

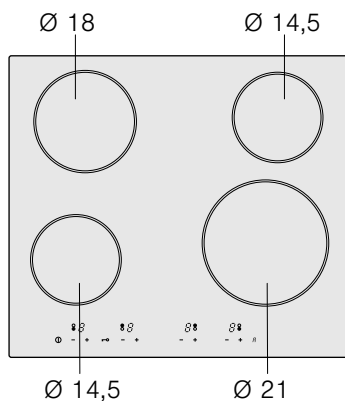
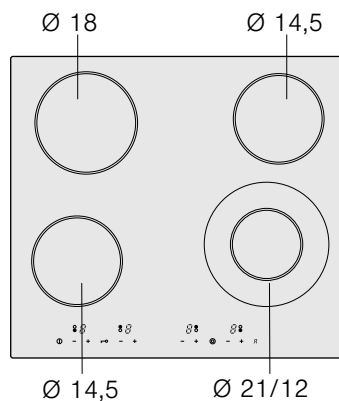
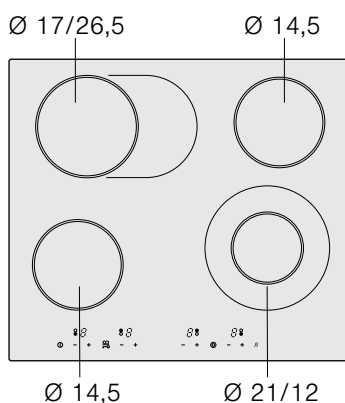
ET6..EE., ET6..EF.,
ET6..EN..

[no] Bruksveiledning	2
[sv] Bruksanvisning	10
[fi] Käyttöohje.....	18
[da] Brugsanvisning	26



9000268339

SIEMENS

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

no Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	3
Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet	3
Årsaker til skader	3
Miljøvern	4
Miljøvennlig deponering	4
Energisparetips	4
Bli kjent med apparatet	4
Betjeningsfeltet	4
Kokeplatene	4
Restvarmeindikator	5
Innstilling av kokesone	5
Inn- og utkobling av kokesonen	5
Innstilling av kokeplate	5
Tilberedningstabell	5
Oppkokingselektronikk	6
Stille inn oppkokingselektronikken	6
Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk	7
Tips for oppkokingselektronikk	7

Barnesikring	7
Inn- og utkobling av barnesikringen	7
Automatisk barnesikring	7
Automatisk tidsbegrensning	8
Grunninnstillinger	8
Endring av grunninnstillingene	8
Rengjøring og vedlikehold	8
Glasskeramikk	8
Kokesoneramme	9
Utbedre feil	9
Kundeservice	9

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

Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke kokesonen på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse papirene følge med.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet dersom det er skadet.

Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Sikker betjening

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet
- har manglende erfaring eller kunnskap

ikke kan betjene apparatet på riktig måte.

Overopphetet olje og fett

Brannfare!!

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Ikke varm opp olje eller fett uten oppsyn. Slukk aldri brennende olje eller fett med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokeplaten.

Varme kokeplater

Fare for forbrenning!!

Ta aldri på varme kokeplater. Hold små barn vekk fra kokesonen.

Brannfare!!

- Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Våte grytebunner og kokeplater

Fare for personskader!

Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen

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 glasskeramikk.
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 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.

plutselig spretter opp. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

Fare for elektrisk støt!!

Slå av sikringen i sikringsskapet dersom glasskeramikken har sprekker, revner eller riper. Ta kontakt med kundeservice.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

Fare for forbrenning!!

Slå av kokesonen dersom indikasjonen ikke fungerer. Ta kontakt med kundeservice.

Kokesonen slår seg av

Brannfare!!

Hvis kokesonen slår seg av av seg selv og ikke kan betjenes, er det fare for at den senere kan slå seg på av seg selv. Koble kokesonen fra strømmettet for å unngå at dette skjer. Slå av sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Slå av sikringen i sikringsskapet dersom apparatet er defekt. Ta kontakt med kundeservice. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

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.

Miljøvern

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

Miljøvennlig deponering



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

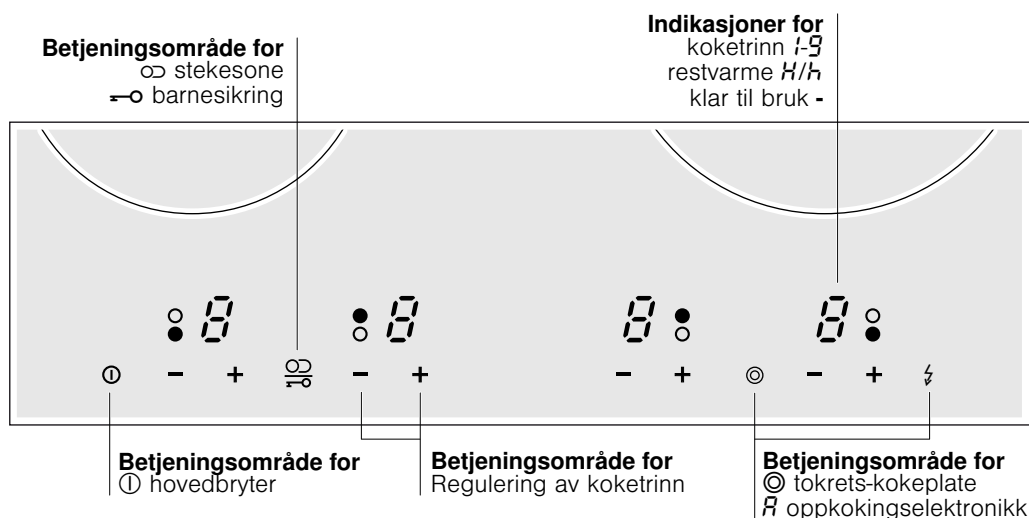
Energisparetips

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

Bli kjent med apparatet

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

Betjeningsfeltet



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

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

Kokeplatene

Kokeplate	Innkobling og utkobling
○ Enkrets-kokeplate	
◎ Tokrets-kokeplate	Berør symbolet ◎
⊙ Trekrets-kokeplate	Berør symbolet ⊙
⊞ Stekesone	Berør symbolet ⊞

Innkobling av ekstra kokeplate: Den tilhørende indikasjonen lyser.

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

Restvarmeindikator

Kokesonen har en 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 kapittelet 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 ①. Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet ① til indikasjonen over hovedbryteren slukker. Alle kokeplatene er koblet ut. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

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

Innstilling av kokeplate

Still inn ønsket koketrinn med symbolene + og -.

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Innstilling av koketrinn

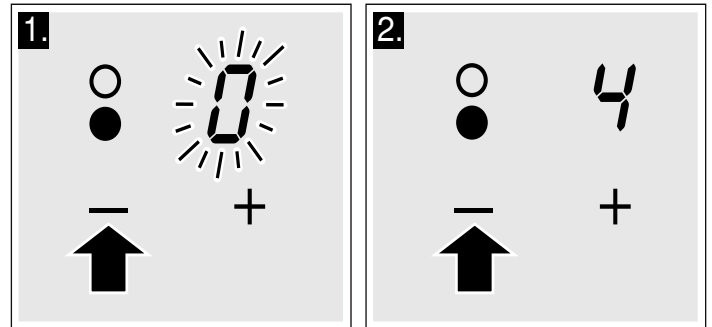
Kokesonen må være slått på.

1. Berør symbolet + eller -. I indikasjonen lyser **0**.

2. Berør symbolet + eller - i løpet av de neste 10 sekundene. Grunninnstillingen vises.

Symbolet + Koketrinn 9

Symbolet - Koketrinn 4



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

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

Skru av kokeplaten

Berør symbolet + eller - til **0** vises. Etter ca. 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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

I tyktflytende retter må du røre om regelmessig.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
Smelting		
Sjokolade, glasur, smør, honning	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Oppvarming og varmhoding		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1-2	-
Varme pølser i vann**	3-4	-
Optining og oppvarming		
Dypfrossen spinat	2-3	20-30 min
Dypfrossen gulasj	2-3	10-15 min
Trekking, småkoking		
Melboller, potetballer	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

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

	Trinn for viderekoking	Varighet for viderekoking i minutter
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbel vannmengde)	2-3	15-30 min
Risengrynsgrøt	1-2	25-35 min
Poteter med skall	4-5	25-30 min
Skrelte poteter	4-5	15-25 min
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10 min
Gryterett, supper	3-4	15-60 min
Grønnsaker	2-3	10-20 min
Grønnsaker, dypfryste	3-4	10-20 min
Koking i trykkoker	4-5	-
Surring		
Rulader	4-5	50-60 min
Grytestek	4-5	60-100 min
Gulasj	2-3	50-60 min
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
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	-
Kjøttboller	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert	5-6	-
Grønnsaker, panert sopp	5-6	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, panert ost	4-5	-
* Kok videre uten lokk		
** Uten lokk		

Oppkokingselektronikk

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

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

Stille inn oppkokingselektronikken

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

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

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

Etter oppkokingen lyser kun viderekokingstrinnet i indikasjonen.

Tilberedningstabell for oppkokingselektronikk

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

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

Rett med oppkokingselektronikk	Mengde	Koketrinn	Samlet koketid i minutter
Oppvarming			
Buljong	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min
Jevnede supper	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min
Melk**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
Oppvarming og varmholding			
Gryterett (f.eks. linsegryte)	400-800 g	A 1-2	-
Optining og oppvarming			
Dypfrossen spinat	300-600 g	A 2-3	10-20 min
Dypfrossen gulasj	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 min
Trekking			
Fisk	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Koking			
Ris (med dobbel vannmengde)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Poteter med skall med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Skrelte poteter med 1-3 kopper vann	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Grønnsaker med 1-3 kopper vann	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min
Frosne grønnsaker med 1-3 kopper vann	500 g-1 kg	A 4-5	15-20 min
Surring			
Rulader	4 stk.	A 4-5	50-60 min
Grytestek	1 kg	A 4-5	80-100 min
Steking**			
Snitsel, naturell eller panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Kotelett, naturell eller panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	1-2	A 7-8	8-12 min
Fisk og fiskefilet, panert	1-2	A 6-7	8-12 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Pannekaker		A 6-7	Stekes etter hverandre

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Tips for oppkokingselektronikk

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



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


Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått av.

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

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

Automatisk barnesikring

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

Slå av og på

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

Automatisk tidsbegrensning

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

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

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

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

Grunninnstillinger

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

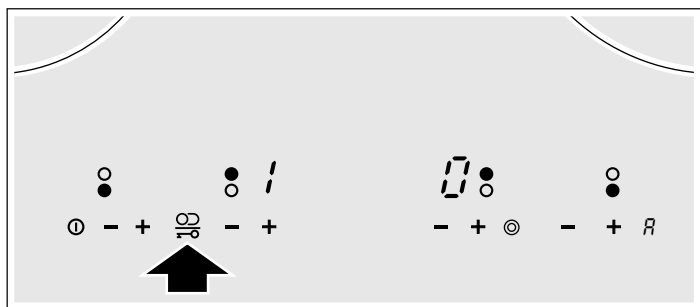
Indikasjon	Funksjon
c /	Automatisk barnesikring □ Utkoblet* / Innkoblet
c 7	Innkobling av varmekretsene □ Utkoblet / Innkoblet 2 Siste innstilling før utkobling av kokeplaten*
c □	Tilbakestilling til grunninnstilling □ Utkoblet / Innkoblet

* Grunninnstilling

Endring av grunninnstillingene

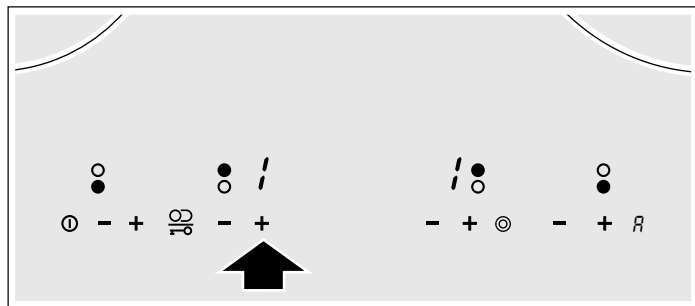
Kokesonen må være slått av.

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



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

3. Berør symbolet **↔** inntil ønsket indikasjon vises i det venstre displayet.
4. Berør symbolet **+** inntil ønsket innstilling vises i displayet.



5. Berør symbolet **↔** 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:

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

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

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

Kokesoneramme

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

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

Utbedre feil

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

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

* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

E-nummer og FD-nummer:

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Säkerhetsanvisningar	10
Säkerhetsanvisningar till enheten	10
Skadeorsaker	11
Återvinning	11
Miljövänlig avfallshantering	11
Energispartips.....	11
Lär känna din spis	12
Kontroller	12
Kokzonerna	12
Restvärmeindikering	12
Ställa in hällen	12
Slå på och av hällen.....	12
Ställa in kokzon	12
Tillagningstider	13
Uppkokningselektronik	14
Ställa in uppkokningselektroniken.....	14
Tillagningstider för uppkokningselektroniken.....	15

Tips om uppkokningselektroniken	15
Barnspärr	15
Slå på och av barnspärren	15
Automatisk barnspärr	15
Automatisk tidsbegränsning	16
Grundinställningar	16
Ändra grundinställningarna.....	16
Rengöring och skötsel	16
Glaskeramik.....	16
Hällinfattningen.....	17
Felsökning	17
Service	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 bruksanvisningen noggrant. Det är först då du kan använda hällen säkert och på rätt sätt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset på ett säkert ställe. Skicka med dem om enheten byter ägare.

Kontrollera att enheten inte har några transportskador när du packar upp den. Anslut inte enheten om den är trasig.

Säkerhetsanvisningar till enheten

Enhetsen är bara avsedd för hemmabruk. Enhetsen är bara avsedd för matlagning. Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Säker användning

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet för att

använda enheten på rätt sätt.

Överhettning av olja och matfett

Brandrisk!!

Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig hett fett eller het olja utan uppsikt. Släck aldrig brinnande matfett eller olja med vatten. Kväv elden med ett lock eller en tallrik. Slå av kokzonen.

Heta kokzoner

Risk för brännskador!!

Rör aldrig heta kokzoner. Se till så att barn inte kommer åt hällen.

Brandrisk!!

- Lägg aldrig brännbara föremål på hällen.
- Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

Våta kastruller och kokzoner

Risk för personskador!!

Finns det vätska mellan kastrullbotten och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonen och kastrullbotten alltid är torra.

Sprickor i glaskeramiken

Risk för stötar!!

Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om glaskeramikhällen har hack, sprickor eller repor. Kontakta service.

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte

Risk för brännskador!!

Slå av kokzonen om indikeringen inte fungerar. Kontakta service.

Hällen slår av

Brandrisk!!

Om hällen slår av sig själv och sedan inte fungerar, kan den slå på senare av misstag. Slå av strömmen till kokzonen, så undviker du problemet. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Obehöriga reparationer

Risk för stötar!!

Obehöriga reparationer är farliga. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om enheten är trasig. Kontakta service. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som göra reparationer.

Skadeorsaker

Se upp!

- 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

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

Miljövänlig avfallshantering



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

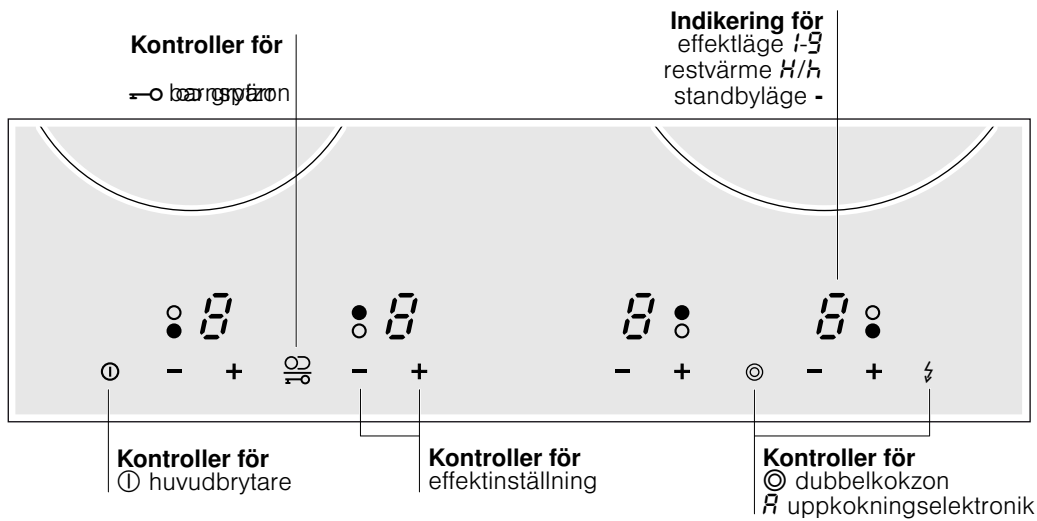
Energispartips

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

Lär känna din spis

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

Kontroller



Kontroller

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

Obs

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

Kokzonerna

Kokzon	Slå på och av
○ Enkelkokzon	
⊙ Dubbelkokzon	Slå på med ⊙
⊚ Trippelkokzon	Tryck på ⊚-symbolen
∞ Grytzn	Tryck på ∞-symbolen

Slå på kokzonen: Respektive indikering lyser.

Slå på kokzonen: hällen väljer automatiskt senast inställda zonstorlek

Restvärmeindikering

Hällen har en tvåläges restvärmeindikering för varje kokzon.

Visar displayen **H** är kokzonen fortfarande het. Du kan t.ex. hålla en rätt varm eller smälta glasyr. När kokzonen svalnar,

slår displayen om till **h**. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

Ställa in hällen

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

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: Tryck på ⊙-symbolen. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Hällen är på.

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

Obs: Hällen slår av automatiskt om kokzonerna varit av mer än 20 sekunder.

Ställa in kokzon

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


Effektläge 1 = lägsta effekt

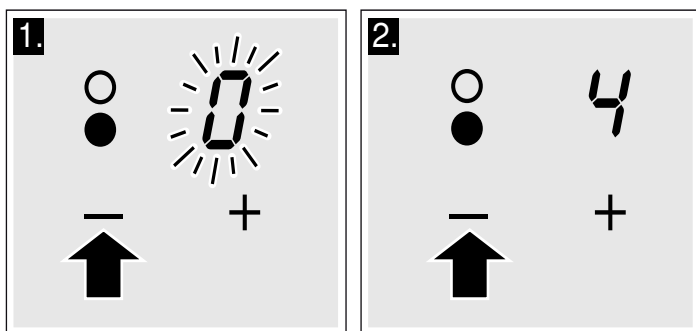
Effektläge 9 = högsta effekt

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

Ställa in effektläge

Hällen måste vara på.


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



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

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

Slå av en kokzon:

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

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

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

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

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

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

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

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

Uppkokningselektronik

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

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

Ställa in uppkokningselektroniken

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

1. Ställ in det effektläge du vill ha för fortsatt tillagning på kokzonen.

2. Tryck på **⏸**-symbolen.

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

Efter uppkokningen lyser bara effektläget för fortsatt tillagning på displayen.

Tillagningstider för uppkokningselektroniken

Tabellen nedan anger vilka rätter som passar för uppkokningselektroniken.

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

Rätt med uppkokningselektronik	Volym	Effektläge	Total tillagningstid i minuter
Uppvärmning			
Buljong	5 dl - 1 l	A 7-8	4-7 min.
Redda soppor	5 dl - 1 l	A 2-3	3-6 min.
Mjök**	2-4 dl	A 1-2	4-7 min.
Värma upp och varmhålla			
Gryta (t.ex. linsgryta)	400-800 g	A 1-2	-
Tina och värma på			
Djupfryst spenat	300-600 g	A 2-3	10-20 min.
Gulasch, djupfryst	500 g - 1 kg	A 2-3	20-30 min.
Sjuda			
Fisk	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Matlagning på hällen			
Ris (med dubbel vattenmängd)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Skalpotatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Kokt potatis med 1-3 koppar vatten	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	A 2-3	15-20 min.
Djupfrysta grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g - 1 kg	A 4-5	15-20 min.
Bräsa			
Rullader	4 st.	A 4-5	50-60 min.
Grytstek	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Steka**			
Schnitzel, opanerad eller panerad	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotlett, opanerad eller panerad	1-2	A 6-7	8-12 min.
Biff (ca 3 cm tjock)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Panerad fisk och fiskfilé	1-2	A 6-7	8-12 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Pannkakor		A 6-7	fortsatt stekning

* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

Tips om uppkokningselektroniken

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



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


Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

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

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

Automatisk barnspärr

Funktionen aktiverar barnspärren varje gång du slår av hällen.

Slå på och av

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Automatisk tidsbegränsning

Om du använder en kokzon under lång tid utan att ändra inställningarna, så slår den automatiska tidsbegränsningen på. Uppvärmningen slår av. Kokzonsindikeringen blinkar växelvis mellan **F** och **B**.

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

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

Grundinställningar



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

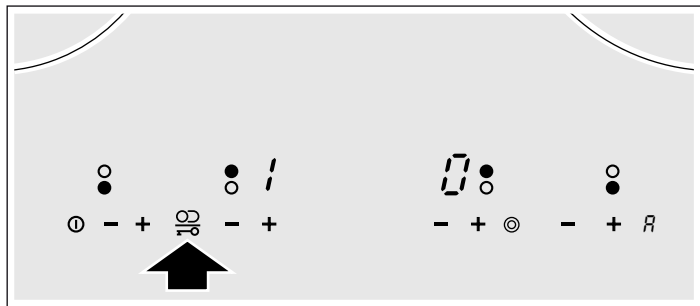
Indikering	Funktion
c 	Automatisk barnspärr □ Av.* På.
c 7	Slå på zonelementet □ Av. På. ↺ Senaste inställning innan kokzonen slår av.*
c □	Återställa grundinställningarna □ Av. På.

* Grundinställning



Ändra grundinställningarna

Hällen måste vara av.

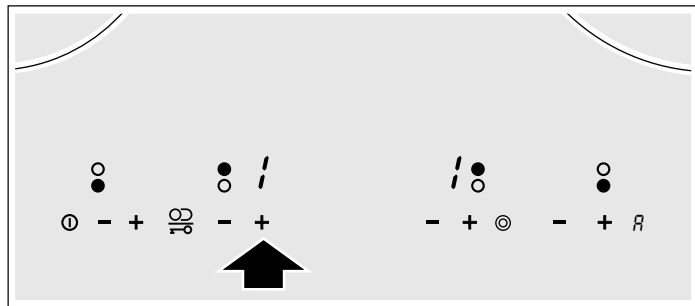
1. Slå på hällen.
2. Tryck 4 sekunder på --symbolen inom 10 sekunder.





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

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

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



5. Tryck på --symbolen i 4 sekunder. Inställningen är på.

Slå av

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

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i kapitlet hjälper dig att sköta hällen.

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

Glaskeramik

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

Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

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

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

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Felsökning

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

Indikering	Fel	Åtgärd
Inget	Ingen spänningsmatning.	Kontrollera säkringarna till enheten i proppskåpet. Kontrollera andra elapparat för att se om det har blivit strömavbrott.
E blinkar	Kontrollerna är fuktiga eller det ligger något på dem.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
E + siffra	Elfel.	Slå av spisen med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet och slå sedan på den igen efter 30 sekunder. Kontakta service om du får upp indikeringen igen.
E2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken har svalnat. Tryck sedan på kontrollen till kokzonen. *
F4	Elektroniken är överhettad och har slagit av alla kokzoner.	Vänta tills elektroniken har svalnat. Tryck sedan på någon av kontrollerna. *
F8	Kokzonen var igång för länge och har slagit av sig själv.	Du kan närsomhelst slå på kokzonen igen.

* Ställ inga varma kastruller vid eller på kontrollerna

Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

E- och FD-nummer:

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskaper. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Turvallisuusohjeet	18
Laitteen turvallisuusohjeet.....	18
Vaurioiden syyt.....	19
Ympäristönsuojelu	19
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto.....	19
Energiansäästövihteitä.....	19
Tutustuminen laitteeseen	20
Ohjauspaneeli.....	20
Keittoalueet.....	20
Jälkilämmön näyttö.....	20
Keittotason säätäminen	20
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.....	20
Keittoalueen säätäminen.....	20
Keittotaulukko.....	21
Kiehautuselektronikka	22
Kiehautuselektronikan säätäminen.....	22
Keittotaulukko kiehautuselektronikalle.....	23

Vihjeitä kiehautuselektronikasta.....	23
Lapsilukko	23
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä.....	23
Automaattinen lapsilukko.....	23
Automaattinen aikarajoitus	24
Perusasetukset	24
Perusasetusten muuttaminen.....	24
Puhdistus ja hoito	24
Keraaminen lasi.....	24
Keittotason kehys.....	25
Häiriön poistaminen	25
Huoltopalvelu	25

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

⚠ Turvallisuusohjeet

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Vain siten osaat käyttää keittotasoa turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet ja laitepassi huolellisesti. Kun luovutat laitteen edelleen, anna ohjeet laitteen mukana.

Tarkasta laite pakkauksesta purkamisen jälkeen. Älä kytke laitetta käyttöön, jos se on vaurioitunut.

Laitteen turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen. Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Turvallinen käyttö

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa

- jos heillä ei ole fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä,
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta,

jotta he voisivat käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Palovaara!

Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä. Tukahduta liekit kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

Kuumat keittoalueet

Palovamman vaara!

Älä kosketa kuumia keittoalueita. Varmista, että pikkulapset eivät pääse keittotason lähelle.

Palovaara!

- Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle.
- Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevassa laatikossa.

Kostea kattilan pohja ja keittoalue

Loukkaantumisaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi muodostua höyrypainetta. Kattila saattaa tällöin äkillisesti hypähtää. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivana.

Säröt keraamisessa lasissa

Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, jos keraamisessa lasissa on murtumia, säröjä tai halkeamia. Soita huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

Palovamman vaara!

Kytke keittoalue pois päältä, jos näyttö ei toimi. Soita huoltopalveluun.

Keittotaso kytkeytyy pois päältä

Palovaara!

Jos keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä se toimi, keittotaso saattaa kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Jotta näin ei kävisi, irrota keittotaso sähköverkosta. Kytke tätä varten sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Jos laite on rikki, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun. Korjaukset saa tehdä vain koulutettu huoltopalvelumme teknikko.

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 muoviastiat sulavat kuumien 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 laskualustana
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
	Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



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

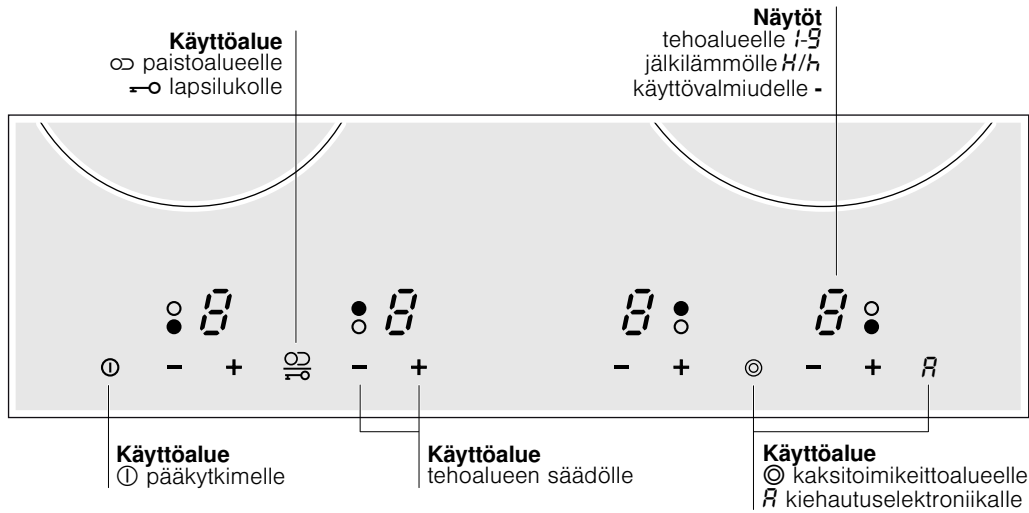
Energiansäästövihteitä

- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat sähkönkulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Ota huomioon, että astioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää sähköä. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä keittotason jälkilämpö hyväksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Tutustuminen laitteeseen

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

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

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

Keittoalueet

Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
○ Yksitoimikeittoalue	
⊙ Kaksitoimikeittoalue	Kosketa symbolia ⊙
⊚ Kolmitoimikeittoalue	Kosketa symbolia ⊚
∞ Paistoalue	Kosketa symbolia ∞

Keittoalueen kytkeminen käyttöön: kyseinen näyttö palaa.

Keittoalueen kytkeminen päälle: viimeksi säädetty koko valitaan automaattisesti

Jätkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jätkilämmön 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 ⊕. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa. Keittotaso on käyttövalmis.

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

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

Keittoalueen säätäminen

Symboleilla + ja - säädät haluamasi tehoalueen.


Tehoalue 1 = pienin teho

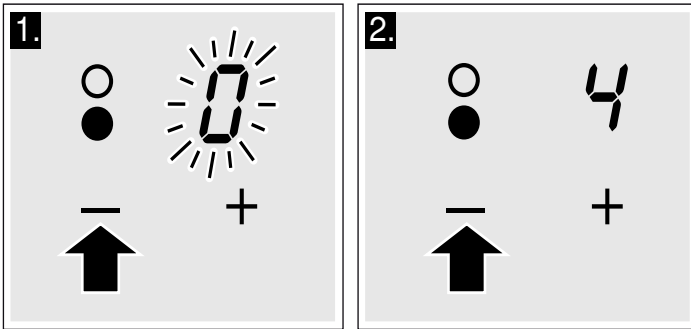
Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Tehoalueen säätäminen

Keittotason pitää olla päällä.


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



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

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

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

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

Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

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

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

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

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

Kiehautuselektroniikka


Kiehautuselektroniikka kuumentaa keittoalueen suurimmalla teholla ja kytkeytyy sitten valitsemallesi kypsennysteholle.


Keittoalueen kuumenemisaika riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

Kiehautuselektroniikan säätäminen

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

1. Säädä keittoalueen haluamasi kypsennysteho.

2. Kosketa symbolia .

Kiehautuselektroniikka on aktivoitu. Näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja kypsennysteho.

Kiehautuksen jälkeen näytössä palaa vielä kypsennysteho.

Keittotaulukko kiehautuselektronikalle

Seuraavassa taulukossa näet kiehautuselektronikalle soveltuvat ruoat.

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

Kiehautuselektronikalla valmistettava ruoka	Määrä	Tehoalue	Kokonaiskypsytysaika minuutteina
Lämmittäminen			
Lihaliemi	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7 min
Suurustetut keitot	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6 min
Maito**	200 - 400 ml	A 1-2	4-7 min
Lämmittäminen ja lämpimänäpito			
Pata (esim. linssipata)	400-800 g	A 1-2	-
Sulatus ja lämmittäminen			
Pakastepinaatti	300-600 g	A 2-3.	10-20 min
Pakastettu gulassi	500 g - 1 kg	A 2-3.	20-30 min
Kypsennys alle kiehumapisteessä			
Kala	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Keittäminen			
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Kuoriperunat 1-3 kupillisessa vettä	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Kuoritut perunat 1-3 kupillisessa vettä	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Vihannekset 1-3 kupillisessa vettä	500 g - 1 kg	A 2-3.	15-20 min
Vihannekset, pakastetut, 1-3 kupillisessa vettä	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20 min
Haudutus			
Kääryleet	4 kpl	A 4-5	50-60 min
Patapaisti	1 kg	A 4-5	80-100 min
Paistaminen**			
Leike, paneroimaton tai paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	1-2	A 7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee paneroitu	1-2	A 6-7	8-12 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Ohukaiset		A 6-7	paista kypsäksi

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

Vihjeitä kiehautuselektronikasta

Kiehautuselektronikka on suunniteltu ravintoaineita säästävään ja vähävetiseen kypsennykseen.



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


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

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

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

Automaattinen lapsilukko

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

Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Automaattinen aikarajoitus

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











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

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

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

Perusasetukset


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

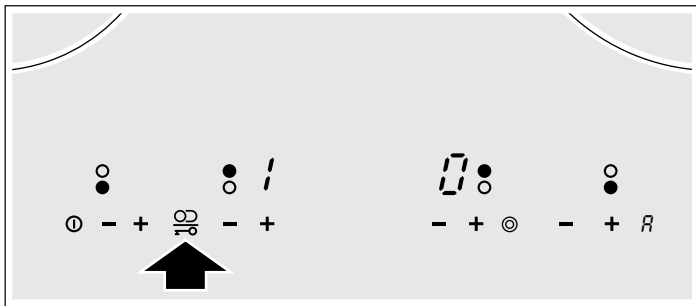
Näyttö	Toiminto
	Automaattinen lapsilukko  Kytetty pois päältä.*  Kytetty päälle.
	Lämpöpiirien kytkeminen käyttöön  Kytetty pois päältä.  Kytetty päälle.  Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä.*
	Palautus perusasetuksiin  Kytetty pois päältä.  Kytetty päälle.


* Perusasetus



Perusasetusten muuttaminen

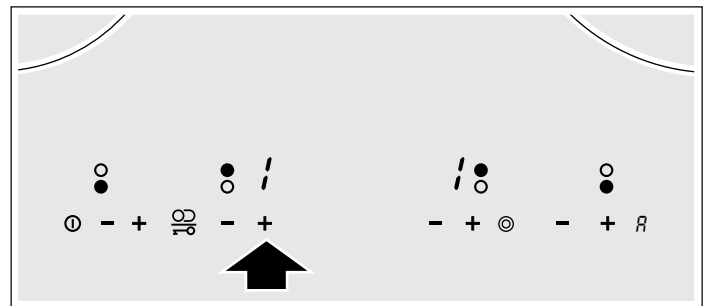
Keittotason pitää olla pois päältä.


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



Vasemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen **F** ja **B**, oikeassa näytössä palaa .

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



5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan.

Asetus on aktivoitu.

Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet.

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

Keraaminen lasi

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

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

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

Älä käytä:

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

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

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keittotason kehys

Noudata seuraavia ohjeita, jotta vältät keittotason kehysten vauriot:

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

Häiriön poistaminen

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

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

* Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

Mallinnumero ja sarjanumero:

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,21 snt/call + 6,9 snt/min (inc. VAT 22%)
Mobile 8,21 snt/call + 14,9 snt/min (inc. VAT 22%)

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

Sikkerhedsanvisninger	26
Sikkerhedsanvisninger for dette apparat	26
Årsager til skader.....	27
Miljøbeskyttelse	27
Miljøvenlig bortskaffelse	27
Energisparetips	27
Lære apparatet at kende	28
Betjeningsfeltet	28
Kogezonerne	28
Restvarme-indikator.....	28
Indstille kogesektionen	28
Tænde og slukke kogesektionen	28
Indstille kogezone	28
Tilberedningstabel	29
Opkogningselektronik	30
Indstille opkogningselektronik.....	30
Tilberedningstabel til opkogningselektronikken.....	31

Tips om opkogningselektronikken	31
Børnesikring	31
Aktivere / deaktivere børnesikring	31
Automatisk børnesikring.....	31
Automatisk tidsbegrænsning	32
Grundindstillinger	32
Ændre grundindstillinger	32
Rengøring og pleje	32
Glaskeramik.....	32
Kogesektionens ramme	33
Afhjælp en fejl	33
Kundeservice	33

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 brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene kogesektionen sikkert og korrekt.

Pas godt på brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal disse dokumenter vedlægges.

Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det er beskadiget.

Sikkerhedsanvisninger for dette apparat

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend kun apparatet til tilberedning af fødevarer. Lad ikke apparatet stå uden opsyn, mens det er i brug.

Sikker betjening

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til,
- eller hvis de mangler den fornødne viden og erfaring til at kunne betjene apparatet korrekt.

Overophedet olie og fedtstof

Brandfare!

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Lad aldrig opvarmet fedtstof eller olie være uden opsyn. Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et låg eller en tallerken. Sluk for kogezonen.

Varme kogezoner

Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved varme kogezoner. Sørg for at holde små børn på sikker afstand.

Brandfare!

- Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen.
- Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.

Våde grydebunde og kogezoner

Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Dette kan få gryden til pludseligt at hoppe på kogezonen. Sørg altid for, at kogezone og grydebund er tørre.

Revner i glaskeramikken

Fare for elektrisk stød!

Afbryd sikringen i sikringskabet, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Kontakt kundeservice.

Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke

Fare for forbrænding!

Sluk for kogezonen, hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt kundeservice.

Kogesektionen slukker af sig selv

Brandfare!

Hvis kogesektionen slukker af sig selv og derefter ikke mere kan betjenes, kan den senere tænde af sig selv, uden at det er hensigten. Afbryd strømforsyningen til kogesektionen for at forhindre, at dette sker. Afbryd sikringen i sikringskabet. Kontakt kundeservice.

Ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Afbryd sikringen i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

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

Miljøbeskyttelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse



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

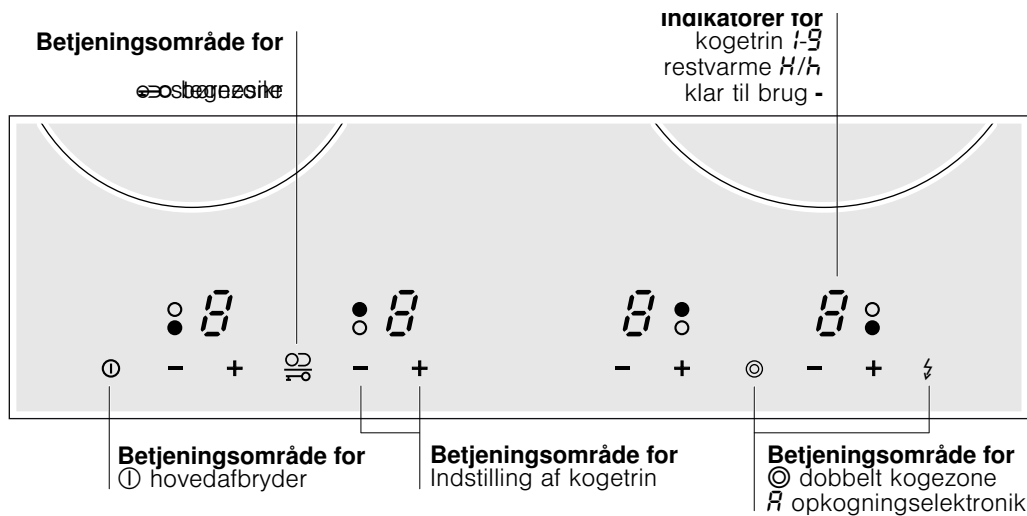
Energisparetips

- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- og pandebundes diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på kogezone spild af energi. Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. Den er for det meste større end bundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsagerne bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil i god tid kogezone til et lavere kogetrin.
- Udnyt restvarmen i kogezone. 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.

Betjeningsfeltet



Betjeningsområder

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

Anvisninger

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

Kogezonerne

Kogezone	Aktivere og deaktivere
○ Enkelt kogezone	
⊙ Dobbelt kogezone	Berør symbolet ⊙
⊗ Tredobbelt kogezone	Berør symbolet ⊗
∞ Stegezone	Berør symbolet ∞

Aktivering af kogezone: Den respektive indikator lyser.

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

Restvarme-indikator

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

Hvis der vises H, er kogezone stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade.

Når kogezone køler yderligere af, skifter indikatoren til h. Når kogezone er tilstrækkeligt afkølet, slukker indikatoren.

Indstille kogesektionen

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

Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Aktivere: Berør symbolet ⊕. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

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

Bemærk: Kogesektionen slår automatisk fra, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.

Indstille kogezone

De ønskede kogetrin indstilles med symbolerne + og -.


Kogetrin 1 = laveste effekt

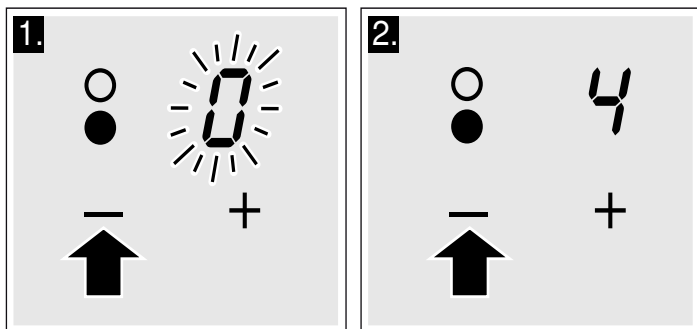
Kogetrin 9 = højeste effekt

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

Indstilling af kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet + eller -. I indikatoren lyser .
2. Berør inden for de næste 10 sekunder symbolet + eller -. Grundindstillingen vises.
Symbol + Kogetrin 9
Symbol - Kogetrin 4



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

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

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

Ved opvarmning af tyktflydende retter omrøres regelmæssigt.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1-2	-
Husblas	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarme pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	2.-3.	20-30 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	10-15 min.
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6 min.
Piskede saucer, f.eks. bernaisesauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	25-35 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.-3.	50-60 min.
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost	5-6	10-30 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Scampi og rejer	7-8	4-10 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 liter olie**)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter	7-8	-
Små frikadeller	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	5-6	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

* Videreforberedning uden låg

** Uden låg

Opkogningselektronik

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


Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

Indstille opkogningselektronik

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

1. Indstil det ønskede kogetrin for tilberedningen.

2. Berør symbolet .

Opkogningselektronikken er aktiveret. I indikatoren blinker  og viderekogningstrinnet skiftevis.

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

Tilberedningstabel til opkogningselektronikken

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

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

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

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

Tips om opkogningselektronikken

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



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


Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

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

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

Automatisk børnesikring

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

Aktivere / deaktivere

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

Automatisk tidsbegrænsning

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

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

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

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

Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
c i	Automatisk børnesikring □ Deaktiveret.* ! Aktiveret.
c 7	Aktivering af varmekredse: □ Deaktiveret. ! Aktiveret. 2 Som sidst indstillet ved slukning af kogezone.*
c □	Nulstilling til grundindstilling □ Deaktiveret. ! Aktiveret.

* Grundindstilling

Ændre grundindstillinger

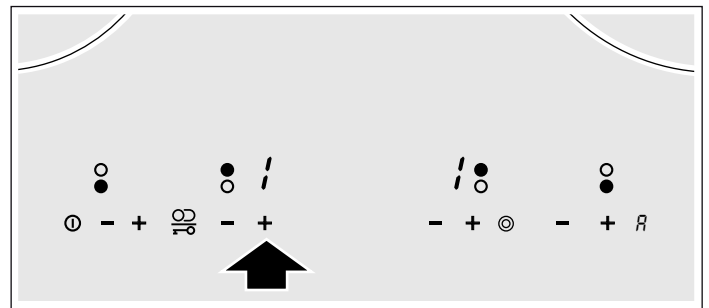
Kogesektionen skal være slukket.

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



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

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



5. Berør symbolet **→○** i 4 sekunder. Indstillingen er aktiveret.

Forlade grundindstillinger

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

Rengøring og pleje

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

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

Glaskeramik

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

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

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

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

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

Kogesektionens ramme

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

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

Afhjælp en fejl

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

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

* Sæt ikke varme gryder nær ved eller på betjeningsområdet.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer:

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

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

(900708)