | 750 g - 1,5 kg | A 4-5 | 20-30 min |
| Vihannekset 1-3 kupillisessa vettä | 500 g - 1 kg | A 2.-3. | 15-20 min |
| Vihannekset, pakastetut, 1-3 kupillisessa vettä | 500 g - 1 kg | A 4.-5. | 15-20 min |
| Haudutus | | | |
| Kääryleet | 4 kpl | A 4-5 | 50-60 min |
| Patapaisti | 1 kg | A 4-5 | 80-100 min |
| Paistaminen** | | | |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Kyljys, paneroimaton tai paneroitu | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Pihvi (3 cm paksu) | 1-2 | A 7-8 | 8-12 min |
| Kala ja kalafilee paneroitu | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot | 200-300 g | A 6-7 | 8-12 min |
| Ohukaiset | | A 6-7 | paista kypsäksi |
| * kypsennys ilman kantta | | | |
| ** ilman kantta | | | |

Vihjeitä kiehautuselektronikasta

Kiehautuselektronikka on suunniteltu ravintoaineita säästävään ja vähävetiseen kypsennykseen.



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


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Symboli  palaa 10 sekuntia. Keittotaso on lukittu.

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

Automaattinen lapsilukko

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

Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F** ja **B**.

Kun kosketat jotain käyttöaluetta, näyttö sammuu. Voit säätää uudelleen.

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

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

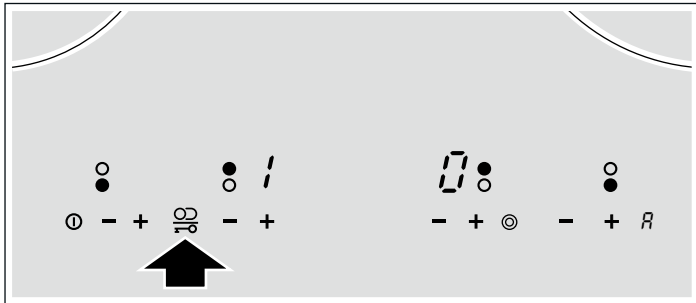
| Näyttö | Toiminto |
|--------|---|
| | Automaattinen lapsilukko Kytetty pois päältä.* Kytetty päälle. |
| | Äänimerkki Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä. Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä. Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.* |
| | Lämpöpiirien kytkeminen käyttöön Kytetty pois päältä. Kytetty päälle. Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.* |
| | Palautus perusasetuksiin Kytetty pois päältä. Kytetty päälle. |

* Perusasetus

Perusasetusten muuttaminen

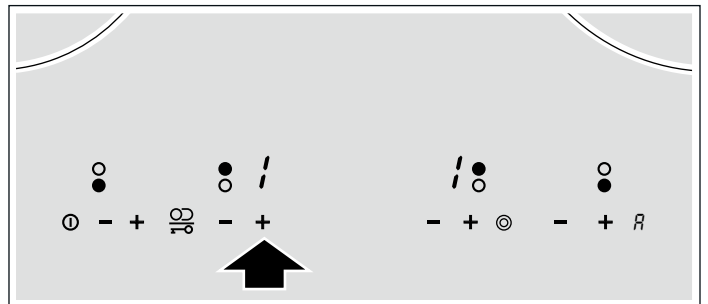
Keittotason pitää olla pois päältä.

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



Vasemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen ja , oikeassa näytössä palaa .

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



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

Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet.

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

Keraaminen lasi

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

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

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

Älä käytä:

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

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

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keittotason kehys

Noudata seuraavia ohjeita, jotta vältät keittotason kehyyksen vauriot:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa.

Häiriön poistaminen

Jos häiriötä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

| Näyttö | Vika | Toimenpide |
|------------------|--|--|
| Ei mitään | Virransaanti on keskeytynyt. | Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatkos. |
| <i>E</i> vilkkuu | Käyttöalue on kostea tai sen päällä on jokin esine. | Kuivaa käyttöalue tai poista esine. |
| <i>Er</i> + luku | Häiriö elektroniikassa. | Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä ja noin 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin. |
| <i>F2</i> | Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä. | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten keittoalueen jotain käyttöaluetta.* |
| <i>F4</i> | Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt kaikki keittoalueet pois päältä. | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain käyttöaluetta.* |
| <i>F8</i> | Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä. | Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle. |

* Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

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

| | |
|---|-----------|
| Sikkerhedsanvisninger | 27 |
| Årsager til skader..... | 28 |
| Miljøbeskyttelse | 29 |
| Miljøvenlig bortskaffelse | 29 |
| Energisparetips | 29 |
| Lære apparatet at kende | 29 |
| Betjeningsfeltet..... | 29 |
| Kogezonerne | 29 |
| Restvarme-indikator..... | 30 |
| Indstille kogesektionen | 30 |
| Tænde og slukke for kogesektion..... | 30 |
| Indstille kogezone..... | 30 |
| Tilberedningstabel | 30 |
| Opkogningselektronik | 31 |
| Indstille opkogningselektronik..... | 31 |
| Tilberedningstabel til opkogningselektronikken..... | 32 |
| Tips om opkogningselektronikken | 32 |

| | |
|--|-----------|
| Børnesikring | 32 |
| Aktivere / deaktivere børnesikring | 32 |
| Automatisk børnesikring..... | 32 |
| Automatisk tidsbegrænsning | 33 |
| Grundindstillinger | 33 |
| Ændre grundindstillinger | 33 |
| Rengøring og pleje | 34 |
| Glaskeramik..... | 34 |
| Kogesektionens ramme | 34 |
| Afhjælp en fejl | 34 |
| Kundeservice | 35 |

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

⚠ Sikkerhedsanvisninger

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til ikke-erhvervsmæssig anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter. Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i drift.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, uden at de er under opsyn.

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.

- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og deres omgivelser bliver meget varme. Rør aldrig ved fladerne, når der er varme. Hold børn under 8 år på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for elektrisk stød!

- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Rengøring med damp kan medføre elektriske stød. Anvend ikke damprensere.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun uddannede serviceteknikere må udføre reparationer. Hvis apparatet er defekt, skal sikringen i sikringskabet slås fra.

Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.

- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezoner. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Energisparetips

- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruges der meget mere energi. Med et

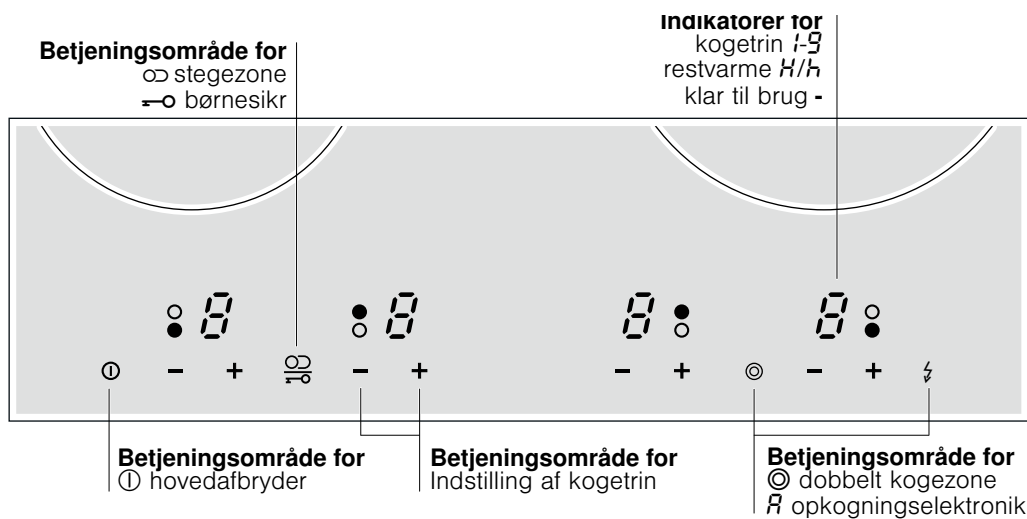
glaslåg er det muligt at se indholdet i gryden uden at tage låget af.

- Brug gryder og pander med plan bund. Hvis bunden ikke er plan, forøges energiforbruget.
- Bundens diameter på gryder og pander skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi. Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. Den er for det meste større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil i god tid kogezone til et lavere kogetrin.
- Udnyt restvarmen i kogezone. Ved længere tilberedningstid kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, inden tilberedningstiden er slut.

Lære apparatet at kende

Brugsanvisningen gælder for forskellige kogesektioner. På side 2 er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

Betjeningsfeltet



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Indstillingerne bliver ikke ændret, hvis De berører flere felter samtidig. På den måde kan De tørre indstillingsområdet af, f.eks. hvis noget er kogt over.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.

Kogezonerne

| Kogezone | Aktivere og deaktivere |
|-----------------------|------------------------|
| ○ Enkelt kogezone | |
| ◎ Dobbelt kogezone | Berør symbolet ◎ |
| ⊙ Tredobbelt kogezone | Berør symbolet ⊙ |
| ⊞ Stegezone | Berør symbolet ⊞ |

Aktivering af kogezone: Den respektive indikator lyser.

Når der tændes for kogezone: Den sidst indstillede størrelse bliver automatisk valgt

Restvarme-indikator

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


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


Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezone. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke for kogesektion

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

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

Slukke: Berør symbolet  , til indikatoren over hovedafbryderen slukkes. Alle kogezone er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezone er tilstrækkeligt afkølet.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 20 sekunder.

Indstille kogezone

De ønskede kogetrin indstilles med symbolerne **+** og **-**.


Kogetrin 1 = laveste effekt

Kogetrin 9 = højeste effekt

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

Indstilling af kogetrin

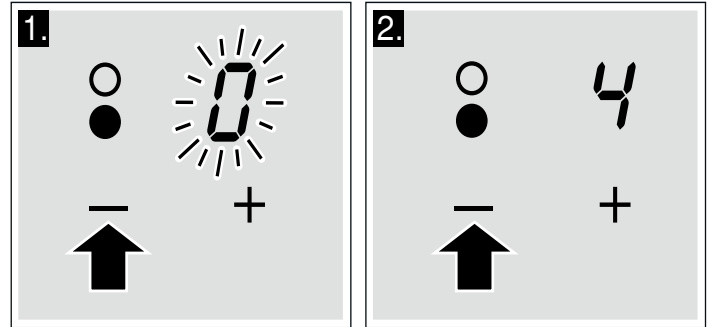
Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet **+** eller **-**. I indikatoren lyser .

2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet **+** eller **-**. Grundindstillingen vises.

Symbol **+** Kogetrin 9


Symbol **-** Kogetrin 4



3. Ændring af kogetrin: Berør symbolet **+** eller **-**, indtil det ønskede kogetrin vises.

Bemærk: Kogezone styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.

Slukke kogezone

Berør symbolet **+** eller **-**, indtil  vises. Efter ca. 10 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

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

Ved opvarmning af tyktflydende retter omrøres regelmæssigt. Brug kogetrin 9 til opkogning.

| | Viderekogningstrin | Tilberedningstid i minutter |
|--|--------------------|-----------------------------|
| Smeltning | | |
| Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning | 1-2 | - |
| Husblas | 1-2 | - |
| Opvarmning og varmholdning | | |
| Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde) | 1-2 | - |
| Mælk** | 1.-2. | - |
| Opvarme pølser i vand** | 3-4 | - |
| Optøning og opvarmning | | |
| Dybfrossen spinat | 2.-3. | 20-30 min. |
| Gullasch, dybfrost | 2.-3. | 10-15 min. |
| Trække, simre | | |
| Melboller, kødboller | 4.-5. | 20-30 min. |
| Fisk | 4-5* | 10-15 min. |
| Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce | 1-2 | 3-6 min. |
| Piskede saucer, f.eks. bernaisesauce, hollandaisesauce | 3-4 | 8-12 min. |

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

| | Viderekogningstrin | Tilberedningstid i minutter |
|---|--------------------|-----------------------------|
| Kogning, dampning | | |
| Ris (med dobbelt mængde vand) | 2-3 | 15-30 min. |
| Mælkeris | 1.-2. | 25-35 min. |
| Pillekartofler | 4-5 | 25-30 min. |
| Hvide kartofler | 4-5 | 15-25 min. |
| Dejretter, pasta | 6-7* | 6-10 min. |
| Sammenkogte retter, supper | 3.-4. | 15-60 min. |
| Grøntsager | 2.-3. | 10-20 min. |
| Grøntsager, dybfrosne | 3.-4. | 10-20 min. |
| Tilberedning i trykkoger | 4-5 | - |
| Grydestegning | | |
| Benløse fugle | 4-5 | 50-60 min. |
| Grydesteg | 4-5 | 60-100 min. |
| Gullasch | 2.-3. | 50-60 min. |
| Stegning** | | |
| Schnitzel, naturel eller paneret | 6-7 | 6-10 min. |
| Schnitzel, dybfrossen | 6-7 | 8-12 min. |
| Kotelet, naturel eller paneret | 6-7 | 8-12 min. |
| Steak (3 cm tyk) | 7-8 | 8-12 min. |
| Fjerkræbryst (2 cm tykt) | 5-6 | 10-20 min. |
| Fjerkræbryst, dybfrost | 5-6 | 10-30 min. |
| Fisk eller fiskefilet, naturel | 5-6 | 8-20 min. |
| Fisk eller fiskefilet, paneret | 6-7 | 8-20 min. |
| Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde | 6-7 | 8-12 min. |
| Scampi og rejer | 7-8 | 4-10 min. |
| Panderetter, dybfrosne | 6-7 | 6-10 min. |
| Pandekager | 6-7 | fortløbende |
| Omelet | 3.-4. | fortløbende |
| Spejlæg | 5-6 | 3-6 min. |
| Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**) | | |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets | 8-9 | - |
| Kroketter | 7-8 | - |
| Små frikadeller | 7-8 | - |
| Kød, f.eks. kyllingestykker | 6-7 | - |
| Fisk, paneret eller i øldej | 5-6 | - |
| Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej | 5-6 | - |
| Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej | 4-5 | - |

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

Opkogningselektronik


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


Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

Indstille opkogningselektronik

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

1. Indstil det ønskede kogetrin for tilberedningen.

2. Berør symbolet .

Opkogningselektronikken er aktiveret. I indikatoren blinker  og viderekogningstrinnet skiftevis.

Efter opkogningen er det kun kogetrinnet for den videre tilberedning, der vises i indikatoren.

Tilberedningstabel til opkogningselektronikken

I den følgende tabel kan De se, hvilke retter der er velegnede til opkogningselektronikken.

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

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

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

Tips om opkogningselektronikken

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



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


Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

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

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

Automatisk børnesikring

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

Aktivere / deaktivere

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

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis der er tændt for en kogezone i lang tid, uden at De ændrer dens indstilling, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezone-indikatoren blinker skiftevis **F** og **B**.

Hvis De berører et vilkårligt betjeningsfelt, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen.

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

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasse alle disse grundindstillinger efter Deres egne ønsker og behov.

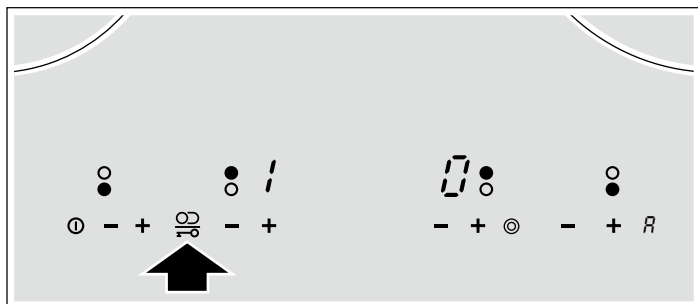
| Indikator | Funktion |
|------------|--|
| c i | Automatisk børnesikring □ Deaktiveret.* i Aktiveret. |
| c 2 | Akustisk signal □ Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal deaktiveret. i Kun fejlbetjeningssignal aktiveret. 2 Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.* |
| c 7 | Aktivering af varmekredse: □ Deaktiveret. i Aktiveret. 2 Som sidst indstillet ved slukning af kogezone.* |
| c □ | Nulstilling til grundindstilling □ Deaktiveret. i Aktiveret. |

* Grundindstilling

Ændre grundindstillinger

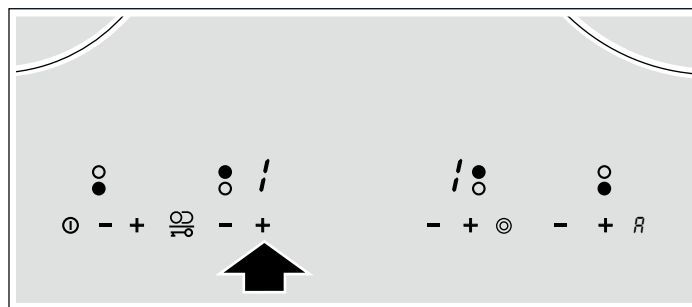
Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd for kogesektionen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet **→○** i 4 sekunder.



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

3. Berør symbolet **→○**, indtil den ønskede indikator vises i det venstre display.
4. Berør symbolet **+**, indtil den ønskede indstilling vises i displayet.



5. Berør symbolet **→○** i 4 sekunder.

Indstillingen er aktiveret.

Forlade grundindstillinger

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

Rengøring og pleje

I dette kapitel findes anvisninger til, hvordan kogesektionen skal plejes.

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

Glaskeramik

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

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

- ufortyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler

- aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovenrens og pletfjerner
- ridsende rengøringsvamp
- højtryksrensere eller dampstråler

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

De kan også købe en egnet glasskraber via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektionens ramme

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

- Brug udelukkende varmt opvaskevand til rengøringen.
- Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraber på kogesektionens ramme.

Afhjælp en fejl

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice.

| Indikator | Fejl | Afhjælpning |
|-------------------|---|---|
| Ingen | Strømforsyningen er afbrudt. | Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt. |
| \bar{E} blinker | Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det. | Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden. |
| $\bar{E}r$ + tal | Fejl i elektronikken. | Sluk og tænd igen for apparatet efter 30 sekunder med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen. |
| $F2$ | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter kogezone's betjeningsområde.* |
| $F4$ | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone. | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt betjeningsområde.* |
| $F8$ | Kogezone har været i brug for længe og har slukket sig selv. | De kan tænde for kogezone igen med det samme. |

* Sæt ikke varme gryder nær ved eller på betjeningsområdet.

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.

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



9000657884 () 910325