

SIEMENS



Kokesone

Häll

Keittotaso

Kogesektion

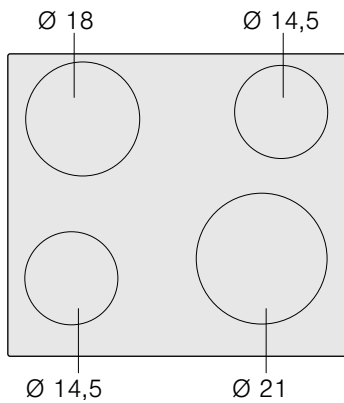
ET6..HE17., ET6..BEA1.

siemens-home.com/welcome

no	Bruksveiledning	2
sv	Bruksanvisning	11
fi	Käyttöohje	20
da	Brugsanvisning	29

Register
your
product
online

ET6..HE17., ET6..BEA1.



Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	2	Automatisk tidsbegrensning	6
Årsaker til skader.....	3	Grunninnstillinger	7
Miljøvern	4	Endring av grunninnstillingene	7
Miljøvennlig håndtering.....	4	Rengjøring og vedlikehold	7
Tips til energisparing.....	4	Glasskeramikk.....	7
Bli kjent med apparatet	4	Kokesoneramme.....	8
Bryterpanelet.....	4	Utbedring av feil	8
Restvarmeindikator.....	4	Kundeservice	8
Innstilling av kokesone	4	Testretter	9
Inn- og utkobling av kokesonen.....	4		
Innstilling av kokeplate	5		
Tilberedningstabell.....	5		
Barnesikring	6		
Inn- og utkobling av barnesikringen.....	6		
Automatisk barnesikring.....	6		

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

⚠ Sikkerhetsanvisninger

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

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

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.

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

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

Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

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.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for personskader!

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

- 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.

Miljøvern

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.

Tips til energisparing

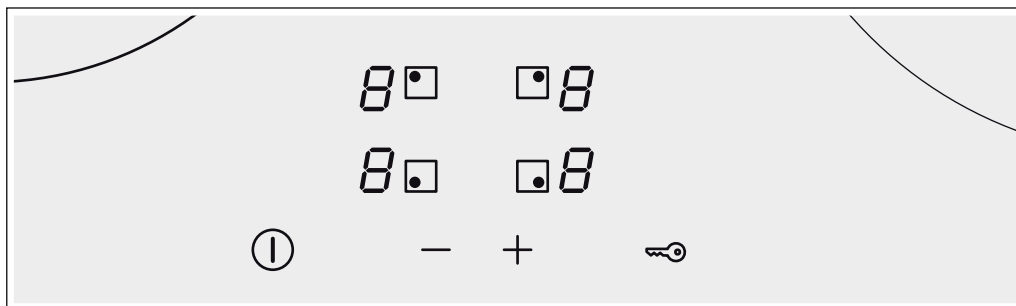
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du betraktelig mer energi. Glasset i lokket sørger for at du kan se oppi gryten uten å måtte heve lokket.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.

- 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.

Bli kjent med apparatet

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

Bryterpanelet



Visninger

1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme

Betjeningsområde

ⓘ	Hovedbryter
🔒	Barnesikring
◻	Valg kokeplate
- +	Innstillingsfelt

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.

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.

Innstilling av kokesone

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

Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet ⓘ. Du hører et lydsignal. Varsellampen ved siden av hovedbryteren og indikasjonen 🔒 lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet ⓘ til varselampen over hovedbryteren og indikasjonen slukker. Alle kokeplatene er koblet ut. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- Innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter utkobling. Hvis du slår på kokesonen innenfor dette tidsrommet, tas den i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokeplate

Still inn ønsket koketrinn med symbolene + og - .


Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Innstilling av koketrinn

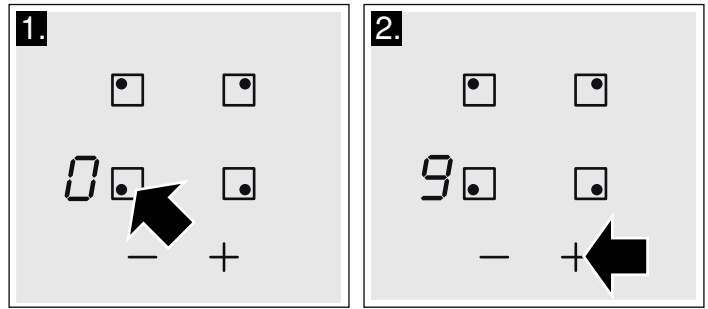
Kokesonen må være slått på.

1. Berør symbolet  for å velge kokeplate.
2. Berør symbolet + eller - i løpet av de neste 10 sekundene. Grunninnstillingen vises.
Symbol + koketrinn 9
Symbol - koketrinn 4

Tilberedningstabell



I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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



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

Skrue av kokeplaten

Med symbolet  Velg kokeplate. Symbol + eller - berør det til  vises. Etter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Merknader

- Kokeplaten som sist ble innstilt, forblir aktivert. Du kan stille inn kokeplaten eller velge på nytt.
- Kokeplaten reguleres ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effektrinnet kan varmen kobles ut og inn.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking 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		
Dypprossen spinat	2-3	10-20 min
Dypprossen gulasj	2-3	20-30 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetboller	4.-5.*	20-30 min
Fisk	4-5*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1-2	3-6 min
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3-4	8-12 min
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbel vannmengde)	2-3	15-30 min
Risengrynsgrot	1-2	35-45 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10min
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	-

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

*** Snus ofte



	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
Surring		
Rulader	4–5	50–60 min
Grytestek	4–5	60–100 min
Gulasj	2–3	50–60 min
Steking**		
Snitsel, 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
Hamburger, frikadeller (3 cm tykk)***	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
Panneretter, dypfryste	6–7	6–10 min
Pannekaker	6–7	fortløpende
Omelett	3.–4.	fortløpende
Speilegg	5–6	3–6 min
Fritering (friter 150–200 g per porsjon fortløpende i 1–2 l olje**)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommefrites, kyllingnuggets	8–9	-
Kroketter	7–8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6–7	-
Fisk, panert eller innbakt	5–6	-
Grønnsaker, panert eller innbakt sopp	5–6	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4–5	-
* Kok videre uten lokk		
** Uten lokk		
*** Snus ofte		


Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått av.

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

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

Automatisk barnesikring


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

Slå av og på

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

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har stått på over lengre tid uten at innstillingen er blitt endret, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I kokeplateindikasjonen blinker **F**  og restvarmeindikasjonen **H/h** vekselvis.

Indikasjonen slukker når du berører en vilkårlig knapp. Du kan stille inn på nytt.

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

Grunninnstillinger

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

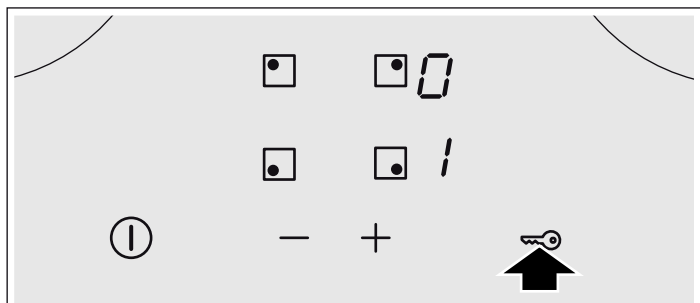
Indikasjon	Funksjon
ϵ /	Automatisk barnesikring □ Utkoblet* / Innkoblet
$\epsilon 2$	Signaltone □ Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet (hovedbrytersignal er alltid på) / Kun feilmeldingssignal innkoblet 2 Kun bekreftelsessignal innkoblet 3 Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal innkoblet*
$\epsilon 9$	Utvalgstid for kokesonen □ Ubegrenset: Du kan alltid stille inn den siste valgte kokesonen uten å måtte velge den på nytt.* / Du kan stille inn den sist valgte kokesonen 10 sekunder etter å ha valgt den, deretter må du velge kokesonen på nytt før du kan stille den inn.
$\epsilon \square$	Tilbakestill til grunninnstillingene □ Utkoblet* / Innkoblet

*Grunninnstilling

Endring av grunninnstillingene

Kokesonen må være slått av.

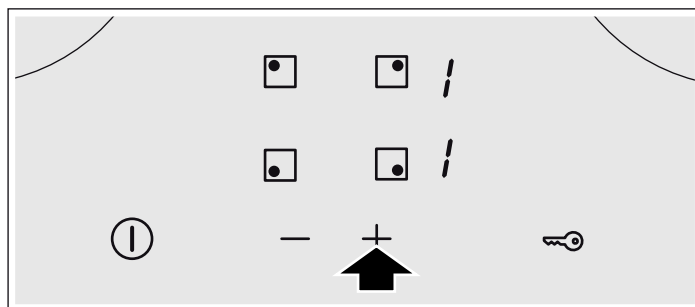
1. Slå på kokesonen.
2. I løpet av de neste 10 sekundene må symbolet \square berøres i 4 sekunder



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

3. Berør symbolet \square inntil ønsket indikasjon vises i det nedre displayet.

4. Berør symbolet + eller - inntil ønsket innstilling vises i det øvre displayet.



5. Berør symbolet \square i 4 sekunder. Innstillingen er aktivert.

Utkobling

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

Rengjøring og vedlikehold

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

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

Glasskeramikk

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

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

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

Bruk aldri:

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

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikk.

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

Kokesoneramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

Utbedring av feil

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

Displayvisning	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er avbrutt.	Kontroller apparatsikringen. Ved hjelp av et annet elektronisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.
Alle indikasjonene blinker	Betjeningsområdet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningsområdet, eller fjern gjenstanden.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et betjeningsområde for kokeplaten.
F4	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut alle kokeplatene.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig betjeningsområde.
F8	Kokeplaten var i bruk for lang tid og ble slått av.	Kokeplaten kan slås på igjen med én gang.

I kokeplateindikasjonene blinker -:

Hvis - blinker i kokeplateindikatorerne ved tilkobling av apparatet eller etter strømbrudd, er det en feil på elektronikken. Dekk kort til betjeningsflaten med hånden for å fjerne feilen.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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 enkrets-kokeplate
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l, til 14,5 cm Ø enkrets-kokeplate
- 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	Oppvarming / oppkoking			Viderekoking	
	Oppkokings-trinn	Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokings-trinn	Lokk
Smelte sjokolade					
Kokekar: gryte med håndtak					
Sjokoladeglasu (f.eks. mørk Dr. Oetker-sjokolade, 150 g) på 14,5 cm Ø kokesone	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm					
Kokekar: gryte					
<i>Linsegryte iht. DIN 44550</i>					
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
<i>Linsegryte fra hermetikkboks</i>					
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
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 klype salt til 14,5 cm Ø kokesone	9 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, 7,5 dl melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 6:45	Nei	2	Ja
		Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt			
		Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter			
				Rør i grøten etter 10 minutter	

Testretter	Oppkokings-trinn	Oppvarming / oppkoking		Viderekoking	
		Tid (min:sek)	Lokk	Viderekokings-trinn	Lokk
Oppskrift: 250 g grøttris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt til 18 cm Ø eller 17 cm Ø kokesone	9	ca. 7:20 Varm opp melken til kokepunktet. Skru ned til viderekokingstrinnet, og tilsett risengryn, sukker og salt Total varighet (inkludert oppkoking) ca. 45 minutter	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, 7,5 dl melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt til 14,5 cm Ø kokesone	9	ca. 7:30 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skru du ned til viderekokingstrikket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei
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 Tilsett ris, sukker og salt i melken og varm opp under stadig omrøring. Når melken har en temperatur på ca. 90°C, skru du ned til viderekokingstrikket. Småkok i ca. 50 minutter	Nei	2	Nei
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 por-sjon: 200 g dypfryste pommes frites 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

Säkerhetsanvisningar	11
Skadeorsaker	12
Återvinning	12
Återvinning	12
Energispartips.....	12
Lär känna din spis	13
Kontrollpanelen	13
Restvärmeindikering.....	13
Ställa in hällen	13
Slå på och av hällen.....	13
Ställa in kokzon	13
Tillagningstider	14
Barnspärr	15
Slå på och av barnspärren	15
Automatisk barnspärr.....	15

Automatisk tidsbegränsning	15
Grundinställningar	15
Ändra grundinställningar	16
Rengöring och skötsel	16
Glaskeramik	16
Hällinfattningen.....	16
Felsökning	17
Service	17
Provrätter	17

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

Säkerhetsanvisningar

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

Kontrollera enheten efter uppäckning. 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.

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

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

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

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

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

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för stötar!

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

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

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

Återvinning

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.

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 bottnar. Ojämna bottnar ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till effektförluster. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens

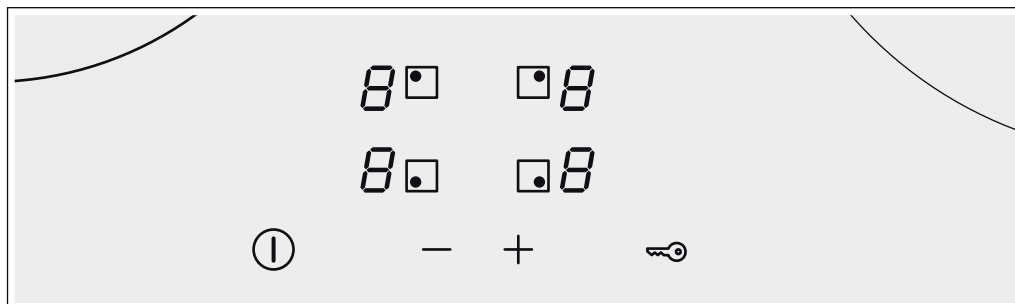
övre diameter. Den är vanligtvis något större än bottendiametern.

- 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.

Lär känna din spis

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

Kontrollpanelen



Indikeringar

<i>I-S</i>	Kokzonerna
<i>H/h</i>	Restvärme

Kontroller

ⓘ	Huvudbrytare
🔒	Barnspärr
◻	Välj kokzon
- +	Inställningar

Anvisning

- 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.

Restvärmeindikering

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

Ställa in hällen

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

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ⓘ-symbolen. Enheten avger en ljudsignal. Lampan över huvudbrytaren och ⓘ-indikatorn tänds. Hällen är klar att använda.

Stänga av: Tryck på ⓘ-symbolen tills lampan över huvudbrytaren och indikatorn slocknar. Alla kokzoner stängs av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning

- Hällen stängs av automatiskt när kokzonerna varit avstängda i över 20 sekunder.
- Inställningarna ligger kvar 4 sekunder efter att du stänger av. Om du startar hällen igen under den tiden, går den igång med de tidigare inställningarna.

Ställa in kokzon

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

Effektläge 1 = lägsta effekt

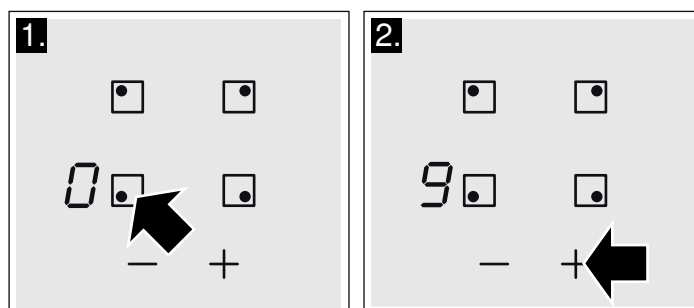
Effektläge 9 = högsta effekt

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

Ställa in effektläge

Hällen ska vara på.

1. Tryck på ◻-symbolen och välj kokzon.
2. Tryck på + eller - inom 10 sekunder. Grundinställningen tänds.
 - + effektläge 9
 - effektläge 4



3. Byta effektläge: Tryck på + eller - tills önskat effektläge tänds.

Stänga av en kokzon:

Välj kokzon med ◻-symbolen. Tryck på + eller - symbolen, tills ⓘ tänds. Efter ca. 10 sekunder tänds restvärmeindikeringen.

Anvisning

- Den senast använda kokzonen förblir aktiv. Kokzonen kan ställas in utan att du behöver välja den igen.
- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Även på maxeffekt slås uppvärmningen på och av.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

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

Använd effektläge 9 för att koka upp.

Rör om tjockflytande mat då och då.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex. linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1-2	-
Varmkorv**	3-4	-
Tina och värma på		
Djupfrost spenat	2-3	10-20 min.
Gulasch, djupfrost	2-3	20-30 min.
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6 min.
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12 min.
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2-3	15-30 min.
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	-
Bräsera		
Rullader	4-5	50-60 min.
Grytstek	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.
Steka**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfrost	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, djupfrost***	5-6	10-30 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	5-6	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	6-7	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Scampi och räkor	7-8	4-10 min.
Frysrätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	6-7	kont.
Omelett	3-4	kont.
Stekt ägg	5-6	3-6 min.

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

*** vänd ofta

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Fritering (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja**)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Panerad eller inbakad fisk	5-6	-
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	5-6	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4-5	-

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock



*** vänd ofta


Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara avstängd.

Aktivera: Håll -symbolen intryckt i ca. 4 sekunder. Lampan ovanför -symbolen lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Stänga av: Håll -symbolen intryckt i ca. 4 sekunder. Spärren återkallas.

Automatisk barnspärr



Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Automatisk tidsbegränsning

Om en kokzon är igång en längre tid utan att inställningen ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.















Värmen i kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar  omväxlande med restvärmeindikeringen .

När du trycker på en knapp försvinner indikeringen. Nu kan du göra nya inställningar.

När tidsbegränsningen aktiveras beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

Grundinställningar


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

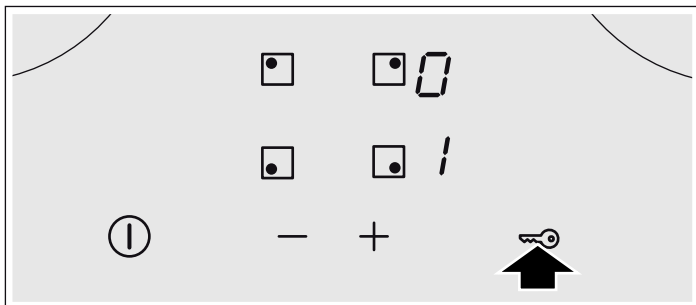
Indikering	Funktion
	Automatisk barnspärr  Av.*  På.
	Ljudsignal  Kvittrings- och felindikeringssignal av (huvudbrytarsignal är alltid på).  Bara felindikeringssignal på.  Bara kvittringssignal på.  Kvittringssignal och felindikeringssignal på.*
	Tid för val av kokzon  Obegränsad: du kan alltid ställa in senast valda kokzon utan att välja om.*  Du kan ställa in senast valda kokzon inom 10 sekunder från val, sedan måste du välja om kokzon före inställning.
	Återställa grundinställningarna  Av.*  På.




* Grundinställning


Ändra grundinställningar

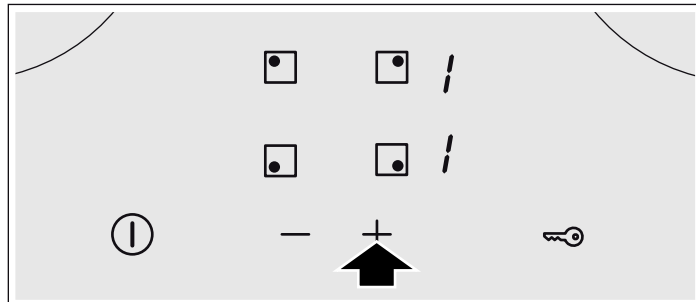
Hällen måste vara avstängd.


1. Starta hällen.
2. Tryck inom 10 sekunder på -symbolen och håll kvar i 4 sekunder



I den nedre displayen blinkar  och  växelvis, och i den övre visas .

3. Peka på  flera gånger, tills önskad indikator tänds i den nedre displayen.
4. Peka på **+** eller **-** flera gånger, tills önskad inställning visas på displayen.



5. Håll  intryckt i 4 sekunder. Inställningen aktiveras.

Slå av

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

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.

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

Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hällrengöring. 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 hällrengöring 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.

Felsökning

Ofta beror felet bara på småsaker. Läs igenom följande tips innan du kontaktar kundtjänst.

Indikering	Fel	Åtgärd
Ingen	Ingen spänningsmatning.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera om även andra elapparater saknar strömförsörjning.
Alla kontroll-lampor/indikatorer blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller också ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
F2	Elektroniken är överhettad och har slagit av respektive kokzon.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Tryck därefter med fingret på kokzonens kontroll.
F4	Elektroniken har överhettats och alla kokzoner har stängts av.	Vänta tills elektroniken svalnat tillräckligt. Tryck därefter på önskad kontroll.
F8	Kokzonen har varit på för länge och har stängs av.	Du kan starta kokzonen igen.

På kokzonzindikeringen blinkar -:

Blinkar - i kokzonsindikeringen när du elansluter enheten eller det varit strömbrott, så är elektroniken påverkad så att den

flaggar fel. Kvittra felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens 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/uppkokning		Fortsatt tillagning		
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
Smälta choklad Kärl: kastrull med skaft Chokladkuvertyr (t.ex. Dr. Oetker mörk choklad, 150 g) på kokzon 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	nej
Värma upp och varmhålla linsgryta Kärl: gryta <i>Linsgryta enligt DIN 44550</i> Starttemperatur 20 °C					
Mängd: 450 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja
Mängd: 800 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:00 utan omrörning	ja	1.	ja

Provrätter	Uppvärmning/uppkokning			Fortsatt tillagning	
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
<i>Linsgryta som konserv</i>					
t.ex. linsterrin med korv från Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mängd: 500 g på kokzon 14,5 cm Ø	9	ca 2:00 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja
Mängd: 1000 g på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 2:30 (omrörning efter ca 1:30)	ja	1.	ja
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	9 ²	ca 5:20	nej	1 ^{1,3}	nej
		² Tillsätt mjölken i redningen och koka upp under ständig omrörning		¹ Smält smöret, rör ner mjöl och salt och koka redningen i 3 minuter	
				³ När béchamelsåsen har kokat upp, låt stå i ytterligare 2 minuter på effektläge 1 under ständig omrörning	
Koka risgrynsgröt - 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 Värm mjölken tills den börjar höja sig. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning och tillsätt ris, socker och salt i mjölken Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	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 en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	ca 7:20 Värm mjölken tills den börjar höja sig. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning och tillsätt ris, socker och salt i mjölken Total tillagningstid (inklusive uppkokning) ca 45 minuter	nej	2	ja
				Rör om i riset efter 10 minuter	
Koka risgrynsgröt - 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 Tillsätt ris, socker och salt till mjölken och värm upp under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid ca 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	nej	2	nej

Provrätter	Uppvärmning/uppkokning			Fortsatt tillagning	
	Uppkokningsläge	Tillagningstid (min:sek)	Lock	Effektläge för fortsatt tillagning	Lock
<p>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</p> <p>Koka ris Kärl: gryta Vattentemperatur 20 °C</p>	9	ca 8:00 Tillsätt ris, socker och salt till mjölken och värm upp under ständig omrörning. Sätt tillbaka på effektläge för fortsatt tillagning vid ca 90 °C mjölktemperatur. Låt sjuda i ca 50 minuter	nej	2	nej
<p>Recept enligt DIN 44550: 125 g långkornigt ris, 300 g vatten och en nypa salt på kokzon 14,5 cm Ø</p>	9	ca 2:48	ja	2	ja
<p>Recept enligt DIN 44550: 250 g långkornigt ris, 600 g vatten och en nypa salt på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	ca 3:15	ja	2	ja
<p>Steka fransyskor Kärl: stekpanna Starttemperatur fransyskor: 7 °C</p>					
<p>Mängd: 3 fransyskor (totalvikt ca 300 g, ca 1 cm tjocka) 15 g solrosolja på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	ca 2:40	nej	7	nej
<p>Steka pannkakor Kärl: stekpanna Recept enligt DIN EN 60350-2</p>					
<p>Mängd: 55 ml smet per pannkaka på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	ca 2:40	nej	6 eller 6. beroende på bryningsgrad	nej
<p>Friter djupfryst pommes frites Kärl: gryta</p>					
<p>Mängd: 1,8 kg solrosolja, per portion: 200 g djupfryst pommes frites (t.ex. McCain 123 Frites Original) på kokzon 18 cm Ø eller 17 cm Ø</p>	9	Tills oljan når en temperatur på 180 °C	nej	9	nej

Om testerna utförs på kokzon 18 cm Ø med en märkeffekt på 1500 W förlängs uppkokningstiden med ca 20 % och effektläget för fortsatt tillagning ökas ett steg.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	20	Automaattinen aikarajoitus	24
Vaurioiden syyt	21	Perusasetukset	24
Ympäristönsuojelu	21	Perusasetusten muutos	25
Ympäristöystävällinen hävittäminen	21	Puhdistus ja hoito	25
Energiansäästövihteitä	21	Keraaminen lasi	25
Tutustuminen laitteeseen	22	Keittotason kehys	25
Ohjauspaneeli	22	Häiriön poistaminen	26
Jälkilämmön näyttö	22	Huoltopalvelu	26
Keittotason säätäminen	22	Testiruoat	26
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	22		
Keittoalueen säätäminen	22		
Keittotaulukko	23		
Lapsilukko	24		
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	24		
Automaattinen lapsilukko	24		

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

Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempä 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.

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

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

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä

on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

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

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

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. 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.

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

- 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.

Loukkaantumisvaara!

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

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

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

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

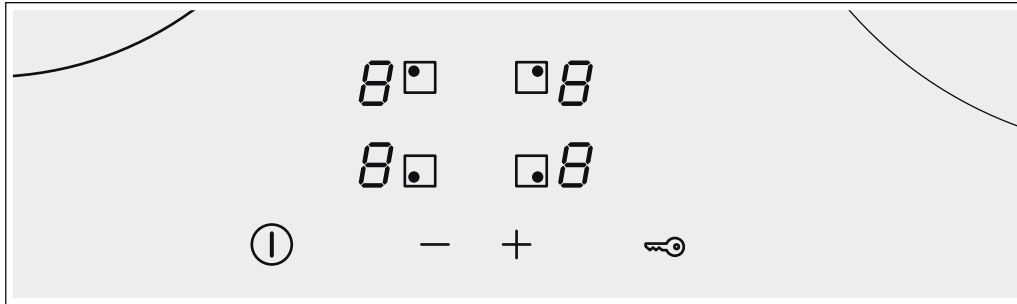
valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.

- 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 keittoalueesta.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Valitse sopiva kypsennysteho. Liian suurella kypsennysteholla tuhlaat energiaa.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Tutustuminen laitteeseen

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

Ohjauspaneeli



Näytöt	
	Tehoalueet
	Jälkilämpö

Käyttöalueet	
	Pääkytkin
	Lapsilukko
	Keittoalueen valinta
	Säätökentät

Huomautuksia

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

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö.

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

Keittotason säätäminen

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja näytöt palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia , kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo ja näytöt sammuvat. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Säädot pysyvät muistissa 4 sekuntia pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

Keittoalueen säätäminen

Symboleilla **+** ja **-** säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen säätäminen

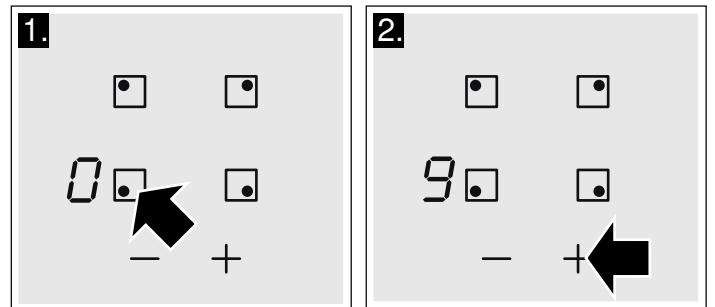
Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue koskettamalla symbolia .

2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia **+** tai **-**. Perusasetus ilmestyy näyttöön.

Symboli **+** Tehoalue 9

Symboli **-** Tehoalue 4



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

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Huomautuksia

- Viimeksi asetettu keittoalue pysyy aktivoituna. Voit säätää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.
- Keittoalue säätelee kuumenemista päälle- ja päältäkytkennän avulla. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.

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.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1-2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3-4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pakastepinaatti	2-3.	10-20 min
Pakastettu gulassi	2-3.	20-30 min
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4-5.*	20-30 min
Kala	4-5*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1-2	3-6 min
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3-4	8-12 min
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2-3	15-30 min
Riisipuuro	1-2.	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, pakastetut	3-4.	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	4-5	-
Haudutus		
Kääryleet	4-5	50-60 min
Patapaisti	4-5	60-100 min
Gulassi	2-3.	50-60 min
Paistaminen**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakastettu	6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu***	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Hampurilaispihvit/frikadellit (3 cm paksut)***	4-5.	30-40 min
Linnunrinta (2 cm paksu)***	5-6	10-20 min
Linnunrinta, pakastettu***	5-6	10-30 min
Kala ja kalafilee paneroimaton	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee paneroitu	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Jättiravunpyrstöt ja katkaravut	7-8	4-10 min
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6 min

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

*** käännä useita kertoja

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Friteeraus (friteeraa 150-200 g:n annoksina kypsäksi 1-2 litrassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	-
Kroketit	7-8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	5-6	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa	5-6	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	-

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

*** käännä useita kertoja

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 A/↔ noin 4 sekunnin ajan. Symbolin A/↔ yläpuolella oleva merkkivalo palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

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

Automaattinen lapsilukko

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

Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Automaattinen aikarajoitus

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

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

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

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

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
	Automaattinen lapsilukko Kytetty pois päältä.* Kytetty päälle.
	Äänimerkki Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä (pääkatkaisijan äänimerkki pysyy aina päälle kytkettynä). Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä. Vain vahvistuksen äänimerkki päällä. Vahvistuksen äänimerkki ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.*
	Keittoalueen valinta-aika Rajoittamaton: voit säätää viimeksi valittua keittoaluetta aina ilman, että valitset sen uudelleen.* Voit säätää viimeksi valittua keittoaluetta 10 sekunnin ajan valinnan jälkeen, sen jälkeen keittoalue on valittava ennen säätämistä uudelleen.


* Perusasetus

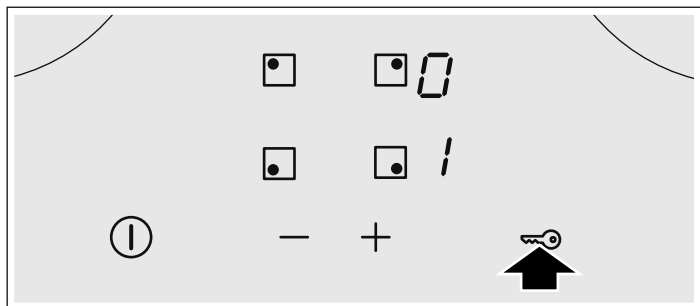
Näyttö	Toiminto
	Perusasetuksen palautus
	 Kytetty pois päältä.*
	 Kytetty päälle.




* Perusasetus




Perusasetusten muutos

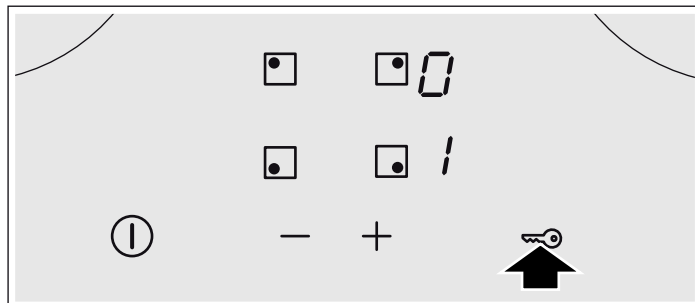
Keittotason pitää olla pois päältä.


1. Kytke keittotaso päälle.
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  tai  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi asetus.



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

Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet.

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

Keraaminen lasi

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

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

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

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uninpuhdistusainetta tai tahransuihoainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

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 tarkoitetuilla 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.

Häiriön poistaminen

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

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt.	Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Käyttöalue on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa käyttöalue tai poista esine.
F2	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt vastaavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten keittoalueen jotain käyttöaluetta.
F4	Elektroniikka ylikuumentunut ja se on kytkenyt kaikki keittoalueet pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain käyttöaluetta.
F8	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.

Keittoalueen näytössä vilkkuu -:

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

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinnumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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			Kypsentäminen	
	Kiehaus-teho	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 <i>Linssipata standardin DIN 44550 mukaan</i> Lähtölämpötila 20 °C Määrä 450 g keittoalueelle Ø 14,5 cm	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä

Testiruoat	Kuumentaminen / kiehattaminen			Kypsentäminen	
	Kiehaus- teho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
Määrä: 800 g keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm <i>Linssipata säilykkeenä</i> esimerkiksi Linssiterrini makkaran kera, valmistaja Erasco: Lähtölämpötila 20 °C	9	n. 2:00 sekoittamatta	Kyllä	1.	Kyllä
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

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

9²

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 kiehuvaan 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 kohota. 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 ripaus suolaa, keittoalueelle Ø 18 cm tai Ø 17 cm

9

n. 7:20

Ei

2

Kyllä

Lämmitä maitoa, kunnes se alkaa kohota. 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 kanttia

Astia: kattila

Maidon lämpötila: 7 °C

Testiruokat	Kuumentaminen / kiehattaminen			Kypsentäminen	
	Kiehaus- teho	Kesto (min:s)	Kansi	Kypsennysteho	Kansi
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 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	Ei	2	Ei
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 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	Ei	2	Ei
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 friiteeraus					
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, kiehaus-aika pitenee noin 20 % ja kypsennystehoa nostetaan yhden kypsennystehon verran.

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	29
Årsager til skader.....	30
Miljøbeskyttelse	30
Miljøvenlig bortskaffelse	30
Energisparetips	30
Lære apparatet at kende	31
Betjenings panel	31
Restvarme-indikator.....	31
Indstille kogesektionen	31
Tænde og slukke for kogesektion.....	31
Indstille kogezone.....	31
Tilberedningstabel	32
Børnesikring	33
Aktivere / deaktivere børnesikring	33
Automatisk børnesikring.....	33

Automatisk tidsbegrænsning	33
Grundindstillinger	34
Ændre grundindstillinger	34
Rengøring og pleje	35
Glaskeramik	35
Kogesektionens ramme.....	35
Afhjælp en fejl	35
Kundeservice	36
Prøveretter	36

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

Sikkerhedsanvisninger

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

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

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.

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

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

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 opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

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

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

Brandfare!

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

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

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

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.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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

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

Fare for tilskadecomst!

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

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

Miljøbeskyttelse

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.

Energispartips

- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruges der betydeligt mere energi. Med et glaslåg 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 kogezonens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezonerne spild af energi. Vigtigt: Producenter af gryder/pander angiver ofte diameteren ved overkanten. Den er ofte større end bundens diameter.

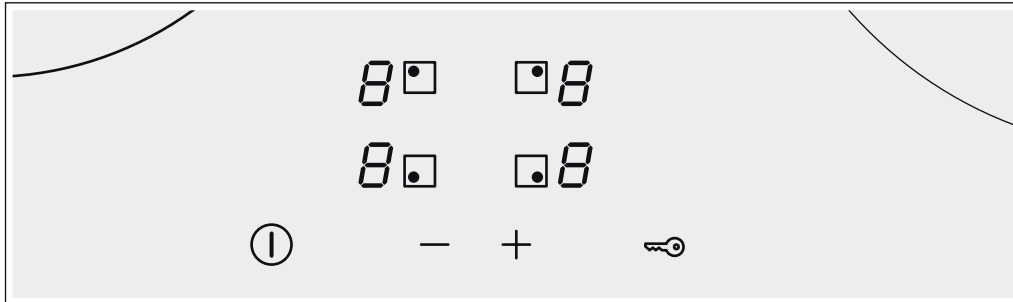
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Sørg altid for, at gryden dækker så meget som muligt af kogezone.

- 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.

Lære apparatet at kende

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

Betjenings panel



Indikatorer

I-9	Kogetrin
H/h	Restvarme

Betjeningsområder

ⓘ	Hovedafbryder
🔒	Børnesikring
◻	Valg af kogezone
- +	Indstillingsfelter

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.

Restvarme-indikator

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

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

Indstille kogesektionen

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

Tænde og slukke for kogesektion

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ⓘ. Der lyder et signal. Indikatorlampen over hovedafbryderen og indikatorerne ◻ lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ⓘ, indtil indikatorlampen over hovedafbryderen og indikatorerne bliver slukket. Alle kogezoner er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.
- Alle indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at der er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

De ønskede kogetrin indstilles med symbolerne + og - .


Kogetrin 1 = laveste effekt

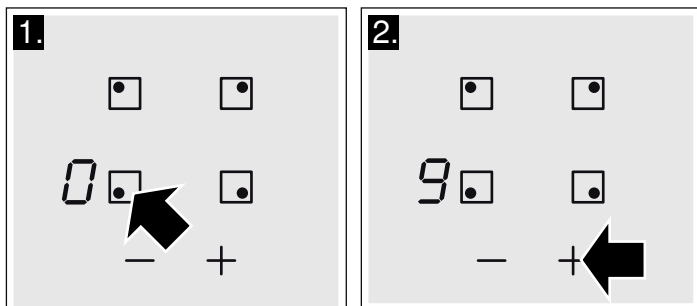
Kogetrin 9 = højeste effekt

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

Indstille kogetrin



Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for at vælge kogezone.
2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet + eller -. Grundindstillingen vises.
Symbol + kogetrin 9
Symbol - kogetrin 4



3. Ændre kogetrin: Berør symbolet + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises.

Slukke kogezone

Vælg kogezone med symbol . Berør symbolet + eller -, indtil  vises. Efter ca. 10 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Anvisninger

- Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezone kan indstilles, uden at den skal vælges igen.
- Kogezone styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

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

Brug kogetrin 9 til opkogning.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

	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		
Dybfrossen spinat	2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30 min.
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6 min.
Piskede saucer, f.eks. bearnaisesauce, 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.

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

*** Vendes ofte



	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
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 eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Scampi og rejer	7-8	4-10 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	5-6	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-
* Videretilberedning uden låg		
** Uden låg		
*** Vendes ofte		


Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

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

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

Automatisk børnesikring

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

Aktivere / deaktivere

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

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis 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 indikatoren for restvarme **H/h**.

Hvis et vilkårligt betjeningsfelt berøres, slukkes indikatoren. Der kan nu indstilles igen.

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

Grundindstillinger

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

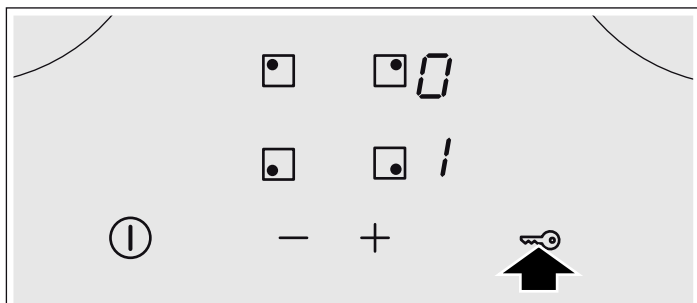
Visning	Funktion
	Automatisk børnesikring Deaktiveret.* Aktiveret.
	Lydsignal Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er deaktiveret (signalet for hovedafbryder bibeholdes altid). Kun fejlbetjeningssignal aktiveret. Kun kvitteringssignal aktiveret. Bekræftelsessignal og fejlbetjeningssignal aktiveret
	Valgbarhed (tid) for kogezone Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan altid indstilles, uden at den skal vælges igen.* Den sidst valgte kogezone kan indstilles i 10 sekunder efter, at den er valgt, derefter skal kogezoneen vælges igen, inden den kan indstilles.
	Gendannelse af grundindstilling Deaktiveret.* Aktiveret.

*Grundindstilling

Ændre grundindstillinger

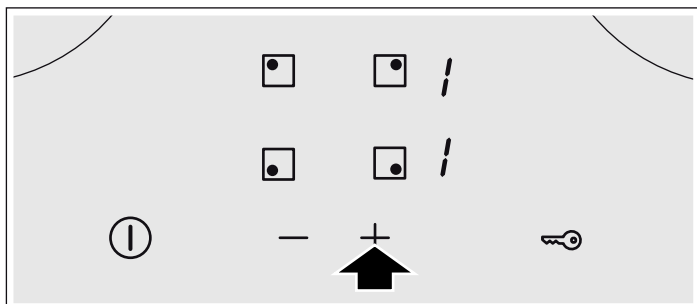
Kogesektionen skal være slukket.

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



I det nederste display blinker og skiftevis, og i det øverste display lyser .

3. Berør symbolet , indtil den ønskede indikator vises i det nederste display.
4. Berør symbolet eller , indtil den ønskede indstilling vises i det øverste display.



5. Berør symbolet i 4 sekunder.
Indstillingen er aktiveret.

Forlade grundindstillinger

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

Rengøring og pleje

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

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

Glaskeramik

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

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

- ufortyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler
- aggressive rengøringsmidler som f.eks. 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.

Afhjælp en fejl

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

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker.	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter kogezonens betjeningsområde.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt betjeningsområde.
FB	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	Der kan tændes for kogezone igen med det samme.

I kogezone-indikatoren blinker -:

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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 afestning 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					
Gryde: 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					
<i>Linsegryde iht. DIN 44550</i>					
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
<i>Linsegryde på dåse</i>					
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					
Gryde: 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	9 ²	Ca. 5:20	Nej	1 ^{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

Prøveretter	Opkogningstrin	Opvarmning / opkogning		Viderekogning	
		Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
³ Efter at bechamelsaucen er kogt op, skal den koge i yderligere 2 minutter på trin 1 under stadig omrøring					
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	Nej	2	Ja
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					
Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter					
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt til en kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 7:20	Nej	2	Ja
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					
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	Nej	2	Nej
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					
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	Nej	2	Nej
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					
Tilberedning af ris					
Tilberedning i: Gryde					
Vandtemperatur 20 °C					
Opskrift iht. DIN 44550:	9	Ca. 2:48	Ja	2	Ja
125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm					
Opskrift iht. DIN 44550:	9	Ca. 3:15	Ja	2	Ja
250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm					
Stegning af steaks af svinemørbrad					
Gryde: Stegepande					
Starttemperatur for mørbradsteaks: 7 °C					

Prøveretter	Opvarmning / opkogning			Viderekogning	
	Opkogningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
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					
Gryde: 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-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

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



9000774577 951209