

[da]	Brugsanvisning		3
[fi]	Käyttöohje		15
[no]	Bruksveiledning		27
[sv]	Bruksanvisning		39

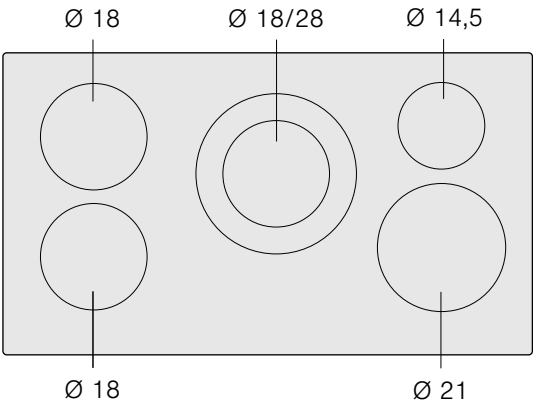


EH9..MK...

Kogesektion
Keittotaso
Kokesone
Häll

SIEMENS

EH9..MK...



		g*	b*
Ø 18		1.800 W	2.800 W
Ø 18/28		1.800 W	2.800 W
		2.800 W	max. 4.400 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

da Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	3
Årsager til skader	4
Beskyttelse af miljøet	5
Miljøvenlig bortskaffelse	5
Råd om energibesparelse	5
Induktionstilberedning	5
Fordele ved induktionstilberedning	5
Kogegrej	5
Lære apparatet at kende	6
Betjenings panel	6
Kogefelterne	6
Restvarme-indikator	7
Programmering af kogesektion	7
Tænding og slukning af kogesektion	7
Indstilling af kogefelt	7
Tabel over tilberedning	7
Børnesikring	9
Aktivering og deaktivering af børnesikringen	9
Permanent børnesikring	9
Powerboost-funktion	9
Begrænsning i anvendelse	9
Aktivering	9

Deaktivering	9
Funktionen tidsprogrammering	9
En kogezone skal slukke automatisk	9
Minutur	10
Automatisk tidsbegrænsning	10
Beskyttelsesfunktion ved rengøring	10
Grundindstillinger	10
Gå til grundindstillingerne	11
Vedligeholdelse og rengøring	11
Kogesektion	11
Kogesektionens ramme	11
Reparation af fejl	12
Normal lyd fra apparatet under brug	12
Kundeservice	12
Testede retter	13

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 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.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

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

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

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

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

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 kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for skader!

Denne kogesektion 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 afkølingen negativt, hvis de suges ind.

Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- 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!

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

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 glaskera- mikken	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.

Beskyttelse af miljøet

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.

- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

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

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; gennem direkte opvarmning af kogegrejet.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Tilberednings- og sikkerhedskontrol; kogefeltet tænder eller afbryder for strømforsyningen, så snart betjeningsknappen anvendes. Induktionskogefeltet stopper varmforsyningen, hvis kogegrejet fjernes, uden at kogefeltet først afbrydes.

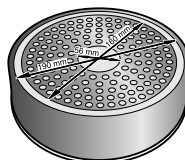
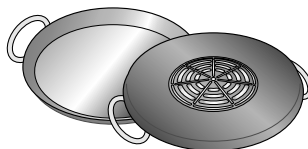
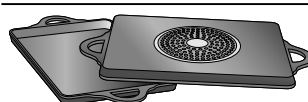
Kogegrej

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.

For at finde ud af om kogegrejet er egnet, kan du kontrollere, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

Der findes andre former for kogegrej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



Ved anvendelse af stort kogegrej, der har et ferromagnetisk område med en mindre diameter, opvarmes kun det ferromagnetiske område, hvorved varmfordelingen kan være ujævn.

Kogegrej med aluminiumfelter i sålen reducerer det ferromagnetiske område, og du skal derfor tilføre mindre varme. Dette kan gøre, at det er vanskeligt at opdage kogegrejet, eller at det ikke bliver registreret i det hele.

For at opnå gode tilberedningsresultater anbefales det, at diameteren på kogegrejets ferromagnetiske område tilpasses kogefeltets størrelse. Hvis kogegrejet ikke kan identificeres i et kogefelt, prøv da i det felt, hvis diameter er en størrelse mindre.

Uegnet kogegrej

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej 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.

Automatisk detektion i dobbelte eller tredobbelte kogefelter

Disse felter kan genkende kogegrej i forskellige størrelser. Afhængigt af materialet og kogegrejets egenskaber tilpasser feltet sig automatisk og aktiverer enten det separate felt eller hele kogefeltet, hvorved der tilføres en effekt, der er passende i forhold til at opnå et godt tilberedningsresultat.

Lære apparatet at kende

På side 2 findes oplysninger om kogezonernes mål og effekter.

Betjenings panel



Betjeningsfelter	
①	Hovedafbryder
●○○	Valg af kogezone
0 +	Indstillingsområde
b	Powerboost-funktion
🔒	Børnesikring og aftørringssikring
🕒	Timer

Indikatorer	
0	Effektivitet
1-9	Styrketrin
b	Powerboost-funktion
H/h	Restvarme
00	Funktion til programmering af tid
🔒	Børnesikring
⏸	Automatisk afbrydelse
🕒	Minutur

Betjeningsoverflader

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

Bemærk: Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke funktionerne.

Kogefelterne

Kogefelt	
○ Enkelt kogefelt	Brug kogegrej af velegnet størrelse.
◎ Dobbelt zone	Feltet tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste felt.
Brug kun kogegrej, der er velegnet til induktion. Se afsnittet "Egnet kogegrej".	

Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hvert kogefelt, som viser, hvilke felter der fortsat er varme. Rør ikke ved kogefeltet, hvis restvarme-indikatoren lyser.

Selv om kogefeltet afbrydes, vil indikatoren **h** eller **H** lyse, mens kogefeltet er varmt.

Hvis kogegrejet fjernes, føre kogefeltet er afbrudt, vil indikatoren **h** eller **H** og det valgte styrketrin vises 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 . Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet , 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.

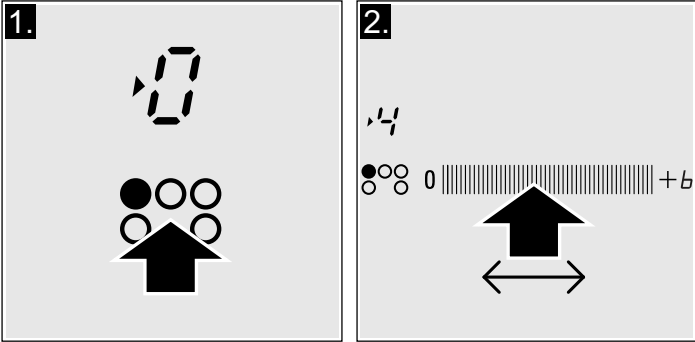
Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

Indstille kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone. I displayet lyser  og symbolet .

2. Lad indenfor den næste 10 sekunder fingeren glide over indstillingsområdet, ind til det ønskede kogetrin vises i kogetrinsindikatoren.



Kogetrinnet er indstillet.

Ændring af kogetrin

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.

Tilberedningstiderne afhænger af styrketrin samt madvarernes type, vægt og kvalitet. Derfor findes der afvigelser.

Du skal røre en gang imellem, hvis du opvarmer retter med mos, tykke supper og saucer.

Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

	Styrketrin	Tilberedningstid
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
Opvarmning og varmebevaring		
Suppe (f.eks. linsesuppe)	1.-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Pølser opvarmet i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	3-4	15-25 min.
Dybfrossen gullasch	3-4	30-40 min.

* Tilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vend ofte

	Styrketrin	Tilberedningstid
Retter, der tilberedes/koges ved svag varme		
Kartoffelkroetter*	4.-5.	20-30 min.
Fiskeretter*	4-5	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamel	1-2	3-6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning, svitsning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Risbudding	2-3	30-40 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 grønssager	3.-4.	7-20 min.
Gryderet i trykkoger	4.-5.	-
Stuvning		
Kødrulle	4-5	50-60 min.
Stuvning	4-5	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
Stegning / Fritering med lidt olie**		
Filetter, ferske eller panerede	6-7	6-10 min.
Dybfrosne filetter	6-7	8-12 min.
Koteletter, ferske eller 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.
Hamburgere, kartoffelfrikadeller, (3 cm tyk)***	4.-5.	30-40 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 én ad gangen
Omelet	3.-4.	tilbered én ad gangen
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Friturestegning** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommefrites, kyllingenuuggets	8-9	tilbered én portion ad gangen
Dybfrosne kroetter	7-8	
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	
Paneret eller indbagt fisk	6-7	
Grøntsager, svampe, paneret eller indbagte, f.eks. champignon	6-7	
Desserter, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt	4-5	

* Tilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vend ofte

Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig tænding for at forhindre, at børn tænder den.

Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i cirka 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er blokeret.

Deaktivering: Tryk på symbolet  i cirka 4 sekunder. Børnesikringen der deaktiveret.

Permanent børnesikring

Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.

Aktivering og deaktivering

I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

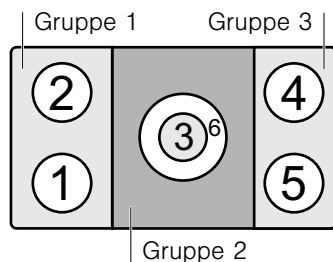
Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrinnet **9**.

Begrænsning i anvendelse

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoner, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning). Ellers blinker **b** og **9** i kogezoneindikatoren, og derefter indstilles kogetrin **9** automatisk.

I gruppe 2 kan powerboost-funktionen aktiveres samtidig for alle kogezoner (se illustrationen).



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.

En kogezone skal slukke automatisk

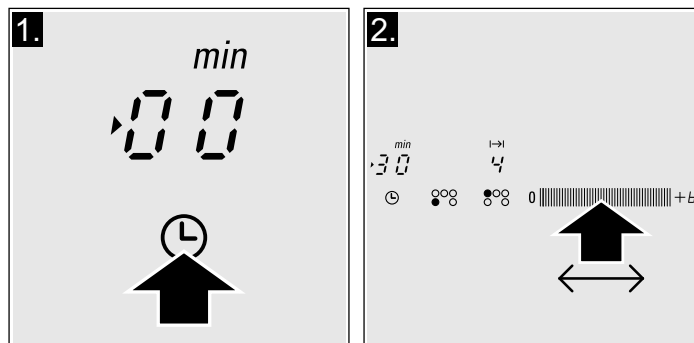
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstille tilberedningstid

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogezonen, og indstil kogetrin.
2. Berør symbolet . Indikatoren  for kogezonen lyser. I Timer-displayet vises **00**.

3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet. De mulige forindstillinger er, set fra venstre mod højre, 1, 2, 3..... til 10 minutter.



Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at tælle ned.

Bemærk: Du kan automatisk programmere samme tilberedningstid for alle felter. Den programmerede tid løber uafhængigt for hvert enkelt kogefelt.

I kapitlet *Grundindstillinger* finder du oplysninger om automatisk programmering af tilberedningstid.

Automatisk programmering

Hvis du i programmeringsområdet trykker på forhåndsindstillingen 1 til 5, reduceres kogetiden 1 minut.

Hvis du i programmeringsområdet trykker på forhåndsindstillingen 6 til 10, øges kogetiden 1 minut.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet ☹.

Foretag ændring af tilberedningstiden i programmeringsområdet, og indstil til  for at annullere tiden.

Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der høres et lydssignal til information herom. På displayet til funktionen Tidsprogrammering tændes  i 10 sekunder.

Ved at trykke på symbolet ☹ slukkes indikationerne, og lydsignalet ophører.

Anvisninger

- Hvis flere tilberedningstider i forskellige felter er programmeret, vil den korteste tilberedningstid vises i den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

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.

Ændring eller afbrydelse af tiden

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

Når tiden er forløbet

Der høres et lydssignal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises , og indikatoren  lyser. Indikatorerne afbrydes efter 10 sekunder.

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

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).

Beskyttelsesfunktion ved rengøring

Hvis betjeningspanelet rengøres, mens kogesektionen er tændt, kan indstillingerne blive ændret.

For at undgå dette, er kogesektionen udstyret med en beskyttelsesfunktion ved rengøring. Tryk på symbolet . Der høres et signal. Betjeningspanelet vil være blokeret i

35 sekunder. Nu kan man rengøre betjeningspanelets overflade uden risiko for ændring af indstillingerne.

Bemærk: Blokeringen påvirker ikke hovedafbryderen. Du kan afbryde kogesektionen, når du har lyst.

Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
	Permanent børnesikring  Deaktiveret.*  Aktiveret.
	Lydssignaler  Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler.  Kun afbrudt bekræftelsessignal.  Alle signaler er deaktiveret.*
	Automatisk programmering af kogegrejet.  Afbrudt.*  Tid til automatisk frakobling

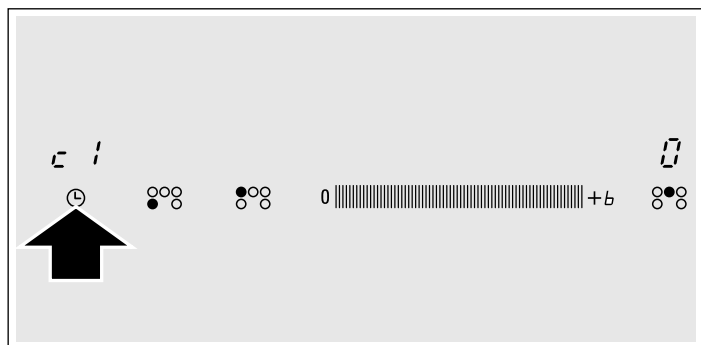
*Fabriksindstilling

Indikator	Funktion
	Varighed af timerfunktionens alarm 10 sekunder*. 30 sekunder. 1 minut.
	Power-Management-funktionen = 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	

Gå til grundindstillingerne

Kogesektionen skal være slukket.

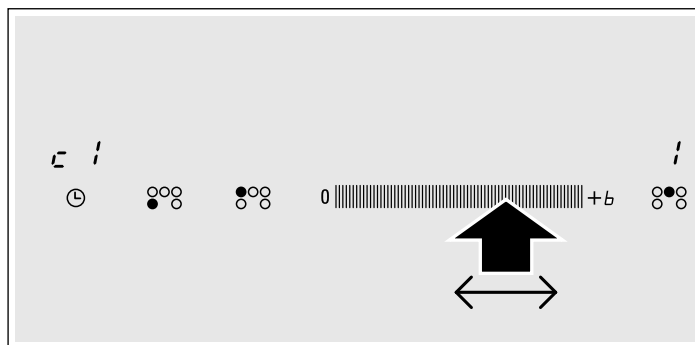
1. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
2. I løbet af de følgende 10 sekunder skal du holde symbolet nede i 4 sekunder.



Til venstre på skærmen vises , og til højre vises .

3. Tryk flere gange på symbolet , indtil indikatoren for den ønskede funktion vises til venstre på skærmen.

4. Vælg derefter den ønskede indstilling med programmeringsområdet.



5. Hold igen symbolet nede i mere end 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 kogefeltet efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at madrester brænder sig fast. Rengør ikke kogefeltet, før den er tilstrækkeligt afkølet.

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogefelter. Læs angivelserne på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Opvaskemiddel
- Slibemidler

- Skurende produkter som ovnrens eller pletfjerner
- Svampe med ridsende overflade
- Højtryksrens og damprensere

Den bedste måde at fjerne genstridigt snavs på er at bruge en glasskraber. Følg anvisningerne fra producenten.

Du kan bestille egnede skrabere i serviceafdelingen eller i vores online-shop.

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 glasskraberen

Reparation af fejl

Normalt skyldes fejl små detaljer. Før Serviceafdelingen kontaktes, bør følgende råd og vejledning tages i betragtning.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Fejl i det elektroniske system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er sket en strømafbrydelse. Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, kontakt da Serviceafdelingen.
$\mathcal{E}$ blinker	Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast herpå.	Aftør området ved betjeningspanelet eller fjern objektet.
$\mathcal{E}r$ + nummer $\mathcal{I}d$ + nummer / $\mathcal{P}$ + nummer	Fejl i det elektroniske system.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
$FQ / F9$	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten.	Afbryd kogesektionen fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen.*
$F2 / F5$	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent til det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på et 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 dets overflade.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet og tænd igen.

* Hvis indikationen fortsætter, kontakt da Serviceafdelingen.

Anbring ikke varmt 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 lyde og vibrationer, som beskrevet nedenfor, afhængigt af kogegrejets udformning:

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd opstår ved madlavning ved høj effekt. Årsagen hertil er energimængden, som overføres fra kogefeltet til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når styrketrinnet sænkes.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Denne lyd forsvinder, når man kommer vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

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

skabes i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og måden maden tilberedes på kan gøre, at lyden varierer.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart de udsættes for maksimal opvarmningseffekt i to kogefelter på samme tid. Denne lyd forsvinder eller bliver mindre, når effekten reduceres.

Lyd fra blæseren

For at opnå det bedste resultat skal kogefeltet anvendes ved en kontrolleret temperatur. Til dette har kogesektionen en blæser, som aktiveres, når apparatet registrerer en høj temperatur. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogefeltet 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.

Testede retter

Denne tabellen er udviklet af testinstitutterne med henblik på at tilrettelægge en kontrol af vores apparater.

Informationen i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt i 4 dele til induktionskogeplade HZ 390042) med følgende mål:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Stegepande Ø 24 cm, til kogefelter med Ø 18 cm

Testede retter	Kogefelt	Foropvarmningen			Tilberedning	
		Styrketrin	Varighed (Min:S)	Låg	Styrketrin	Låg
Chokoladesmeltning						
Kogegrej: kasserolle						
Overtrækschokolade (f.eks. mærket Dr. Oetker sort 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsesuppe						
Kogegrej: gryde						
Begyndelsestemperatur 20 °C						
Linsesuppe*						
Mængde 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 uden at røre	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 uden at røre	Ja	1.	Ja
Konserveret linsesuppe , f.eks. linser med pølser fra Erasco						
Mængde 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 omrøring efter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Mængde 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 omrøring efter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Fremstilling af bechamelsauce						
Kogegrej: kasserolle						
Mælketemperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt	Ø 14,5 cm					
1. Smelt smøret, ibland mel og salt, og varm det hele op		1	cirka 3:00	Nej		
2. Tilsæt mælk, kog sauce op under kontinuerlig omrøring		7	cirka 5:20	Nej		
3. Når bechamelsaucen koger, skal du lade en koge i 2 minutter under kontinuerlig omrøring					1	Nej
Kogning af ris og mælk						
Kogegrej: gryde						
Mælketemperatur: 7 °C						
Varm mælken op, indtil den begynder at stige. Skift til det anbefalede styrketrin, og tilsæt ris, sukker og salt						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedt) og lidt salt	Ø 14,5 cm	8.	cirka 6:30	Nej	2 omrøring efter ca. 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedt) og lidt salt	Ø 18 cm					
Kogning af ris*						
Kogegrej: gryde						
Vandtemperatur 20 °C						
Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vand og lidt salt	Ø 14,5 cm	9	cirka 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vand og lidt salt	Ø 18 cm	9	cirka 2:30	Ja	2.	Ja

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Testede retter	Kogefelt	Foropvarmningen			Tilberedning	
		Styrketrin	Varighed (Min:S)	Låg	Styrketrin	Låg
Stening af svinefilet						
Kogegrej: Stegepande						
Filetens begyndelsestemperatur: 7 °C 2 svinefileter (vægt ca. 200 g, 1 cm tykke)	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Tilberedning af pandekager**						
Kogegrej: Stegepande						
55 ml pandekagedej	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
Stegning af dybfrosne kartofler						
Kogegrej: gryde						
Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolie til kogning: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Til temperaturen i olien er 180 °C	Nej	9	Nej

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Turvallisuusohjeet	15
Vaurioitumisyyt	16
Ympäristönsuojelu	17
Ympäristöystävällinen hävittäminen	17
Ohjeita energian säästämiseen	17
Kypsäntäminen induktiokeittolueella	17
Induktioteknologian edut	17
Keittoastiat	17
Tutustuminen laitteeseen	18
Ohjauspaneeli	18
Keittolueet	18
Jälkilämmön merkkivalo	19
Keittotason ohjelmointi	19
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	19
Keittolueen säätö	19
Keittotaulukko	19
Lapsilukko	21
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	21
Lapsilukko	21
Powerboost-toiminto	21
Käytön rajoitukset	21
Päälle kytkeminen	21

Pois päältä kytkeminen	21
Aikaohjelmointi	21
Keittolueen kytkentyminen automaattisesti pois päältä	21
Ajastinkello	22
Automaattinen sammutustoiminto	22
Puhdistussuoja	22
Perusasetukset	22
Perusasetuksiin siirtyminen	23
Ylläpito ja puhdistus	23
Keittotaso	23
Keittotason kehys	23
Vikojen korjaaminen	24
Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana	24
Huoltopalvelu	25
Testatut ruoka-annokset	25

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.

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.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

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

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

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

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

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

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

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

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 palopiteellä 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, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioitumisvaara!

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

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

Loukkaantumisvaara!

- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

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

 Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.

- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

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-aineet 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 tasolta, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

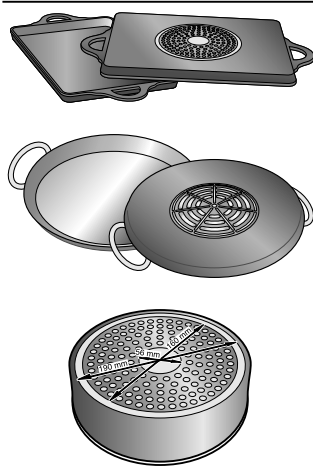
Keittoastiat

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 pohjan on vedettävä magneettia puoleensa.

On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi, ainoastaan ferromagneettinen alue kuumenee eikä lämpö jakaudu tasaisesti.

Kun keittoastioiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi. Tällöin teho voi olla pienempi. Lisäksi voi ilmaantua ongelmia keittoastian tunnistamisessa, jolloin astiaa ei välttämättä havaita lainkaan.

Hyvien lopputuloksien saavuttamiseksi ferromagneettisen alueen halkaisijan on suositeltavaa olla keittoalueen kokoinen. Jos laite ei havaitse keittoastiaa yhdellä keittoalueella, kokeile asettaa se halkaisijaltaan hiukan sitä pienempään keittoalueeseen.

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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 keittotasoa lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotasoa 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.

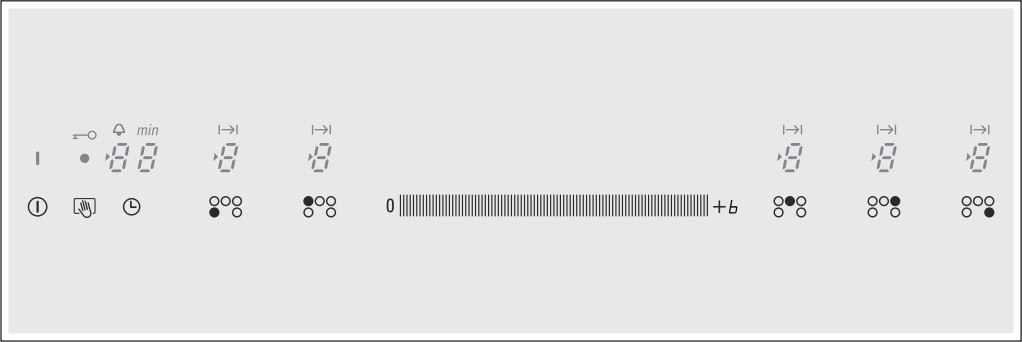
Automaattinen tunnistus kaksin- tai kolminkertaisilla keittoalueilla

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

Tutustuminen laitteeseen

Auf *Sivulta 2* löydät tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
●○○	Keittoalueen valitseminen
0 +	Säätöalue
b	Powerboost-toiminto
👉	Lapsilukko ja pyyhintäsuoja
🕒	Ajastin

Merkkivalot	
🔌	Toiminta
19	Tehoalueet
b	Powerboost-toiminto
H/h	Jälkilämpö
00	Aikaohjelmointi
🔑	Lapsilukko
→	Automaattinen virrankatkaisu
🔔	Hälytin

Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Huomautus: Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

Keittoalue	
○ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
◎ Kaksinkertainen alue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".

Jälkilämmön merkkivalo

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Vältä koskemasta keittoalueeseen, jonka jälkilämmön merkkivalo palaa.

Vaikka taso olisi sammunut, merkkivalo **h** tai **H** palaa niin kauan, kuin keittoalue on kuuma.

Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta ennen sen kytkemistä pois päältä, näkyviin tulee vuoron perään merkkivalo **h** tai **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.

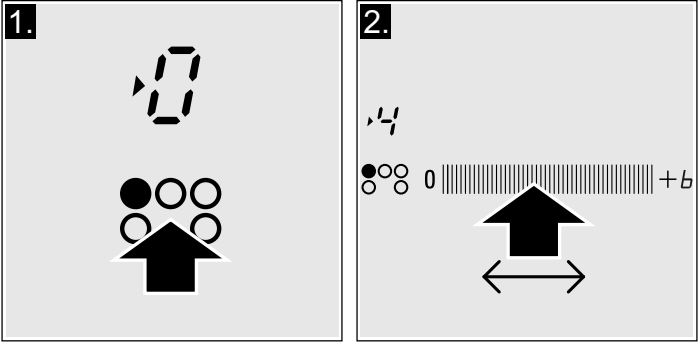
Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia 000. Näytössä palaa 0 ja symboli ►.

2. Liikuta sormeasi seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella, kunnes haluamasi tehoalue näkyy tehoalueen näytössä.



Tehoalue on säädetty.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi 0. 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.

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Keittoajat riippuvat tehotasosta sekä ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä.

Jos kuumennat paksuja soseita ja kastikkeita, hämmennä niitä aika ajoin.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

	Tehotaso	Keittoaika
Sulatus		
Suklaa, suklaakuorrutus	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
Lämmitys ja lämpimänäpito		
Keitto (esim. linssikeitto)	1.-2	-
Maito**	1.-2.	-
Keitetyt nakit**	3-4	-
Sulatus ja lämmitys		
Pakastettu pinaatti	3-4	15-25 min
Pakastettu gulasch	3-4	30-40 min

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

	Tehotaso	Keittoaika
Alhaisella teholla kypsentäminen 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
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	2-3	30-40 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/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**		
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, syväpakastettu***	5-6	10-30 min
Jauhelihapihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)***	4.-5.	30-40 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 1-2 l öljyä)		
Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit	8-9	paista yksi kerrallaan
Pakastetut perunakroketit	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	

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

Lapsilukko

Keittotaso voidaan lukita tahattoman päälle kytkennän estämiseksi niin, etteivät lapset kytke keittoalueita päälle.

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason on oltava pois päältä kytkettynä.

Kytkeminen päälle: Paina merkkiä  noin 4 sekuntia. Merkki  syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso lukittuu.

Kytkeminen pois päältä: Paina merkkiä  noin 4 sekuntia. Lukitus on kytketty pois päältä.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle ja pois päältä kytkentä

Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

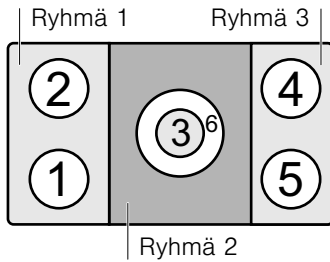
Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa  käyttäessä.

Käytön rajoitukset

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla aina, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva). Muutoin keittoalueen näytössä vilkkuvat  ja ; sen jälkeen tapahtuu keittoalueen  automaattinen säätö.

Ryhmässä 2 voidaan Powerboost-toiminto aktivoida kaikille keittoalueille samanaikaisesti (ks. kuva).



Päälle kytkeminen

1. Valitse tehotaso .
2. Paina merkin  yläpuolella olevaa ohjelmointialuetta. Toiminto on kytketty päälle.

Pois päältä kytkeminen

Paina ohjelmointialuetta, joka on merkin  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 kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

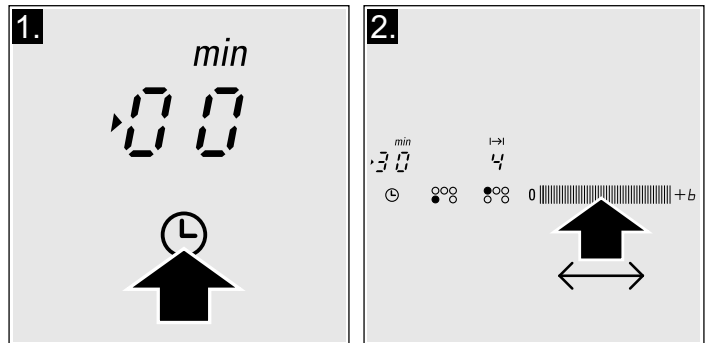
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Kypsennysajan asettaminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näyttö  palaa. Ajustimen näyttöön ilmestyy .

3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika. Mahdolliset esisäädöt ovat vasemmalta oikealle 1, 2, 3...10 minuuttia.



Kypsennysaika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautus: Sama keittoaika voidaan ohjelmoida automaattisesti kaikille keittoalueille. Ohjelmoitu aika kuluu jokaisella keittoalueella erikseen.

Perusasetukset-kappaleesta löytyy tietoa keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista.

Automaattinen ohjelmointi

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 1 - 5, keittoaika pienenee minuutilla.
Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 6 - 10, keittoaika kasvaa minuutilla.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä .
Muuta keittoaikaa ohjelmointialueella tai valitse asetus ajan peruuttamiseksi.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Laitteesta kuuluu merkkiäänä.
Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy 10 sekunnin ajaksi.
Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

- Jos on valittu keittoaikoja usealle eri alueelle, ajan ohjelmoinnin merkkivalossa näkyy aina valitun alueen keittoaika.
- Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuuttiin.

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.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä useamman kerran, kunnes merkkivalo syttyy. Muuta aikaa ohjelmointialueella, tai säädä se arvoon .

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy ja merkkivalo syttyy. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.
Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

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 säätty valitun tehotason mukaan (1- 10 tuntia).

Puhdistussuoja

Jos ohjauspaneeli puhdistetaan keittoalueen ollessa päällä, säätöjä voidaan vahingossa muuttaa.
Tämän välttämiseksi keittoalueessa on puhdistussuojatoiminto. Paina merkkiä . Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Ohjauspaneeli

lukittuu 35 sekunniksi. Ohjauspaneeli voidaan tällöin puhdistaa niin, ettei asetuksien muutosvaaraa ole.
Huomautus: Lukitus ei koske pääkytkintä. Keittotaso voidaan halutessa kytkeä pois päältä.

Perusasetukset

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

Merkkivalo	Toiminto
	Lapsilukko Pois käytöstä.* Käytössä.
	Äänimerkit Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. Vain vahvistuksen äänimerkki pois käytöstä. Kaikki äänimerkit on käytössä.*
	Keittoajan automaattinen ohjelmointi Pois päältä.* Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.
	Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto 10 sekuntia*. 30 sekuntia. 1 minuutti.

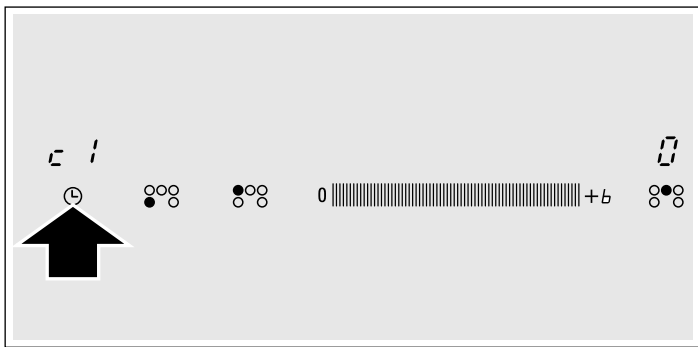
*Tehdasasetus

Merkkivalo	Toiminto
	Power-Management-toiminto = Pois käytöstä.* = 1000 W. Vähimmäisteho. = 1500 W. = 2000 W. ... tai = keittotason maksimiteho.
	Keittoalueen valinta-aika Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.* Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.
	Oletusasetuksien palautus Omat asetukset.* Tehdasasetuksien palautus.
*Tehdasasetus	

Perusasetuksiin siirtyminen

Keittotason on oltava pois päältä.

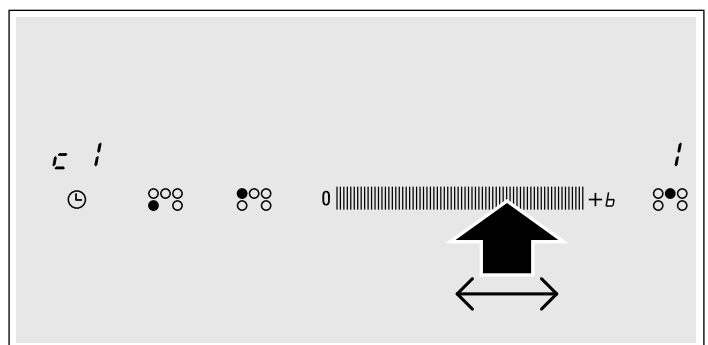
1. Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa merkkiä 4 sekunnin ajan.



Näytön vasemmalla puolella näkyy ja oikealla puolella .

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:

- Laimentamatonta astianpesuainetta
- Astianpesukoneessa käytettäviä pesuaineita
- Kuluttavia tuotteita
- Kuluttavia tuotteita kuten uunin pesuun tarkoitetut aineet ja lianpoistoaineet
- Naarmuttavia pesusieniä
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä

Paras tapa poistaa pinttynyt lika on käyttää keraamisen levyn puhdistukseen tarkoitettua kaavinta. Seuraa valmistajan antamia ohjeita.

Voit hankkia asianmukaisia kaapimia huoltopalvelusta tai verkkokaupastamme.

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 yhteydenottoa 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. *
FQ / F9	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *
F2 / F5	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 raja-arvot.	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 keittoastiaan 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. Äänen määrä riippuu ruoka-aineksien määrästä ja kypsennystavasta.

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. Tätä varten keittotasossa on ilmastointilaitte, joka käynnistyy, jos laitteen havaitsema lämpötila on liian suuri. 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 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.

Testatut ruoka-annokset

Tämä taulukko on kehitetty tarkastuslaitoksille, jotta laitteidemme tarkistaminen olisi yksinkertaisempaa.

Taulukossa olevissa arvoissa viitataan Schulte-Ufer lisävarusteena käytettäviin keittoastioihin (neliosainen keittoastiasarja induktioliedelle HZ 390042), joiden koot ovat seuraavat:

- Kattila Ø 16 cm, 1,2 l keittoalueille Ø 14,5 cm
- Pata Ø 16 cm, 1,7 l keittoalueille Ø 14,5 cm
- Pata Ø 22 cm, 4,2 l keittoalueille Ø 18 cm
- Paistinpannu Ø 24 cm, keittoalueille Ø 18 cm

Testatut ruoka-annokset	Keittoalue	Esilämmitys			Keitto	
		Tehotaso	Kesto (min:s)	Kansi	Tehotaso	Kansi
Suklaan sulatus						
Keittoastia: suuri kattila						
Suklaakuorrutus (esim. Dr. Oetker musta 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Ei
Linssimuhennoksen lämmitys ja lämpimänä säilyttäminen						
Keittoastia:Pata						
Alkulämpötila 20 °C						
Linssimuhennos*						
Määrä 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 ilman sekoittamista	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 ilman sekoittamista	Kyllä	1.	Kyllä
Säilykelinssimuhennos, esim Erasco-linssit chorizo-makkaralla						
Määrä 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sekoita noin tunnin kuluttua	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 sekoita noin tunnin kuluttua	Kyllä	1.	Kyllä
Valkokastikkeen valmistus						
Keittoastia: suuri keittoastia						
Maidon lämpötila:7 °C						
Ainekset: 40 g voita, 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa	Ø 14,5 cm					
1. Sulata voi, sekoita jauhot ja suola. Kuumenna.		1	noin 3:00	Ei		
2. Lisää maito ja kiehauta koko ajan sekoittaen		7	noin 5:20	Ei		
3. Anna kastikkeen kiehua kahden minuutin ajan					1	Ei

*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti
**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

Testatut ruoka-annokset	Keittoalue	Esilämmitys			Keitto	
		Tehotaso	Kesto (min:s)	Kansi	Tehotaso	Kansi
Riisipuuro						
Keittoastia: Pata						
Maidon lämpötila: 7 °C						
Kuumenna maitoa kunnes se alkaa nousta. Vaihda suositeltava keittoteho ja lisää riisi, sokeri ja suola maitoon						
Ainekset: 190 g pyöreäjyväistä riisiä, 23 g soke- ria, 750 ml maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hie- man suolaa	Ø 14,5 cm	8.	noin 6:30	Ei	2 sekoita noin 10:00 kuluttua	Kyllä
Ainekset: 250 g pyöreäjyväistä riisiä, 30 g soke- ria, 1 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman suolaa	Ø 18 cm					
Riisin keitto*						
Keittoastia: Pata						
Veden lämpötila 20 °C						
Ainekset: 125 g pyöreäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja hieman suolaa	Ø 14,5 cm	9	noin 2:30	Kyllä	2	Kyllä
Ainekset: 250 g pyöreäjuväistä riisiä, 600 g vettä ja hieman suolaa	Ø 18 cm	9	noin 2:30	Kyllä	2.	Kyllä
Porsaan sisäfileepihvin paistaminen						
Keittoastia: Paistinpannu						
Pihvin alkulämpötila: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
2 sisäfileepihviä (kokonaispaino noin 200 g, pak- suus 1 cm)						
Lettujen paisto**						
Keittoastia: Paistinpannu	Ø 18 cm	9	1:30	Ei	7	Ei
55 ml taikinaa lettua kohden						
Pakastettujen perunoiden paistaminen						
Keittoastia: Pata						
Ainekset: 1,8 kg auringonkukkaöljyä paistoa var- ten: 200 g pakastettuja perunoita (esim. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Kunnes rasvan lämpötila on 180 °C	Ei	9	Ei

*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

**Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaisesti

no Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	27
Årsaker til skader	28
Beskyttelse av miljøet	29
Miljøvennlig håndtering	29
Råd om energibesparelse	29
Matlaging ved induksjon	29
Fordeler ved matlaging ved induksjon	29
Kokekar	29
Bli kjent med apparatet	30
Bryterpanelet	30
Kokesonene	30
Restvarmeindikator	31
Programmering av koketoppen	31
Slå av og på koketoppen	31
Still inn kokesonen	31
Tabell over koketider	31
Barnesikring	33
Aktivere og deaktivere barnesikringen	33
Permanent barnesikring	33
Powerboost-funksjon	33
Begrensninger for bruk	33
Aktivere	33

Deaktivere	33
Tidsprogrammering	33
En kokesone skal slå seg av automatisk	33
Timer	34
Automatisk tidsbegrensning	34
Funksjon for beskyttelse ved rengjøring	34
Grunninnstillinger	34
Tilgang til grunninnstillingene	35
Vedlikehold og rengjøring	35
Koketopp	35
Koketoppens ramme	35
Reparasjon	36
Normal støy ved bruk av apparatet	36
Kundeservice	36
Testede retter	37

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.

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.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

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

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

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

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 områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

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.

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

Fare for skader!

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- 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!

- 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.
Misfarging	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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.

- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

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.
- Sikkerhet og kontroll over koketoppen. Strømmen tilføres eller slås av umiddelbart ved hjelp av fjernkontrollen. Induksjonskokesonen stopper varmemforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

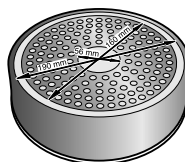
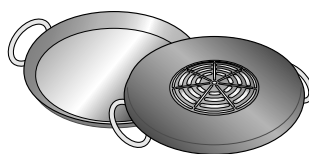
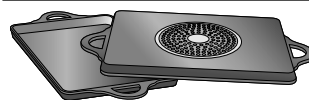
Kokekar

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 finne ut om kokekarene er egnet, kan du kontrollere om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet.

Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



Ved bruk av store kar med et mindre ferromagnetisk område, varmes kun det ferromagnetiske området opp, og dermed kan varmemfordelingen bli ujevn.

Kokekar med aluminiumsfelter i sålen reduserer det ferromagnetiske området og man behøver derfor å tilføre mindre varme. Dette kan gjøre at det er vanskelig å oppdage kokekaret, eller at det ikke blir oppdaget i det hele tatt.

For å oppnå gode kokeresultater, anbefales det at karetets magnetiske område tilpasses kokesonen. Hvis karet ikke detekteres i en kokesone, kan du prøve i en litt mindre kokesone.

Uegnede kokekar

Bruk aldri en spredningsplate eller 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.

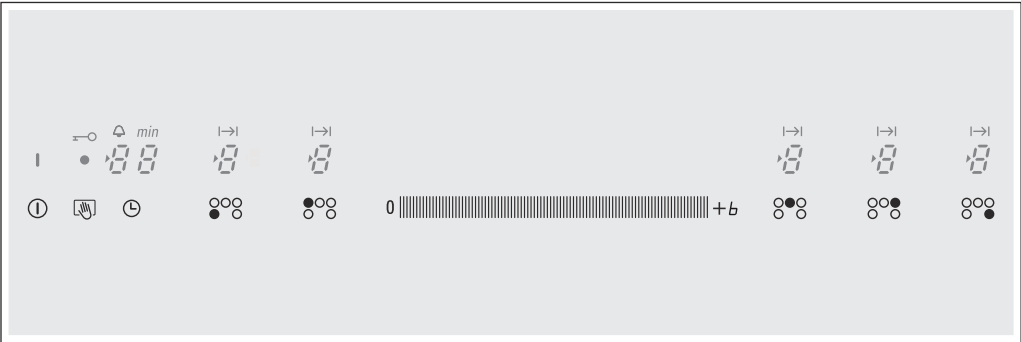
Automatisk registrering i doble og tredoble kokesoner

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.

Bli kjent med apparatet

På side 2 finner du informasjon om kokesonenes størrelser og effekter.

Bryterpanelet



Betjeningsområder	
①	Hovedbryter
⦿⦿	Velge kokesone
0 +	Innstillingsområde
b	Powerboost-funksjon
👉	Barnesikring og vaskebeskyttelse
🕒	Tidsur

Indikatorer	
0	Bruk
1-9	Effektnivåer
b	Powerboost-funksjon
H/h	Restvarme
00	Tidsprogrammering
🔑	Barnesikring
I->I	Automatisk frakobling
🔔	Varselur

Bryteroverflater

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

Merk: Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

Kokesonene

Kokesone	
○ Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
⦿ Dobbel kokesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
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. Ikke berør kokesonene hvis deres korresponderende restvarmeindikator lyser.

Selv om koketoppen slås av, vil indikatoren **h** eller **H** lyse så lenge kokesonen er varm.

Hvis kokekaret tas bort før kokesonen slås av, vil indikatoren **h** eller **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 . Indikatoren over hovedbryteren vil lyse. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: trykk på symbolet  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.

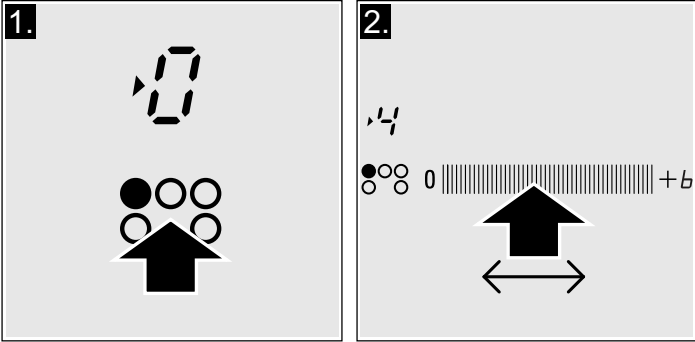
Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

Innstilling av koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Berør symbolet  for ønsket kokesone. I indikasjonen lyser  og symbolet .

2. La fingeren gli over innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene til ønsket koketrinn vises i koketrinnsindikasjonen.



Koketrinnet er stilt inn.

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.

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

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

	Effektnivå	Steketid
Smelte		
Sjokolade, sjokoladetrekk	1-1.	-
Smør, honning, gele	1-2	-
Varme opp og beholde varmen		
Gryteretter	1.-2	-
Melk**	1.-2.	-
Pølser varmet opp i vann**	3-4	-
Tine og varme opp		
Dypfryst spinat	3-4	15-25 min
Dypfryst gulasj	3-4	30-40 min

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

	Effektnivå	Steketid
Tilbered/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
Koke, dampkoke, steke lett		
Ris (med dobbel mengde vann)	2-3	15-30 min
Ris med melk	2-3	30-40 min
Uskrellede poteter	4-5	25-30 min
Skrellede poteter med salt	4-5	15-25 min
Pasta*	6-7	6-10 min
Gryteretter, supper	3.-4.	15-60 min
Grønnsaker	2.-3.	10-20 min
Dypfryste grønnsaker	3.-4.	7-20 min
Tilberedt i trykkoker	4.-5.	-
Stue		
Kjøttroll	4-5	50-60 min
Stuing	4-5	60-100 min
Gulasj	3-4	50-60 min
Steke / bake med lite olje**		
Stekte og panerte kjøttfileter	6-7	6-10 min
Dypfryste fileter	6-7	8-12 min
Stekte eller 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
Hamburgere, kjøttboller (3 cm tykke)***	4.-5.	30-40 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** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)		
Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	stek én porsjon om gangen
Dypfryste kroketter	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	

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

Barnesikring

Koketoppen kan beskyttes mot at den slås på ved et uhell for å forhindre at barn kan slå på kokesonene.

Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være avslått.

Aktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Koketoppen er nå blokkert.

Deaktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

Permanent barnesikring

Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.

Aktivering og deaktivering

I kapitlet *Grunninnstillinger* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

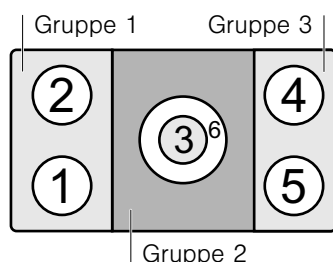
Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann raskere enn med bruk av effektnivået .

Begrensninger for bruk

Denne funksjonen er kun tilgjengelig for kokesonene når det ikke er noen andre kokesoner i samme gruppe som er i bruk (se figuren). Ellers blinker  og  i kokesoneindikasjonen, og deretter stilles kokesonen  inn automatisk.

I gruppe 2 kan Powerboost-funksjonen aktiveres for alle kokesoner samtidig (se figuren).



Aktivere

1. Velg effektnivå .
2. Trykk på programmeringssonen over symbolet . Funksjonen blir aktivert.

Deaktivere

Trykk på programmeringssonen over symbolet . 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.

En kokesone skal slå seg av automatisk

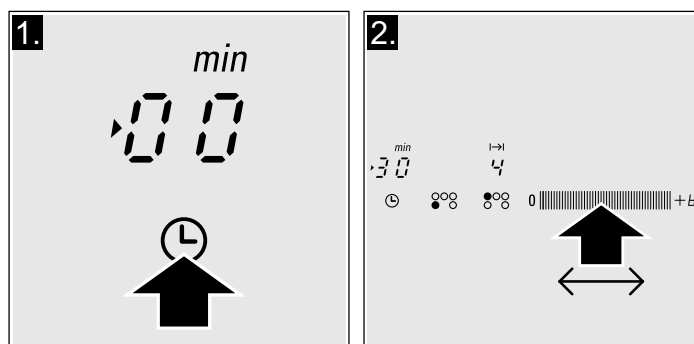
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Innstilling av tilberedningstiden

Platetoppen må være slått på.

1. Velg kokesone, og still inn koketrinn.
2. Berør symbolet . Indikasjonen  for kokesonen lyser. I tidsurindikasjonen vises .

3. Still inn ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene. Mulige forhåndsinnstillinger fra venstre til høyre er 1, 2, 3... til 10 minutter.



Tilberedningstiden begynner å telle ned etter noen sekunder.

Merk: Du kan automatisk programmere samme koketid for alle sonene. Den programmerte tiden løper uavhengig for hver enkelt av kokesonene.

I kapitlet *Grunninnstillinger* finner du informasjon om automatisk programmering av koketid.

Automatisk programmering

Hvis du i programmeringssonen trykker på forhåndsinnstillingen 1 til 5, reduseres koketiden med et minutt.

Hvis du i programmeringssonen trykker på forhåndsinnstillingen 6 til 10, øker koketiden et minutt.

Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet .

Endre koketiden i programmeringssonen, eller juster  for å avbryte tiden.

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres. På displayet for tidsprogrammering lyser  i 10 sekunder.

Ved å trykke på symbolet , slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

Merknader

- Vis flere koketider i ulike soner er programmert, vil den korteste koketiden vises i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

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.

Endre eller nullstille tiden

Trykk gjentatte ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. Endre tiden med programmeringssonen, og juster til .

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.

Ved å trykke på symbolet , slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

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).

Funksjon for beskyttelse ved rengjøring

Hvis du rengjør bryterpanelet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene endres.

For å unngå dette har koketoppen en funksjon for beskyttelse ved rengjøring. Trykk på symbolet . Et signal høres.

Bryterpanelet blokkeres i 35 sekunder. Du kan nå rengjøre bryterpanelets overflate uten å risikere å endre innstillingene.

Merk: Blokkeringen har ingen innvirkning på hovedbryteren. Du kan slå av koketoppen når som helst.

Grunninnstillinger

Apparatet har diverse grunninnstillinger. Disse kan justeres for å tilpasses brukerens behov.

Indikator	Funksjon
 	Permanent barnesikring  Deaktivert.*  Aktivert.
 	Lydsignaler  Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert.  Bare bekreftelsessignal deaktivert.  Alle signalene er deaktivert.*
 	Automatisk programmering av koketiden.  Slått av.*   Tid til automatisk frakopling.
 	Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minutt.

*Fabrikkinnstilling

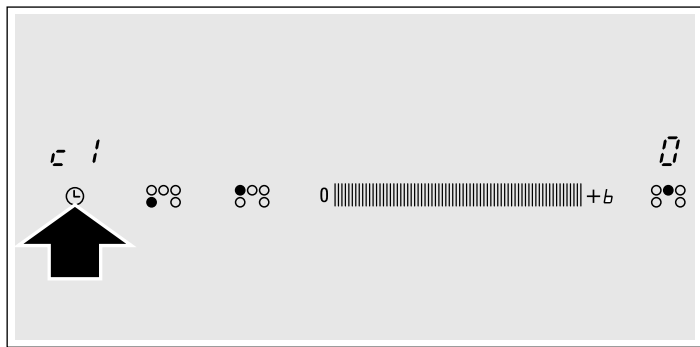
Indikator	Funksjon
	Power-Management-funksjon  = Deaktivert.*  = 1000 W. minimumseffekt.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  eller  = koketoppens maksimumseffekt.
	Tiden for valg av kokesone  Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.*  Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
	Tilbake til de automatiske innstillingene.  Personlige innstillinger.*  Tilbake til fabrikkinnstillingene.

*Fabrikkinnstilling

Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen må være slått av.

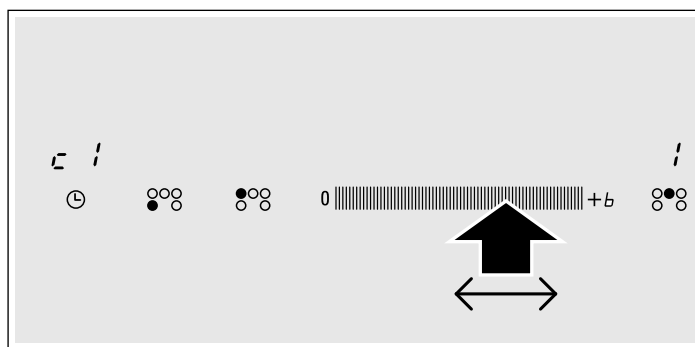
1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. I løpet av de neste 10 sekundene, må du trykke på symbolet  og holde det inne i 4 sekunder.



Til venstre på skjermen ser du  og til høyre .

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

4. Velg deretter 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:

- Utynnet oppvaskmiddel
- Oppvaskmiddel
- Slipende rengjøringsprodukter
- Skurende produkter som ovnsvask eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksvask og damprensere

Den beste måten å fjerne gjenstridige urenheter på er med en vindusskraper. Følg instruksene til produsenten.

Egende skraper kan fås fra vår tekniske serviceavdeling eller fra vår nettbutikk.

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 glasskraper

Reparasjon

Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta hensyn til følgende råd og advarsler.

Indikator	Feil	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.
E blinker	Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
E + nummer d + nummer / e + nummer	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
F0 / F9	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
F2 / F5	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen. *
F4	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.	
U1	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	Ta kontakt med strømleverandøren.
U2 / U3	Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på på nytt.

* Hvis indikatoren fortsetter å lyse, må du kontakte 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 måten maten kokes på kan gjøre at lyden varierer.

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. Til dette har koketoppen en vifte som aktiveres når apparatet registrerer høy temperatur. 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.

Testede retter

Denne tabellen har blitt utviklet av testinstituttene for å tilrettelegge en kontroll av våre apparater.

Informasjonen i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for induksjonskokeplate HZ 390042) med følgende dimensjoner:

- Sausepanne Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

Testede retter	Kokesone	Forvarming			Koking	
		Effektnivå	Varighet (Min:S)	Lokk	Effektnivå	Lokk
Smelte sjokolade						
Kokekar: sausekjele						
Skololadetrekk (f.eks. merket Dr. Oetker svart 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nei
Varme opp og holde varm en linsesuppe						
Kokekar: Gryte						
Starttemperatur 20 °C						
Linsesuppe*						
Mengde 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 uten å røre	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 uten å røre	Ja	1.	Ja
Hermetisk linsesuppe , f.eks. linser med pølser fra Erasco						
Mengde 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 røre etter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Mengde 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 røre etter ca. 1:00	Ja	1.	Ja
Lage bechamelsaus						
Kokekar: sausekjele						
Temperatur i melken: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en klype salt	Ø 14,5 cm					
1. Smelt smøret, bland i mel og salt og varm det hele opp		1	ca. 3:00	Nei		
2. Tilsett melk og kok sausen opp under kontinuerlig omrøring		7	ca. 5:20	Nei		
3. Når bechamelsausen koker, la den koke i 2 minutter under kontinuerlig omrøring					1	Nei
Koke ris og melk						
Kokekar: Gryte						
Temperatur i melken: 7 °C						
Varm opp melken til den begynner å stige. Slå over til anbefalt effektnivå og tilsett ris, sukker og salt						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 23 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og en klype salt	Ø 14,5 cm	8.	ca. 6:30	Nei	2 rør om etter ca. 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 30 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og en klype salt	Ø 18 cm					
Koke ris*						
Kokekar: Gryte						
Temperatur i vannet 20 °C						
Ingredienser: 125 g rundkornet ris, 300 g vann og en klype salt	Ø 14,5 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 600 g vann og en klype salt	Ø 18 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

Testede retter	Kokesone	Forvarming		Koking		
		Effektnivå	Varighet (Min:S)	Lokk	Effektnivå	Lokk
Steke svinefilet						
Kokekar: Stekepanne						
Filetens starttemperatur: 7 °C 2 svinefileter (vekt ca. 200 g, 1 cm tykke)	Ø 18 cm	9	1:30	Nei	7	Nei
Steke pannekaker**						
Kokekar: Stekepanne						
55 ml pannekakerøre	Ø 18 cm	9	1:30	Nei	7	Nei
Steke dypfryste poteter						
Kokekar: Gryte						
Ingredienser: 1,8 kg solsikkeolje per koking: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Til temperaturen i oljen er 180 °C	Nei	9	Nei

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

Säkerhetsanvisningar	39
Orsaker till skador	40
Miljöskydd	41
Återvinning	41
Råd för energibesparing	41
Induktionstillagning	41
Fördelar med induktionstillagning	41
Kokkärl	41
Lär dig enheten	42
Kontrollpanelen	42
Kokzonerna	42
Indikator för restvärme	42
Programmering av spishällen	43
Sätt på och stäng av spishällen	43
Ställa in kokzon	43
Tillagningstabell	43
Barnspärr	44
Sätta på och stänga av barnlåset	44
Automatisk barnsäkerhetsspärr	44
Funktionen Powerboost	45
Funktionsbegränsningar	45
Aktivera	45

Avaktivera	45
Tidsprogrammering	45
Automatisk avstängning av kokzon	45
Äggklocka	45
Avstängningsautomatik	46
Funktionen rengöringsspärr	46
Grundinställningar	46
Sök åtkomst till grundinställningarna	47
Skötsel och rengöring	47
Spishäll	47
Spishällens ram	47
Åtgärda fel	47
Normalt ljud under apparatens funktion	48
Service	48
Testade rätter	49

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

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

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

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får

endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

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

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

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.

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

Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Risk för stötar!!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk 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.

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

Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

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.
	Kärlets yta	Lyft på grytor och stekpannor för att byta plats på dem.
Matthet	Socker, ämnen med ett högt sockernehåll	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.

Miljöskydd

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.

- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärls största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärls botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

Induktionstillagning

Fördelar med inductionstillagning

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

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärl.
- 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 effekten kan fördelas om man tar bort kokkärl utan att först ha stängt av zonen.

Kokkärl

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

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

för att veta om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att kokkärls botten dras till magneter.

Det finns andra typer av kokkärl för inductionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.

Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärl och det kanske inte alls upptäcks.

För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig värmefördelningsplattor eller 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, slöcknar 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 utrustad 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 avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

Kokkärlsdetektering

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

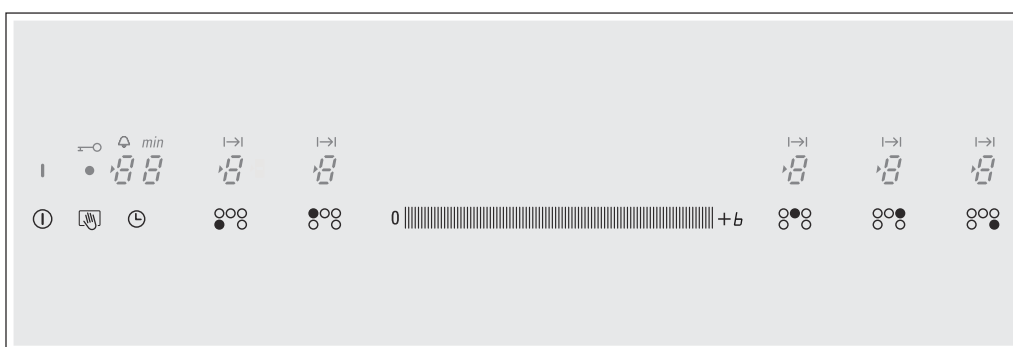
Automatisk detektering av dubbla eller tredubbla kokzoner

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.

Lär dig enheten

På *Sid. 2* hittar du information om kokzonernas storlek och effekt.

Kontrollpanelen



Kontroller		Indikatorer	
①	Huvudbrytare		Till/från
	Välj kokzon		Effektnivåer
0 +	Inställningsdel		Powerboost-funktion
	Powerboost-funktion		Restvärme
	Barnspärr och torkskydd		Tidsinställning
	Timer		Barnsäkerhetsspärr
			Automatisk avstängning
			Äggklocka

Kontrolltytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisning: Se till att kontrolltytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

Kokzon	
○ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
◎ Dubbel kokzon	Zonen slås på automatiskt om du använder ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen.

Använd endast kokkärl som lämpar sig för induktionstillagning. Se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

Indikator för restvärme

Kokhällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Undvik att vidröra kokzonen med den här indikeringen.

Även om kokhällen är avstängd, förblir indikatorn **h** eller **H** tänd så länge kokzonen är varm.

Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängs av visas växelvis indikatorn **h** eller **H** och den valda effektnivån.

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.

Påsättning: tryck på symbolen ①. Indikatorn ovanför huvudströmbrytaren tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: tryck på symbolen ① 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.

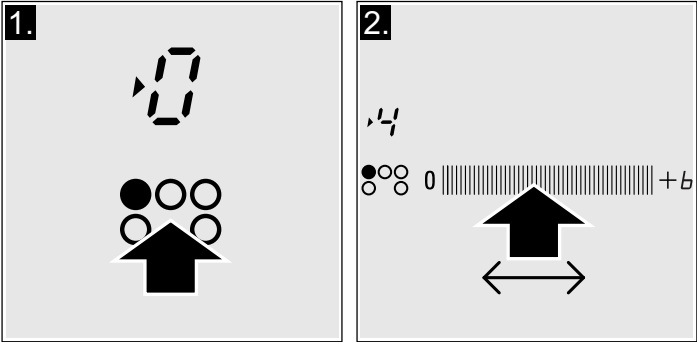
Varje effektläge har ett mellanläge. Detta visas med en punkt.

Ställa in effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på 000 för den kokzon du vill ha. 0 och ► lyser på displayen.

2. Dra fingret över inställningsdelen inom 10 sekunder tills du får fram det effektläge du vill ha på kokzonsindikeringen.



Effektläget är inställt.

Ändra effektnivå

Välj kokzon och justera önskat effektläge via inställningsytan.

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och ställ in 0 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.

Ta ibland bort kärlen när du värmer puréer, redda soppor och såser.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

	Effektnivå	Tillagningstid
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
Värma och hålla varm		
Soppa (t. ex. linssoppa)	1-2	-
Mjök**	1-2.	-
Kokt korv**	3-4	-
Tina och värma		
Djupfryst spenat	3-4	15-25 min.
Djupfryst gulasch	3-4	30-40 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.

* Tillagning utan lock

** Utan lock

*** Vänd ofta

	Effektnivå	Tillagningstid
Koka, ångkoka, fräsa		
Ris (med dubbelt så mycket vatten)	2–3	15–30 min.
Risgrynsgröt	2–3	30–40 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/friter med lite olja**		
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.
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4–5.	30–40 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.
Scampi, Garnelen	7–8	4–10 min.
Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer	6–7	6–10 min.
Crepes	6–7	steka en åt gången
Omeletter	3–4.	steka en åt gången
Stekt ägg	5–6	3–6 min.
Steka** (150–200 g per portion i 1–2 l olja)		
Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar	8–9	friter en portion åt gången
Djupfrysta kroketter	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	
* Tillagning utan lock		
** Utan lock		
*** Vänd ofta		

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

Sätta på och stänga av barnlåset

Spishällen ska vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Symbolen  tänds i 10 sekunder. Spishällen förblir blockerad.

Avaktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har frigjorts.

Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

Aktivera och avaktivera

I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

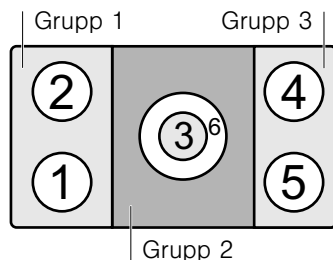
Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än om du använder effektnivån **9**.

Funktionsbegränsningar

Funktionen fungerar bara på kokzonen när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild). Annars blinkar **b** och **9** på kokzonsindikeringen; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge **9**.

I grupp 2 kan Powerboost-funktionen vara på samtidigt på 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.

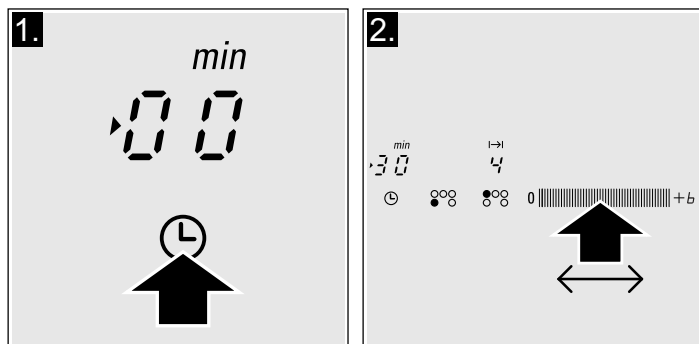
Automatisk avstängning av kokzon

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Ställa in tillagningstiden

Hällen ska vara på.

1. Välj kokzon och effektläge.
2. Tryck på **⌚**. Kokzonsindikeringen **I→** lyser. Du får upp **00** på timerdisplayen.
3. Ställ in den tillagningstid du vill på inställningsdelen inom 10 sekunder. Förvalen är från vänster till höger 1, 2, 3... upp till 10 minuter.



Tillagningstiden börjar räkna ned inom några sekunder.

Anvisning: Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förloper oberoende för var och en av kokzonerna.

I kapitlet *Grundinställningar* beskrivs hur man automatiskt programmerar tillagningstiden.

Automatisk inställning

Om du trycker på förinställningen för 1 till 5 på inställningsytan minskas tillagningstiden med en minut.

Om du trycker på förinställningen för 6 till 10 på inställningsytan ökas tillagningstiden med en minut.

Ändra eller radera tiden

Välj kokzon och tryck sedan på symbolen **⌚**.

Ändra tillagningstiden med hjälp av inställningsytan eller justera till **00** för att avbryta tiden.

När tiden har förflutit

Kokzonen stängs av. En ljudsignal hörs. På tidsinställningens display tänds **00** i 10 sekunder.

När du trycker på symbolen **⌚** slocknar indikatorerna och signalen stängs av.

Anvisningar

- Om du har programmerat en tillagningstid för olika zoner, visas alltid tillagningstiden för den valda kokzonen på displayen för programfunktion för tid.
- Du kan ställa in en koktid på upp till 99 minuter.

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 **00**.
2. Välj önskad tid i tidsinställningsytan. Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen **⌚** tills indikatorn **⌚** tänds. Ändra tiden med inställningsytan eller justera till **00**.

När tiden har förflutit

En varningssignal hörs. På tidsinställningens display visas **00** och indikatorn **⌚** tänds. Efter cirka 10 sekunder slocknar indikatorerna.

När du trycker på symbolen **⌚** slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

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 **F** y **B**.

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).

Funktionen rengöringsspärr

Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna ändras.

För att undvika detta är spishällen utrustad med en rengöringsspärr. Tryck på symbolen . En signal hörs. Manöverpanelen förblir blockerad i 35 sekunder.

Manöverpanelens yta kan nu rengöras utan risk för att inställningar ändras.

Anvisning: Blockeringen påverkar inte huvudströmbrytaren. Du kan stänga av spishällen när du vill.

Grundinställningar

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

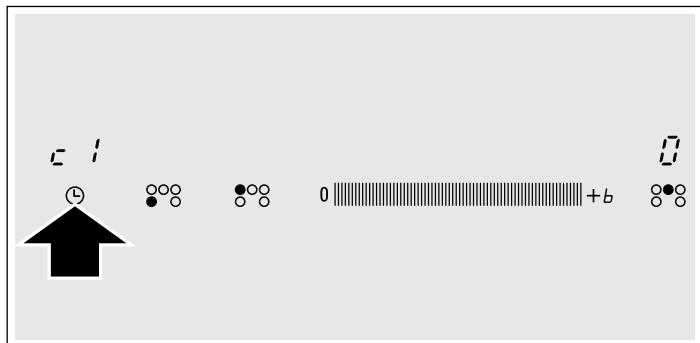
Indikator	Funktion
	Automatisk barnsäkerhetsspärr  Avaktiverad.*  Aktiverad.
	Ljudsignaler  Bekräftelsesignal och felsignal är avaktiverade.  Endast bekräftelsesignalen är avaktiverad.  Alla signaler är aktiverade.*
	Automatisk programmering av tillagningstid  Avstängd.*  Tid för automatisk avstängning.
	Varaktighet för tidsinställningens varningssignal  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minut.
	Funktionen Power-Management  = Avaktiverad.*  = 1 000 W. lägsta effekt.  = 1 500 W.  = 2 000 W. ...  eller  = hällens högsta effekt.
	Tid för att välja kokzon  Obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.*  Begränsad: Kokzonen kommer endast att vara vald i 10 sekunder.
	Återställ till fabriksinställningar  Personliga inställningar.*  Återställ till fabriksinställningar.

*Fabriksinställning

Sök åtkomst till grundinställningarna

Spishällen måste vara avstängd.

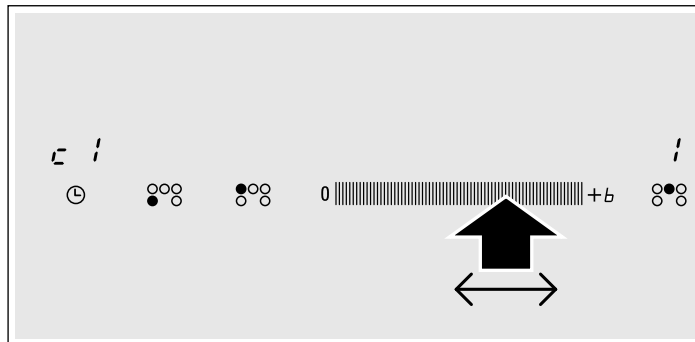
1. Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
2. Under de följande 10 sekunderna, ska du hålla symbolen  nedtryckt i 4 sekunder.



Till vänster visas  och till höger .

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 sparas korrekt.

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 spishällen förrän den är tillräckligt kall.

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

Använd aldrig:

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Slipande produkter

- Frätande produkter som ugnsspray och fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Det bästa sättet att ta bort hård smuts är att använda en hållskrapa. Följ tillverkarens anvisningar.

Man kan skaffa lämpliga hållskrapor från kundtjänst eller i vår webbshop.

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 hållskrapan.

Åtgärda fel

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan du kontaktar kundtjänst ska du läsa igenom följande råd och varningar.

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.
 blinkar	Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.	Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.
 + nummer /  + nummer /  + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *
 / 	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *

* Om indikatorn kvarstår, kontakta kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Indikator	Fel	Åtgärd
<i>F2 / F5</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på vilken symbol som helst på spishällen. *
<i>F4</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
<i>U1</i>	Felaktig matningsspänning, utanför normala funktionsgränser.	Kontakta elleverantören.
<i>U2 / U3</i>	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 kårlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kårlets konstruktion:

Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med hög effektnivå. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkåret. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektnivån.

Ett lågt väsande ljud

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

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kårten som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kårlet. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

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 effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen försedd med en fläkt som aktiveras när den registrerade temperaturen är för hög. Fläkten kan även fortsätta att vara igång när spishällen har stängts av om den registrerade 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 kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Testade rätter

Den här tabellen har tagits fram av testinstitut för att underlätta kontrollen av våra apparater.

Uppgifterna i tabellen är baserade på våra kokkärl och tillbehör från Schulte-Ufer (matlagningssats i fyra delar för induktionshäll HZ 390042) med följande mått:

- Kastrull Ø 16 cm, 1,2 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta Ø 16 cm, 1,7 l för kokzoner med Ø 14,5 cm
- Gryta Ø 22 cm, 4,2 l för kokzoner med Ø 18 cm
- Stekpanna Ø 24 cm, för kokzoner med Ø 18 cm

Testade rätter	Kokzon	Förvärmning			Tillagning	
		Effektnivå	Tid (Min:S)	Lock	Effektnivå	Lock
Smälta choklad						
Kokkärl: kastrull						
Chokladglasyr (till exempel Dr. Oetker mörk 55 %, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nej
Värma och varmhålla linssoppa						
Kokkärl: Kastrull						
Starttemperatur 20 °C						
Linssoppa*						
Mängd 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 utan att röra	Ja	1.	Ja
Mängd: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 utan att röra	Ja	1.	Ja
Konserverad linssoppa, till exempel linser med korv från Erasco						
Mängd 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 rör om efter cirka 1:00	Ja	1.	Ja
Mängd 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 rör om efter cirka 1:00	Ja	1.	Ja
Tillreda bechamelsås						
Kokkärl: Kastrull						
Mjölkens temperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smör, 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt	Ø 14,5 cm					
1. Smält smöret, blanda i mjöl och salt och värm alltihop.		1	ungefär 3:00	Nej		
2. Tillsätt mjölk och låt såsen koka upp. Rör om hela tiden.		7	ungefär 5:20	Nej		
3. Låt bechamelsåsen koka i två minuter utan att sluta röra.					1	Nej
Koka risgrynsgröt						
Kokkärl: Kastrull						
Mjölkens temperatur: 7 °C						
Värm mjölken tills den börjar stiga. Byt koknivå och tillsätt ris, socker och salt.						
Ingredienser: 190 g. rundkornigt ris, 23 g. socker, 750 ml. mjölk (3,5 % fett) y en nypa salt	Ø 14,5 cm	8.	ungefär 6:30	Nej	2 Rör om efter cirka 10:00	Ja
Ingredienser: 250 g. rundkornigt ris, 30 g. socker, 1 l. mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt	Ø 18 cm					
Koka ris*						
Kokkärl: Kastrull						
Vattentemperatur 20 °C						
Ingredienser: 125 g rundkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt	Ø 14,5 cm	9	ungefär 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt	Ø 18 cm	9	ungefär 2:30	Ja	2.	Ja

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2

Testade rätter	Kokzon	Förvärmning		Tillagning		
		Effektnivå	Tid (Min:S)	Lock	Effektnivå	Lock
Steka fläskfilé						
Kokkärl: Stekpanna						
Filéns starttemperatur: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
2 filéer (totalvikt cirka 200 g, 1 cm tjocka)						
Steka crepes**						
Kokkärl: Stekpanna	Ø 18 cm	9	1:30	Nej	7	Nej
55 ml crepesmet						
Steka djupfryst potatis						
Kokkärl: Kastrull						
Ingredienser: 1,8 kg solrosolja, för kokning: 200 g djupfryst pommes frites (till exempel McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Tills oljetempera- ren når 180 °C	Nej	9	Nej

*Recept enligt DIN 44550

**Recept enligt DIN EN 60350-2



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



9000906726 00 930620