

SIEMENS



Kokesone

Häll

Keittotaso

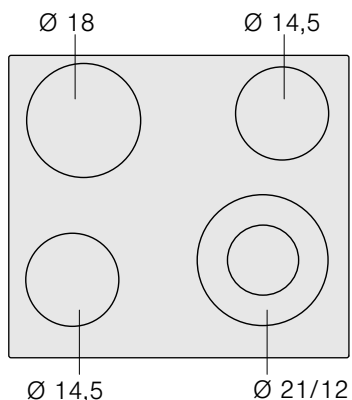
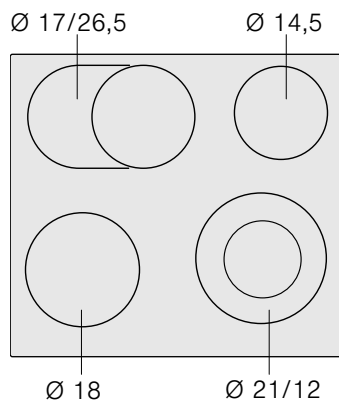
Kogesektion

EF6..BFN1., EF6..BNN1.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

no	Bruksveiledning	2
sv	Bruksanvisning	13
fi	Käyttöohje	24
da	Brugsanvisning	35

Register
your
product
online

EF6..BFN1.**EF6..BNN1.**

Innholdsfortegnelse

 Forskriftsmessig bruk	3	 Rengjøring	8
 Viktige sikkerhetsanvisninger	3	Glasskeramikk	8
 Årsaker til skader	4	Kokesoneramme	8
Oversikt	4	 Hva kan du gjøre ved feil?	9
 Miljøvern	4	E-melding i indikatorene	9
Tips til energisparing	4	I displayet for kokesonene blinker –	9
Miljøvennlig håndtering	4	 Kundeservice	10
 Bli kjent med apparatet	5	E-nummer og FD-nummer	10
Bryterpanelet	5	 Testretter	10
Kokesonene	5		
Restvarmeindikator	5		
 Betjening av apparatet	6		
Inn- og utkobling av kokesonen	6		
Innstilling av kokeplate	6		
Tilberedningstabell	6		
 PowerBoost-funksjon	7		
Slå på powerboost- funksjonen	7		
Slå av powerboost- funksjonen	7		
 Barnesikring	7		
Inn- og utkobling av barnesikringen	7		
Automatisk barnesikring	7		
 Automatisk sikkerhetsutkobling	7		
 Grunninnstillinger	8		
Endre grunninnstillinger	8		

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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 femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.

- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Advarsel – Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Det er kun tillatt å bruke beskyttelsesanretninger, f.eks. barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

Advarsel – 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.

Advarsel – Fare for personskader!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Miljøvern

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

Tips til energisparing

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

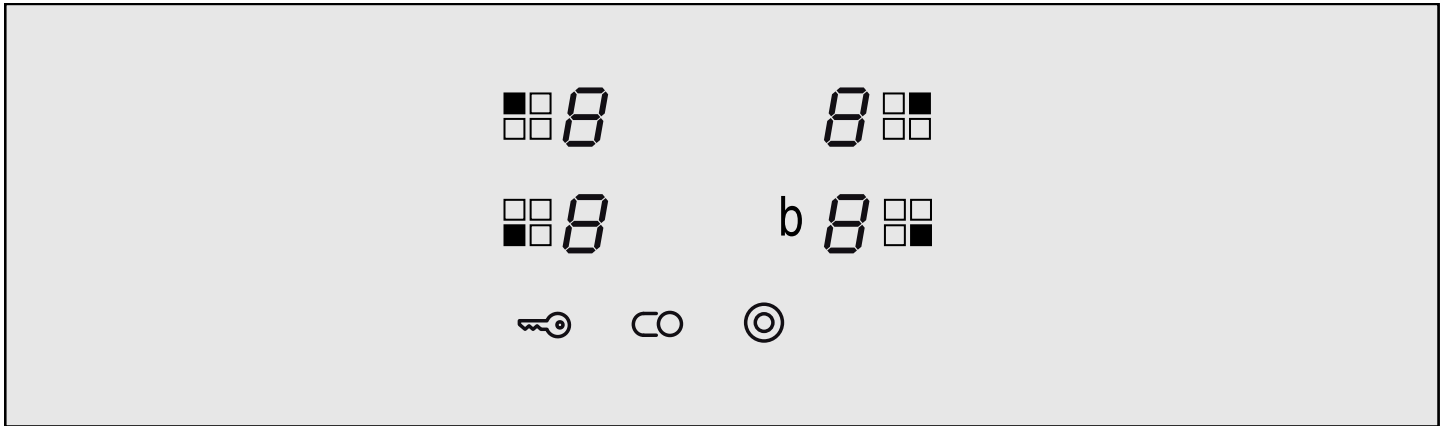
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

Bruks- anvisningen gjelder for forskjellige koketopper. Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.

→ Side 2




Bryterpanelet



Visninger

1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon






Betjeningsfelt

	Barnesikring
	Innkobling tokrets-kokesone
	Innkobling stekesone
b	Powerboost-funksjon

Merknader

- Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.
- Hold alltid betjeningsområdene tørre. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Trekk ingen kokekar i nærheten av indikasjoner og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

Kokesone	Innkobling og utkobling
	Enkretskokesone
	Tokretskokesone Berør symbolet  .
	Stekesone Berør symbolet  .

Innkobling av ekstra kokesone: Den tilhørende visningen lyser
 Innkobling av kokesone: Størrelsen som ble stilt inn sist, velges automatisk.

Merknader

- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjon.
- Kokesonen reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn. Dermed beskyttes f.eks.:
 - ømfintlige komponenter mot overopphetning
 - apparatet mot elektrisk overbelastning
 - oppnås det bedre resultater av matlagingen
- Ved flerkrets-kokeplater kan oppvarmingen av de indre varmesirkelene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.

Restvarmeindikator

Kokesonen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokeplate.

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

Betjening av apparatet

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

Inn- og utkobling av kokesonen

Du slår av og på kokesonen ved hjelp av kokeplatebryterne.

Når kokesonen er slått på, lyser koketrinnindikasjonen.

Innstilling av kokeplate

Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til kokeplatene.

0 = kokeplate av

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Rør i tykflytende retter med jevne mellomrom.

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

Du finner råd om hvordan du sparer strøm under matlagingen i kapitlet Miljøvern. → Side 4

	Videreko- kingstrinn	Varighet for vi- derekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1-1.	-
Smør, honning, gelatin	1-2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1-2.	-
Varme pølser i vann**	3-4	-
Optining og oppvarming		
Dypfrossen spinat	2-3.	10-20 min
Dypfrossen gulasj	2-3.	20-30 min
* Koke videre uten lokk		
** Uten lokk		
*** Snus ofte		

	Videreko- kingstrinn	Varighet for vi- derekoking i minutter
Trekking, småkoking		
Melboller, potetboller	4-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaise-saus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2-3	15-30 min
Risengrynsgrot	1-2.	35-45 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skelte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10 min
Gryterett, supper	3-4.	15-60 min
Grønnsaker	2-3.	10-20 min
Grønnsaker, dypfryste	3-4.	10-20 min
Koking i trykkoker	4-5	-
Steke langsomt etter bruning		
Rulader	4-5	50-60 min
Grytestek	4-5	60-100 min
Gulasj	2-3.	50-60 min
Steking med lite olje**		
Schnitzel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Snitsel, dypfryst	6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Hamburgere, frikadeller (3 cm tykke)***	4-5.	30-40 min
Fjærkrebryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min
Fjærkrebryst, dypfryst***	5-6	10-30 min
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Scampi og reker	7-8	4-10 min
Sautering av ferske grønnsaker, sopp	7-8	10-20 min
Strimlede grønnsaker, strimlet kjøtt på asiatisk vis	7-8.	15-20 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	6-7	fortløpende
Omelett	3-4.	fortløpende
Speilegg	5-6	3-6 min
* Koke videre uten lokk		
** Uten lokk		
*** Snus ofte		

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



PowerBoost-funksjon

Med powerboost-funksjonen kan du varme opp større mengder vann enda raskere enn med koketrinn 9.

Powerboost-funksjonen er bare tilgjengelig for kokesoner som er merket med symbolet **boost**.

Ved tokrets-kokesoner må den andre varme- kretsen være slått på for drift med powerboost- funksjonen.

Slå på powerboost- funksjonen

1. Still inn ønsket viderekokingstrinn for kokesonen.
2. Berør symbolet **b**. Indikatoren **b** lyser. Powerboost-funksjonen er slått på.

Slå av powerboost- funksjonen

Berør symbolet **b** en gang til.

Visningen **b** slukker. Powerboost-funksjonen er slått av.

Merknader

- Hvis du ikke slår av powerboost-funksjonen, slås den av automatisk etter en viss tid. Kokesonen kobler tilbake til det innstilte viderekokingstrinnet.
- Husk at olje og fett varmes opp raskt med powerboost- funksjonen. Ikke gå fra den kokende maten uten oppsyn. Overopphetet olje og fett antennes raskt, se kapitlet Viktige sikkerhetshenvisninger.




Barnesikring


Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på koketoppen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Koketoppen må være slått av.




Slå på: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.

Indikatorlampen over symbolet  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

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

Sperret koketopp

Når du stiller inn en kokesone på en sperret koketopp, skjer følgende:

- I kokesonevisningen blinker  eller restvarmevisningen vekselvis med .
- Kontrollampen over symbolet  lyser.

Slå av kokesonen. Opphev sperren.

Automatisk barnesikring

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

Inn- og utkobling

I kapitlet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på den automatiske barnesikringen. → Side 8



Automatisk sikkerhetsutkobling

Hvisen kokesone har stått på over lengre tid uten at innstillingen er blitt endret, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Oppvarmingen av kokesonen avbrytes. I kokesonedisplayet blinker **F B** og restvarmevisningen **H/h** vekselvis.





Slå av kokesonen.

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

Merk: Du kan når som helst slå kokeplaten på igjen.

Grunninnstillinger



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

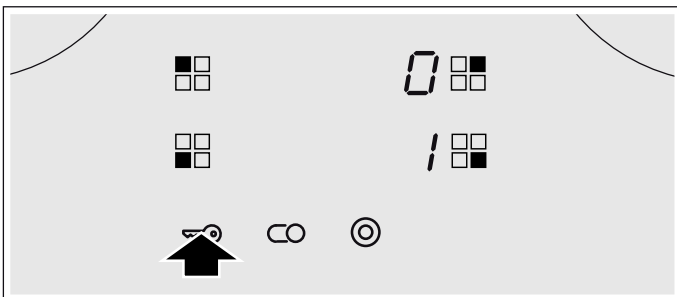
Indikator	Funksjon
	Automatisk barnesikring
	Utkoblet.*
	Innkoblet
	Manuell og automatisk barnesikring slått av.
	Innkobling av varmeelementene
	Utkoblet.
	Innkoblet
	Siste innstilling før utkobling av kokesonen*
	Tilbakestilling til grunninnstilling
	Utkoblet.*
	Innkoblet




*Grunninnstilling




Endre grunninnstillinger

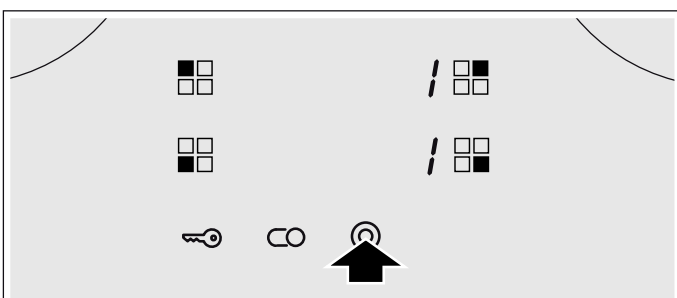
Koketoppen må være slått av.

- Slå på den fremre venstre kokesonen  med koketrinn 1.
- Berør symbolet  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene



I det nedre displayet blinker  og  vekselvis, i det øvre displayet lyser .

- Berør symbolet  helt til ønsket visning vises i det nedre displayet.
- Berør symbolet  eller  helt til ønsket innstilling vises i det øvre displayet.



- Berør symbolet  i 4 sekunder.

Innstillingen er aktivert.

- Slå av kokesonen.

Rengjøring

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

Glasskeramikk

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

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

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

Bruk aldri:

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

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikk.

Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

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

? Hva kan du gjøre ved feil?

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

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

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

Indikator	Feil	Tiltak
Ingen	Strømtilførselen er brutt.	Kontroller sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikatorer blinker	Betjeningsfeltet er fuktig, eller det ligger en gjenstand på det.	Tørk av betjeningsfeltet, eller fjern gjenstanden.
E blinker når du slår på apparatet	Kokesonen er sperret, og kokesonebryteren er slått på, f.eks. etter at tidsuret er slått av, eller etter strømbrudd.	Slå av apparatet. Slå apparatet på igjen.
F0	Feil på dataforbindelsen mellom komfyr og kokesone.	Slå av apparatet med apparatsikringen eller sikringsbryteren i sikringsskapet, og slå det deretter på igjen etter 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i displayet.
F2	Det ble kokt på flere kokesoner over lengre tid med høy effekt. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når F2 slukkes, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.
F4	Til tross for utkoblingen gjennom F2 har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av.	Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når F4 slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
F5 og koketrinnet blinker vekselvis. Du hører et varselsignal	Advarsel: Et varmt kokekar står i området for betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukker kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent en stund. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når F5 slukkes, kan du gjenoppta matlagingen.
F8	Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått av.	Kokesonen kan slås på igjen med én gang.
DE Kokesonene blir ikke varme	Demonstrasjonsmodus er slått på	Utkobling av demonstrasjonsmodus: Koble apparatet fra strømmettet i 30 sekunder (slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet). Berør et vilkårlig betjeningsfelt i løpet av de 3 neste minuttene. Demonstrasjonsmodus blir slått av.

E-melding i indikatorene

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

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

I displayet for kokesonene blinker —

Hvis — blinker i displayet for kokesonene ved tilkobling av apparatet eller etter strømbrudd, er det en feil på elektronikken. Dekk kort til betjeningsflaten med hånden for å kvittere for feilen.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Testretter

Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

Opplysningene i tabellen tar utgangspunkt i våre tilbehørskokekar fra Schulte-Ufer (4-delt induksjonsgrytesett HZ 390042) med følgende mål:

- Gryte med håndtak Ø 16 cm, 1,2 l, til 14,5 cm Ø enkrete-kokeplate
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l, til 14,5 cm Ø enkrete-kokeplat
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l, til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokeplate
- Stekepanne Ø 24 cm, til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokeplate

Testretter	Oppkokings-trinn	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking	
		Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
Smelte sjokolade					
Kokekar: gryte med håndtak					
Kuvertyre-sjokolade (f.eks. mørk Dr. Oetker-sjokolade, 150 g) på 14,5 cm Ø kokesone	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm					
Kokekar: gryte					
Linsegryte iht. DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 450 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 uten omrøring	Ja	1.	Ja
Linsegryte fra hermetikkboks					
f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mengde 500 g til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:00 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mengde: 1000 g til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja

Testretter	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking		
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
Småkoke bechamelsaus					
Kokekar: gryte med håndtak					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	g ²	ca. 5:20	Nei	1 ^{1,3}	Nei
				¹ Smelt smøret, rør inn mel og salt, og la melblandingen surre i 3 minutter	
				² Ha melken i melblandingen, og kok opp under stadig omrøring	
				³ Kok opp bechamelsausen, og la den småkoke på trinn 1 i to minutter under stadig omrøring	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking med lokk					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 6:45	Nei	2	Ja
				Rør i grøten etter 10 minutter	
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 7:20	Nei	2	Ja
				Rør i grøten etter 10 minutter	
Koke risengrynsgrøt - viderekoking uten lokk					
Kokekar: gryte					
Melketemperatur: 7 °C					
Oppskrift: 190 g grøttris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 7:30	Nei	2	Nei
				Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skrur du ned til viderekokingstricket. Småkok i ca. 50 minutter	
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 8:00	Nei	2	Nei
				Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skrur du ned til viderekokingstricket. Småkok i ca. 50 minutter	

Testretter	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking		
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokingstrinn	Lokk
Koke ris					
Kokekar: gryte					
Vanntemperatur 20 °C					
Oppskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Oppskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Steke svinefiletskiver					
Kokekar: stekepanne					
Starttemperatur svinefilet: 7 °C					
Mengde: 3 svinefiletskiver (ca. 300 g, ca. 1 cm tykke) 15 g solsikkeolje til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	7	Nei
Steke pannekaker					
Kokekar: stekepanne					
Oppskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mengde: 55 ml røre per pannekake til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 2:40	Nei	6 eller 6., alt etter bruningsgrad	Nei
Frittere dypfryste pommes frites					
Kokekar: gryte					
Mengde: 1,8 kg solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCail 123 Frites Original) til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	Til oljetemperaturen når 180 °C	Nei	9	Nei

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

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	14
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	14
	Skadeorsaker	15
	Översikt	15
	Återvinning	15
	Energispartips	15
	Återvinning	15
	Lär dig enheten	16
	Kontrollpanelen	16
	Kok- zoner	16
	Restvärmeindikering	16
	Använda maskinen	17
	Slå på och av hällen	17
	Ställa in kokzon	17
	Matlagningstabell	17
	PowerBoost-funktion	18
	Starta Powerboost- funktionen	18
	Stäng av Powerboost- funktionen	18
	Barnspärr	18
	Till- och frånkoppling av barnspärren	18
	Automatisk barnspärr	18
	Automatisk säkerhetsavstängning	18
	Grundinställningar	19
	Ändra grundinställningarna	19
	Rengöring	19
	Glaskeramik	19
	Hällinfattningen	19
	Hur åtgärda fel?	20
	E-meddelande i displayen	20
	I kokzonsindikeringarna blinkar –	20
	Service	21
	E- och FD-nummer	21
	Provrätter	21

www.siemens-home.bsh-group.com och onlineshop:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Utförligare information om produkter, tillbehör,
 reservdelar och service hittar du på Internet:



Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.

- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. genom överhettning, antändning eller materialsprängning.

Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Använd enbart skyddsanordningar, t.ex. barnskyddsgaller, som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

Varning – 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.

Varning – Risk för personskador!!

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

Skadeorsaker

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Energispartips

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver betydligt mer effekt. Med glaslock kan du kontrollera innehållet utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna botten. Ojämna botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är vanligtvis något större än bottendiametern.
- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Kastrullen ska helst täcka en så stor del av kokzonen som möjligt.
- Vrid ner till lägre effekt i god tid.
- Efter uppkok, välj lämpligt effektläge för fortsatt tillagning. Ett för högt effektläge är slöseri med energi.
- Utnyttja kokzonens eftervärme. Vid längre tillagningstider kan du slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



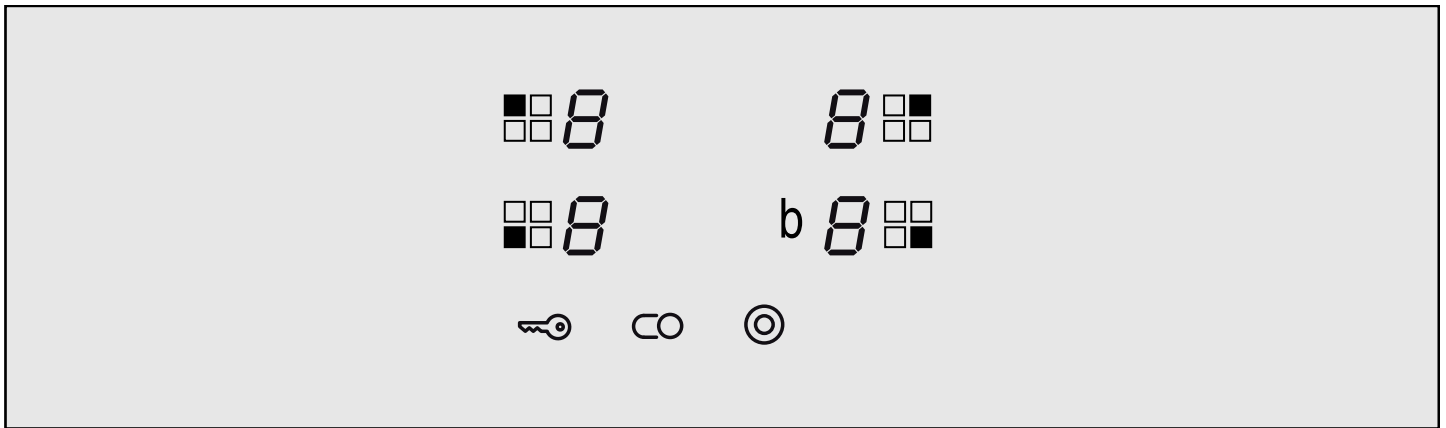
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär dig enheten

Bruksanvisningen gäller för olika hållar.
Måttangivelsen för hållarna hittar du i typöversikten.
→ *Sidan 2*




Kontrollpanelen



Symboler

1-9	Effektlägen
H/h	Restvärme
b	Powerboost-funktion






Kontroller

	Barnspärr
	Inkoppling av dubbelkokzon
	Inkoppling av grytzon
b	Powerboost-funktion

Anvisningar

- När du trycker på en symbol med fingret aktiveras motsvarande funktion.
- Håll kontrollerna torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller i närheten av kontrollampor/indikatorer och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Kok- zonerna

Kokzon	Inkoppling och avstängning
	Enkelkokzon
	Dubbelkokzon Tryck på symbolen  .
	Grytzon Tryck på  .

Inkoppling av kokzonen: Tillhörande symbol tänds.
Start av kokzonen: Den senast inställda storleken väljs automatiskt.

Anvisningar

- Mörka området i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De har ingen inverkan på kokzonens funktion.
- Kokzonen reglerar uppvärmningen genom att starta och stänga av den. Också på högsta effekt kan uppvärmningen startas och stängas av. Det medför t.ex. att:
 - känsliga komponenter skyddas mot överhettning
 - apparaten skyddas mot elektrisk överlast
 - matlagningsresultaten blir bättre
- Vid flerkokzoner kan de inre kokzonselementens uppvärmningar och påslagningarnas uppvärmningar slås på och av vid olika tidpunkter.

Restvärmeindikering

Hållen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

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

Använda maskinen

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

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med kokzonsvreden. Kokzonzindikeringen lyser när en kokzon är på.

Ställa in kokzon

Kokzonsvreden ställer in effekten på kokzonerna.

0 = kokzon av

Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

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

Matlagningstabell

I tabellen nedan hittar du några exempel.

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

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

Mat som steks hårt eller som avger mycket vätska vid stekningen, ska helst stekas i mindre bitar.

Tips för hur du lagar mat och samtidigt sparar energi hittar du i kapitlet om miljöskydd. → *Sidan 15*

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

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt kooktid i minuter
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1-2	3-6 min
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, holländaisås	3-4	8-12 min
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min
Risgrynsgröt	1.-2.	35-45 min
Skalpotatis	4-5	25-30 min
Kokt potatis	4-5	15-25 min
Pasta, nudlar	6-7*	6-10 min
Grytor, soppor	3.-4.	15-60 min
Grönsaker	2.-3.	10-20 min
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	10-20 min
Tryckkokning	4-5	-
Bräsering		
Rullader	4-5	50-60 min
Grytstek	4-5	60-100 min
Gulasch	2.-3.	50-60 min
Steka med lite olja**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12 min
Kotlett, opanerad eller panerad***	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tjock)	7-8	8-12 min
Hamburgare, köttbullar (3 cm tjocka)***	4.-5.	30-40 min
Fågelbröst (2 cm tjockt)***	5-6	10-20 min
Fågelbröst, djupfryst***	5-6	10-30 min
Fisk och fiskfilé, opanerad	5-6	8-20 min
Fisk och fiskfilé, panerad	6-7	8-20 min
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min
Scampi och räkor	7-8	4-10 min
Sautera grönsaker, färsk svamp	7-8	10-20 min
Grönsaker, kött i strimlor i asiatisk stil	7.-8.	15-20 min
Rätter för stekpanna, djupfrysta	6-7	6-10 min
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3.-4.	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min
Fritering (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
* Fortsatt tillagning utan lock		
** Utan lock		
*** Vänd ofta		

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Fisk, panerad eller inbakad	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerade eller inbakade, tempura	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-
* Fortsatt tillagning utan lock		
** Utan lock		
*** Vänd ofta		

PowerBoost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan större mängder vatten värmas ännu snabbare än med effektläge 9.

Powerboost-funktionen finns endast för kokzoner som är märkta med symbolen **boost**.

För dubbelkokzoner måste driften slås på med det 2:a kokzonselementets Powerboost-funktion.

Starta Powerboost- funktionen

1. Ställ in önskat fortsatt effektläge för kokzonen.
2. Tryck på symbolen **b**. Symbolen **b** tänds. Powerboost-funktionen är inkopplad.

Stäng av Powerboost- funktionen

Tryck på **b** en gång till.

Symbolen **b** släcks. Powerboost-funktionen är avstängd.

Anvisningar



- Om du inte stänger av Powerboost-funktionen, stängs den av automatiskt efter en viss tid. Kokzonen kopplar automatiskt tillbaka till det inställda fortsatta effektläget.
- Tänk på att olja och fett upphettas snabbt med Powerboost-funktionen. Lämna aldrig matlagningen utan uppsikt. Överhettad olja och överhettat fett antänds snabbt, se kapitlet Viktiga säkerhetsanvisningar.

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Till- och fränkoppling av barnspärren




Hällen måste vara avstängd.

Tillkoppling: Vidrör symbolen  i cirka 4 sekunder. Kontrollampen över symbolen  lyser i 10 sekunder. Hällen är spärrad.

Fränkoppling: tryck på  i cirka 4 sekunder. Spärren är borttagen.

Spärrad häll

När du försöker ställa in en kokzon på en spärrad häll händer följande:

- På kokzonsdisplayen blinkar  eller restvärmsymbolen omväxlande med .
- Kontrollampen över symbolen  tänds.

Stäng av kokzonen. Ta bort spärren.

Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren. → Sidan 19

Automatisk säkerhetsavstängning

Om en kokzon är inkopplad under en längre tid utan att inställningen ändras aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.

Värmen i kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar omväxlande **F B** och restvärmsymbolen **H/h**.

Stäng av kokzonen.

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

Anvisning: Du kan när som helst starta om kokzonen.

Grundinställningar



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

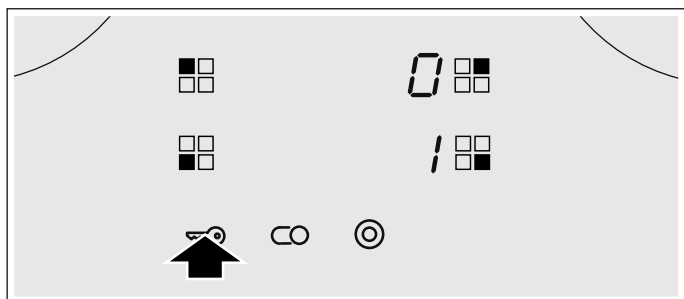
Indikering	Funktion
ϵ /	Automatisk barnspärr
0	Avstängd.*
1	Inkopplad.
2	Manuell och automatisk barnspärr frångkopplad.
ϵ 7	Inkoppling av värmeelementet
0	Avstängd.
1	Inkopplad.
2	Senaste inställning innan kokzonen stängdes av.*
ϵ 0	Återställning till grundinställningarna
0	Avstängd.*
1	Inkopplad.

* Grundinställning



Ändra grundinställningarna

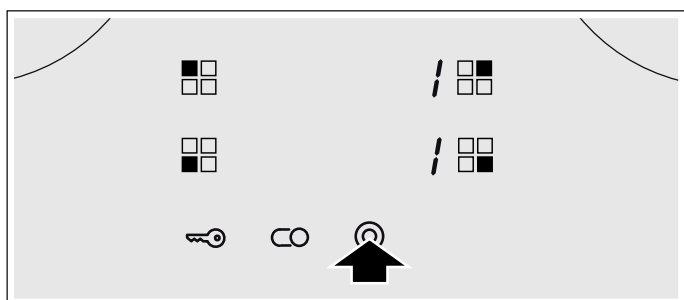
Hällen måste vara avstängd.

1. Koppla in den främre vänstra kokzonen  med effektläge 1.
2. Tryck 4 sekunder på  inom 10 sekunder.



ϵ och / blinkar växelvis på den nedre displayen, på den övre displayen lyser 0.

3. Tryck flera gånger på  tills den önskade symbolen visas på den nedre displayen.
4. Tryck flera gånger på  tills önskad inställning visas på den övre displayen.



5. Tryck 4 sekunder på symbolen .

Inställningen är nu aktiverad.

6. Stäng av kokzonen.

Rengöring

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

Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

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

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

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

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

Hällinfattningen

Följ dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:


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

? Hur åtgärda fel?

Ofta beror ett fel bara på småsaker. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar kundtjänsten.

Hällelektroniken finns under kontrollpanelen. Temperaturen i det här området kan av olika anledningar öka kraftigt.

För att elektroniken inte ska bli överhettad stängs kokzonerna automatiskt av när det behövs. Symbolen **F2**, **F4** eller **F5** visas omväxlande med restvärmesymbolen **H** eller **h**.

Indikering	Fel	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen har brutits.	Kontrollera spisens säkringar i proppskåpet. Kontrollera på andra elektriska apparater om ett strömavbrott har inträffat.
Alla symboler blinkar	Kontrollpanelen är våt, eller ett föremål ligger på den.	Torka av kontrollpanelen eller ta bort föremålet.
 blinkar vid inkopplingen	Kokzonen har spärrats och kokzonskontakten har kopplats in, t.ex. efter en timeravstängning eller ett strömavbrott.	Stäng av spisen. Starta om spisen.
F0	Fel i dataförbindelsen mellan spisen och kokzonen.	Stäng av spisen med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet och starta sedan om den efter 30 sekunder. Ring till kundtjänsten om symbolen visas på nytt.
F2	Du har lagat mat länge med hög effekt på flera kokzoner. Kokzonen har stängts av för att skydda elektroniken.	Vänta en stund. Tryck på någon av kontrollerna. När F2 släcks har elektroniken svalnat tillräckligt. Du kan fortsätta matlagningen.
F4	Elektroniken är fortfarande för varm trots avstängningen med F2 . Därför har alla kokzoner stängts av.	Vänta en stund. Tryck på någon av kontrollerna. När F4 slocknar kan du fortsätta att laga mat.
F5 och effektläget blinkar omväxlande. En signalton hörs	Varning! En varm kastrull står nära kontrollpanelen. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen släcks kort därefter. Du kan fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	En varm kastrull står nära kontrollpanelen. Kokzonen har stängts av för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta en stund. Tryck på någon av kontrollerna. När F5 släcks kan du fortsätta att laga mat.
F8	Kokzonen har varit igång för länge och har stängt av sig själv.	Du kan starta om kokzonen genast.
dE Kokzonerna blir inte varma	Demoläget är inkopplat	Avstängning av demoläget: Slå ifrån strömmen till spisen i 30 sekunder (stäng av med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Tryck sedan inom 3 minuter på någon av kontrollerna. Demoläget stängs av.

E-meddelande i displayen

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

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

I kokzonsindikeringarna blinkar —

Om — blinkar i kokzonsindikeringarna när spisen ansluts till elnätet eller efter ett strömavbrott finns det en fel i elektroniken. Kvittera felet genom att kortvarigt täcka över kontrollerna med handen.

Service

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

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 kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Provrätter

Den här tabellen har tagits fram i vårt provkök för att underlätta när du ska prova våra maträtter.

Uppgifterna i tabellen är baserade på våra tillbehör från Schulte-Ufer (4-delars induktionssats HZ 390042) med följande mått:

- Rostfri kastrull Ø 16 cm, 1,2 l för Ø 14,5 cm-enkelkokzon
- Gryta Ø 16 cm, 1,7 l för Ø 14,5 cm-enkelkokzon
- Gryta Ø 22 cm, 4,2 l för Ø 18 eller 17 cm-kokzon
- Stekpanna Ø 24 cm, för Ø 18 eller 17 cm-kokzon

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Smälta choklad					
Kärl: kastrull med skaft					
Chokladglasyr (t.ex. Dr. Oetker mörk choklad, 150 g) på kokzon 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	nej
Värma och varmhålla linsgryta					
Kärl: gryta					
Linsgryta enligt DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Volym 450 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
Volym: 800 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
Linsgryta som konserv					
T.ex. linsterrin med korv från Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Volym 500 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja
Volym: 1000 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:30 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Effektläge		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Sjuda béchamelsås					
Kärl: kastrull med skaft					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 40 g smör 40 g mjöl, 0,5 l mjölk (3,5 % fett) och en nypa salt, på kokzon 14,5 cm Ø	g ²	ca 5:20	nej	1 ^{1,3}	nej
				¹ Smält smöret, rör ner mjöl och salt och bind redningen i 3 minuter	
				² Tillsätt mjölken i redningen och koka upp under ständig omrörning	
				³ När béchamelsåsen har kokat upp, låt stå i ytterligare 2 minuter på effektläge 1 under ständig omrörning	
Koka risgrynsgrön - fortsatt tillagningen med lock					
Kärl: gryta					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 6:45	nej	2	ja
				Rör om i riset efter 10 minuter	
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 7:20	nej	2	ja
				Rör om i riset efter 10 minuter	
Koka risgrynsgrön - fortsatt tillagningen utan lock					
Kärl: gryta					
Mjölktemperatur: 7 °C					
Recept: 190 g rundkornigt ris, 90 g socker, 750 ml mjölk (3,5 % fett) och 1 g salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 7:30	nej	2	nej
				Tillsätt ris, socker och salt och värm på under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	
Recept: 250 g rundkornigt ris, 120 g socker, 1 l mjölk (3,5 % fett) och 1,5 g salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 8:00	nej	2	nej
				Tillsätt ris, socker och salt och värm på under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	

Provrätter	Uppvärmning/uppkok		Lock	Effektläge	
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)		Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Koka ris					
Kärl: gryta					
Vattentemperatur 20° C					
Recept enligt DIN 44550:					
125 g långkornigt ris 300 g vatten och en nypa salt på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:48	ja	2	ja
Recept enligt DIN 44550:					
250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 3:15	ja	2.	ja
Steka fläskkotletter					
Kärl: stekpanna					
Starttemperatur fläskkotletter: 7 °C					
Volym: 3 utskurna biffar (totalvikt ca 300 g, ca 1 cm tjocka) 15 g solrosolja på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:40	nej	7	nej
Steka pannkakor					
Kärl: stekpanna					
Recept enligt DIN EN 60350-2					
Volym: 55 ml smet per pannkaka, på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:40	nej	6 eller 6. beroende på bryningsnivå	nej
Friter djupfrost pommes frites					
Kärl: gryta					
Volym: 1,8 kg solrosolja, per portion: 200 g djupfrost pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original) på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	Tills oljan når en temperatur på 180 °C	nej	9	nej

Om testerna utfördes på kokzon 18 cm Ø, med en märkeffekt på 1500 W, kan du förlänga uppkokningstiden med ca 20 % och öka effektläget ett steg vid efterföljande sjudning.

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	25
	Tärkeitä turvaohjeita	25
	Vaurioiden syyt	26
	Yhteenveto	26
	Ympäristönsuojelu	26
	Energiansäästövihiä	26
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	26
	Tutustuminen laitteeseen	27
	Ohjauspaneeli	27
	Keittoalueet	27
	Jälkilämmön näyttö	27
	Koneen käyttö	28
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	28
	Keittoalueen säätäminen	28
	Keittotaulukko	28
	PowerBoost-toiminto	29
	Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle	29
	Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä	29
	Lapsilukko	29
	Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	29
	Automaattinen lapsilukko	29
	Automaattinen turvakatkaisu	29
	Perusasetukset	30
	Perusasetusten muuttaminen	30
	Puhdistus	30
	Keraaminen lasi	30
	Keittotason kehys	30
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	31
	E-ilmoitus näytöissä	31
	Keittoalueiden näytöissä vilkkuu —	31
	Huoltopalvelu	32
	Mallinumero ja sarjanumero	32
	Testiruoat	32

home.bsh-group.com/fi ja Online-Shopista:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-**

Määräystenmukainen käyttö

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

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.

- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotason suojuksia ei saa käyttää. Ne voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Vain valmistajan hyväksymien suojarusteiden kuten esim. lasten turvaristikoiden käyttö on sallittua. Sopimattomat suojarusteet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

Varoitus – 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.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Energiansäästövihjeitä

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

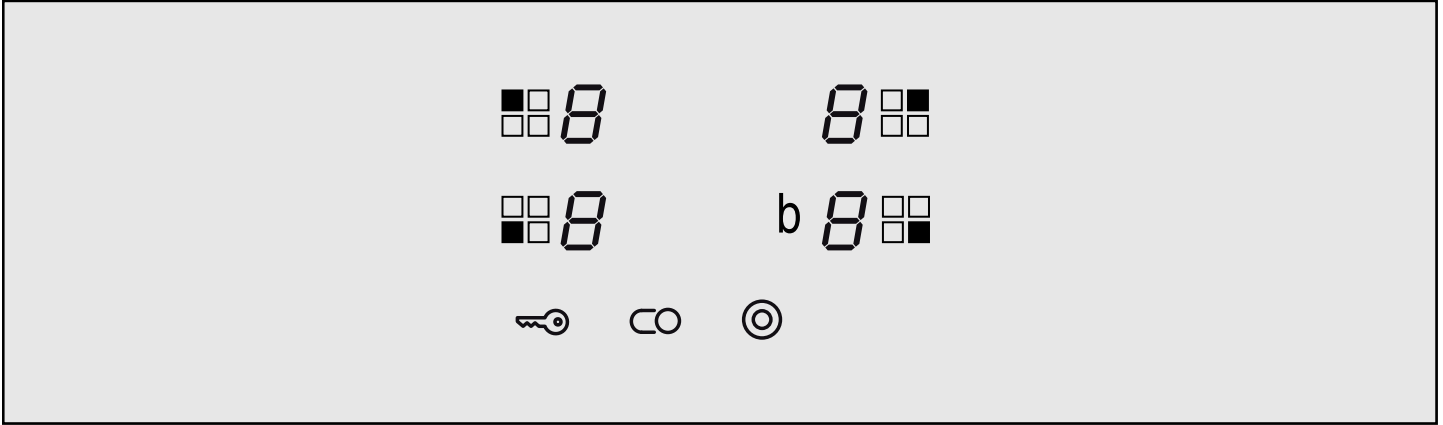


Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.


Tutustuminen laitteeseen

Käyttöohje koskee useampi keittotasomalleja.
Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppikatsauksesta.
→ *Sivu 2*

Ohjauspaneeli



Näytöt	
19	Tehoalueet
H/h	Jälkilämpö
b	Powerboost-toiminto

Käyttöalueet	
	Lapsilukko
	Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen käyttöön
	Paistoalueen kytkeminen käyttöön
b	Powerboost-toiminto

Huomautuksia

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

Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
 Yksiosainen keitto-alue	
 Kaksiosainen keitto-alue	Kosketa symbolia  .
 Paistoalue	Kosketa symbolia  .

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa
Keittoalueen kytkeminen päälle: viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti.

Huomautuksia

- Keittoalueen hehkumisen tummemmat alueet ovat teknisesti välttämättömiä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.

- Keittoalue säätelee kuumenemista päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.
Tämän ansiosta esim.:
 - Herkät osat ovat suojattuja ylikuumentumiselta
 - Laite on suojattu sähköiseltä ylikuormitukselta
 - Saavutetaan parempi keittotulos
- Moniosaisilla keittoalueilla sisempien lämmityspiirien vastukset ja lisälämmityspiirien vastukset voivat kytkeytyä päälle ja pois päältä eri aikoina.

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

Jos näytössä näkyy **H**, keittoalue on vielä kuuma. Voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta. Kun keittoalue jäähtyy edelleen, näyttöön vaihtuu **h**. Näyttö sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Koneen käyttö

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä keittoalueen tehovalitsimilla.

Kun keittotaso on kytketty päälle, tehoalueen näyttö palaa.

Keittoalueen säätäminen

Keittoalueen lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehonvalitsimilla.

0 = keittoalue pois päältä

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

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

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.

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

Vihjeitä energiaa säästävistä keittotavasta löydät ympäristönsuojelua koskevasta luvusta. → *Sivu 26*

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

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
Pakastettu gulassi	2-3.	20-30 min
Kypsennys alle kiehumispis- teessä		
Knöödelit, mykyt	4-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béar-naise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimää- rässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1-2.	35-45 min
Kuoriperunat	4-5	25-30 min
Kuoritut perunat	4-5	15-25 min
Pastatuotteet	6-7*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3-4.	15-60 min
Vihannekset	2-3.	10-20 min
Vihannekset, pakaste	3-4.	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	4-5	-
Haudutus		
Kääryleet	4-5	50-60 min
Patapaisti	4-5	60-100 min
Gulassi	2-3.	50-60 min
Paistaminen pienessä määräs- sä öljyä**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakaste	6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai pane- roitu***	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Hampurilaispihvit/frikadellit (3 cm paksut)***	4-5.	30-40 min
Linnunrinta (2 cm paksu)***	5-6	10-20 min
Linnunrinta, pakaste***	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Meriravun pyrstöt ja katkaravut	7-8	4-10 min
Vihannesten, tuoreiden sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7-8	10-20 min
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		
*** käännä useita kertoja		

	Jatkokypsen- nysteho	Jatkokypsen- nysaika mi- nuutteina
Vihannekset, liha, suikaleina aasialaiseen tapaan	7-8.	15-20 min
Pannuruoat, pakaste	6-7	6-10 min
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6 min
Friteeraus (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 litrassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	-
Kroketit, pakaste	7-8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	5-6	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	5-6	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		
*** käännä useita kertoja		

PowerBoost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voit kuumentaa suuria vesimääriä vielä nopeammin kuin tehoalueella 9.

Powerboost-toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, jotka on merkitty symbolilla **boost**.

Kaksiosaisilla keittoalueilla on toisen lämpöpiirin oltava kytkettynä Powerboost-toiminnon käyttöä varten.

Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle

1. Säädä keittoalueen haluamasi kypsennysteho.
2. Kosketa symbolia **b**. Merkkivalo **b** palaa. Powerboost-toiminto on kytketty päälle.

Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä

Kosketa uudelleen symbolia **b**.

Näyttö **b** sammuu. Powerboost-toiminto on kytketty pois päältä.

Huomautuksia

- Jos Powerboost-toimintoa ei kytketä pois päältä, se kytketty jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois toiminnasta. Keittoalue kytketty takaisin säädetyille kypsennysteholle.



- Ota huomioon, että öljy ja rasva kuumenevat Powerboost-toiminnolla nopeasti. Älä jätä kattilaa tai pannua koskaan ilman valvontaa. Liikaksi kuumentunut öljy ja rasva syttyvät nopeasti, katso luku Tärkeitä turvallisuusohjeita.


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä




Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia  noin 4 sekunnin ajan. Symbolin  yläpuolella oleva merkkivalo palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

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

Lukittu keittotaso

Jos kytket lukitun keittotason jonkin keittoalueen päälle, tapahtuu seuraavaa:

- Keittoalueen näytössä vilkkuu  tai jälkilämmön näyttö vuorotellen merkin  kanssa.
- Merkkivalo symbolin  yläpuolella palaa.

Kytke keittoalue pois päältä. Vapauta lukitus.

Automaattinen lapsilukko

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

Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset. → *Sivu 30*

Automaattinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pitkän aikaa päällä ilman, että asetuksia muutetaan, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F B** ja jälkilämmön näyttö **H/h**.







Kytke keittoalue pois päältä.

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

Huomautus: Voit kytkeä keittoalueen koska tahansa uudelleen päälle.



Perusasetukset

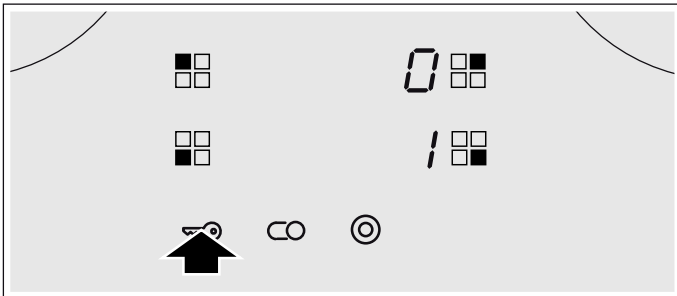
Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia omien tarpeittesi mukaan.




Näyttö	Toiminto
	Automaattinen lapsilukko
	Kytetty pois päältä.*
	Kytetty päälle.
	Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko kytetty pois päältä.
	Lämmitysvastusten kytkeminen päälle
	Kytetty pois päältä.
	Kytetty päälle.
	Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
	Palautus perusasetuksiin
	Kytetty pois päältä.*
	Kytetty päälle.
*Perusasetus	



Perusasetusten muuttaminen

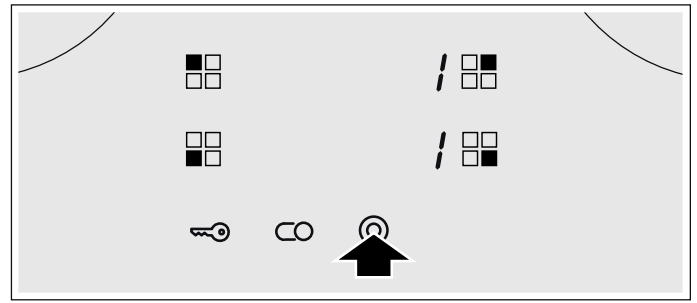
Keittotason pitää olla pois päältä.


1. Kytke edessä vasemmalle oleva keittoalue  päälle tehoalueella 1.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  4 sekunnin ajan



Alemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja , ylemmässä näytössä palaa .

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



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

6. Kytke keittoalue pois päältä.

Puhdistus

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

Keraaminen lasi

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

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

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

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysiuhkua

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

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisen lasin puhdistukseen tarkoitelluilla puhdistussienillä.

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä lasinpuhdistuslastaa.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriötä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Huomioi taulukossa olevat ohjeet, ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Keittotason elektroniikka sijaitsee ohjauspaneelin alla. Lämpötila voi eri syistä nousta tällä alueella korkeaksi.

Jotta elektroniikka ei ylikuumene, keittoalueet kytkeytyvät tarvittaessa automaattisesti pois päältä. Näyttöön ilmestyy **F2**, **F4** tai **F5** vuorotellen jälkilämmön näytön **H** tai **h** kanssa.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkista, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Käyttöalue on märkä tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
 vilkkuu, kun laite kytetään päälle	Keittoalue on lukittu ja keittoalueen tehonvalitsin on päällä esim. ajastinkatkaisun tai sähkökatkon jälkeen.	Kytke laite pois päältä. Kytke laite taas päälle.
F0	Lieden ja keittotason välisessä datayhteydessä on häiriö.	Kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä ja noin 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Jos näyttö tulee uudelleen näkyviin, soita huoltopalveluun.
F2	Useammalla keittoalueella on keitetty pidemmän aikaa suurella teholla. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F2 sammuu, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F4	Vaikka keittoalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla F2 , elektroniikka on kuumentunut edelleen. Kaikki keittoalueet kytkeytyivät tämän vuoksi pois päältä.	Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F4 sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F5 ja tehoalue vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu merkkiäänäni	Varoitus: ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumeneta.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja merkkiäänäni	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota jonkin aikaa. Kosketa jotain käyttöaluetta. Kun F5 sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F8	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
dE Keittoalueet eivät lämpene	Esittelytila on kytketty päälle	Esittelytilan kytkeminen pois päältä: Kytke laite 30 sekunnin ajaksi irti sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Kosketa jotain käyttöaluetta 3 minuutin kuluessa. Esittelytila kytkeytyy pois päältä.

E-ilmoitus näytöissä

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

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

Keittoalueiden näytöissä vilkkuu —

Jos keittoalueen näytössä vilkkuu —, kun laite kytetään verkkovirtaan tai sähkökatkon jälkeen, elektroniikassa on häiriö. Kuittaa häiriö peittämällä käyttöalue hetkeksi kädellä.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Testiruoat

Tämä taulukko on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteidemme testauksen helpottamiseksi.

Taulukon tiedot koskevat lisävarusteena saatavana olevia Schulte-Ufer-astioita (4-osainen induktiokattilasarja HZ 390042), joiden mitat ovat seuraavat:

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

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehauttaminen		Kypsennys		
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Suklaan sulatus					
Astia: kasari					
Suklaakuorrute (esimerkiksi Dr. Oetker tumma suklaa, 150 g) keittoalueella Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ei
Linssipadan lämmittäminen ja lämpimänäpito					
Astia: kattila					
Linssipata standardin DIN 44550 mukaan					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä 450 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 800 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
Linssipata säilykkeenä					
esimerkiksi Linssiterriini makkaran kera, valmistaja Erasco:					
Lähtölämpötila 20 °C					
Määrä 500 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä
Määrä: 1000 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:30 (sekoita n. 1:30 kuluttua)	Kyllä	1.	Kyllä

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehattaminen			Kypsennys	
	Kiehautusteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Béchamelkastikkeen kypsentaminen					
Astia: kasari					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 40 g voita 40 g jauhoja, 0,5 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	g ²	n. 5:20	Ei	1 ^{1,3}	Ei
				¹ Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja suola ja hauduta jauhoseosta 3 minuuttia	
				² Lisää maito jauhoseokseen ja kuumenna seos kiehuuksi koko ajan sekoittaen	
				³ Kun Béchamelkastike on kiehahtanut, hauduta sitä vielä 2 minuuttia teholla 1 koko ajan sekoittaen	
Riisipuuron keittäminen - kypsennys kansi päällä					
Astia: kattila					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 6:45	Ei	2	Kyllä
				Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kuohua. Kytke kypsennysteholle ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola	
				Kokonaisaika (kiehattaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	
				Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua	
Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 7:20	Ei	2	Kyllä
				Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kuohua. Kytke kypsennysteholle ja lisää maidon joukkoon riisi, sokeri ja suola	
				Kokonaisaika (kiehattaminen mukaan luettuna) noin 45 minuuttia	
				Sekoita riisipuuroa 10 minuutin kuluttua	
Riisipuuron keittäminen - kypsennys ilman kantta					
Astia: kattila					
Maidon lämpötila: 7 °C					
Resepti: 190 g puuroriisiä, 90 g sokeria, 7,5 dl maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1 g suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 7:30	Ei	2	Ei
				Lisää riisi, sokeri ja suola maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Kytke kypsennysteholle, kun maidon lämpötila on noin 90 °C.	
				Anna kiehua hiljalleen noin 50 minuutin ajan	

Testiruoat	Kuumentaminen/kiehauttaminen			Kypsennys		
	Kiehausteho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi	
Resepti: 250 g puuroriisiä, 120 g sokeria, 1 l maitoa (rasvaa 3,5 %) ja 1,5 g suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 8:00	Ei	2	Ei	
Lisää riisi, sokeri ja suola maidon joukkoon ja lämmitä jatkuvasti sekoittaen. Kytke kypsennysteholle, kun maidon lämpötila on noin 90 °C. Anna kiehua hiljalleen noin 50 minuutin ajan						
Riisin keittäminen						
Astia: kattila						
Veden lämpötila 20 °C						
Resepti standardin DIN 44550 mukaan:						
125 g pitkäjyväistä riisiä, 300 g vettä ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:48	Kyllä	2	Kyllä	
Resepti standardin DIN 44550 mukaan:						
250 g pitkäjyväistä riisiä, 600 g vettä ja ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 3:15	Kyllä	2.	Kyllä	
Porsaanfileepihvien paistaminen						
Astia: paistinpannu						
Fileepihvien lähtölämpötila: 7 °C						
Määrä: 3 fileepihviä (kokonaispaino noin 300 g, paksuus noin 1 cm), 15 g auringonkukkaöljyä, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	7	Ei	
Ohukaisten paistaminen						
Astia: paistinpannu						
Resepti standardin DIN EN 60350-2 mukaan						
Määrä: 0,55 dl taikinaa ohukaista kohden, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	n. 2:40	Ei	6 tai 6. ruskistusasteen mukaan	Ei	
Pakastettujen ranskanperunoiden friteeraus						
Astia: kattila						
Määrä: 1,8 kg auringonkukkaöljyä, annosta kohden: 200 g pakastettuja ranskanperunoita (esim. McCain 123 Frites Original), keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm	9	Kunnes öljyn lämpötila 180 °C saavutettu	Ei	9	Ei	

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

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	36
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	36
	Årsager til skader	37
	Oversigt	37
	Miljøbeskyttelse	37
	Energisparetips	37
	Miljøvenlig bortskaffelse	37
	Lær apparatet at kende	38
	Betjenings panel	38
	Kogezonerne	38
	Restvarme-indikator	38
	Betjening af maskinen	39
	Tænde og slukke kogesektionen	39
	Indstille kogezone	39
	Tilberedningstabel	39
	PowerBoost-funktion	40
	Aktivering af powerboost-funktion	40
	Deaktivering af powerboost-funktion	40
	Børnesikring	40
	Aktivering/deaktivering af børnesikring	40
	Automatisk børnesikring	40
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	40
	Grundindstillinger	41
	Ændring af Grundindstillinger	41
	Rengøring	41
	Glaskeramik	41
	Kogesektionens ramme	41
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	42
	E-melding på displayerne	42
	I kogezone-indikatorerne blinker –	42
	Kundeservice	43
	E-nummer og FD-nummer	43
	Prøveretter	44

www.siemens-home.bsh-group.com og Online-Shop:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet:

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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 15 år gamle og er under opsyn.

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må kun anvendes sikkerhedsanordninger som f.eks. børnebeskyttelsesgitre, som er godkendt af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre tilskadekomst.

Advarsel – 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 sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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

Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energisparetips

- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruges der betydeligt mere energi. Med et glaslæg er det muligt at se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde-/pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezoneerne spild af energi. Vigtigt: Producenter af gryder/pander angiver ofte diameteren ved overkanten. Den er ofte større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Sørg altid for, at gryden dækker så meget som muligt af kogezone.
- Indstil kogezone til et lavere kogetrin i god tid.
- Vælg et passende viderekogningstrin. Ved et for højt viderekogningstrin spildes der energi.
- Udnyt kogesektionens restvarme. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



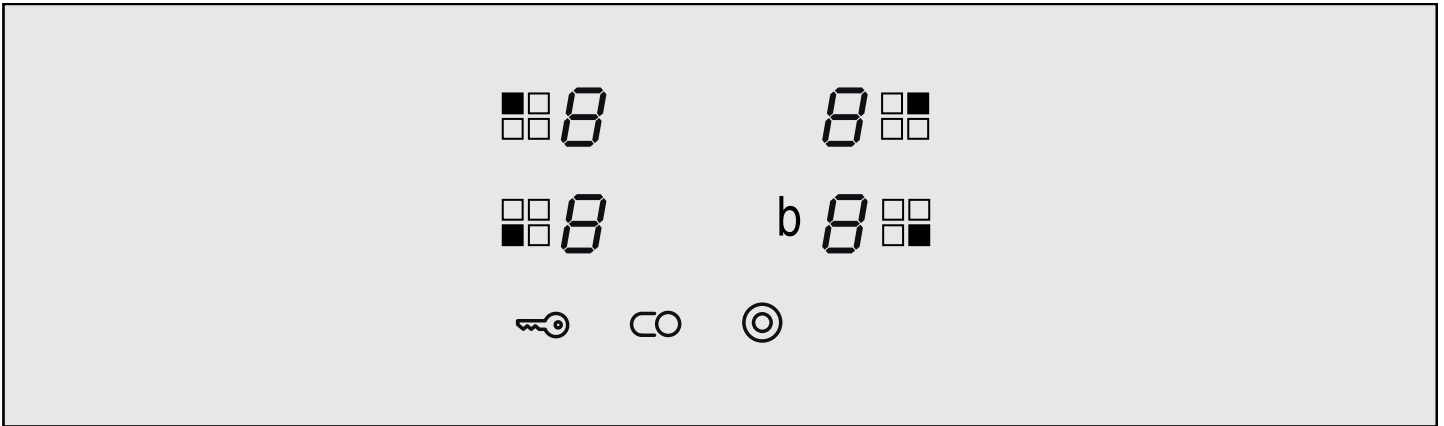
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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




Lær apparatet at kende

Brugsvejledningen gælder for forskellige kogetoppe. Målangivelserne til kogetoppene kan findes i typeoversigten. → Side 2

Betjenings panel








Indikatorer	
19	Kogetrin
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funktion

Betjeningsfelter	
	Børnesikring
	Aktivering af dobbelt kogezone
	Aktivering af stegezone
b	Powerboost-funktion

Anvisninger

- Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.
- Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.
- Placer ikke gryder i nærheden af indikatorerne og sensorerne. Elektronikken kan blive overophedet.

Kogezonerne

Kogezone	Aktivering og deaktivering
	Enkelt kogezone
	Dobbelt kogezone Berør symbolet 
	Stegezone Berør symbolet 

Aktivering af dobbelte kogezoner: Den pågældende indikator lyser.
Når der tændes for kogezonen: Den sidst indstillede størrelse vælges automatisk.

Anvisninger

- Mørke områder i kogezonens glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezonens funktion.
- Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmeelementet hhv. tænde/slukke. Det betyder f.eks., at:
 - Følsomme dele beskyttes mod overophedning
 - Apparatet beskyttes mod elektrisk overbelastning
 - Der opnås bedre madlavningsresultater
- Ved kogezoner med flere kredse kan varmeelementerne i de indre varmekredse og varmeelementerne for tilvalgene aktiveres og deaktiveres på forskellige tidspunkter.

Restvarme-indikator

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

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

Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med kogezonebetjeningsknapperne.

Når der er tændt kogesektionen, lyser kogetrinsindikatoren.

Indstille kogezone

Kogezonernes varmeeffekt indstilles med kogezonebetjeningsknapperne.

0 = kogezone slukket

Kogetrin 1 = laveste effekt

Kogetrin 9 = højeste effekt

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

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler.

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

Brug kogetrin 9 til opkogning.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

Fødevarer, der svitses, eller som der løber meget væske ud af under stegningen, skal helst steget i flere mindre portioner.

Tip til energisparende tilberedning kan De finde i i kapitlet Miljøbeskyttelse. → Side 37

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

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamel-sauce	1-2	3-6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise-sauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	35-45 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.-3.	50-60 min.
Stegning med lidt olie**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrosen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret**	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, frikadeller (3 cm tykke)***	4.-5.	30-40 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost***	5-6	10-30 min.
Fisk og fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Rejer og krebsdyr	7-8	4-10 min.
Sautering af grøntsager, friske svampe	7-8	10-20 min.
Grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7.-8.	15-20 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
* Videreforberedning uden låg		
** Uden låg		
*** Vendes ofte		

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

PowerBoost-funktion

Med powerboost-funktionen kan større mængder vand opvarmes endnu hurtigere end med kogetrin 9.

Powerboost-funktionen er kun tilgængelig ved kogezone, som er mærket med symbolet **boost**.

Ved dobbelte kogezone skal den anden varmekreds være aktiveret ved drift med powerboost-funktionen.

Aktivering af powerboost-funktion

1. Indstil det ønskede kogetrin for tilberedningen.
2. Berør symbolet **b**. Indikatoren **b** lyser. Powerboost-funktionen er aktiveret.

Deaktivering af powerboost-funktion

Berør symbolet **b** igen.

Indikatoren **b** slukkes. Powerboost-funktionen er slukket.

Anvisninger



- Hvis du ikke slukker powerboost-funktionen, slukker den automatisk efter et bestemt stykke tid. Kogezonen skifter automatisk til det indstillede kogetrin.
- Bemærk, at olie og fedt opvarmes hurtigere med powerboost-funktionen. Efterlad aldrig kogningen uden opsyn. Opvarmet olie og fedt antændes hurtigt, se kapitlet Vigtige sikkerhedsanvisninger.


Børnesikring

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

Aktivering/deaktivering af børnesikring




Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatorlampen over symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

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

Låst kogetop

Hvis en kogezone indstilles på den låste kogesektion, sker følgende:

- I kogezone-indikatoren blinker , eller restvarme-indikatoren blinker skiftevis med .
- Indikatorlampen over symbolet  lyser.

Sluk for kogezonen. Deaktiver låsningen.

Automatisk børnesikring

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

Tænd og sluk

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske børnesikring. → Side 41

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone er tændt i lang tid, uden at dens indstilling bliver ændret, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezone-displayet blinker skiftevis **F B** og restvarmeindikatoren **H/h**.

Sluk for kogezonen.

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

Bemærk: Kogezonen kan altid tændes igen.

Grundindstillinger

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

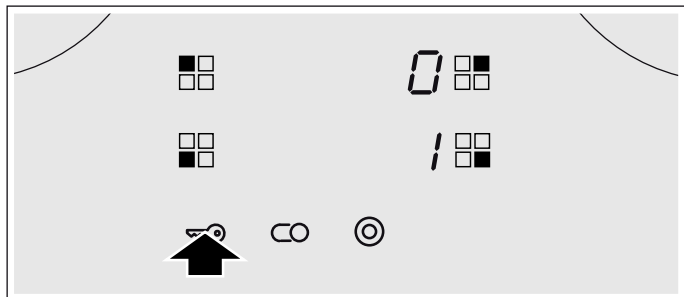
Indikator	Funktion
	Automatisk børnesikring
	Deaktiveret.*
	Aktiveret.
	Manuel og automatisk børnesikring deaktiveret.
	Aktivering af varmeelement
	Deaktiveret.
	Aktiveret.
	Som indstilling ved slukning af kogezone.*
	Nulstilling til grundindstilling
	Deaktiveret.*
	Aktiveret.

*Grundindstilling

Ændring af Grundindstillinger

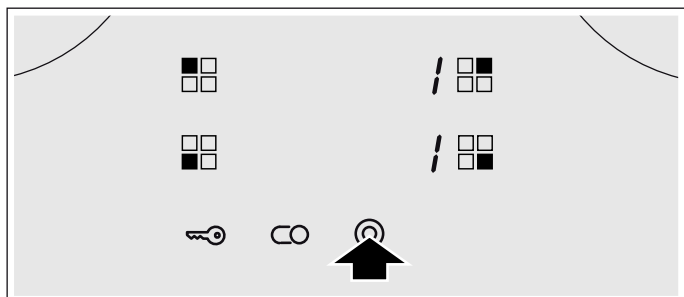
Kogesektionen skal være slukket.

- Tænd for den forreste kogezone til venstre på kogetrin 1.
- Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet i 4 sekunder.



I det nederste display blinker **c** og **1** skiftevis, i det øverste display lyser **0**.

- Berør symbolet , indtil den ønskede indikator vises i det nederste display.
- Berør symbolet , indtil den ønskede indstilling vises i det øverste display.



- Berør symbolet i 4 sekunder. Indstillingen er aktiveret.
- Sluk kogezone.

Rengøring

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

Glaskeramik

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

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

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

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

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

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik er særligt effektivt.

Kogesektionens ramme

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

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

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

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

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

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

Indikator	Beskrivelse	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker.	Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
Q blinker, når kogesektionen tændes.	Kogezonen er spærret, og kogezonens betjeningsknap er aktiveret, f.eks. efter timer-slukning eller strømsvigt.	Sluk for apparatet. Tænd for apparatet igen.
F0	Der er forstyrrelser på dataforbindelsen mellem komfur og kogetop.	Sluk og tænd igen for apparatet efter 30 sekunder med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet. Kontakt kundeservice, hvis fejlen vises igen.
F2	Der har været flere kogezoneer i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F2 er slukket, er elektronikken kølet tilstrækkeligt af. Tilberedningen kan fortsættes.
F4	Trods slukningen af F2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezoneer blevet slukket.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F4 er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
F5 og kogetrinnet blinker skiftevis. Der lyder et signal.	Advarsel: Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F5 er slukket, kan kogezoneerne tændes igen.
F8	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.
DE Kogezonerne varmer ikke	Demo-modus er aktiveret	Sluk demo-modus: Afbryd apparatet i 30 sekunder fra strømforsyningen (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet). Tryk på et vilkårligt betjeningsfelt inden for de næste 3 minutter. Demo-modus slukkes.

E-melding på displayerne

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

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

I kogezone-indikatorerne blinker –

Hvis du efter nettilslutning af apparatet eller efter et strømsvigt ser, at – blinker i kogezone-indikatorerne, er der fejl i elektronikken. Dæk kort betjeningsfladen til med hånden for at nulstille denne fejl.

 **Kundeservice**

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

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer angives. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Prøveretter

Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette kontrol og afprøvning af vores apparater.

Angivelserne i tabellen relaterer sig til tilbehør fra Schulte-Ufer (induktions-grydesæt i 4 dele HZ 390042) med følgende størrelser:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 liter til en enkelt kogezone Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 liter til en enkelt kogezone med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 liter til en kogezone med Ø 18 cm eller Ø 17 cm
- Stegepande Ø 24 cm til en kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm

Prøveretter	Opvarmning / opkogning		Viderekogning		
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Smeltning af chokolade					
Tilberedning i: Kasserolle					
Overtræks-chokolade (f.eks. Dr. Oetker letbitter, 150 g) på kogezone Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryde					
Tilberedning i: Gryde					
Linsegryde iht. DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 450 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
Linsegryde på dåse					
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 500 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Mængde: 1000 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:30 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Kogning af bechamelsauce ved lav varme					
Tilberedning i: Kasserolle					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm.	g ²	Ca. 5:20	Nej	1, 3	Nej
				¹ Smelt smørret, rør mel og salt i, og svits opbagningen i 3 minutter under omrøring.	
				² Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog, mens der røres	
				³ Efter at bechamelsaucen er kogt op, skal den koge i yderligere 2 minutter på trin 1 under stadig omrøring	

Prøveretter	Opvarmning / opkogning		Viderekogning		
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Tilberedning af mælkeris - viderekogning med låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 6:45 Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekogningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken Tilberedningstid i alt (inkl. opkogning) ca. 45 minutter	Nej	2	Ja
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 7:20 Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekogningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken Tilberedningstid i alt (inkl. opkogning) ca. 45 minutter	Nej	2	Ja
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
Tilberedning af mælkeris - viderekogning uden låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 7:30 Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinnet. Lad det småkoge ca. 50 minutter	Nej	2	Nej
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 8:00 Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinnet. Lad det småkoge ca. 50 minutter	Nej	2	Nej
Tilberedning af ris					
Tilberedning i: Gryde					
Vandtemperatur 20° C					
Opskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:48	Ja	2	Ja
Opskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 3:15	Ja	2.	Ja

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

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001253895
980503