

|      |                 |       |    |
|------|-----------------|-------|----|
| [da] | Brugsanvisning  | ..... | 3  |
| [fi] | Käyttöohje      | ..... | 16 |
| [no] | Bruksveiledning | ..... | 29 |
| [sv] | Bruksanvisning  | ..... | 42 |



EH...FN...

Kogesektion  
Keittotaso  
Kokesone  
Häll

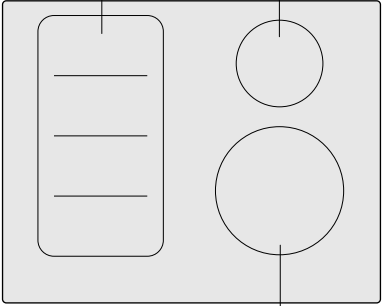
**SIEMENS**

EH...FN...

40x24

Ø 14,5

Ø 21



|        |                                                                                   | g*      | b*      |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 40x24  |  | 2.000 W | 2.500 W |
|        |  | 2.000 W | 3.200 W |
|        |  | 3.300 W | 3.600 W |
| Ø 14,5 |                                                                                   | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21   |                                                                                   | 2.200 W | 3.700 W |

\*



IEC 60335-2-6

# da Indholdsfortegnelse

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....                 | <b>3</b>  |
| Årsager til skader .....                           | 4         |
| <b>Beskyttelse af miljøet</b> .....                | <b>5</b>  |
| Miljøvenlig bortskaffelse .....                    | 5         |
| Råd om energibesparelse .....                      | 5         |
| <b>Induktionstilberedning</b> .....                | <b>5</b>  |
| Fordele ved induktionstilberedning .....           | 5         |
| Kogegrej .....                                     | 5         |
| <b>Lære apparatet at kende</b> .....               | <b>6</b>  |
| Betjenings panel .....                             | 6         |
| Kogezonerne .....                                  | 6         |
| Restvarme-indikator .....                          | 7         |
| <b>Programmering af kogesektion</b> .....          | <b>7</b>  |
| Sådan tændes og slukkes kogesektionen .....        | 7         |
| Indstilling af kogefelt .....                      | 7         |
| Tabel over tilberedning .....                      | 7         |
| <b>Fleksibel zone</b> .....                        | <b>9</b>  |
| Anbefalinger for brug af kogegrej .....            | 9         |
| Vejledning .....                                   | 9         |
| Som to uafhængige zoner .....                      | 9         |
| Som enkelt kogezone .....                          | 9         |
| Returnering til brug som to kogefelter .....       | 9         |
| <b>Børnesikring</b> .....                          | <b>10</b> |
| Aktivering og deaktivering af børnesikringen ..... | 10        |
| Permanent børnesikring .....                       | 10        |

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Powerboost-funktion</b> .....                | <b>10</b> |
| Begrænsninger ved brugen .....                  | 10        |
| Aktivering .....                                | 10        |
| Deaktivering .....                              | 10        |
| <b>Funktionen tidsprogrammering</b> .....       | <b>10</b> |
| Automatisk afbrydelse af et kogefelt .....      | 10        |
| Minutur .....                                   | 11        |
| <b>Beskyttelsesfunktion ved rengøring</b> ..... | <b>11</b> |
| <b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....         | <b>11</b> |
| <b>Vis energiforbrug</b> .....                  | <b>11</b> |
| <b>Grundindstillinger</b> .....                 | <b>12</b> |
| Gå til grundindstillingerne .....               | 12        |
| <b>Vedligeholdelse og rengøring</b> .....       | <b>13</b> |
| Kogesektion .....                               | 13        |
| Kogesektionens ramme .....                      | 13        |
| <b>Reparation af fejl</b> .....                 | <b>13</b> |
| Normal lyd fra apparatet under brug .....       | 14        |
| <b>Kundeservice</b> .....                       | <b>14</b> |
| <b>Testede retter</b> .....                     | <b>14</b> |

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

### **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 glaskeramikken | Kontrollér kogegrejet.                                        |
| Misfarvninger | Uegnede rengøringsmidler                              | Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. |
|               | Overfladen på kogegrejet                              | Løft gryder og pander, når du fylder dem.                     |
| Mathed        | Sukker og emner med højt sukkerindhold                | Fjern straks spildte madrester med en glaskniv.               |

## 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.

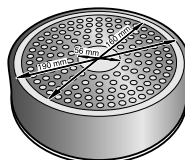
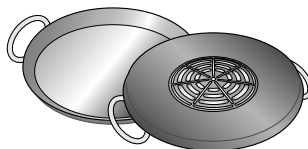
### Kogegrej

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 varmefordelingen 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 kogegej

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

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

## Egenskaber for kogegejets bund

Egenskaberne for kogegejets bund har betydning for, om tilberedningen bliver jævn. Kogegej, 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 kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegejet ikke er egnet i relation til materiale eller

størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

## Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

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

## Kogegejdetektering

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

# Lære apparatet at kende

På side 2 findes oplysninger om kogezonernes mål og effekter.

## Betjenings panel



| Betjeningsoverflader |                           |
|----------------------|---------------------------|
| ①                    | Hovedafbryder             |
| ■                    | Valg af kogefelt          |
| ■                    | Vælg den fleksible zone   |
| 0       +            | Programmeringszone        |
| B                    | Powerboost-funktion       |
| ⌚                    | Tidsprogrammering         |
| 🔑                    | Børnesikring              |
| 🧼                    | Beskyttelse ved rengøring |

| Indikatorer |                                   |
|-------------|-----------------------------------|
| I-9         | Styrketrin                        |
| 0           | Effektivitet                      |
| 00          | Funktion til programmering af tid |
| H/h         | Restvarme                         |
| b           | Powerboost-funktion               |
| ⌚           | Minutur                           |
| I-9         | Automatisk afbrydelse             |
| ■           | Fleksibel zone                    |

## Betjeningsoverflader

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

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

## Kogezonerne

| Kogezone                                                                    |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ○ Enkelt kogezone                                                           | Brug kogegej af velegnet størrelse. |
| □ Fleksibel zone                                                            | Se afsnittet "Fleksibel zone"       |
| Brug kun kogegej, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Egnet kogegej". |                                     |

### 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, før 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.

### Sådan tændes og slukkes kogesektionen

Kogefeltet tændes og slukkes med hovedafbryderen.

**Tænd:** Tryk på symbolet ①. Der høres et lydsignal. Indikatoren ved siden af hovedafbryderen og indikatorerne for 0 kogefelterne lyser. Kogefeltet er klar til brug.

**Sluk:** Tryk på symbolet ①, og hold det inde, indtil displayerne slukkes. Alle kogefelterne er slukket. Restvarmeindikatoren forbliver tændt, indtil kogefelterne er kølet tilstrækkeligt ned.

#### Anvisninger

- Kogesektionen afbrydes automatisk, når alle kogefelter har været deaktiveret i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger forbliver i hukommelsen i 4 sekunder, efter at kogefeltet afbrydes. Hvis du tænder for kogesektionen igen i denne periode, anvendes de tidligere indstillinger.

### 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.

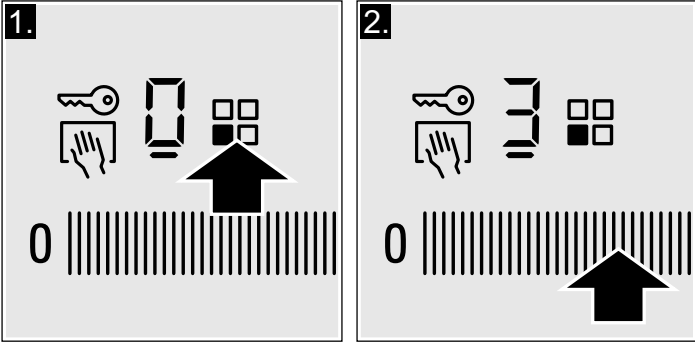
#### Vælg kogefelt og styrketrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogefeltet med symbolet 00.

I kogefeltets display tændes symbolet 0.

2. I de efterfølgende 10 sekunder skal du glide fingeren hen over programmeringsområdet, indtil det ønskede styrketrin vises.



Styrketrinnet er indstillet.

#### Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

#### Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og indstil til 0 i programmeringsområdet. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

#### Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registreret, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.  
Hvis du placere mere end et kogegrej på kogepladen og tænder, registreres kun det ene kogegrej.

### 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 |
|------------------------------------|------------|------------------|
| <b>Smeltning</b>                   |            |                  |
| Chokolade, overtrækschokolade      | 1-1.       | -                |
| Smør, honning, gelatine            | 1-2        | -                |
| <b>Opvarmning og varmebevaring</b> |            |                  |
| Suppe (f.eks. linsesuppe)          | 1.-2       | -                |
| Mælk**                             | 1.-2.      | -                |
| Pølser opvarmet i vand**           | 3-4        | -                |

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

\*\*\* Vend ofte

|                                                               | Styrketrin | Tilberedningstid              |
|---------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------|
| <b>Optøning og opvarmning</b>                                 |            |                               |
| Dybfrossen spinat                                             | 3-4        | 15-25 min.                    |
| Dybfrossen gullasch                                           | 3-4        | 30-40 min.                    |
| <b>Retter, der tilberedes/koges ved svag varme</b>            |            |                               |
| 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.                     |
| <b>Kogning, dampning, svitsning</b>                           |            |                               |
| 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 grøntsager                                          | 3.-4.      | 7-20 min.                     |
| Gryderet i trykkoger                                          | 4.-5.      | -                             |
| <b>Stuvning</b>                                               |            |                               |
| Kødrulle                                                      | 4-5        | 50-60 min.                    |
| Stuvning                                                      | 4-5        | 60-100 min.                   |
| Gullasch                                                      | 3-4        | 50-60 min.                    |
| <b>Stegning / Fritering med lidt olie**</b>                   |            |                               |
| 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.                      |
| <b>Friturestegning** (150-200 g per portion i 1-2 l olie)</b> |            |                               |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenugets       | 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

# Fleksibel zone

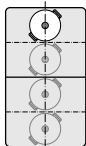
Den kan bruges som én uafhængig zone eller som to individuelle zoner alt efter de aktuelle tilberedningsbehov.

Den består af fire forskellige induktorer, som virker individuelt. Når den fleksible zone er i brug, aktiveres udelukkende den zone, som kogegrejet er placeret på.

## Anbefalinger for brug af kogegrej

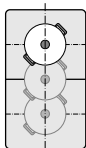
For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:

### Som ét uafhængigt kogefelt



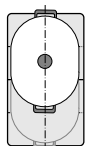
#### Diameter mindre eller lige med 13 cm

Anbring kogegrejet i en af de 4 positioner, som er vist på billedet.



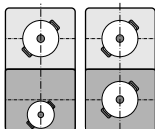
#### Diameter større end 13 cm

Anbring kogegrejet i en af de 3 positioner, som er vist på billedet.



Hvis kogegrejet optager mere end et kogefelt, skal du placere det på den øverste eller nederste kant af den fleksible zone.

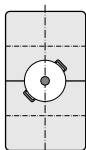
### Som to uafhængige kogefelter



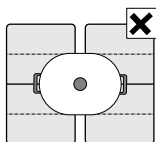
Felterne foran og bagpå, hver med to induktorer, kan bruges uafhængigt af hinanden ved at justere styrketrinnet for hver af dem. I dette tilfælde anbefales det at bruge kun et kogegrej på hvert felt.

## Vejledning

Ved brug af kogegrej af forskellig størrelse eller forskelligt materiale kan der opstå støj eller vibrationer, der på ingen måde påvirker zonens korrekte funktion.



For at få maksimal effekt med Powerboost-funktionen, når denne bruges som det eneste kogefelt, skal du anbringe kogegrejet midt på den fleksible zone.



På kogesektioner med mere end en fleksibel zone anbefales det ikke at bruge flere felter samtidig til et enkelt kogegrej.

## Som to uafhængige zoner

Den fleksible zone kan anvendes som to uafhængige zoner.

### Sådan aktiveres funktionen

Se afsnittet "Indstilling af kogezone".

## Som enkelt kogezone

Brug kogezonen i sin helhed, hvor begge zoner kombineres.

### Sådan aktiveres funktionen

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg et af de to kogefelter, der svarer til den fleksible zone, og juster styrketrinnet.
2. Tryk på symbolet . Det visuelle display tændes. Det fleksible felt er aktiveret.
3. Styrketrinnet vises på displayet til det nederste kogefelt.

Den fleksible kogezone tændes.

### Ændring af kogetrin

Foretag ændring af styrketrinnet i programmeringsområdet.

### Tilføjelse af nyt kogegrej

Vælg kogezonen i den fleksible zone, og tryk på symbolet . Det tidligere valgte styrketrin bevares.

**Bemærk:** Hvis kogegrejet på kogefeltet, som er i brug, flyttes eller løftes bort, vil kogesektionen foretage en automatisk søgning og opretholde det tidligere valgte styrketrin.

### Sådan deaktiveres funktionen

Indstil til i programmeringsområdet.

## Returnering til brug som to kogefelter

Vælg et af de to kogefelter til den fleksible zone, og indstil til .

**Bemærk:** Når kogefeltet slukkes og derefter tændes igen, anvendes den fleksible zone atter som separate kogefelter.

# 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 ca. 4 sekunder. Indikatoren ved siden af symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

Deaktivering: tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Børnesikringen er nu deaktiveret.

## Permanent børnesikring

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

### Aktivering og deaktivering

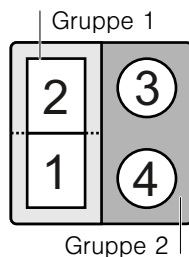
I kapitlet *Grundindstillinger* får du oplysninger om tilkobling af automatisk børnesikring.

# Powerboost-funktion

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

## Begrænsninger ved brugen

Funktionen er tilgængelig i alle kogefelter forudsat, at det andet felt i samme gruppe ikke er tændt. (Se billedet) I modsat fald vil lyssignalet for den valgte kogesone  og  begynde at blinke, og kogezonen, som benyttes  vil skifte styrketrin automatisk, uden at funktionen aktiveres.



**Bemærk:** Den største effekt for den fleksible zone får du ved at placere et enkelt kogegrej midt på zonen som beskrevet i kapitlet *Fleksibel zone*.

## Aktivering

1. Vælg en kogezone.
2. Tryk på symbolet .  
Indikatoren  tændes.  
Funktionen er aktiveret.

## Deaktivering

1. Vælg et kogefelt.
  2. Tryk på symbolet .  
Indikatoren  forsvinder, og kogefelterne vender tilbage til styrketrinnene .
- Funktionen er nu deaktiveret.

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

# Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

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

## Automatisk afbrydelse af et kogefelt

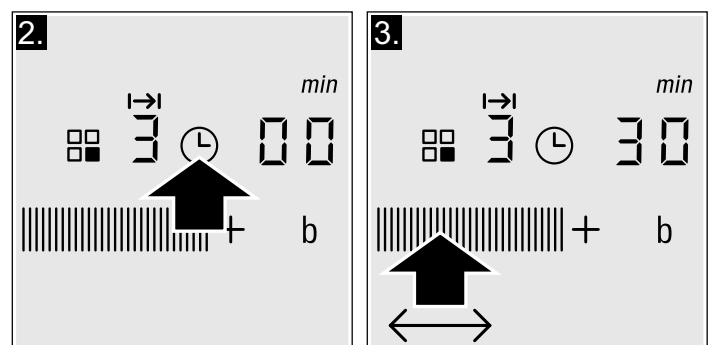
Feltet afbrydes automatisk, når den valgte tid er gået.

### Programmering af tilberedningstiden.

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg kogefelt og det ønskede styrketrin.
2. Tryk på symbolet . Indikatoren  for kogefeltet tændes. I tidsprogrammeringens display lyser .

3. I løbet af de følgende 10 sekunder skal du i programmeringsområdet vælge den ønskede tilberedningstid. Forhåndsindstillingen foretages fra venstre mod højre 1, 2, 3..... op til 10 minutter.



Efter nogle sekunder begynder tilberedningstiden at forløbe.

**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 00 for at annullere tiden.

### Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der høres et lydssignal til information herom. På displayet til funktionen Tidsprogrammering tændes 00 i 10 sekunder.

Ved at trykke på symbolet ☹ slukkes indikationerne, og lydssignalet 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 00.

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 00.

### Når tiden er forløbet

Der høres et lydssignal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises 00, og indikatoren ☹ lyser. Indikatorerne afbrydes efter 10 sekunder.

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

## 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. Man kan til enhver tid afbryde kogesektionen.

## 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 for kogefeltet blinker skiftevis F, B og indikatoren for restvarme h/H.

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

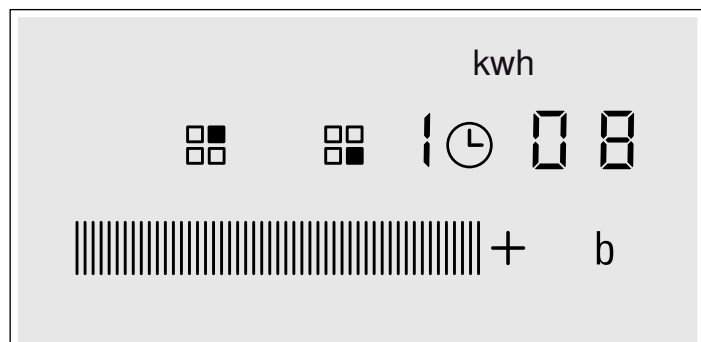
Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, virker den i henhold til det valgte kogetrin (fra 1 til 10 timer).

## Vis energiforbrug

Med denne funktion kan man vise det samlede energiforbrug i den periode, hvor kogesektionen har været tændt.

Når kogesektionen slukkes, vises forbruget i kWh i 10 sekunder.

På billedet vises et eksempel på forbruget i 1.08 kWh.



# Grundindstillinger

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

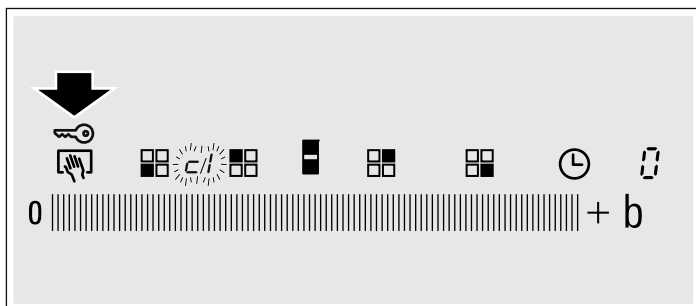
| Indikator | Funktion                                                                                                                                                              |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>Permanent børnesikring</b><br>Deaktiveret.*<br>Aktiveret.                                                                                                          |
|           | <b>Lydsignaler</b><br>Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler.<br>Kun fejlsignal tilkoblet.<br>Kun bekræftelsessignal aktiveret.<br>Alle signaler er deaktiveret.* |
|           | <b>Se energiforbruget</b><br>Deaktiveret.*<br>Aktiveret.                                                                                                              |
|           | <b>Automatisk programmering af tilberedningstiden.</b><br>Afbrudt.*<br>Tid til automatisk frakobling                                                                  |
|           | <b>Varighed af timerfunktionens alarm</b><br>10 sekunder.*<br>30 sekunder.<br>1 minut.                                                                                |
|           | <b>Power-Management-funktionen</b><br>= Deaktiveret.*<br>= 1000 W minimeffekt.<br>= 1500 W<br>= 2000 W<br>...<br>eller  = maksimal styrke i kogesektionen.            |
|           | <b>Tid for valg af kogefelt</b><br>ubegrænset: det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.*<br>begrænset: Kogefeltet forbliver kun valgt i 10 sekunder.         |
|           | <b>Tilbage til de automatiske indstillinger</b><br>Personlige indstillinger.*<br>Tilbage til fabriksindstillingerne.                                                  |

\*Fabriksindstilling

## Gå til grundindstillingerne

Kogesektionen skal være slukket.

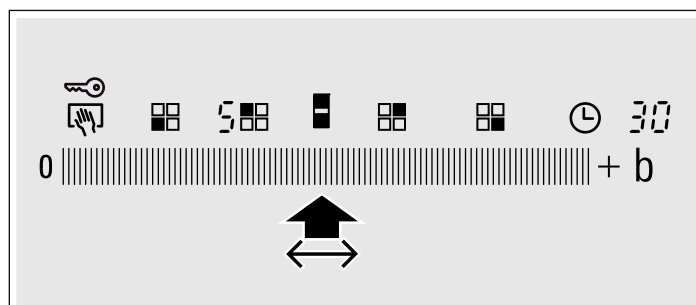
1. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Inden for de næste 10 sekunder skal du trykke på symbolet og holde det nede i 4 sekunder.



I de visuelle indikationer lyser og skiftevis og som foruddefineret indstilling.

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

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.<br><br>Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.<br><br>Fejl i det elektroniske system. | Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er sket en strømafbrydelse.<br><br>Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.<br><br>Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, kontakt da Serviceafdelingen. |
| Indikatorerne lyser                                       | Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast herpå.                                                                                        | Aftør området ved betjeningspanelet eller fjern objektet.                                                                                                                                                                                                                    |
| Indikatoren - blinker blandt indikatorerne for kogefelter | Der er opstået en fejl i elektriske system.                                                                                                                      | Dæk overfladen på kontakten til med hånden et øjeblik for at undersøge fejlen.                                                                                                                                                                                               |
| $E_r$ + nummer / $d$ + nummer / $E$ + 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.*                                                                                                                                                                                            |
| $F2$                                                      | 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.                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| $F5$ + styrketrin og akustisk signal                      | Der er varmt kogegrej i zonen til betjeningspanelet. Det er sandsynligt, at det elektroniske system bliver overophedet.                                          | Fjern kogegrejet. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Du kan fortsætte med at lave mad.                                                                                                                                                                                  |
| $F5$ og akustisk alarm                                    | Der er varmt kogegrej i zonen til betjeningspanelet. Kogefeltet er blevet afbrudt for at beskytte det elektroniske system.                                       | Fjern kogegrejet. Vent nogle sekunder. Tryk mod overfladen på kontakten. Når fejlindikatoren slukkes, kan du fortsat lave mad.                                                                                                                                               |
| $U1$                                                      | 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 kundeservice- fortegnelse.

### 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  |

\*Opskrift iht. DIN 44550  
\*\*Opskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testede retter                                                                                                   | Kogefelt  | Foropvarmningen |                                    |     | Tilberedning               |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------------------------------|-----|----------------------------|-----|
|                                                                                                                  |           | Styrketrin      | Varighed (Min:S)                   | Låg | Styrketrin                 | Låg |
| 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  |
| Stening af svinefilet                                                                                            |           |                 |                                    |     |                            |     |
| Kogegrej: Stegepande                                                                                             |           |                 |                                    |     |                            |     |
| Filetens begyndelsestemperatur: 7 °C                                                                             | Ø 18 cm   | 9               | 1:30                               | Nej | 7                          | Nej |
| 2 svinefileter (vægt ca. 200 g, 1 cm tykke)                                                                      |           |                 |                                    |     |                            |     |
| Tilberedning af pandekager**                                                                                     |           |                 |                                    |     |                            |     |
| Kogegrej: Stegepande                                                                                             | Ø 18 cm   | 9               | 1:30                               | Nej | 7                          | Nej |
| 55 ml pandekagedej                                                                                               |           |                 |                                    |     |                            |     |
| 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

|                                                             |           |                                                      |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Turvallisuusohjeet .....</b>                             | <b>16</b> | <b>Powerboost-toiminto .....</b>                     | <b>23</b> |
| Vaurioitumisyyt.....                                        | 17        | Käyttörajoitukset.....                               | 23        |
| <b>Ympäristönsuojelu.....</b>                               | <b>18</b> | Päälle kytkeminen.....                               | 23        |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen.....                     | 18        | Pois päältä kytkentä .....                           | 23        |
| Ohjeita energian säästämiseen.....                          | 18        | <b>Aikaohjelmointi .....</b>                         | <b>23</b> |
| <b>Kypsentaaminen induktiokeittoalueella.....</b>           | <b>18</b> | Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä..... | 23        |
| Induktioteknologian edut .....                              | 18        | Ajastinkello .....                                   | 24        |
| Keittoastiat.....                                           | 18        | <b>Puhdistussuoja .....</b>                          | <b>24</b> |
| <b>Tutustuminen laitteeseen .....</b>                       | <b>19</b> | <b>Automaattinen aikarajoitus .....</b>              | <b>24</b> |
| Ohjauspaneeli.....                                          | 19        | <b>Energiankulutuksen tarkistaminen .....</b>        | <b>24</b> |
| Keittoalueet .....                                          | 19        | <b>Perusasetukset .....</b>                          | <b>25</b> |
| Jälkilämmön merkkivalo .....                                | 20        | Perusasetuksiin siirtyminen.....                     | 25        |
| <b>Keittotason ohjelmointi .....</b>                        | <b>20</b> | <b>Ylläpito ja puhdistus.....</b>                    | <b>26</b> |
| Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä .....            | 20        | Keittotaso.....                                      | 26        |
| Keittoalueen säätö.....                                     | 20        | Keittotason kehys.....                               | 26        |
| Keittotaulukko .....                                        | 20        | <b>Vikojen korjaaminen .....</b>                     | <b>26</b> |
| <b>Monikäyttöalue .....</b>                                 | <b>22</b> | Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana.....       | 27        |
| Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja.....             | 22        | <b>Huoltopalvelu .....</b>                           | <b>27</b> |
| Varoitukset .....                                           | 22        | <b>Testatut ruoka-annokset .....</b>                 | <b>27</b> |
| Käyttö kahtena erillisenä keittoalueena .....               | 22        |                                                      |           |
| Käyttö yksittäisenä keittoalueena.....                      | 22        |                                                      |           |
| Palauttaminen kahdeksi keittoalueeksi.....                  | 22        |                                                      |           |
| <b>Lapsilukko .....</b>                                     | <b>23</b> |                                                      |           |
| Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta ..... | 23        |                                                      |           |
| Lapsilukko .....                                            | 23        |                                                      |           |

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 suojavausteita 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 palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

### **Palovamman vaara!**

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, 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 pannoja 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.

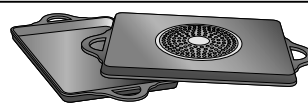
### Keittoastiat

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

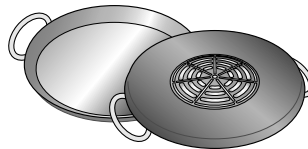
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

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

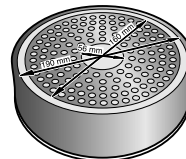
On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



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.



## 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. Laitteesta kuuluu äänimerkki. Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot **h** syttyvät. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ① kunnes merkkivalot sammuvat. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

#### Huomautuksia

- Keittolevy sammuu automaattisesti kun kaikki keittoalueet ovat olleet sammuksissa yli 20 sekunnin ajan
- Valitut asetukset jäävät muistiin ensimmäisten 4 sekunnin ajan keittotason pois päältä kytkennän jälkeen. Jos keittotaso kytketään takaisin päälle tämän aikana, edelliset asetukset ovat voimassa.

### Keittoalueen säätö

Ohjelmointialueelle säädetään haluttu tehotaso.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

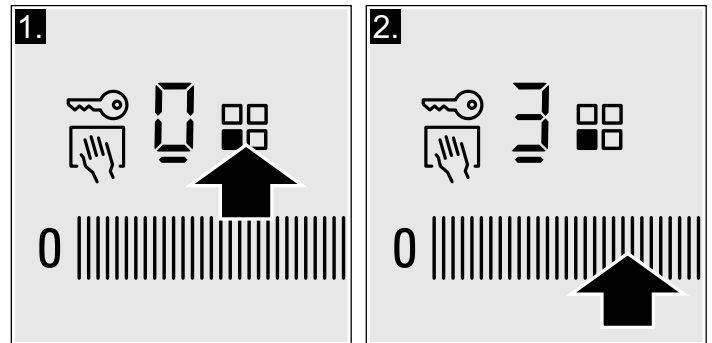
#### Keittoalueen ja tehotason valitseminen

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue merkillä **■**.

Vastaavaan näyttöön syttyy merkki **\_**.

2. Liu'uta sormea seuraavien 10 sekunnin aikana ohjelmointialueen päällä, kunnes näkyviin tulee haluttu tehotaso.



Tehotaso 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

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.
- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia ennen levyn kuumentamista, laite havaitsee tämän 20 sekunnin kuluttua pääkytkimen painamisesta ja valitsee käytettävän keittoalueen automaattisesti. Kun astia on havaittu, valitse tehotaso seuraavien 20 sekunnin sisällä, jos näin ei tapahdu, keittoalue sammuu.  
Vaikka keittotasolle laitettaisiin enemmän kuin yksi astia, vain yksi niistä havaitaan.

### 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 |
|----------------------------------|----------|------------|
| <b>Sulatus</b>                   |          |            |
| Suklaa, suklaakuorrutus          | 1-1.     | -          |
| Voi, hunaja, liivate             | 1-2      | -          |
| <b>Lämmitys ja lämpimänäpito</b> |          |            |
| Keitto (esim. linssikeitto)      | 1.-2     | -          |
| Maito**                          | 1.-2.    | -          |
| Keitetyt nakit**                 | 3-4      | -          |

\* Keitto ilman kantta

\*\* Ilman kantta

\*\*\* Käännä usein

|                                                                             | Tehotaso | Keittoaika             |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|
| <b>Sulatus ja lämmitys</b>                                                  |          |                        |
| Pakastettu pinaatti                                                         | 3-4      | 15-25 min              |
| Pakastettu gulasch                                                          | 3-4      | 30-40 min              |
| <b>Alhaisella teholla kypsentaminen ja keittäminen</b>                      |          |                        |
| 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               |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>                                |          |                        |
| 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.    | -                      |
| <b>Muhentaminen</b>                                                         |          |                        |
| Lihakääryle                                                                 | 4-5      | 50-60 min              |
| Pataruoat                                                                   | 4-5      | 60-100 min             |
| Gulasch                                                                     | 3-4      | 50-60 min              |
| <b>Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**</b>                     |          |                        |
| 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. pannuroat                                               | 6-7      | 6-10 min               |
| Lätyt                                                                       | 6-7      | paista yksi kerrallaan |
| Munakas                                                                     | 3.-4.    | paista yksi kerrallaan |
| Paistetut munat                                                             | 5-6      | 3-6 min                |
| <b>Friteeraus** (150-200 g annos 1-2 l öljyä)</b>                           |          |                        |
| 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

# Monikäyttöalue

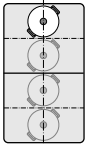
Aluetta voidaan käyttää yksittäisenä alueena tai kahtena erillisenä alueena käyttövaatimuksien mukaisesti.

Alue koostuu 4 induktorista, jotka toimivat yksittäin. Kun monikäyttöalue on toiminnassa, ainoastaan keittoastian peittämä keittoalue kytkeytyy päälle.

## Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

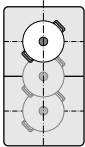
Keittoastia on suositeltavaa keskittää keittoalueeseen niin, että laite havaitsee sen ja lämpö leviää tasaisesti:

### Käyttö yksittäisenä keittoalueena



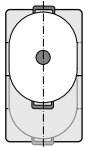
#### Halkaisija korkeintaan 13 cm

Aseta keittoastia yhteen 4 kuvan osoittamasta kohdasta.



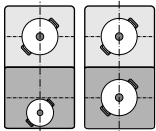
#### Halkaisija yli 13 cm

Aseta keittoastia yhteen 3 kuvan osoittamasta kohdasta.



Jos keittoastia peittää useamman kuin yhden keittoalueen, kohdista se monikäyttöalueen ylä- tai alareunaan.

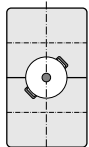
### Kuin kaksi erillistä keittoaluetta



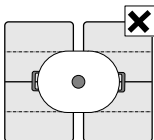
Etu- ja takaosaa, joissa kussakin on kaksi induktoria, voidaan käyttää täysin erillään toisistaan säätäen tarvittava tehotaso molempiin alueisiin. On suositeltavaa käyttää ainoastaan yhtä keittoastiaa samanaikaisesti yhdellä alueella.

## Varoitukset

Jos keittotasossa käytetään kahta erikokoista tai eri materiaalista tehtyä keittoastiaa, epätavallisia ääniä tai värinää voi esiintyä, ne eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään keittoalueen toimintaan.



Powerboost-toiminnon maksimaalisen tehon saavuttamiseksi keittoastia tulee asettaa monikäyttöalueen keskelle, kun sitä käytetään yksittäisenä keittoalueena.



Kun keittotasossa on useampi kuin yksi monikäyttöalue, älä käytä useampaa aluetta samanaikaisesti yhteen keittoastiaan.

## Käyttö kahtena erillisenä keittoalueena

Monikäyttöalue on asetettu oletuksena kahden erillisen keittoalueen käyttöä varten.

### Kytkeminen toimintaan

Katso luku "Keittoalueen säätäminen".

## Käyttö yksittäisenä keittoalueena

Keittoalueen käyttö kokonaisuudessaan niin, että molemmat alueet yhdistetään.

### Kytkeminen toimintaan

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse monikäyttöalueeseen kuuluvista keittoalueista toinen ja säädä tehotaso.
2. Paina merkkiä . Merkkivalo syttyy. Monikäyttöalue on kytkeytynyt toimintaan.
3. Tehotaso näkyy alemman keittoalueen osoittimessa. Monikäyttöalue on käynnistynyt.

### Tehotason muuttaminen

Muuta tehotasoa ohjelmointialueella.

### Uuden keittoastian lisääminen

Valitse monikäyttöalueen keittoalue ja paina sitten merkkiä . Aikaisemmin valittu tehotaso on voimassa.

**Huomautus:** Jos toiminnassa olevan keittoalueen keittoastiaa siirretään tai nostetaan, keittotaso suorittaa automaattihauun ja aikaisemmin valittu tehotaso säilyy.

### Kytkeminen pois päältä

Valitse asetus ohjelmointialueella.

## Palauttaminen kahdeksi keittoalueeksi

Valitse toinen monikäyttöalueen keittoalueista ja valitse asetus .

**Huomautus:** Kun keittotaso sammuu ja se kytetään uudelleen toimintaan, monikäyttöalue palautuu kahdeksi keittoalueeksi.

# Lapsilukko

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

## Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Merkin  vieressä oleva merkkivalo syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on kytkeytynyt pois päältä.

## Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

### Päälle ja pois päältä kytkentä

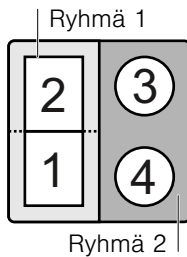
Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

# Powerboost-toiminto

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

## Käyttörajoitukset

Toimintoa voidaan käyttää kaikissa keittoalueissa edellyttäen, että toinen saman ryhmän keittoalue on pois päältä. (Katso kuva) Muutoin valitun keittoalueen näytössä vilkkuu  ja ; ja sen jälkeen tehotaso  kytkeytyy automaattisesti päälle.



**Huomautus:** Monikäyttöalueen suurin teho saavutetaan asettamalla yksi keittoastia alueen keskelle luvun *Monikäyttöalue* ohjeiden mukaisesti.

## Päälle kytkeminen

1. Valitse jokin keittoalue.

2. Paina merkkiä .

Merkkivalo  syttyy.

Toiminto on käynnistynyt.

## Pois päältä kytkentä

1. Valitse keittoalue.

2. Paina merkkiä .

Merkki  sammuu ja keittoalue palaa tehotasolle .

Toiminto on kytkeytynyt pois päältä.

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

# Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

## Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

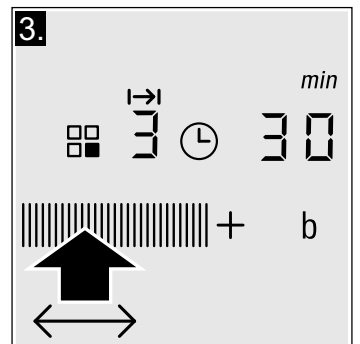
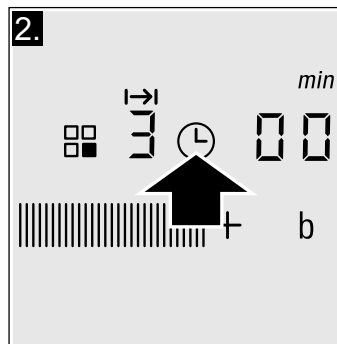
Alue sammuu automaattisesti, kun valittu aika on kulunut umpeen.

### Ohjelmoi keittoaika.

Keittotason on oltava päällä:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä . Keittoalueen merkkivalo  syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy .

3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana haluamasi keittoaika ohjelmointialueella. Esiasetus on mahdollinen vasemmalta oikealle 1, 2, 3..... 10 minuuttiin saakka.



Muutaman sekunnin kuluttua keittoajan laskenta käynnistyy.

**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 00 ajan peruuttamiseksi.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy 00 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 00.

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 00.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy 00 ja merkkivalo ☹ syttyy. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä ☹ painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

## 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.

## Automaattinen aikarajoitus

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu F, B ja jälkilämmön merkkivalo h/H.

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

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

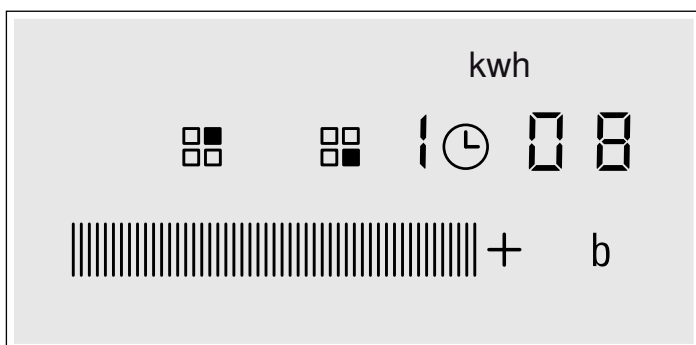
## Energiankulutuksen tarkistaminen

Tämän toiminnon avulla voit tarkistaa keittotason toiminta-ajan kokonaisenergiankulutuksen.

Kun keittotaso on sammutettu, energiankulutus näkyy yksikössä kwh 10 sekunnin ajan.

Kuvassa on esimerkki energiankulutuksesta 1.08 kwh.

Luvussa *Perusasetukset* on lisätietoa tämän toiminnon käyttämisestä.



# Perusasetukset

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

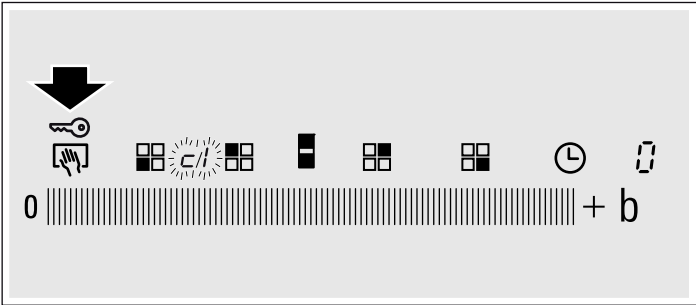
| Merkkivalo | Toiminto                                                                                                                                                                                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <b>Lapsilukko</b><br>Pois käytöstä.*<br>Käytössä.                                                                                                                                                   |
|            | <b>Äänimerkit</b><br>Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä.<br>Vain virheen äänimerkki käytössä.<br>Vain vahvistuksen äänimerkki käytössä.<br>Kaikki äänimerkit on käytössä.* |
|            | <b>Näytä energiankulutus</b><br>Ei käytössä*<br>Käytössä.                                                                                                                                           |
|            | <b>Keittoajan automaattinen ohjelmointi.</b><br>Pois päältä.*<br>Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.                                                                                           |
|            | <b>Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto</b><br>10 sekuntia*.<br>30 sekuntia.<br>1 minuutti.                                                                                                            |
|            | <b>Power-Management-toiminto</b><br>= Pois käytöstä.*<br>= 1000 W. Vähimmäisteho.<br>= 1500 W.<br>= 2000 W.<br>...<br>tai  = keittotason maksimiteho.                                               |
|            | <b>Keittoalueen valinta-aika</b><br>Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.*<br>Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.                                |
|            | <b>Oletusasetuksien palautus</b><br>Omat asetukset.*<br>Tehdasasetuksien palautus.                                                                                                                  |

\*Tehdasasetus

## Perusasetuksiin siirtyminen

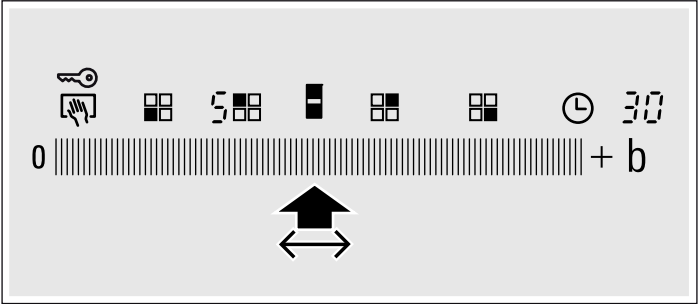
Keittotason on oltava pois päältä.

- Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
- Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä 4 sekunnin ajan.



Näyttöön syttyy ja vuoron perään ja tulee näkyviin esiasetuksena.

- Paina merkkiä useamman kerran, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.
- Valitse sen jälkeen haluamasi asetus ohjelmointialueella.



- 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 yhteyden ottoa on otettava huomioon seuraavat neuvot ja varoitukset.

| Merkkivalo                                                    | Toimintahäiriö                                                                                                            | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ei mitään                                                     | Sähkövirran syöttö on katkennut.<br><br>Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.<br>Vika sähköjärjestelmässä. | Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.<br><br>Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.<br>Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. |
| Merkkivalot vilkkuvat                                         | Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.                                                                    | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.                                                                                                                                                                                                  |
| Merkkivalo - vilkkuu keittoalueiden merkkivaloissa            | Sähköjärjestelmässä on tapahtunut virhe.                                                                                  | Peitä kosketuspainike lyhyesti kädellä toimintahäiriön vahvistamiseksi.                                                                                                                                                                            |
| $E_r + \text{numero} / d + \text{numero} / e + \text{numero}$ | 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.*                                                                                                                                                        |
| $F2$                                                          | 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.                                                 | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*                                                                                                                                       |
| $F5 + \text{tehotaso ja äänimerkki}$                          | Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Sähköjärjestelmä on todennäköisesti ylikuumentunut.                               | Poista kyseessä oleva keittoastia. Toimintahäiriön merkkivalo sammuu pian tämän jälkeen. Voit jatkaa ruoanlaittoa.                                                                                                                                 |
| $F5$ ja äänimerkki                                            | Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Keittoalue on sammunut sähköjärjestelmän suojaamiseksi.                           | Poista kyseessä oleva keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa kosketuspainiketta. Kun toimintahäiriön merkkivalo sammuu, voit jatkaa ruoanlaittoa.                                                                                  |
| $U1$                                                          | 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 keittoastian kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineita.

### 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 ilmastointilaite, 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 |

\*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 |
| Valkokastikkeen valmistus                                                                                                   |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Keittoastia: suuri keittoastia                                                                                              |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Maidon lämpötilä: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    |
| Riisipuuro                                                                                                                  |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Keittoastia: Pata                                                                                                           |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Maidon lämpötilä: 7 °C                                                                                                      |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Kuumenna maitoa kunnes se alkaa nousta. Vaihda suositeltava keittoteho ja lisää riisi, sokeri ja suola maitoon              |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Ainekset: 190 g pyöreäjäyväistä riisiä, 23 g soke-<br>ria, 750 ml maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hie-<br>man suolaa       | Ø 14,5 cm  | 8.          | noin 6:30                               | Ei    | 2 sekoita<br>noin 10:00<br>kuluttua | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pyöreäjäyväistä riisiä, 30 g soke-<br>ria, 1 l maitoa (rasvaprosentti 3,5 %) ja hieman<br>suolaa            | Ø 18 cm    |             |                                         |       |                                     |       |
| Riisin keitto*                                                                                                              |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Keittoastia: Pata                                                                                                           |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Veden lämpötilä 20 °C                                                                                                       |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Ainekset: 125 g pyöreäjäyväistä riisiä, 300 g vettä<br>ja hieman suolaa                                                     | Ø 14,5 cm  | 9           | noin 2:30                               | Kyllä | 2                                   | Kyllä |
| Ainekset: 250 g pyöreäjäyväistä riisiä, 600 g vettä<br>ja hieman suolaa                                                     | Ø 18 cm    | 9           | noin 2:30                               | Kyllä | 2.                                  | Kyllä |
| Porsaan sisäfileepihvin paistaminen                                                                                         |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Keittoastia: Paistinpannu                                                                                                   |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Pihvin alkulämpötilä: 7 °C                                                                                                  | Ø 18 cm    | 9           | 1:30                                    | Ei    | 7                                   | Ei    |
| 2 sisäfileepihviä (kokonaispaino noin 200 g, pak-<br>suus 1 cm)                                                             |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Lettujen paisto**                                                                                                           |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Keittoastia: Paistinpannu                                                                                                   |            |             |                                         |       |                                     |       |
| 55 ml taikinaa lettua kohden                                                                                                | Ø 18 cm    | 9           | 1:30                                    | Ei    | 7                                   | Ei    |
| Pakastettujen perunoiden paistaminen                                                                                        |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Keittoastia: Pata                                                                                                           |            |             |                                         |       |                                     |       |
| Ainekset: 1,8 kg auringonkukkaöljyä paistoa var-<br>ten: 200 g pakastettuja perunoita (esim. McCain<br>123 Frites Original) | Ø 18 cm    | 9           | Kunnes rasvan<br>lämpötilä on<br>180 °C | Ei    | 9                                   | Ei    |

\*Resepti standardin DIN 44550 mukaisesti

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

|                                             |           |                                                      |           |
|---------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....          | <b>29</b> | <b>Powerboost-funksjon</b> .....                     | <b>36</b> |
| Årsaker til skader .....                    | 30        | Bruksbegrensninger .....                             | 36        |
| <b>Beskyttelse av miljøet</b> .....         | <b>31</b> | Aktivere .....                                       | 36        |
| Miljøvennlig håndtering .....               | 31        | Deaktivere .....                                     | 36        |
| Råd om energibesparelse .....               | 31        | <b>Tidsprogrammering</b> .....                       | <b>36</b> |
| <b>Matlaging ved induksjon</b> .....        | <b>31</b> | Slå av en kokesone automatisk .....                  | 36        |
| Fordeler ved matlaging ved induksjon .....  | 31        | Timer .....                                          | 37        |
| Kokekar .....                               | 31        | <b>Funksjon for beskyttelse ved rengjøring</b> ..... | <b>37</b> |
| <b>Bli kjent med apparatet</b> .....        | <b>32</b> | <b>Automatisk tidsbegrensing</b> .....               | <b>37</b> |
| Bryterpanelet .....                         | 32        | <b>Vise energiforbruket</b> .....                    | <b>37</b> |
| Kokesonene .....                            | 32        | <b>Grunninnstillinger</b> .....                      | <b>38</b> |
| Restvarmeindikator .....                    | 32        | Tilgang til grunninnstillingene .....                | 38        |
| <b>Programmering av koketoppen</b> .....    | <b>33</b> | <b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....               | <b>39</b> |
| Slå av og på koketoppen .....               | 33        | Koketopp .....                                       | 39        |
| Still inn kokesonen .....                   | 33        | Koketoppens ramme .....                              | 39        |
| Tabell over koketider .....                 | 33        | <b>Reparasjon</b> .....                              | <b>39</b> |
| <b>Fleksibel sone</b> .....                 | <b>35</b> | Normal støy ved bruk av apparatet .....              | 40        |
| Råd for bruk av kar .....                   | 35        | <b>Kundeservice</b> .....                            | <b>40</b> |
| Advarsler .....                             | 35        | <b>Testede retter</b> .....                          | <b>40</b> |
| Som to individuelle soner .....             | 35        |                                                      |           |
| Som én enkelt kokesone .....                | 35        |                                                      |           |
| Bruk som to kokesoner igjen .....           | 35        |                                                      |           |
| <b>Barnesikring</b> .....                   | <b>36</b> |                                                      |           |
| Aktivere og deaktivere barnesikringen ..... | 36        |                                                      |           |
| Permanent barnesikring .....                | 36        |                                                      |           |

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 varmforsyningen 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:

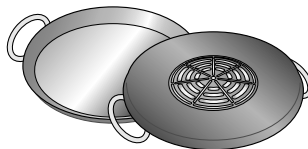
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

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

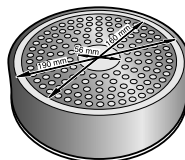
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



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

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.

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.

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.

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.

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

| Indikatorer                                                                         |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1-9                                                                                 | Effektnivåer         |
| 0                                                                                   | Bruk                 |
| 00                                                                                  | Tidsprogrammering    |
| H/h                                                                                 | Restvarme            |
| b                                                                                   | Powerboost-funksjon  |
|  | Varselur             |
| I→I                                                                                 | Automatisk utkobling |
| ■                                                                                   | Fleksibel sone       |

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

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

| Kokesone                                                                  |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <input type="radio"/> Enkel kokesone                                      | Bruk et kokekar av passende størrelse. |
| <input type="checkbox"/> Fleksibel sone                                   | Se avsnittet "fleksibel sone"          |
| Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar". |                                        |

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 kokesonnen 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 ①. Et lydsignal høres. Indikatoren ved siden av hovedbryteren og indikatorene ② for kokesoner lyser opp. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: Trykk på symbolet ① helt til indikatorene slukker. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

### Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene forblir i minnet i 4 sekunder etter at koketoppen slås av. Hvis koketoppen slås på igjen i løpet av denne tiden, vil disse innstillingene brukes.

## Still inn kokesonen.

I programmeringssonen kan du stille inn ønsket effektnivå.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

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

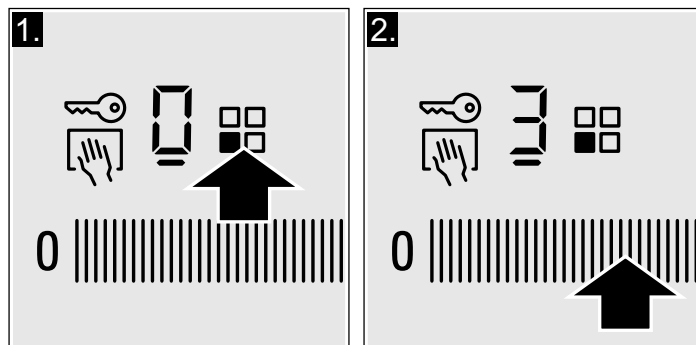
### Velg kokesone og effektnivå

Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesonen med symbolet ③.

På displayet lyser symbolet ④.

2. I de følgende 10 sekunder skal du føre fingeren over programmeringssonen til ønsket effektnivå vises.



Effektnivået er justert.

### Endre effektnivå

velg kokesone og still inn ønsket effektnivå i programmeringssonen.

### Slå av kokesonen

Velg kokesone og still inn til ⑤ i programmeringssonen. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren lyser.

### Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk. Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av.  
Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.

## 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  |
|------------------------------------|------------|-----------|
| <b>Smelte</b>                      |            |           |
| Sjokolade, sjokoladetrekk          | 1-1.       | -         |
| Smør, honning, gele                | 1-2        | -         |
| <b>Varme opp og beholde varmen</b> |            |           |
| Gryteretter                        | 1.-2       | -         |
| Melk**                             | 1.-2.      | -         |
| Pølser varmet opp i vann**         | 3-4        | -         |
| <b>Tine og varme opp</b>           |            |           |
| Dypfrost spinat                    | 3-4        | 15-25 min |
| Dypfrost gulasj                    | 3-4        | 30-40 min |

\* Koking uten lokk

\*\* Uten lokk

\*\*\* Vend ofte

|                                                                 | Effektnivå | Steketid                  |
|-----------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|
| <b>Tilbered/kok på svak varme</b>                               |            |                           |
| 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                  |
| <b>Koke, dampkoke, steke lett</b>                               |            |                           |
| 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.      | -                         |
| <b>Stue</b>                                                     |            |                           |
| Kjøttrull                                                       | 4-5        | 50-60 min                 |
| Stuing                                                          | 4-5        | 60-100 min                |
| Gulasj                                                          | 3-4        | 50-60 min                 |
| <b>Steke / bake med lite olje**</b>                             |            |                           |
| 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                   |
| <b>Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)</b>       |            |                           |
| 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

# Fleksibel sone

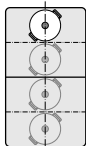
Den kan brukes som en enkelt sone eller som to individuelle soner, avhengig av behovet til enhver tid.

Den består av 4 induktorer som virker uavhengig av hverandre. Når den fleksible sonen er i bruk, aktiveres kun sonen der kokekaret er plassert.

## Råd for bruk av kar

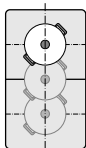
For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

### Som en enkelt kokesone



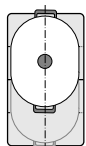
#### Diameter mindre eller lik 13 cm

Plasser kokekaret i en av de 4 posisjonene som vises i illustrasjonen.



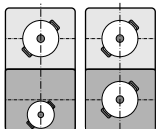
#### Diameter over 13 cm

Plasser kokekaret i en av de 3 posisjonens som vises i illustrasjonen.



Hvis kokekaret opptar mer enn en kokesone, plasseres den på den øvre eller nedre kanten av den fleksible sonen.

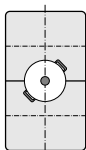
### Som to uavhengige kokesoner



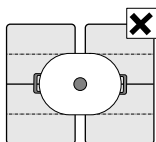
Sonene foran og bak, hver med to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre ved å justere effektnivået for hver av dem. I dette tilfellet anbefales det å bruke kun et kokekar i hver sone.

## Advarsler

Hvis du bruker kar med ulik størrelse eller av ulikt materiale, kan det oppstå noen lyder eller vibrasjoner som på ingen måte vil påvirke kokesonens korrekte funksjon.



For å få maksimal effekt med funksjonen Powerboost, når denne brukes som eneste kokesone, plasser kokekaret i midten av den fleksible sonen.



På koketopper med mer enn en fleksibel sone, anbefales det ikke å bruke flere soner samtidig for et enkelt kokekar.

## Som to individuelle soner

Den fleksible sonen leveres fra fabrikken for å bli brukt som to individuelle kokesoner.

### Aktivere

Se kapittelet "Juster kokesonen".

## Som én enkelt kokesone

Bruke hele kokesonen ved å slå sammen begge sonene.

### Aktivere

Koketoppen må være slått på.

1. Velg en av kokesonene som tilsvarer den fleksible sonen, og juster effekten.
2. Trykk på symbolet . En indikator lyser. Den fleksible sonen har blitt aktivert.
3. Effektnivået lyser på displayet til den nederste kokesonen. Den fleksible sonen er slått på.

### Endre effektnivå

Endre effektnivået i programmeringssonen.

### Legge til et nytt kar

Velg kokesonen i den fleksible sonen og trykk deretter på symbolet . Effektnivået som ble valgt tidligere opprettholdes.

**Merk:** Hvis kokekaret i den aktive kokesonen flyttes eller løftes, vil koketoppen gjøre et automatisk søk og vil opprettholde effektnivået som tidligere ble valgt.

### Deaktivere

Still inn på  i programmeringssonen.

## Bruk som to kokesoner igjen

Velg en av de to kokesonene i den fleksible sonen og still inn på .

**Merk:** Når koketoppen slås av og deretter slås på igjen, vil den fleksible sonen på nytt bli til to kokesoner.

# 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 slått av.

Aktivere: trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatoren ved siden av symbolet  lyser i 10 sekunder. Koketoppen blokkeres.

Deaktivere: trykk på symbolet  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

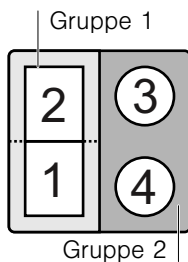
I kapitlet *Grunninnstillinger* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

# Powerboost-funksjon

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

## Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig på alle kokeplater, så lenge ikke andre kokeplater i samme gruppe er i bruk, (se bilde). Hvis ikke, vil lyssignalet for valgte kokesone begynne å blinke  og , og kokesonen som benyttes, vil skifte effektnivået automatisk  uten at funksjonen aktiveres.



**Merk:** Den største effekten for den fleksible sonen får du ved å plassere et enkelt kokekar i senter av sonen, slik det beskrives i kapittel *Fleksibel sone*.

## Aktivere

1. Velg en kokesone.

2. Trykk på symbolet .

Indikatoren  lyser.

Funksjonen er nå aktivert.

## Deaktivere

1. Velg en kokesone.

2. Trykk på symbolet .

Indikatoren  forsvinner og kokesonen returnerer til effektnivået .

Funksjonen blir deaktivert.

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

# Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

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

## Slå av en kokesone automatisk

Kokesonen slår seg automatisk av når den valgte tiden løper ut.

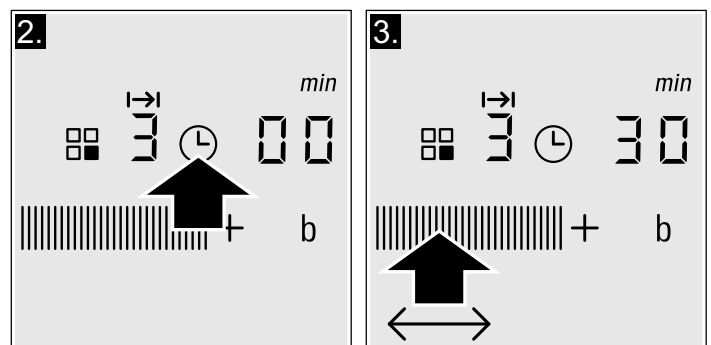
### Programmer koketiden.

Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesone og ønsket effektnivå.

2. Trykk på symbolet . Indikatoren  til kokesonen lyser. I displayet til tidsprogrammeringsfunksjonen lyser .

3. I de neste 10 sekundene må du velge ønsket koketid i programmeringssonen. Mulige forhåndsinnstillinger er fra venstre til høyre 1, 2, 3..... opptil 10 minutter.



Etter noen sekunder vil koketiden begynne å løpe.

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

I kapittel *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 00 for å avbryte tiden.

### Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres. På displayet for tidsprogrammering lyser 00 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 00.

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 00.

### Når tiden er løpt ut

Et varselsignal høres. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises 00 og indikatoren ⚠ lyser. Etter 10 sekunder slår indikatorene seg av.

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

## 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.

## 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 displayet til kokesonen blinker vekselvis F, 8 og restvarmeindikatoren h/H.

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

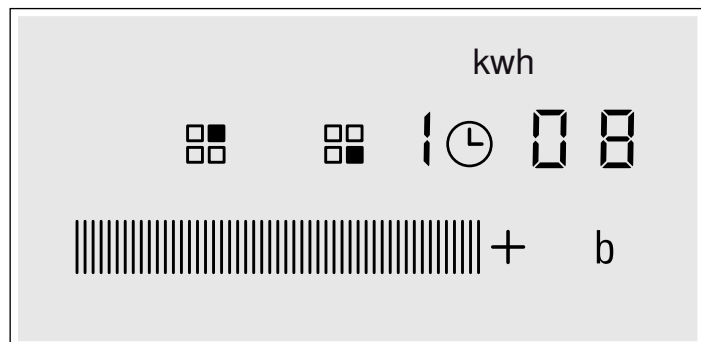
Når den automatiske tidsbegrensningen aktiveres, innstilles denne i henhold til valgt effektnivå (fra 1 til 10 timer).

## Vise energiforbruket

Med denne funksjonen kan man vise det totale energiforbruket for perioden som koketoppen har vært slått på.

Etter at koketoppen slås av, vises forbruket i kWh i 10 sekunder.

På bildet vises et eksempel på forbruket i 1.08 kWh.



I kapitlet *Grunninnstillinger* finner du informasjon om aktivering av denne funksjonen.

# Grunninnstillinger

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

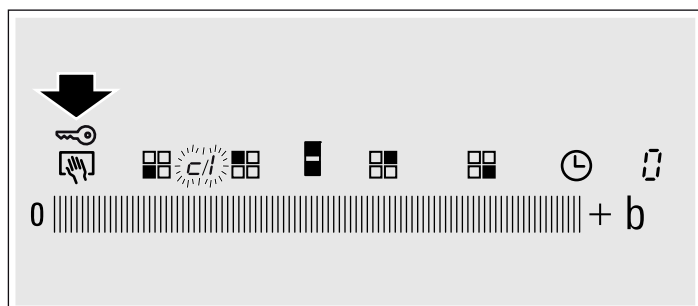
| Indikator | Funksjon                                                                                                                                                              |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>Permanent barnesikring</b><br>Deaktivert.*<br>Aktivert.                                                                                                            |
|           | <b>Lydsignaler</b><br>Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert.<br>Kun feilsignal tilkoblet.<br>Kun bekreftende signal aktivert.<br>Alle signalene er deaktivert.* |
|           | <b>Se energiforbruket</b><br>Deaktivert.*<br>Aktivert.                                                                                                                |
|           | <b>Automatisk programmering av koketiden.</b><br>Slått av.*<br>Tid til automatisk frakopling.                                                                         |
|           | <b>Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen</b><br>10 sekunder*.<br>30 sekunder.<br>1 minutt.                                                     |
|           | <b>Power-Management-funksjon</b><br>= Deaktivert.*<br>= 1000 W. minimumseffekt.<br>= 1500 W.<br>= 2000 W.<br>...<br>eller  = koketoppens maksimumseffekt.             |
|           | <b>Tiden for valg av kokesone</b><br>Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.*<br>Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.                 |
|           | <b>Tilbake til de automatiske innstillingene.</b><br>Personlige innstillinger.*<br>Tilbake til fabrikkinnstillingene.                                                 |

\*Fabrikkinnstilling

## Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen må være slått av.

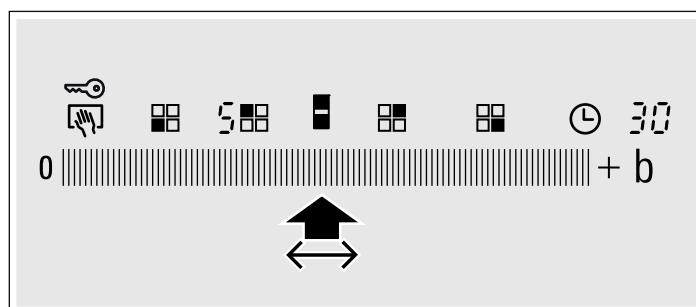
1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. I løpet av de neste 10 sekundene må du trykke på symbolet og holde det inne i 4 sekunder.



På displayene tenes og vekselvis og som forhåndsinnstilt.

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

4. Velg deretter ønsket innstilling med programmeringssonen.



5. Trykk på symbolet igjen 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 kapitlet 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 skrapere 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.<br><br>Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet.<br><br>Feil på elektronisk system. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd.<br><br>Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet.<br><br>Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service. |
| Indikatorene lyser                                     | Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.                                                                                    | Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.                                                                                                                                                                                                                    |
| Indikatoren - blinker blant indikatorene for kokesonen | Det har oppstått en feil på det elektroniske systemet.                                                                                            | Dekk kort til overflaten på bryteren med hånden for å kontrollere svikten.                                                                                                                                                                                        |
| $E_r$ + nummer / $d$ + nummer / $E$ + nummer           | Feil på elektronisk system.                                                                                                                       | Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *                                                                                                                                                                                |
| $FQ$ / $F9$                                            | Det har oppstått en intern funksjonsfeil.                                                                                                         | Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *                                                                                                                                                                                |
| $F2$                                                   | 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.                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| $F5$ + effektnivå og varsel-tone                       | Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Det er svært mulig at det elektroniske systemet overopphetes.                                  | Fjern nevnte kokekar. Feilindikatoren slukkes kort tid etterpå. Du kan fortsette å koke.                                                                                                                                                                          |
| $F5$ og varsel-tone                                    | Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Kokesonen har slått seg av for å beskytte det elektroniske systemet.                           | Fjern nevnte kokekar. Vent noen sekunder. Trykk mot enhver bryteroverflate. Når feilindikatoren slukkes, kan du fortsette å koke.                                                                                                                                 |
| $U1$                                                   | 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 igjen.                                                                                                                                                                                  |

\* 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 kokekoppen 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 kokekoppen fungere under kontrollert temperatur. Til dette har kokekoppen en vifte som aktiveres når apparatet registrerer høy temperatur. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at kokekoppen 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   |

\*Oppskrift iht. DIN 44550

\*\*Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

| Testede retter                                                                                                  | Kokesone  | Forvarming |                                    | Koking |                          |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------------------------------------|--------|--------------------------|------|
|                                                                                                                 |           | Effektnivå | Varighet (Min:S)                   | Lokk   | Effektnivå               | Lokk |
| 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   |
| Steke svinefilet                                                                                                |           |            |                                    |        |                          |      |
| Kokekar: Stekepanne                                                                                             |           |            |                                    |        |                          |      |
| Filetens starttemperatur: 7 °C                                                                                  | Ø 18 cm   | 9          | 1:30                               | Nei    | 7                        | Nei  |
| 2 svinefileter (vekt ca. 200 g, 1 cm tykke)                                                                     |           |            |                                    |        |                          |      |
| Steke pannekaker**                                                                                              |           |            |                                    |        |                          |      |
| Kokekar: Stekepanne                                                                                             | Ø 18 cm   | 9          | 1:30                               | Nei    | 7                        | Nei  |
| 55 ml pannekakerøre                                                                                             |           |            |                                    |        |                          |      |
| 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

## SV Innehållsförteckning

|                                                  |           |                                             |           |
|--------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Säkerhetsanvisningar</b> .....                | <b>42</b> | <b>Funktionen Powerboost</b> .....          | <b>49</b> |
| Orsaker till skador.....                         | 43        | Användningsbegränsningar.....               | 49        |
| <b>Miljöskydd</b> .....                          | <b>44</b> | Aktivera.....                               | 49        |
| Återvinning.....                                 | 44        | Avaktivera.....                             | 49        |
| Råd för energibesparing.....                     | 44        | <b>Tidsprogrammering</b> .....              | <b>49</b> |
| <b>Induktionstillagning</b> .....                | <b>44</b> | Stänga av en kokzon automatiskt.....        | 49        |
| Fördelar med induktionstillagning.....           | 44        | Äggklocka.....                              | 50        |
| Kokkärl.....                                     | 44        | <b>Funktionen rengöringsspärr</b> .....     | <b>50</b> |
| <b>Lär dig enheten</b> .....                     | <b>45</b> | <b>Avstängningsautomatik</b> .....          | <b>50</b> |
| Kontrollpanelen.....                             | 45        | <b>Se energiförbrukning</b> .....           | <b>50</b> |
| Kokzonerna.....                                  | 45        | <b>Grundinställningar</b> .....             | <b>51</b> |
| Indikator för restvärme.....                     | 45        | Ställa in grundinställningarna.....         | 51        |
| <b>Programmering av spishällen</b> .....         | <b>46</b> | <b>Skötsel och rengöring</b> .....          | <b>52</b> |
| Sätta på och stänga av spishällen.....           | 46        | Spishäll.....                               | 52        |
| Ställa in kokzon.....                            | 46        | Spishällens ram.....                        | 52        |
| Tillagningstabell.....                           | 46        | <b>Åtgärda fel</b> .....                    | <b>52</b> |
| <b>Flexibel zon</b> .....                        | <b>48</b> | Normalt ljud under apparatens funktion..... | 53        |
| Rekommendationer för användning av kokkärl.....  | 48        | <b>Service</b> .....                        | <b>53</b> |
| Varningar.....                                   | 48        | <b>Testade rätter</b> .....                 | <b>53</b> |
| Som två individuella kokzoner.....               | 48        |                                             |           |
| Som en enda kokzon.....                          | 48        |                                             |           |
| Återgå till att använda som två kokzoner.....    | 48        |                                             |           |
| <b>Barnspärr</b> .....                           | <b>49</b> |                                             |           |
| Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren..... | 49        |                                             |           |
| Automatisk barnsäkerhetsspärr.....               | 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 induktionshållar 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. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

## 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. Lagg 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!

- Kockärl 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 kärlet 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; hållen 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.

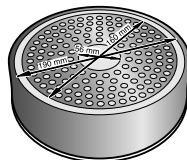
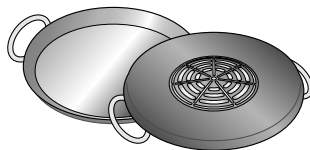
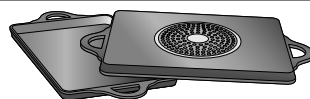
## Kokkärl

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. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

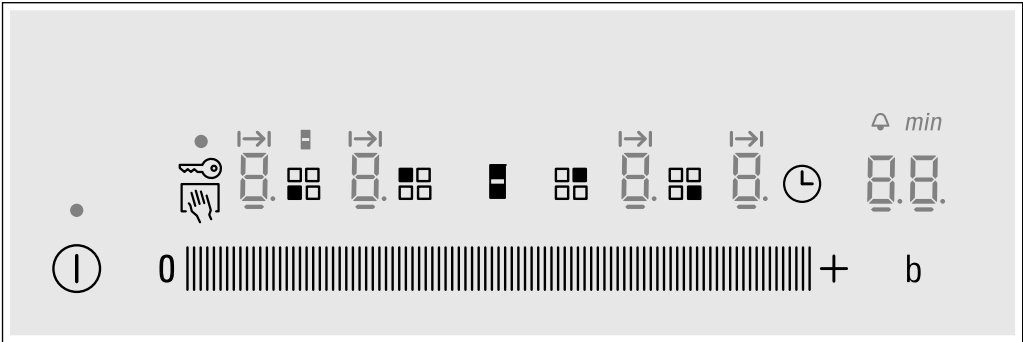
Kokkärletsdetektering

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

Lär dig enheten

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

Kontrollpanelen



| Kontrolllytor |                          |
|---------------|--------------------------|
|               | Huvudströmbrytare        |
|               | Välja kokzon             |
|               | Välja den flexibla zonen |
|               | Inställningsyta          |
|               | Powerboost-funktion      |
|               | Tidsinställning          |
|               | Barnsäkerhetsspärr       |
|               | Rengöringsspärr          |

| Indikatorer |                        |
|-------------|------------------------|
|             | Effektnivåer           |
|             | Till/från              |
|             | Tidsinställning        |
|             | Restvärme              |
|             | Powerboost-funktion    |
|             | Äggklocka              |
|             | Automatisk avstängning |
|             | Flexibel zon           |

Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

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

Kokzonerna

| Kokzon                                                                                  |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                         | Enkel kokzon |
|                                                                                         | Flexibel zon |
| Använd ett kokkärl av lämplig storlek.                                                  |              |
| Se avsnittet "flexibel zon"                                                             |              |
| Använd endast kärl som lämpar sig för induktionstillagning, se bilagan "Lämpliga kärl". |              |

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..

## Sätta på och stänga av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påslagning: Tryck på symbolen ①. En ljudsignal hörs. Indikatorn bredvid huvudströmbrytaren och kokzonernas indikatorer  tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen ① tills indikatorerna slocknar. Alla kokzoner förblir avstängda. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt mycket.

### Anvisningar

- Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.
- Inställningarna som har valts förblir minneslagrade under de första 4 sekunderna efter det att hällen har stängts av. Om du åter sätter på spishällen under denna tid, används de tidigare inställningarna.

## 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.

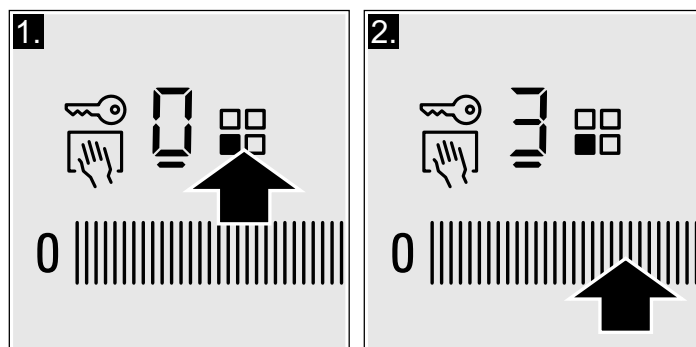
### Välja kokzon och effektnivå

Spishällen ska vara påslagen.

1. Välj kokzon med symbolen .

På indikatorn visas symbolen .

2. Inom de nästföljande 10 sekunderna kan du föra fingret över inställningsytan tills önskat effektläge visas.



Effektnivån har nu ställts in.

### Ändra effektnivå

Välj kokzon och justera önskat effektläge via inställningsytan.

### Stäng av kokzonen

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

### Anvisning

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Om du placerar ett kokkärl på kokzonen innan man slår på hällen kommer det att upptäckas inom 20 sekunder efter det att du har tryckt på huvudströmbrytaren och kokzonen väljs automatiskt. När det har upptäckts, välj effektnivå inom 20 sekunder, annars stängs kokzonen av. Även om mer än ett kokkärl placeras på hällen upptäcks endast ett av dem när du aktiverar spishällen.

## 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 |
|-----------------------------|------------|----------------|
| <b>Smälta</b>               |            |                |
| Choklad, chokladglasyr      | 1-1.       | -              |
| Smör, honung, gelatin       | 1-2        | -              |
| <b>Värma och hålla varm</b> |            |                |
| Soppa (t. ex. linssoppa)    | 1.-2       | -              |
| Mjölk**                     | 1.-2.      | -              |
| Kokt korv**                 | 3-4        | -              |
| <b>Tina och värma</b>       |            |                |
| Djupfryst spenat            | 3-4        | 15-25 min.     |
| Djupfryst gulasch           | 3-4        | 30-40 min.     |

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

\*\*\* Vänd ofta

|                                                                   | Effektnivå | Tillagningstid              |
|-------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|
| <b>Tillaga på låg värme, sjuda</b>                                |            |                             |
| 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.                   |
| <b>Koka, ångkoka, fräsa</b>                                       |            |                             |
| 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.       | -                           |
| <b>Steka under lock</b>                                           |            |                             |
| Köttstek                                                          | 4–5        | 50–60 min.                  |
| Kalops                                                            | 4–5        | 60–100 min.                 |
| Gulasch                                                           | 3–4        | 50–60 min.                  |
| <b>Steka/friter med lite olja**</b>                               |            |                             |
| 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.                    |
| <b>Steka** (150–200 g per portion i 1–2 l olja)</b>               |            |                             |
| 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

# Flexibel zon

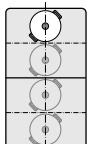
Du kan använda den flexibla zonen som en enda kokzon eller som två individuella kokzoner, beroende på vad du behöver för stunden.

Den består av fyra induktorer som fungerar oberoende av varandra. När den flexibla zonen används aktiveras endast den del av den som täcks av kokkärlet.

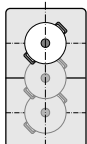
## Rekommendationer för användning av kokkärl

För att garantera god detektion och distribution av värme rekommenderar vi att du centrerar kokkärlet ordentligt:

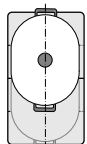
### Som en enda kokzon



**Diameter mindre än eller lika med 13 cm**  
Placera kokkärlet på en av de fyra positioner som visas på bilden.

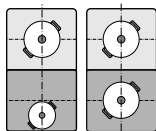


**Diameter större än 13 cm**  
Placera kokkärlet på en av de tre positioner som visas på bilden.



Om kokkärlet täcker mer än en kokzon bör du placera nära den flexibla zonen övre eller nedre kant.

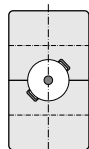
### Som två fristående kokzoner



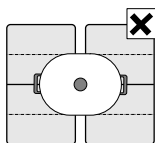
De främre och bakre zonerna, båda med induktorer, kan användas separat genom att man ställer in effekten för var och en. I det här fallet rekommenderas att man endast använder ett kokkärl per zon.

## Varningar

När du använder två kokkärl med olika storlek eller kokkärl som består av olika material kan vissa ljud eller vibrationer uppstå. Detta påverkar dock inte zonen korrekt funktion på något sätt.



För att uppnå maximal effekt med powerboost-funktionen bör du placera kokkärlet i den flexibla zonen mitt när du använder den som en enda kokzon.



För hällar med mer än en flexibel zon rekommenderar vi att du inte använder flera zoner samtidigt för ett enda kokkärl.

## Som två individuella kokzoner

Den flexibla zonen användas som standard som två individuella kokzoner.

### Aktivering

Se avsnittet "Ställa in kokzon".

## Som en enda kokzon

Använd kokzonen helt genom att förena de två zonerna.

### Aktivering

Spishällen ska vara påslagen.

1. Välj en av de två kokzoner som täcks av den flexibla zonen och justera effektnivån.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn tänds. Den flexibla zonen har nu aktiverats.
3. Effektnivån visas på den nedre kokzonens indikator.

Den flexibla zonen är påslagen.

### Ändra effektnivå

Ändra effektnivå i inställningszonen .

### Lägg till ett nytt kokkärl

Välj den flexibla zonen kokzon och tryck sedan på symbolen . Den effektnivå som valdes tidigare kvarstår.

**Anvisning:** Om kokkärlet på den kokzon som används flyttas eller lyfts bort så kommer spishällen att genomföra en automatisk sökning och den tidigare valda effektnivån kommer att bibehållas.

### Avaktivering

Ställ in på  via inställningsytan.

## Återgå till att använda som två kokzoner

Välj en av den flexibla zonen två kokzoner och ställ in på .

**Anvisning:** Om spishällen stängs av och sedan slås på igen kommer den flexibla zonen återigen att fungera som två kokzoner.

# Barnspärr

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

## Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: Tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Indikatorn bredvid symbolen  tänds i cirka 10 sekunder. Spishällen är nu säkrad.

Avaktivera: Tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Spärren har avaktiverats.

## Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

### Aktivera och avaktivera

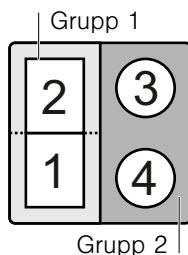
I kapitlet *Grundinställningar* finns information om hur man ansluter den automatiska barnsäkerhetsspärren.

# Funktionen Powerboost

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

## Användningsbegränsningar

Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att den andra zonen i samma grupp inte är på. (Se bild). Annars kommer ljussignalen för vald kokzon att börja blinka  och  och kokzonen som används kommer därefter att byta effektnivå automatiskt  utan att funktionen aktiveras.



**Anvisning:** Den högsta effekten som tillhandahålls i den flexibla zonen uppnår man genom att placera ett enda kokkärl i mitten av området, så som indikeras i kapitlet *Flexibel zon*.

## Aktivera

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen .

Indikatorn  tänds.  
Funktionen aktiveras.

## Avaktivera

1. Välj en kokzon.
2. Tryck på symbolen .

Indikatorn  försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget .

Funktionen är nu avaktiverad.  
**Anvisning:** I vissa fall kan funktionen Powerboost stängas av automatiskt för att skydda elektroniska komponenter i hällen.

# Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

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

## Stänga av en kokzon automatiskt

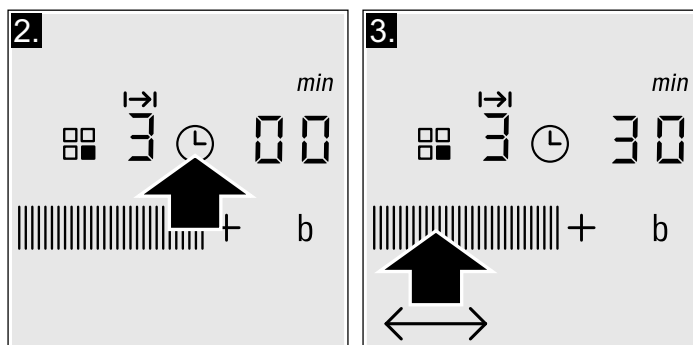
Kokzonen stängs automatiskt av när den valda tiden har förflutit.

### Ställa in tillagningstiden.

Spishällen ska vara påslagen:

1. Välj kokzon och önskad effektnivå.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn  för kokzonen tänds. På tidsinställningens display visas .

3. Välj inom de följande 10 sekunderna önskad tillagningstid via inställningsytan. Den möjliga förinställningen är, från vänster till höger: 1, 2, 3 osv. upp till 10 minuter.



Efter några sekunder börjar den inställda tiden att räknas.

**Anvisning:** Man kan automatiskt programmera samma tillagningstid för alla zonerna. Den programmerade tiden förlöper 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  för att avbryta tiden.

### När tiden har förflutit

Kokzonen stängs av. En ljudsignal hörs. På tidsinställningens display tänds  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 .

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 .

### När tiden har förflutit

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

När du trycker på symbolen ☹ slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

## Funktionen rengöringsspärr

Om manöverpanelen rengörs när spishällen är påslagen kan inställningarna komma att ändras.

För att undvika detta är spishällen utrustad med en rengöringsspärr. Tryck på symbolen . En ljudsignal hörs.

Manöverpanelen blockeras 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.

## 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 indikator blinkar växelvis **F**, **B** och indikatorn för restvärme **h/H**.

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

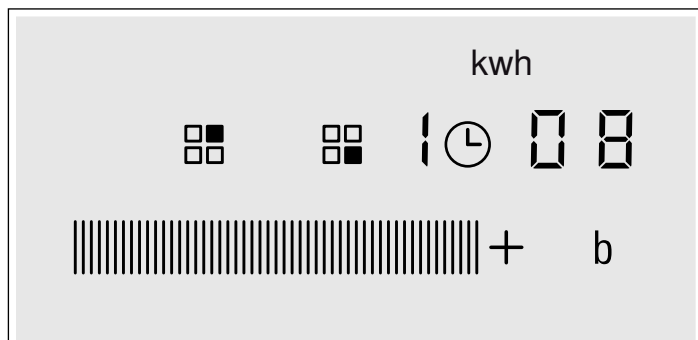
När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1–10 timmar).

## Se energiförbrukning

Med denna funktion kan du se den totala energiförbrukning som har skett under den tid som spishällen har varit påslagen.

Efter att spishällen har stängts av visas förbrukningen i kWh under 10 sekunder.

På bilden visas ett exempel med förbrukning av **1.08** kWh.



I kapitlet *Grundinställningar* hittar du den information du behöver för att kunna aktivera denna funktion.

# Grundinställningar

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

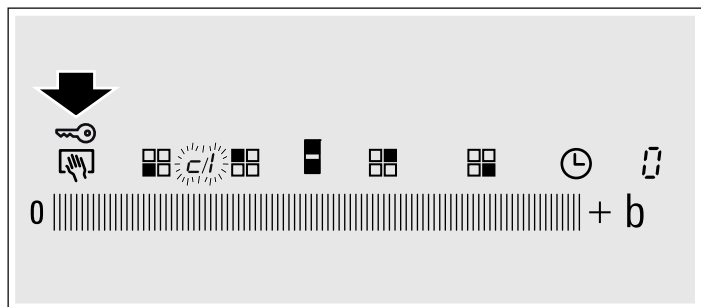
| Indikator | Funktion                                                                                                                                                                       |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------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

\*Fabriksinställning

## Ställa in grundinställningarna

Spishällen måste vara avstängd.

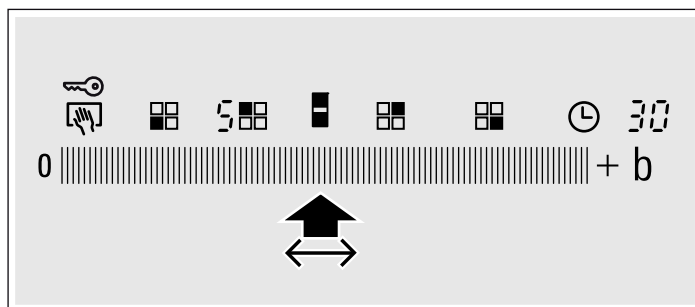
1. Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
2. Inom de följande 10 sekunderna ska du hålla symbolen nedtryckt i 4 sekunder.



På displayen tänds och växelvis och som förinställning.

3. Tryck flera gånger på symbolen tills indikatorn för den önskade funktionen visas.

4. Välj därefter önskad inställning med hjälp av inställningsytan.



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

### Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

# Skötsel och rengöring

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

## Spishäll

### Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester. Rengör inte 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 oftast av små detaljer. Innan du kontaktar kundtjänst bör du läsa igenom följande råd och varningar.

| Indikator                                            | Fel                                                                                                                                   | Åtgärd                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingen                                                | Ett strömavbrott har inträffat.<br><br>Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat.<br><br>Fel i det elektroniska systemet. | Kontrollera med hjälp av andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat.<br><br>Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat.<br><br>Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller bör du kontakta Kundtjänst. |
| Indikatorerna blinkar                                | Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.                                                                               | Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.                                                                                                                                                                                        |
| Indikatorn - blinkar på kokzonernas indikationspanel | Ett fel har uppstått på det elektroniska systemet.                                                                                    | Håll handen en kort stund över kontrolllytan för att bekräfta felet.                                                                                                                                                                     |
| $E_r$ + nummer / $d$ + nummer / $E$ + nummer         | Fel i det elektroniska systemet.                                                                                                      | Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*                                                                                                                                                 |
| $FQ$ / $F9$                                          | Ett internt funktionsfel har uppstått.                                                                                                | Koppla från spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen.*                                                                                                                                                 |
| $F2$                                                 | Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.                                                      | Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.*                                                                                                                             |
| $F4$                                                 | Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.                                                       | Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri symbol på spishällen.*                                                                                                                             |
| $F5$ + effektnivå och varningssignal                 | Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Det är mycket troligt att det elektroniska systemet överhettas.                | Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Felindikatorn slocknar kort därefter. Du kan då fortsätta med tillagningen.                                                                                                                              |
| $F5$ och varningssignal                              | Det finns ett varmt kokkärl i kontrollpanelens område. Kokzonen har slocknat för att skydda det elektroniska systemet.                | Dra tillbaka kokkärlet i fråga. Vänta några sekunder. Tryck några gånger på kontrolllytan. När felindikatorn slocknar, kan du fortsätta tillagningen.                                                                                    |
| $U1$                                                 | Felaktig matningsspänning. Matningsspänningen ligger utanför de angivna gränserna.                                                    | Kontakta elleverantören.                                                                                                                                                                                                                 |
| $U2$ / $U3$                                          | Kokzonen har överhettats och har stängts av för att skydda bänkskivan.                                                                | Vänta till dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt mycket och anslut det sedan på nytt.                                                                                                                              |

\* Om indikatorn kvarstår bör du kontakta Kundtjänst.

**Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.**

## Normalt ljud under apparatens funktion

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

### Ett djupt buller som en transformator

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

### Ett lågt väsande ljud

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

### Knastrande ljud

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

sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

### Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl 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   |

\*Recept enligt DIN 44550

\*\*Recept enligt DIN EN 60350-2

| Testade rätter                                                                                                        | Kokzon    | Förvärmning |                                   |      | Tillagning                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-----------------------------------|------|----------------------------|------|
|                                                                                                                       |           | Effektnivå  | Tid (Min:S)                       | Lock | Effektnivå                 | Lock |
| Tillreda bechamelsås                                                                                                  |           |             |                                   |      |                            |      |
| Kokkärl: Kastrull                                                                                                     |           |             |                                   |      |                            |      |
| Mjölken 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                                                                                                     |           |             |                                   |      |                            |      |
| Mjölken 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   |
| 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 oljetemperaturen 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



9000919816 00 930702