

|      |                           |    |
|------|---------------------------|----|
| [da] | Monteringsvejledning .... | 2  |
|      | Brugsanvisning .....      | 10 |
| [fi] | Asennusohjeet .....       | 2  |
|      | Käyttöohje .....          | 21 |
| [no] | Monteringsveiledning ...  | 2  |
|      | Bruksveiledning .....     | 32 |
| [sv] | Monteringsanvisning ....  | 2  |
|      | Bruksanvisning .....      | 43 |
| [pl] | Montażu .....             | 2  |
|      | Instrukcja obsługi .....  | 54 |
| [tr] | Montaj .....              | 2  |
|      | Kullanma kilavuzu .....   | 65 |



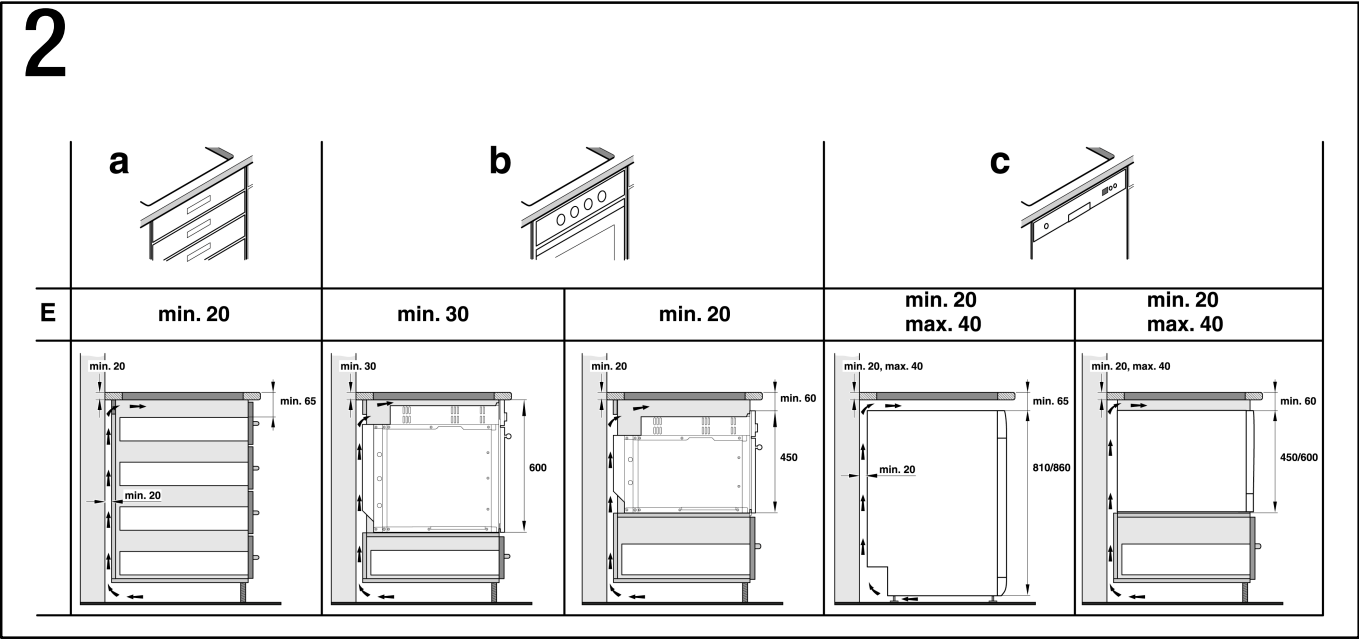
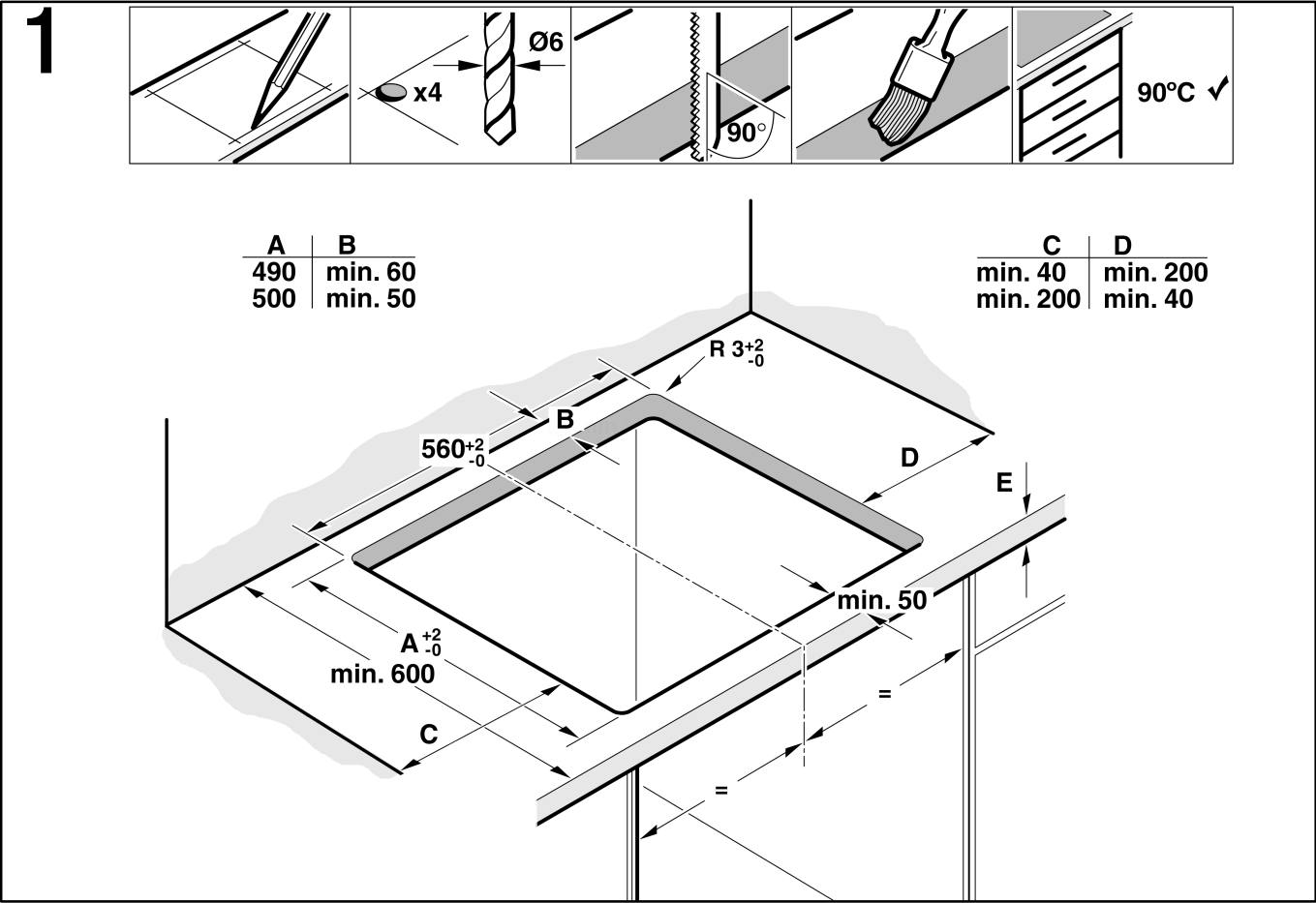
EH6..TA1, EH6..TM..

**Kogesektion  
Keittotaso  
Kokesone  
Häll  
Płyta grzejna  
Pişirme bölümü**

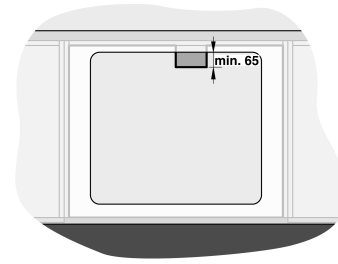
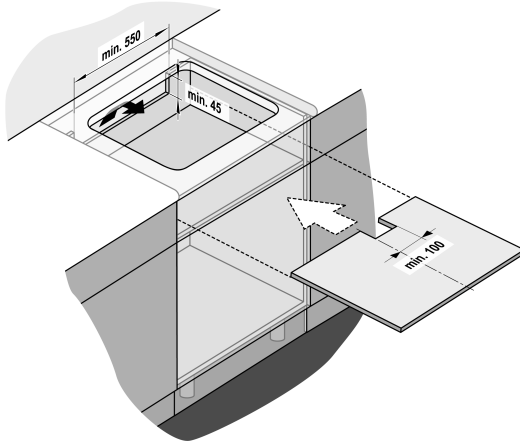
**SIEMENS**

|    |                     |
|----|---------------------|
| da | Montagevejledning   |
| fi | Asennusohjeet       |
| no | Monteringsanvisning |

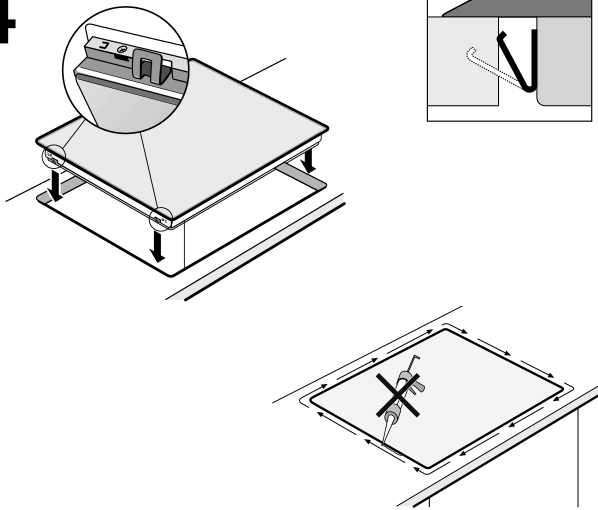
|    |                     |
|----|---------------------|
| sv | Monteringsanvisning |
| pl | Instrukcja montażu  |
| tr | Montaj Talimatları  |



# 3



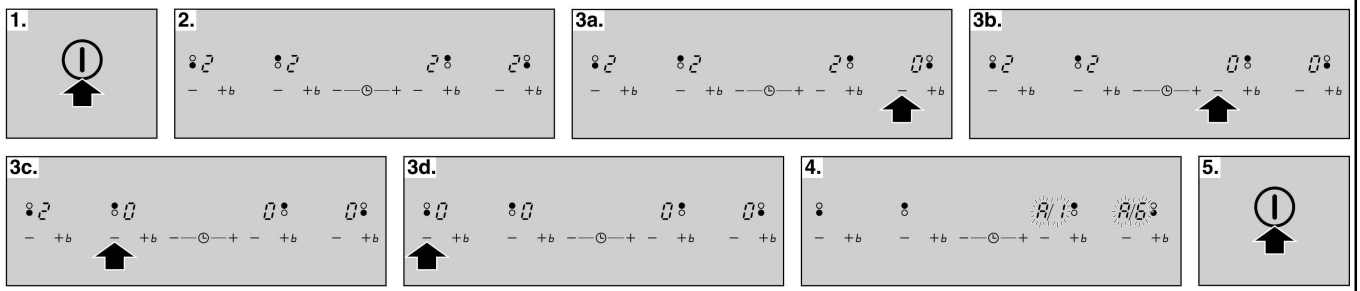
# 4



# 5



# 6



## Vigtige oplysninger

- Sikkerheden under benyttelsen af apparatet kan kun garanteres, hvis installationen er udført korrekt og i overensstemmelse med denne monteringsvejledning. Skader, der skyldes forkert montering, er installatørens ansvar.
- Kun en autoriseret tekniker må udføre tilslutningen af apparatet. Man skal følge de gældende bestemmelser for det pågældende forsyningsselskab i området.
- Apparatet tilhører klasse I, og det kan kun benyttes med en jordforbindelse.
- Hvis man benytter dette apparat uden en jordforbindelse, eller installationen ikke er korrekt, kan der i ekstreme tilfælde opstå alvorlige skader. Fabrikanten kan ikke gøres ansvarlig for ukorrekt drift og mulige skader som følge af en forkert elektrisk installation.
- Hvis apparatet ikke er udstyret med et stik, skal der monteres afbryderanordninger i den faste installation i overensstemmelse med bestemmelserne for installationen.
- Fødekablet skal anbringes på en måde, så det ikke berører varme dele af kogesektionen eller ovnen.
- Enhver manipulation i apparatets indre herunder udskiftning af fødekablet skal udføres af vores serviceafdeling.
- Induktionskomfurer kan kun installeres over skuffer, varmluftsovne af samme mærke eller opvaskemaskiner af samme mærke. Under kogesektionen kan man ikke installere køleskabe, ovne uden ventilation eller vaskemaskiner.

### Montering over en skuffe (figur 2a)

- Hvis kogesektionen installeres over en skuffe, kan de metalobjekter, der befinder sig i skuffen, opnå høje temperaturer på grund af recirkulationsluften fra kogesektionens ventilation. Derfor anbefales det at bruge en adskillelsesanordning. Som støtte kan man anvende en træplade (figur 3) eller købe egnet ekstraudstyr fra vores serviceafdeling.

Referencenummeret til dette ekstraudstyr er 686002.

- Den bordplade, som kogesektionen monteres i, skal have en tykkelse på mindst 20 mm.
- Afstanden mellem toppen af bordpladen og toppen af skuffen skal være 65 mm.

### Montering over en ovn (figur 2b)

- Den bordplade, som kogesektionen monteres i, skal mindst have en tykkelse på mindst:
  - 20 mm, hvis den installeres over en kompakt ovn.
  - 30 mm, hvis den installeres over en ovn, som ikke er kompakt.
- Hvis kogesektionen installeres over en kompakt ovn, skal der være en afstand på 60 mm mellem toppen af ovnen og toppen af bordpladen.

### Montering over en opvaskemaskine (figur 2c)

- Hvis kogesektionen installeres over en opvaskemaskine, skal der installeres et mellemlæg som ekstraudstyr. Ekstraudstyret skal bestilles hos vores serviceafdeling.

Referencenummeret til dette ekstraudstyr er 686002.

- Den bordplade, som kogesektionen monteres i, skal have en tykkelse på mindst 20 mm og maks. 40 mm.
- Afstanden mellem toppen af bordpladen og toppen af opvaskemaskinen skal være:
  - 60 mm, hvis den installeres over en kompakt opvaskemaskine.
  - 65 mm, hvis den installeres over en opvaskemaskine, der ikke er kompakt.

## Placering og tilslutning af kogesektion – Figur 1/2/3/4/5

- Spænding se typeskilt.
- Vigtigt: Tilslut udelukkende i henhold til tilslutningsfiguren.

### Tilslutningsskema – Figur 5

1. Brun
2. Blå
3. Gulgrøn

### Modificer tilslutningsintensiteten 10 / 13 / 16 / 20 A – Figur 6

Inden du anvender kogesektionen første gang, skal du kontrollere, at kogesektionens tilslutningsintensitet er korrekt.

Hvis du vil ændre kogesektionens intensitet, skal du gøre følgende:

- 1 – Tænd kogesektionen med hovedafbryderen. Sæt ikke nogen gryder på kogezoneerne
- 2 – I de næste 60 sekunder skal du stille alle kogezoneer på det ønskede effektniveau i henhold til den krævede tilslutningsintensitet, se tabellen.

| Styrketrin | Tilslutningsintensitet i ampere |
|------------|---------------------------------|
| 1          | 20 A                            |
| 2          | 16 A                            |
| 3          | 13 A                            |
| 4          | 10 A                            |

3 – Sluk for kogezoneerne en efter en ved at begynde med den nederste til højre, og fortsæt så mod urets retning.

4 – På displayet for kogezoneerne i højre side vises den valgte tilslutningsintensitet.

5 – Sluk kogesektionen med hovedafbryderen.

Den valgte tilslutningsintensitet gemmes korrekt.

### Demontering af kogesektion

- Apparatet skal gøres spændingsfrit.
- Kogesektionen trykkes ud nedefra.

## Tärkeitä huomautuksia

- Käyttöturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, jos asennus on suoritettu teknisesti oikein ja näitä asennusohjeita on noudatettu. Virheellisestä asennuksesta johtuvat vahingot ovat asentajan vastuulla.
- Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu teknikko. Paikallisen sähköön toimittajan määräyksiä on noudatettava.
- Laite vastaa suojaustyyppiä I ja sitä voidaan käyttää ainoastaan maadoitetulla virtapistokkeella.
- Tämän laitteen käyttö maadoittamattomalla pistokkeella tai virheellisellä asennuksella voi aiheuttaa vakavia vahinkoja, vaikkakin se on epätodennäköistä. Valmistaja ei ota vastuuta laitteen virheellisestä toiminnasta ja mahdollisista vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisistä sähköasennuksista.
- Jos laitteessa ei ole pistotulppaa, tulee pysyvään asennukseen liittää asennusmääräyksen mukaisesti poiskytkentälaitte.
- Vedenottoletku on asetettava niin, ettei se koske keittotason tai uunin kuumiin osiin.
- Kaikki laitteen sisäosiin kohdistuvat toimenpiteet, mukaan lukien virtajohdon vaihto, on jätettävä teknisen huoltopalvelun suoritettavaksi.
- Induktiokeittotasot voidaan asentaa ainoastaan pöytälaatikon, samanmerkkisten tuuletuksella varustettujen uunien tai samanmerkkisten astianpesukoneiden päälle. Keittotason alapuolelle ei saa asentaa jääkaappia, tuuletuksella varustamattomia uuneja tai pesukoneita.

### Pöytälaatikon päälle asentaminen (kuva 2a)

- Jos keittotaso on asennettu pöytälaatikon yläpuolelle, laatikossa olevat metalliset esineet voivat kuumentua keittotason tuuletuksen ilmankierron vuoksi. Siksi on suositeltavaa käyttää välikkappaletta.

Välikkappaleena voidaan käyttää puulevyä (kuva 3) tai sopiva lisävaruste voidaan tilata teknisestä huoltopalvelusta.

Tämän lisävarusteen viitekoodi on: 686002.

- Keittotaso voidaan asentaa ainoastaan työtasoihin, joiden paksuus on vähintään 20 mm.
- Työtason yläreunan ja pöytälaatikon yläreunan välissä on oltava 65 mm tilaa.

### Uunin päälle asentaminen (kuva 2b)

- Työtason, johon keittotaso asennetaan, paksuus tulee olla vähintään:
  - 20 mm, jos keittotaso asennetaan pienikokoisen uunin päälle.
  - 30 mm, jos keittotaso asennetaan suurikokoisen uunin päälle.
- Jos keittotaso on asennettu pienikokoisen uunin päälle, uunin yläreunan ja työtason yläreunan väliin on jätettävä 60 mm välimatka.

### Astianpesukoneen päälle asentaminen (kuva 2c)

- Jos keittotaso on asennettu astianpesukoneen päälle, laitteiden väliin on asennettava välikkappale. Lisävaruste voidaan tilata teknisestä huoltopalvelusta.

Tämän lisävarusteen viitekoodi on: 686002.

- Keittotaso voidaan asentaa ainoastaan työtasoihin, joiden paksuus on vähintään 20 mm ja enintään 40mm.
- Työtason yläreunan ja astianpesukoneen yläreunan välissä on oltava vähintään:
  - 60 mm, jos keittotaso asennetaan pienikokoisen astianpesukoneen päälle.
  - 65 mm, jos keittotaso asennetaan suurikokoisen astianpesukoneen päälle.

## Keittotason asennus ja liitäntä – Kuva 1/2/3/4/5

- Jännite katso tyyppikilpi.
- Tärkeää: Liitos ainoastaan liitäntäkuvan mukaan.

### KytKentäkaavio – kuva 5

1. Ruskea
2. Sininen
3. Keltavihreä

## KytKentävirrän muuttaminen 10 / 13 / 16 / 20 ampeeria – kuva 6

Ennen keittotason ensimmäistä käyttökertaa on tarkistettava, että keittotason kytkennän virtataso on oikea.

Keittotason virtatasoa voidaan muuttaa seuraavasti:

- 1 – Kytke keittotaso päälle pääkytkimellä. Älä aseta mitään keittoastiaa keittoalueille.

- 2 – Aseta kaikki keittoalueet seuraavien 60 sekunnin aikana haluttuun tehotasoon vaaditun kytkentävirrän mukaan, katso taulukko.

| Tehotaso | KytKentävirta ampeereina |
|----------|--------------------------|
| 1        | A 20-                    |
| 2        | A 16-                    |
| 3        | A 13-                    |
| 4        | A 10-                    |

- 3 – Sammuta keittoalueet yksi toisensa jälkeen vastapäivään, aloittaen oikealla alhaalla sijaitsevasta keittoalueesta.

- 4 – Keittoalueiden näytöissä oikealla puolella näkyy valittu kytkentävirta.

- 5 – Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Valittu kytkentävirta on tallennettu oikein.

## Keittotason irrotus

- Tee laite jännitteettömäksi.
- Paina keittotasoa alaspäin.



## Viktig informasjon

- Sikker bruk kan bare garanteres dersom montering av apparatet er teknisk korrekt utført og i henhold til monteringsveiledningen. Installatøren er ansvarlig for skader som skyldes feilaktig montering.
- Apparatet må kun tilkobles av kvalifisert fagpersonell. Det er nødvendig å følge retningslinjene fra den lokale strømleverandøren.
- Apparatet er i beskyttelsesklasse I og skal bare brukes med jordet tilkobling.
- Hvis apparatet brukes uten jording, eller hvis det er andre feil ved installasjonen, kan det i sjeldne tilfeller føre til alvorlige skader. Produsenten står ikke ansvarlig for feil bruk og eventuelle skader grunnet uegnede elektriske installasjoner.
- Hvis apparatet ikke er utstyrt med en tilgjengelig kontakt bør det være frakoblingsmuligheter på anretningen i henhold til installasjonsanvisningene.
- Strømforsyningskabelen må plasseres slik at den ikke rører ved varme deler av koketoppen eller stekeovnen.
- Alle inngrep i apparatets innvendige deler, inkludert bytte av strømledning, må utføres av vår tekniske service.
- Induksjonstoppene kan kun installeres over skuff, ovner med ventilasjonsvifte av samme merke, eller oppvaskmaskiner av samme merke. Under koketoppen kan det ikke monteres kjøleskap, ovner uten ventilasjonsvifte eller vaskemaskiner.

### Montering over skuff (figur 2a)

- Hvis koketoppen er montert over en skuff, kan metallgjenstandene i skuffen bli svært varme grunnet resirkuleringen av luften som ventileres fra koketoppen. Hvis dette skjer, anbefales det å bruke et mellomlegg.

Som mellomlegg, kan man bruke en treplate (figur 3) eller egnet ekstraustyr fra vår tekniske service.

Referansenummeret til dette produktet er 686002.

- Kjøkkenbenken hvor koketoppen monteres, bør ha en tykkelse på minst 20 mm.
  - Avstanden mellom kjøkkenbenkens overflate og skuffens overflate må være på minst 65 mm.
- ### Montering over ovn (figur 2b)
- Kjøkkenbenken hvor koketoppen monteres, bør ha en tykkelse på minst:
    - 20 mm hvis den monteres over en kompaktovn.
    - 30 mm hvis den monteres over en ikke-kompakt ovn.
  - Hvis koketoppen er montert over en kompaktovn, må det være et mellomrom på 60 mm mellom ovnens overflate og kjøkkenbenkens overflate.

### Montering over oppvaskmaskin (figur 2c)

- Hvis koketoppen er montert over en oppvaskmaskin, må det monteres et mellomlegg. Dette mellomlegget må skaffes fra vår tekniske service.

Referansenummeret til dette produktet er 686002.

- Kjøkkenbenken hvor koketoppen monteres må ha en tykkelse på min. 20 mm og maks. 40 mm.
- Avstanden mellom kjøkkenbenkens overflate og oppvaskmaskinens overflate må være på
  - 60 mm hvis den monteres over en kompakt oppvaskmaskin.
  - 65 mm hvis den monteres over en ikke-kompakt oppvaskmaskin.

## Innsetting og tilkobling av kokesonen – Figur 1/2/3/4/5

- Spennning, se typeskiltet.
- Viktig: Tilkoblingen må skje iht. tilkoblingsskissen.

### Koblingsskjema – Figura 5

1. Brun
2. Blå
3. Gul og grønn

## Endre styrken på koblingen 10 / 13 / 16 / 20 Ampere – Figur 6

Før du bruker koketoppen for første gang, må du kontrollere at styrken på koblingen er riktig.

For å endre styrken til koketoppen, gå fram på følgende måte:

- 1 – Slå på koketoppen med hovedbryteren. Pass på at det ikke finnes noen kokekar på kokesonene
- 2 – I løpet av de neste 60 sekundene, må du sette alle kokesonene på effektnivået som tilsvarer påkrevd styrke på koblingen i henhold til tabellen.

| Effektnivå | Styrke på koblingen i ampere |
|------------|------------------------------|
| 1          | 20 A                         |
| 2          | 16 A                         |
| 3          | 13 A                         |
| 4          | 10 A                         |

3 – Slå av kokesonene, én etter én. Begynn med kokesonen nederst til høyre og gå mot urviseren.

4 – I den visuelle indikasjonen til kokesonene til høyre, vises valgt styrken på koblingen.

5 – Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Den valgte styrken på koblingen er nå lagret.

## Utmontering av kokesone

- Koble apparatet spenningsløst.
- Trykk ut kokesonen fra undersiden.

## Viktigt

- Användarens säkerhet kan endast garanteras om installationen har utförts korrekt ur teknisk synpunkt och i enlighet med denna monteringsanvisning. Installatör skall hållas ansvarig för skador orsakade av felaktig montering.
- Endast behörig fackman får ansluta apparaten. Den lokala elleverantörens föreskrifter måste följas.
- Apparaten är av skyddsklass I och den måste anslutas till jord.
- Användning av apparaten utan jordanslutning kan i sällsynta fall orsaka allvarlig skada. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för felaktig funktion och skador som orsakas av felaktig elinstallation.
- Om apparaten inte är försedd med tillgänglig stickkontakt skall fast installation förses med strömbrytare, i enlighet med föreskrifter för installationen.
- Tillloppsslangen skall placeras så att den inte kommer i kontakt med varma delar på spishäll eller ugn.
- Alla ingrepp i apparatens inre, även byte av strömkabel, skall utföras av Kundtjänst.
- Induktionshållar kan endast installeras på lådor, varmluftsgnagar av samma märke eller diskmaskiner av samma märke. Under spishällen kan man inte installera kylskåp, ugnar utan ventilation eller tvättmaskiner.

### Montering på lådan (bild 2a)

- Om hällen monteras över en låda kan metallföremål i lådan kan bli mycket varma genom luften som cirkulerar från hällen. Därför rekommenderas att ett skydd används.

Som stöd kan man använda en träskiva (bild 3) eller köpa ett lämpligt tillbehör från vår tekniska serviceavdelning.

Artikelnummer för detta till detta tillbehör: 686002

- Bänkskivan där hällen monteras skall ha en minsta tjocklek om 20 mm.
- Avståndet mellan bänkskivans övre del och lådans övre del ska vara 65 mm.

### Montering på ugnen (bild 2b)

- Bänkskivan där hällen monteras skall ha tjocklek minst:
  - 20 mm om den installeras på en kompakt ugn.
  - 30 mm om den installeras på en ugn som inte är kompakt.
- Om hällen har installerats på en kompakt ugn, ska man lämna ett avstånd på 60 mm mellan ugnens övre del och bänkskivans övre del.

### Montering på diskmaskin (bild 2c)

- Om hällen har installerats på en diskmaskin, ska man installera ett tillbehör som mellanlägg. Tillbehöret ska beställas från vår service för teknisk assistans.

Artikelnummer för detta till detta tillbehör: 686002

- Bänkskivan som hällen installeras i ska ha en tjocklek på minst 20 mm och max. 40 mm.

- Avståndet mellan bänkskivans övre del och diskmaskinens övre del ska vara:
  - 60 mm om den installeras på en kompakt diskmaskin.
  - 65 mm om den installeras på en diskmaskin som inte är kompakt.

## Sätt in och anslut hällen – Bild 1–5

- Spänning, se typskylten.
- Viktigt: Anslut endast enligt anslutningsschemat.

## Kopplingsschema – Bild 5

1. Brun
2. Blå
3. Gulgrön

## Modifiera anslutningsintensiteten 10 / 13 / 16 / 20 Ampere – Bild 6

Innan du använder hällen för första gången, ska du kontrollera att hällens anslutningsintensitet är korrekt.

För att ändra hällens intensitet, följ nedanstående steg:

1 – Sätt på spishällen med huvudströmbrytaren.  
=Placera inget kokkärl i kokzonerna

2– Under de följande 60 sekunderna, ska du placera alla kokzoner på önskad effektnivå enligt den anslutningsintensitet som krävs, se tabellen.

| Effektnivå | Anslutningsintensitet i Ampere |
|------------|--------------------------------|
| 1          | 20 A                           |
| 2          | 16 A                           |
| 3          | 13 A                           |
| 4          | 10 A                           |

3–Stäng av värmezoner i tur och ordning. Börja med zonen längst nere till höger och sedan motsols.

4 – På displayen för kokzonerna på höger sida visas den valda anslutningsintensiteten.

5 –Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

Den valda anslutningsintensiteten sparas korrekt.

## Demontering av hällen

- Koppla produkten spänningsfri.
- Tryck ut hällen underifrån.

## Ważne uwagi

• Bezpieczeństwo podczas użycia gwarantuje się wyłącznie jeśli urządzenie zainstalowane zostało poprawnie pod względem technicznym i według instrukcji montażu. Za szkody powstałe w wyniku nieodpowiedniej instalacji odpowiedzialna będzie osoba instalująca.

- Podłączenia urządzenia może dokonać wyłącznie upoważniony technik specjalista. Należy przestrzegać rozporządzeń miejscowej firmy dostarczającej energię elektryczną.
- Urządzenie posiada stopień ochrony I i można go używać wyłącznie z uziemionym przyłączem.

• Używanie opisywanego urządzenia bez podłączenia do uziemienia lub z nieprawidłową instalacją może spowodować, jakkolwiek w bardzo mało prawdopodobnych okolicznościach, poważne szkody.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia i ewentualne szkody spowodowane przez niewłaściwą instalację elektryczną.

- Jeśli urządzenie nie posiada dostępnej wtyczki, należy zastosować odłączniki od instalacji stałej zgodnie z normami dotyczącymi instalacji.
- Kabel zasilania należy ułożyć w ten sposób, aby nie dotykał nagrzaných części płyty kuchenki lub piekarnika.
- Wszelkie czynności wewnątrz urządzenia, włącznie z wymianą kabla zasilania, powinny zostać wykonane przez Serwis Techniczny.
- Płyty indukcyjne mogą być instalowane wyłącznie na szafce, na piekarnikach z systemem wymuszonej wentylacji tej samej marki lub na zmywarkach do naczyń tej samej marki. Pod płytą kuchenki nie mogą być instalowane lodówki, piekarniki bez systemu wentylacji lub pralki.

## Montaż na szafce (rysunek 2a)

• Jeśli płyta została zainstalowana na szafce, wówczas przedmioty metalowe znajdujące się w szafce mogą nagrzać się do wysokiej temperatury z powodu recyrkulacji powietrza wypływającego z systemu wentylacji płyty. W tym przypadku, zaleca się zastosowanie podpory przedzielającej.

Jako podpory przedzielającej można użyć deski drewnianej (rysunek 3) lub można zakupić odpowiednie akcesorium w naszym Serwisie Technicznym.

Kod referencyjny opisywanego akcesorium to 686002.

- Zabudowa, w której zostanie zamontowana płyta kuchenki, powinna mieć grubość co najmniej 20 mm.
- Odstęp między górną częścią zabudowy, a górną częścią szafki powinien wynosić 65 mm.

## Montaż na piekarniku (rysunek 2b)

- Zabudowa, w której zamontowana zostanie płyta, powinna mieć grubość wynoszącą co najmniej:
  - 20 mm, w przypadku instalowania na piekarniku kompaktowym.
  - 30 mm, w przypadku instalowania na piekarniku niekompaktowym.
- Jeśli płyta została zainstalowana na piekarniku kompaktowym, należy zostawić odstęp 60 mm między górną częścią piekarnika i górną częścią zabudowy.

## Montaż na zmywarce do naczyń (rysunek 2c)

- Jeśli płyta została zamontowana na zmywarce do naczyń, należy zainstalować akcesorium przedzielające. O to akcesorium można poprosić w naszym Serwisie Technicznym. Kod referencyjny opisywanego akcesorium to 686002.

- Zabudowa, w której zostanie zamontowana płyta, powinna mieć grubość co najmniej 20 mm, natomiast maksymalnie 40 mm.
- Odstęp między górną częścią zabudowy i górną częścią zmywarki do naczyń powinien wynosić:
  - 60 mm, w przypadku instalowania na zmywarce kompaktowej.
  - 65 mm, w przypadku instalowania na zmywarce niekompaktowej.

## Montaż i podłączenie płyty kuchenki - Rysunek 1/2/3/4/5

- Napięcie, patrz informacje na tabliczce znamionowej.
- Podłączyć urządzenie tylko w sposób zgodny ze schematem połączeń.

## Schemat połączeń - Rysunek 5

1. Brązowy
2. Niebieski
3. Żółto-zielony

## Zmiana natężenia prądu podłączenia 10 / 13 / 16 / 20 amperów - Rysunek 6

Przed rozpoczęciem użytkowania płyty, należy sprawdzić, czy natężenie prądu podłączenia płyty jest prawidłowe.

Aby zmienić natężenie prądu w płycie, wykonać następujące czynności:

1. Włączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego. Nie ustawiać żadnych naczyń na strefach grzejnych
2. W ciągu następnych 60 sekund, ustawić we wszystkich strefach grzejnych odpowiedni poziom mocy zgodnie z wymaganym natężeniem prądu podłączenia, patrz tabela.

| Poziom mocy | Natężenie prądu podłączenia w amperach |
|-------------|----------------------------------------|
| 1           | 20 A                                   |
| 2           | 16 A                                   |
| 3           | 13 A                                   |
| 4           | 10 A                                   |

3. Wyłączyć strefy grzejne, jedna po drugiej, rozpoczynając od prawej dolnej strefy grzejnej, a następnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Na wyświetlaczu bocznych stref grzejnych po prawej stronie pokazuje się wybrane natężenie prądu podłączenia.
5. Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.
6. Wybrane natężenie prądu podłączenia zostało prawidłowo zapisane w pamięci.

## Demontaż płyty kuchenki

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wyjąć płytę kuchenki, popychając od spodu.



## Önemli notlar

- Kullanım garantisi, ancak kurulum doğru ve montaj talimatına uygun şekilde yapılmışsa geçerlidir. Doğru yapılmamış kurulumdan kaynaklanan zararlardan kurulumu yapan kişi sorumludur.
- Cihazın bağlantısı sadece yetkili bir teknik uzman tarafından yapılabilir. Bağlantı, bölgeye elektrik tedarik eden şirketin öngördüğü nizamla göre yapılmalıdır.
- Cihaz I tipi muhafazaya uygundur ve sadece toprak bağlantılı kullanılabilir.
- Cihazın toprak bağlantısı haricinde veya uygun olmayan bir biçimde kullanılması, çok küçük ihtimal dahilinde de olsa ciddi zararlara yol açabilir. Uygun olmayan kullanımdan ve uygun olmayan elektrik tesisatından kaynaklanan olası zararlardan üretici sorumlu değildir.
- Cihaz donanımında çivi yoksa bağlantı kesme araçları sabit montaj ile cihaz kurulum talimatlarına uygun şekilde birleştirilmelidir.
- Bağlantı hortumu, pişirme tezgâhının veya kasanın sıcak kısımlarına temas etmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.
- Besleme kablosunun değişimi de dâhil olmak üzere cihaz üzerinde yapılacak her türlü işlem, Teknik Destek Servisi tarafından yapılmalıdır.
- İndüksiyon plakaları yalnızca çekmece, aynı markalı motorlu havalandırması olan fırınlar veya aynı markalı bulaşık makineleri üzerine kurulabilir. Pişirme tezgâhının altına buzdolabı, havalandırmasız fırın veya çamaşır makinesi kurulamaz.

### Çekmece üzerine montaj (şekil 2a)

- Tezgâh çekmece üzerine kurulmuşsa çekmecenin içerdiği metal objeler, tezgâh havalandırmasından kaynaklanan hava sirkülasyonundan dolayı yüksek ısıya maruz kalabilir. Bu olursa, bir ara destek kullanılması tavsiye edilir.

Ara destek olarak kullanmak için ahşap panel kullanılabilir (şekil 3) veya Teknik Destek Servisimizden uygun bir aksesuar alınabilir.

Bu aksesuarın referans kodu:686002

- Plakanın kurulacağı tezgâhın kalınlığı en az 20 mm olmalıdır.
- Tezgâhın üst kısmıyla çekmecenin üst kısmı arasındaki mesafe 65 mm olmalıdır.

### Fırın üzerine montaj (şekil 2b)

- Plakanın kurulacağı tezgah en az şu kalınlığa sahip olmalıdır:
  - Kompakt bir fırın üzerine kuruluyorsa 20 mm.
  - Kompakt olmayan bir fırın üzerine kuruluyorsa 30 mm.
- Tezgah kompakt bir fırın üzerine kurulduysa, fırının üst kısmıyla tezgâhın üst kısmı arasında 60 mm mesafe bırakılması gerekmektedir.

### Bulaşık makinesi üzerine montaj (şekil 2c)

- Tezgah bir bulaşık makinesi üzerine kurulduysa, bir ara aksesuar takılması gerekmektedir. Aksesuar Teknik Servisimizden talep edilebilir.

Bu aksesuarın referans kodu:686002

- Plakanın kurulacağı tezgâhın kalınlığı en az 20 mm ve en fazla 40 mm olmalıdır.
- Tezgâhın üst kısmıyla bulaşık makinesinin üst kısmı arasındaki mesafe şu kadar olmalıdır:
  - Kompakt bir bulaşık makinesi üzerine kuruluyorsa 60 mm.
  - Kompakt olmayan bir bulaşık makinesi üzerine kuruluyorsa 65 mm.

### Pişirme bölümünün yerleştirilmesi elektriğe bağlanması - Resim 1/2/3/4/5

- Elektrik gerilimi için tip levhasına bakınız.
- Önemli: Sadece bağlantı şemasına göre bağlanmalıdır.

### Bağlantı şeması - Şekil 5

- 1.Kahverengi
- 2.Mavi
- 3.Sarı ve yeşil

### Bağlantı şiddetini değiştirme 10 / 13 / 16 / 20 Amper - Şekil 6

Plakayı ilk defa kullanmadan önce, plakanın bağlantı şiddetinin doğru olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Plakanın şiddetini değiştirmek için, aşağıdaki adımları takip ediniz:

- 1 - Pişirme tezgâhını ana düğme ile açınız. Pişirme bölümlerinin üzerine herhangi bir kap yerleştirmeyiniz

- 2- Sonraki 60 saniye içerisinde, bütün pişirme bölümlerini gerekli bağlantı şiddetine göre istenen güç seviyesine getiriniz, tabloya bakınız.

| Güç seviyesi | Amper cinsinden bağlantı şiddeti |
|--------------|----------------------------------|
| 1            | 20 A                             |
| 2            | 16 A                             |
| 3            | 13 A                             |
| 4            | 10 A                             |

- 3- Saat yönünün tersine doğru, alt sağ pişirme bölümünden başlayarak birbiri ardına pişirme bölümlerini kapatınız.

- 4 - Sağ yan pişirme bölümlerinin gösterge ekranında, seçili bağlantı şiddeti gösterilir.

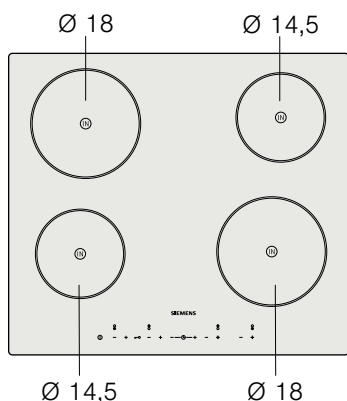
- 5 -Pişirme tezgâhını ana düğme ile açınız.

Seçili bağlantı şiddeti doğru bir biçimde kaydedilecektir.

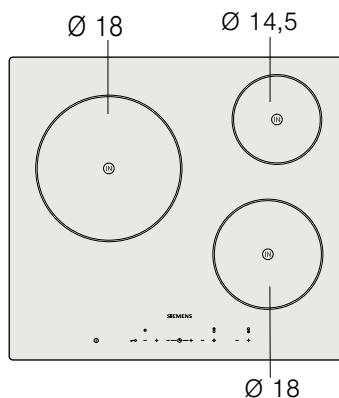
### Pişirme bölümünün sökülmesi

- Cihazın elektrik gerilimi kesilmelidir.
- Pişirme bölümünü alttan bastırarak dışarı çıkarınız.

EH6..TA1..



EH6..TM1..



## da Indholdsfortegnelse

|                                                      |    |                                            |    |
|------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------|----|
| <b>RÅD OG VEJLEDNING OM SIKKERHED</b> .....          | 10 | <b>POWERBOOST-FUNKTION</b> .....           | 16 |
| Sikkerhedsanvisninger .....                          | 10 | Aktivering .....                           | 16 |
| Årsager til skader .....                             | 11 | Deaktivering .....                         | 16 |
| <b>BESKYTTELSE AF MILJØET</b> .....                  | 12 | <b>FUNKTIONEN TIDSPROGRAMMERING</b> .....  | 16 |
| Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde ..... | 12 | Automatisk afbrydelse af en kogefelt ..... | 16 |
| Råd om energibesparelse.....                         | 12 | Automatisk tidsindstiller .....            | 16 |
| <b>INDUKTIONSTILBEREDNING</b> .....                  | 12 | Minutur .....                              | 17 |
| Fordele ved induktionstilberedning .....             | 12 | <b>AUTOMATISK TIDSBEGRÆNSNING</b> .....    | 17 |
| Egnet kogegrej .....                                 | 12 | <b>GRUNDINDSTILLINGER</b> .....            | 17 |
| <b>AT BLIVE FORTROLIG MED APPARATET</b> .....        | 13 | Adgang til grundindstillinger .....        | 18 |
| Betjeningspaneler .....                              | 13 | <b>VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING</b> .....  | 18 |
| Kogefelter .....                                     | 14 | Kogesektion.....                           | 18 |
| Restvarme-indikator .....                            | 14 | Kogesektionens ramme.....                  | 19 |
| <b>PROGRAMMERING AF KOGESEKTION</b> .....            | 14 | <b>REPARATION AF NEDBRUD</b> .....         | 19 |
| Tænding og slukning af kogesektion .....             | 14 | Normal lyd fra apparatet under brug.....   | 19 |
| Indstilling af kogefelt .....                        | 14 | <b>KUNDESERVICE</b> .....                  | 20 |
| Tabel over tilberedning .....                        | 15 |                                            |    |
| <b>BØRNESIKRING</b> .....                            | 16 |                                            |    |
| Aktivering og deaktivering af børnesikringen .....   | 16 |                                            |    |
| Aktivering og deaktivering af børnesikringen .....   | 16 |                                            |    |

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.siemens.com](http://www.siemens.com) og Online-Shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ Råd og vejledning om sikkerhed

Læs disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du håndtere apparatet korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsinstruktionerne. Hvis apparatet overdrages til en anden person, skal du også udlevere den tilhørende dokumentation.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig

beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

### Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er udelukkende konstrueret til husholdningsbrug. Brug kun kogesektionen til tilberedelse af fødevarer. Apparatet må ikke lades ude af syne under brug.

## Sikker betjening

For at bruge dette apparat på en sikker måde må voksne og børn som på grund af

- fysiske, sansemæssige eller psykiske handicap,
- manglende erfaring eller uvidenhed

omkring brug af apparatet ikke gøre det uden opsyn fra en ansvarlig, voksen person.

Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

## Overophedet olie eller fedt

### Fare for brand!

Overophedet olie og fedt antændes hurtigt. Hav altid overophedet olie og fedt under opsyn. Hvis olien eller fedtstoffet antændes, må du aldrig slukke ilden med vand. Læg et låg eller en tallerken på for at slukke ilden. Afbryd kogefeltet.

### Tilberedning i vandbad

Vandbad gør, at man kan tilberede mad i en kasserolle, som sænkes ned i en større gryde med vand. Derved opnår maden en lav og konstant opvarmning og tilberedes via vandbadet og ikke direkte via kogefeltets varme. Ved tilberedning i vandbad skal du undgå at anbringe metalbeholdere, glasskåle eller skåle af andre materialer direkte i bunden af gryden med vand, da glasset eller beholderen kan blive ødelagt som følge af varmen fra kogefeltets overflade.

## Varm kogesektion

### Fare for brandskader!

Berør ikke varme kogefelter. Hold børn væk fra kogesektionen.

### Fare for brand!

- Anbring aldrig antændelige objekter på kogefeltet.
- Opbevar ikke brændbare genstande eller spray i skufferne under kogesektionen.

## Kogegrej med våd bund og våde kogefelter

### Fare for skader!

Hvis der findes væske mellem bunden af kogegrejet og kogefeltet, kan der opstå damptryk. Det kan føre til, at kogegrejet skyder op. Sørg altid for, at kogefeltet og bunden af kogegrejet er tørt.

## Sprækker i kogesektionen

### Fare for elektrisk stød!

Afbryd apparatet fra eltilslutningen, hvis kogesektionen er itu eller revnet.

Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling.

## Kogefeltet bliver varmt, men den visuelle indikation fungerer ikke

### Fare for brandskader!

Afbryd kogefeltet, hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt teknisk service.

## Kogesektionen slukkes

### Fare for brand!

Hvis kogesektionen afbrydes automatisk og ikke kan bruges, kan den senere tændes automatisk. For at undgå det skal kogesektionen afbrydes fra elnettet. Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling.

## Anbring ikke metalgenstande på induktionspladen

### Fare for brandskader!

Efterlad ikke knive, gafler, skeer, låg eller andre metalgenstande på kogesektionen, da de kan blive opvarmet meget hurtigt.

## Vedligeholdelse af ventilator

### Fare for skader!

Kogesektionen er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke effekten negativt, hvis de suges ind.

### Pas på!

Mellem skuffens indhold og blæserens indløb skal der være mindst 2 cm.

## Forkerte reparationer

### Fare for elektrisk stød!

Fejlagtige reparationer er farlige. Afbryd apparatet, hvis det er defekt. Sæt dig i kontakt med vores tekniske serviceafdeling. Reparation og udskiftning af defekte tilslutningskabler må kun udføres af uddannet personale i serviceafdelingen.

### Pas på!

Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker må ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af sådanne anordninger, som findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet, at de ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke funktionen. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, så som høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

## Afbrydelse af kogesektionen

Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af mangel på strøm.

## Årsager til skader

### Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

## Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

| Skader        | Årsag                                                 | Afhjælpning                                                   |
|---------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Pletter       | Fastbrændte fødevarer                                 | Fjern straks spildte madrester med en glaskniv.               |
|               | Uegnede rengøringsmidler                              | Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. |
| Ridser        | Salt, sukker og sand                                  | Brug ikke kogesektionen som bræt eller bord.                  |
|               | Kogegrej med ru bund kan lave ridser i glaskeramikken | Kontrollér kogegrejet.                                        |
| Misfarvninger | Uegnede rengøringsmidler                              | Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. |
|               | Overfladen på kogegrejet                              | Løft gryder og pander, når du fylder dem.                     |
| Mathed        | Sukker og emner med højt sukkerindhold                | Fjern straks spildte madrester med en glaskniv.               |

## Beskyttelse af miljøet

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

### Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde



Apparatet overholder direktivet om bortskaffelse af elektriske og elektroniske apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet definerer rammen for genindvinding og genbrug af apparater, der bruges i hele det europæiske område.

### Råd om energibesparelse

- Sæt altid det rigtige låg på kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange.

- Brug kogegrej med flad, tyk bund. En rund bund forøger energiforbruget.
- Diameteren på bunden af kogegrejet skal svare til størrelsen på kogefeltet. Denne er generelt en større diameter end bundens. Hvis diameteren på kogegrejet ikke svarer til kogefeltets diameter, er det bedre, at kogegrejets diameter er større end kogefeltets, hvor der i modsat fald mistes ca. halvdelen af energien. Bemærk: Hvis fabrikanten har angivet en større øvre diameter på kogegrejet.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til den mængde fødevarer, som du vil tilberede. Stort kogegrej, der kun er halvt fyldt, bruger meget energi.
- Kog med kun lidt vand. Dermed sparer du energi, og alle vitaminer og mineraler i grøntsagerne bevares.
- Vælg et lavere kogeniveau.

## Induktionstilberedning

### Fordele ved induktionstilberedning

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

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; opvarmning direkte af kogesektionen.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Varmekontrol og sikkerhed; kogefeltet tilfører eller afbryder strømmen, så snart du trykker på knappen. Induktionskogefeltet sikrer, at varmen kan fordeles, når du fjerner kogegrejet uden at have slukket for kogefeltet først.

### Egnet kogegrej

#### Ferromagnetisk kogegrej

Kun kogegrej, der er egnet til induktionstilberedning med ferromagnetiske beholdere, må bruges, hvis det består af:

- emaljeret stål
- støbejern
- specialbeholdere til induktionstilberedning i rustfrit stål.

Kontrollér, om kogegrejet drages mod magneten. Hvis det gør, er det egnet.

### Specielt kogegrej til induktionstilberedning

Der findes andre former for specielt kogegrej til induktionstilberedning, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk. Kontrollér diameteren, da den kan påvirke kogegrejets detektering og tilberedningsresultatet.

#### Uegnet kogegrej

Anvend aldrig kogegrejet af:

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

### Egenskaber for kogegrejets bund

Egenskaberne for kogegrejets bund har betydning for, om tilberedningen bliver jævn. Kogegrej, som er fremstillet af materialer, der hjælper med at fordele varmen, herunder "sandwich-materialer" i rustfrit stål, som fordele varmen jævnt og sparer både tid og energi.

### Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegrej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegrejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegrej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

### Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

### Kogegrejsdetektering

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

### Dobbelt eller tredobbelt kogefelt

Disse områder kan genkende kogegrej i forskellige størrelser. Afhængigt af materialet og kogegrejets egenskaber tilpasser feltet sig automatisk og aktiverer kun det separate felt eller hele kogesektionen og bevarer en egnet effekt for at give et godt tilberedningsresultat.

## At blive fortrolig med apparatet

Disse instruktioner gælder for flere forskellige kogesektioner. På side 10 er der en generel oversigt over alle modeller med målangivelser.

### Betjeningspaneler



## Kogefelter

| Kogefelt                                       | Aktivering og deaktivering                                                                                   |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="radio"/> Enkelt kogefelt          | Brug kogegrej af en velegnet størrelse.                                                                      |
| <input type="checkbox"/> Stegezone             | Kogefeltet tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste område. |
| <input type="checkbox"/> Resistiv luningszone* | Tryk på symbolet  .**       |

\* Aktivering af kogefelt: Den pågældende indikator tændes.

\*\* Indikatoren for restvarme tændes.

Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion (se afsnittet "Egnet kogegrej").

## Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarme-indikator i hvert kogefelt, som viser hvilke, der stadig er varme. Undgå at berøre det kogefelt, som indikatoren vises for.

Selv om kogesektionen er slukket, forbliver **h/H**, tændt, mens kogefeltet er varmt.

Hvis kogegrejet fjernes fra kogefeltet, vises indikatoren **h/H** og det valgte styrketrin skiftevis.

## Programmering af kogesektion

I dette kapitel vises, hvordan et kogefelt indstilles. I tabellen vises kogetrinnene og tilberedningstiderne for forskellige retter.

### Tænding og slukning af kogesektion

Tænd og sluk kogesektion med hovedafbryder.

Tænd: Tryk på symbolet . Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet , og hold det inde, indtil indikatoren over hovedafbryderen holder op med at lyse. Alle kogefelter vil derefter være slukket. Indikatoren for restvarme forbliver tændt, indtil kogefelterne er afkølet tilstrækkeligt.

**Bemærk:** Kogesektionen afbrydes automatisk, når kogefelterne er slukket i mere end 20 sekunder.

### Indstilling af kogefelt

Vælg det ønskede styrketrin med symbolerne + og -.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

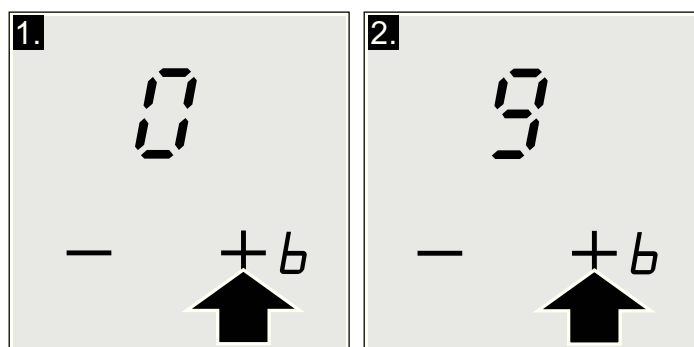
Styrketrin 9 = højeste styrke.

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

### Valg af styrketrin:

Kogesektionen skal være tændt.

- Tryk på symbolet + eller - for det ønskede kogefelt. I den visuelle indikation oplyses .
- I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet + eller -. Så vises grundindstillingerne.  
Symbol + effekt- niveau 9.  
Symbol - effekt- niveau 4.



- Justering af styrketrin Tryk på symbolet + eller -, indtil det ønskede styrketrin vises.

### Afbryd kogefeltet

Tryk på symbolet + eller -, indtil  vises. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

**Bemærk:** Hvis der ikke er anbragt kogegrej på induktionskogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.



## Tabel over tilberedning

I den følgende tabel vises nogle eksempler.

|                                                                              | Styrketrin |
|------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Smelte</b>                                                                |            |
| Chokolade, overtræschokolade, smør, honning                                  | 1-1.       |
| Gelatine                                                                     | 1-1.       |
| <b>Opvarmning og varmholdning</b>                                            |            |
| Gryderetter                                                                  | 1-2        |
| Mælk**                                                                       | 1.-2.      |
| Pølser opvarmet i vand**                                                     | 3-4        |
| <b>Optøning og opvarmning</b>                                                |            |
| Dybfrossen spinat                                                            | 2.-3.      |
| Dybfrossen gullasch                                                          | 2.-3.      |
| <b>Kog på svag varme</b>                                                     |            |
| Kødboller                                                                    | 4.-5.*     |
| Fisk                                                                         | 4-5*       |
| Hvid sauce, f.eks. bechamel                                                  | 1-2        |
| Sauce som bearnaise, hollandaise                                             | 3-4        |
| <b>Koge, dampkoge, stege let</b>                                             |            |
| Ris (med dobbelt mængde vand)                                                | 2-3        |
| Ris med mælk                                                                 | 1.-2.      |
| Kartofler                                                                    | 4-5        |
| Pasta                                                                        | 6-7*       |
| Gryderetter, supper                                                          | 3.-4.      |
| Grøntsager                                                                   | 2.-3.      |
| Dybfrosne grøntsager                                                         | 3.-4.      |
| Lavet i trykkoger                                                            | 4.-5.      |
| <b>Stuvning</b>                                                              |            |
| Kødrulle                                                                     | 4-5        |
| Stuvning                                                                     | 4-5        |
| Gullasch                                                                     | 3.-4.      |
| <b>Stegning**</b>                                                            |            |
| Steaks, koteletter (ferske eller panerede)                                   | 6-7        |
| Steak (3 cm tyk)                                                             | 7-8        |
| Bryst (2 cm tykt)                                                            | 5-6        |
| Fisk og fiskefilet, fersk                                                    | 5-6        |
| Fisk og fiskefilet, paneret                                                  | 6-7        |
| Små og store rejer                                                           | 7-8        |
| Dybfrosne retter, f.eks. panderetter                                         | 6-7        |
| Pandekager                                                                   | 6-7        |
| Omeletter                                                                    | 3.-4.      |
| <b>Fritering**</b> (150-200 g per portion i 1-2 l olie)                      |            |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, kyllingenuggets                     | 8-9        |
| Dybfrosne kroketter                                                          | 7-8        |
| Knödel                                                                       | 7-8        |
| Kød, f.eks. kyllingestykker                                                  | 6-7        |
| Fisk, grøntsager eller svampe, paneret eller i frituremel, f.eks. champignon | 6-7        |
| Desserter, f.eks. friterede søde sager eller indbagt frugt                   | 4-5        |

\* Tilberedning uden låg

\*\* Uden låg

# Børnesikring

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

## Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

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

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

## Aktivering og deaktivering af børnesikringen

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

### Aktivering og deaktivering

Se afsnittet "Grundindstillinger".

# Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan du opvarme madvarer hurtigere end med styrketrin .

Alle fire kogefelter er udstyret med denne funktion.

**Bemærk:** Hvis du tænder et kogefelt, når Powerboost-funktionen er i gang, blinker følgende kogefelter  og . Derefter reguleres styrketrinnet . Powerboost-funktionen deaktiveres.

## Aktivering

Kogesektionen skal være tændt, men der må ikke være nogen kogefelter i gang.

1. Vælg ønsket kogefelt.

2. Valg af styrketrin .

3. Tryk derefter på symbolet .

I den visuelle indikation til symbolet vises . Powerboost-funktionen er aktiveret.

## Deaktivering

Vælg kogefelt, og tryk på symbolet . Indikatoren  vises ikke længere, og kogefeltet går tilbage til styrketrinnet . Powerboost-funktionen er blevet deaktiveret.

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

# Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

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

## Automatisk afbrydelse af en kogefelt

Angiv tidsrummet for det ønskede kogefelt. Kogefeltet afbrydes automatisk, når tiden er forløbet.

### Sådan programmerer du

1. Vælg det ønskede styrketrin.

2. Tryk på symbolet . Indikatoren  til kogefeltet tændes. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises . For at vælge et andet kogefelt skal du trykke flere gange på symbolet , indtil det ønskede kogefelt  lyser.

3. Tryk på symbolet  eller  for funktionen tidsprogrammering. Grundindstillingen vises:  
Symbolet : 30 minutter  
Symbolet : 10 minutter

4. Tryk på symbolet  eller , indtil den ønskede kogetid vises. Efter nogle sekunder begynder kogetiden at gå.

### Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der lyder en alarm, og  vises i den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen i 10 sekunder. Indikatoren  tændes i displayet for kogefeltet. Hvis du trykker på symbolet , slukkes indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

### Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  tændes. Skift kogetid med symbolerne  og , eller indstil til .

### Anvisninger

- Hvis en kogetid er programmeret i flere zoner, kan du indstille, at du ser alle tiderne. For at bruge det skal du flere gange trykke på symbolet , indtil displayet  for det ønskede kogefelt lyser.
- Der kan justere en kogetid på op til 99 minutter.

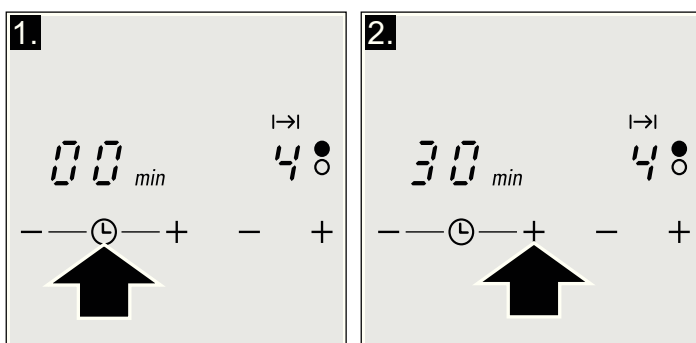
## Automatisk tidsindstiller

Med denne funktion kan du vælge den ønskede kogetid for alle kogefelter. Når du har tændt et kogefelt, vil den valgte kogetid begynde at gå. Når kogetiden er gået, deaktiveres kogefeltet automatisk.

Du kan finde anvisninger på, hvordan du aktiverer tidsindstilleren i kapitlet "Grundindstillinger".

**Bemærk:** Du kan ændre eller annullere kogetiden i en zone:

Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  lyser. Skift kogetid med symbolerne  og , eller indstil til .



## Minutur

Minuturet giver mulighed for at programmere en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af andre indstillinger. Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.

### Sådan programmerer du

1. Tryk flere gange på symbolet , indtil indikatoren  tændes. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises .
2. Tryk på symbolet **+** eller **-** for funktionen tidsprogrammering. Grundindstillingen vises.  
Symbolet **+**: 10 minutter  
Symbolet **-**: 05 minutter
3. Indstil den ønskede tid med symbolerne **+** eller **-**. Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

### Når tiden er forløbet

Der høres et signal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises , og indikatoren  lyser. Efter 10 sekunder afbrydes indikatorerne. Ved tryk på symbolet  slukker indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

### Ændring eller nulstilling af tiden

Tryk flere gange på symbolet , indtil indikatoren  tændes. Skift kogetid, eller indstil til  med symbolerne **+** eller **-**.

## Automatisk tidsbegrænsning

Når kogefeltet er i funktion i længere tid, og der ikke foretages ændring af indstillinger, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogefeltet ophører med at afgive varme. I den visuelle indikation til kogefeltet blinker skiftevis  og .

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

Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, indstilles denne i henhold til det valgte styrketrin (fra 1- til 10 timer).

## Grundindstillinger

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

| Indikator                                                                          | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Permanent børnesikring</b><br> Deaktiveret.*<br> Aktiveret.                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Lydsignaler</b><br> Afbrudt bekræftelsessignal og fejlsignaler.<br> Kun fejlsignal tilsluttet.<br> Koblet fejlsignal og bekræftelsessignal.* |
|  | <b>Automatisk tidsbegrænsning.</b><br> Afbrudt.*<br> - 99 Tid til automatisk frakobling.                                                                                                                                           |

\*Fabriksindstilling

\*\*Kogesektionens maksimumeffekt afhænger af, hvordan tilslutningens intensitet konfigureres under installationen. For ikke at overskride denne maksimumværdi er kogesektionen udstyret med en række komponenter, som automatisk håndterer effekten og fordeler den mellem kogefelterne efter behov.

| Indikator | Funktion                                                                                                                                                         |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>Varigheden af tidsprogrammeringens advarselssignal:</b><br>10 sekunder.*<br>30 sekunder.<br>1 minut.                                                          |
|           | <b>Funktionen Power - Management</b><br>= Deaktiveret.*<br>= 1000 W minimumeffekt.<br>= 1500 W<br>= 2000 W<br>...<br>eller  = maksimal styrke i kogesektionen.** |
|           | <b>Tilbage til de automatiske indstillinger</b><br>Personlige indstillinger.*<br>Tilbage til fabriksindstillingerne.                                             |

\*Fabriksindstilling

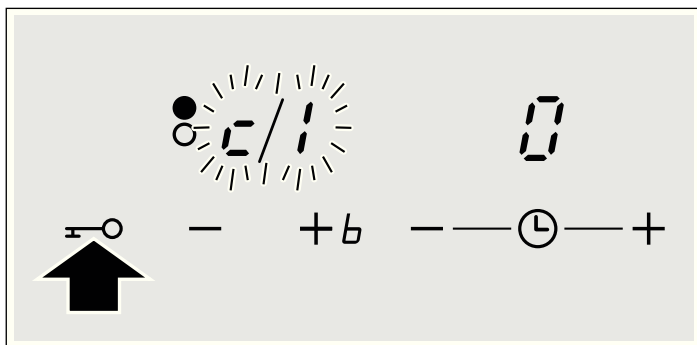
\*\*Kogesektionens maksimumeffekt afhænger af, hvordan tilslutningens intensitet konfigureres under installationen. For ikke at overskride denne maksimumværdi er kogesektionen udstyret med en række komponenter, som automatisk håndterer effekten og fordeler den mellem kogefelterne efter behov.

## Adgang til grundindstillinger

Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd kogesektionen.

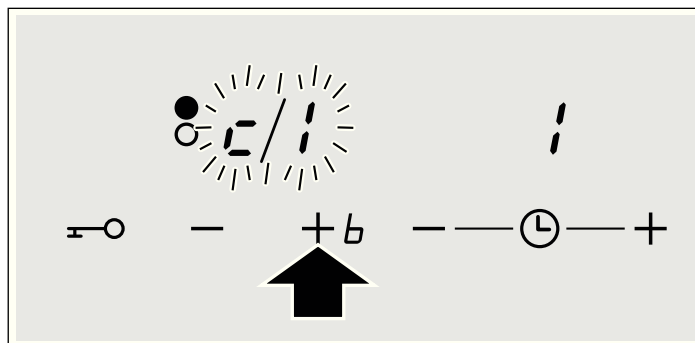
2. Inden for de næste 10 sekunder skal du trykke på symbolet og holde det inde i 4 sekunder.



Til venstre på skærmen vises og til højre vises .

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

4. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbolerne + og -.



5. Tryk igen på symbolet , og hold det inde i 4 sekunder. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

### Afslut

Hvis du vil forlade grundindstillingerne, skal du afbryde kogesektionen med hovedafbryderen.

## Vedligeholdelse og rengøring

Råd og vejledning, der omtales i dette kapitel, tjener som hjælp til rengøring og optimal vedligeholdelse af kogesektionen

### Kogesektion

#### Rengøring

Rengør kogesektionen efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at madrester brænder sig fast. Rengør ikke kogesektionen, før den er tilstrækkelig afkølet.

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. Overhold angivelserne, der findes på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Slibende produkter
- Aggressive rensedmidler som ovnspray og pletfjerningsmidler

- Svampe med slibende overflade
- Højtryksrensere eller damprensere

#### Glasskraber

Fjern vanskeligt snavs med en glasskraber.

1. Tag sikringen af skraberen

2. Rengør kogesektionens overflade med kniven.

Rengør ikke kogesektionens overflade med bunden af skraberen, da overfladen kan blive ridset.

#### Glasskraber!

Kniven er meget skarp. Fare for snitsår. Beskyt kniven, når den ikke bruges. Udskift øjeblikkeligt kniven, når den udviser tegn på skader.

## Vedligeholdelse

Anvend et middel til vedligeholdelse og beskyttelse af kogesektionen. Overhold råd og vejledning på emballagen.

## Kogesektionens ramme

For at undgå skader på kogesektionens ramme skal du overholde følgende angivelser:

- Brug kun varmt vand med en smule sæbe
- Brug ikke skarpe eller slibende produkter
- Brug ikke glasskraberen

## Reparation af nedbrud

Normalt skyldes nedbrud små detaljer. Før du kontakter vores serviceafdeling, bør du tage følgende råd og vejledning i betragtning.

| Indikator                                                                   | Fejl                                                                                                                                                                  | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingen                                                                       | Elektricitetstilførslen er afbrudt.<br><br>Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.<br><br>Nedbrud i elektronisk system. | Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen.<br><br>Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.<br><br>Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling. |
| $\mathcal{E}$ blinker                                                       | Betjeningspanelet er fugtigt, eller der har sat sig et objekt fast inden i komfuret                                                                                   | Aftør området ved betjeningspanelet, eller fjern objektet.                                                                                                                                                                                                                                    |
| $\mathcal{E}r$ + nummer / $\mathcal{d}$ + nummer / $\mathcal{P}$ + nummer / | Nedbrud i elektronisk system.                                                                                                                                         | Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*                                                                                                                                                                                                    |
| $FQ/F9$                                                                     | Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten                                                                                                                      | Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent 30 sekunder, og tilslut den igen.*                                                                                                                                                                                                    |
| $F2$                                                                        | Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.                                                                                        | Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen.*                                                                                                                                                                  |
| $F4$                                                                        | Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter.                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| $F8$                                                                        | Kogezonen har været i brug for længe ved høj temperatur og uden afbrydelser.                                                                                          | Den automatiske tidsbegrænsning er aktiveret. Tryk på et vilkårligt symbol på betjeningspanelet. Indikatoren slukkes. Du kan nu tænde for kogesektionen igen.                                                                                                                                 |
| $U1$                                                                        | Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser                                                                                                       | I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.                                                                                                                                                                                                                                     |
| $U2/U3$                                                                     | Kogefeltet er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte komfuret.                                                                                       | Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.                                                                                                                                                                                                                  |

\* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.

**Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.**

## Normal lyd fra apparatet under brug

Induktionsvarmeteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen genereres direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan generere lyd og vibrationer som beskrevet nedenfor afhængigt af kogegrejets konstruktion:

### Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd høres ved tilberedning med højt styrketrin. Årsagen til det er energimængden, som overføres fra kogesektionen til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når du reducerer styrketrinnet.

### En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Lyden forsvinder, når du tilsætter vand eller mad i kogegrejet.

## Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som høres i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og tilberedningsmåden for mad kan variere.

### En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart du aktiverer maksimal opvarmningseffekt samtidig i begge kogefelter. Lyden forsvinder eller aftager, så snart du reducerer effekten.

### **Lyd fra blæseren**

For at opnå den bedste effekt skal kogesektionen anvendes med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en blæser, som starter, når den registrerer temperaturen ved hjælp af forskellige kogetrin. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogesektionen er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

### **Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på et ur**

Denne lyd høres kun, når 3 kogefelter eller derover er i gang, og den forsvinder eller reduceres, når du slukker kogefeltet.

De beskrevne lyde er normale, udgør en del af induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.

---

## **Kundeservice**

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

### **E-nummer og FD-nummer:**

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

### **Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl**

**DK** 44 89 89 85

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

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| HUOMAUTUKSET JA VAROITUKSET .....                         | 21 |
| Turvallisuusohjeet .....                                  | 21 |
| Vaurioitumisyyt .....                                     | 22 |
| YMPÄRISTÖNSUOJELU.....                                    | 23 |
| Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys .....             | 23 |
| Ohjeita energian säästämiseen .....                       | 23 |
| KYPSENTÄMINEN INDUKTIOKEITTOALUEELLA.....                 | 23 |
| Induktioteknologian edut .....                            | 23 |
| Soveltuvat keittoastiat .....                             | 23 |
| LAITTEeseen TUTUSTUMINEN .....                            | 24 |
| Ohjauspaneelit .....                                      | 24 |
| Keittoalueet .....                                        | 24 |
| Jälkilämmön osoitin .....                                 | 25 |
| KEITTOTASON OHJELMOINTI .....                             | 25 |
| Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä.....           | 25 |
| Keittoalueen säätö .....                                  | 25 |
| Viitetaulukko.....                                        | 25 |
| LAPSILUKKO .....                                          | 26 |
| Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä .....         | 26 |
| Pysyvän lapsilukon kytkeminen päälle tai pois päältä..... | 26 |

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| POWERBOOST-TOIMINTO .....                             | 27 |
| Päälle kytkeminen .....                               | 27 |
| Pois päältä kytkeminen .....                          | 27 |
| AIKAOHJELMOINTI.....                                  | 27 |
| Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä ..... | 27 |
| Automaattinen ajastin .....                           | 27 |
| Ajastinkello.....                                     | 27 |
| AUTOMAATTINEN SAMMUTUSTOIMINTO.....                   | 28 |
| PERUSASETUKSET .....                                  | 28 |
| Perusasetuksiin siirtyminen .....                     | 29 |
| YLLÄPITO JA PUHDISTUS .....                           | 29 |
| Keittotaso .....                                      | 29 |
| Keittotason kehys .....                               | 29 |
| VIKOJEN KORJAAMINEN .....                             | 30 |
| Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana.....        | 30 |
| HUOLTOPALVELU .....                                   | 31 |

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

## ⚠ Huomautukset ja varoitukset

Lue nämä ohjeet huolellisesti. Laitteen virheetön käyttö edellyttää, että käyttöoppaan ohjeita noudatetaan.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Jos laite annetaan toiselle henkilölle, toimita laitteen mukana myös vastaavat asiakirjat.

Tarkista laite pakkauksen avauksen jälkeen. Jos laitteesta löytyy kuljetuksesta aiheutuneita vaurioita, älä kytke sitä sähköverkkoon vaan ota yhteyttä tekniseen palveluun ja tee vaurioista kirjallinen ilmoitus, muutoin oikeutta vahingonkorvauksiin ei ole.

### Turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Keittotasoa saa käyttää ainoastaan ruoka-aineksien käsittelyyn. Laitetta ei saa jättää ilman valvontaa sen käytön aikana.

### Turvallinen käyttö

Jotta laitteen käyttöturvallisuus taattaisiin, aikuiset tai lapset, jotka

- eivät osaa käyttää laitetta fyysisistä, sensorisista tai psyykkisistä puutteista
- tai kokemuksen tai tuntemuksen puutteesta

johtuen, eivät saa käyttää laitetta ilman vastuukykyisen aikuisen valvontaa.

Lapsia on valvottava, jotta laitteella ei leikittäisi.

### Liian kuuma öljy tai rasva

#### Tulipalovaara!

Liian kuuma öljy tai rasva syttyvät helposti. Älä jätä ylikuumentunutta öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Jos öljy tai rasva syttyy, älä sammuta tulta vedellä. Tukahduta tuli kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

### Vesihauteella kypsentaminen

Vesihauhte mahdollistaa ruoka-aineksien kypsennyksen kattilassa, joka on suuremman vettä sisältävän kattilan sisällä. Täten ruoka-aineksiin kohdistuu mieto ja jatkuva lämpö ja se kypsyy kuuman veden toimesta sen sijaan, että se kypsyisi suoraan keittoalueen lämmöllä. Kun ruoka-aineksiä kypsennetään vesihauhteella, vettä sisältävän keittoastian pohjan päälle ei saa asettaa suoraan säilykepurkkeja, lasiastioita tai muita materiaaleja niin, ettei keittotason ja astian lasi rikkoudu keittoalueen uudelleen kuumennuksen vuoksi.

### Kuuma keittotaso

#### Palovammavaara!

Älä koske kuumiin keittotasoihin. Pidä lapset kaukana keittotasosta.



### Tulipalovaara!

- Älä koskaan aseta syttyviä esineitä keittotason päälle.
- Älä säilytä syttyviä tuotteita tai aerosoleja keittotason alapuolella olevissa laatikoissa.

### Märät keittoastian pohjat ja keittoalueet

#### Vammautumisvaara!

Jos keittoastian pohjan ja keittoalueen välissä on vettä, se voi aiheuttaa höyrynpainetta. Tämän seurauksena keittoastia voi ponnahtaa ylöspäin. Pidä keittotaso ja keittoastioiden pohjat aina kuivina.

#### Keittotason halkeamat

#### Sähköpurkausvaara!

Kytke laite pois sähköverkosta, jos keittotaso on rikkoutunut tai siinä on halkeamia. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

#### Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

#### Palovammavaara!

Kytke keittoalue pois päältä, jos näyttö ei toimi. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

#### Keittotason pois päältä kytkeytyminen

#### Tulipalovaara!

Jos keittotaso kytkeytyy pois päältä automaattisesti eikä sen käyttö ole mahdollista, keittotaso voi myöhemmin kytkeytyä päälle itsestään. Jotta näin ei kävisi, keittotaso on irrotettava sähköverkosta. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

#### Älä aseta metalliesineitä induktiolevyn päälle

#### Palovammavaara!

Älä jätä keittotason päälle veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia tai muita metallisia esineitä, sillä ne voivat kuumentua erittäin nopeasti.

### Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

| Vahinko         | Syy                                                                             | Ratkaisu                                                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tahrat          | Ylivuotavat ruoka-aineet                                                        | Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-aineet välittömästi kaapimella, joka on tarkoitettu lasipintojen puhdistukseen. |
|                 | Sopimattomat puhdistusaineet                                                    | Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita.                                                   |
| Naarmut         | Suola, sokeri ja hiekka                                                         | Älä käytä keittotasoa työtasona tai tukipintana.                                                                       |
|                 | Epätasaiset keittoastioiden pohjat aiheuttavat naarmuja lasikeraamiseen pintaan | Tarkista keittoastioiden pohjat.                                                                                       |
| Värjäytymät     | Sopimattomat puhdistusaineet                                                    | Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita.                                                   |
|                 | Keittoastioiden hankaus                                                         | Nosta kattiloita ja pannuja niitä liikuttaessasi.                                                                      |
| Pinnan lohkeilu | Sokeri, huomattavasti sokeria sisältävät aineet                                 | Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-aineet välittömästi kaapimella, joka on tarkoitettu lasipintojen puhdistukseen. |

### Tuulettimeen liittyvät huomautukset

#### Vaurioitumisvaara!

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

#### Huomio!

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

#### Virheelliset korjaukset

#### Sähköpurkausvaara!

Virheelliset korjaukset ovat vaarallisia. Kytke laite pois päältä, jos siinä on vikoja. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. Vaurioituneet liitosjohdot saa korjata ja vaihtaa ainoastaan vastaavaan koulutuksen saanut teknisen huoltopalvelun henkilöstö.

#### Huomio!

Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyen standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.

#### Keittotason kytkeminen pois päältä

Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

### Vaurioitumisyyt

#### Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

# Ympäristönsuojelu

Pura laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

## Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys



Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin RAEE 2002/96/EY vaatimukset. Kyseinen direktiivi määrittää merkin käytettyjen laitteiden kierrätyksestä ja uudelleen käyttöä varten kaikissa EU-maissa.

## Ohjeita energian säästämiseen

- Aseta keittoastioihin aina oikea kansi. Ilman kantta keittäessä energian kulutus on nelinkertainen.

- Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Se on yleensä suurempi kuin keittoastian pohjan halkaisija. Jos keittoastian halkaisija ei vastaa keittoalueen kokoa, on parempi käyttää keittoalueen kokoa suurempaa keittoastiaa, sillä pienempää keittoastiaa käyttäessä puolet energiasta menee hukkaan. Huomaa: Jos valmistaja on ilmoittanut keittoastian yläreunan halkaisijan,
- Valitse keittoastian koko valmistettavan ruokamäärän mukaan. Suurikokoinen ja puoliksi täysi keittoastia kuluttaa huomattavasti energiaa.
- Käytä vähäistä vesimäärää. Tällöin säästetään energiaa ja samalla säilytetään kasvisten vitamiinit ja mineraalit.
- Valitse mahdollisimman alhainen tehotaso.

# Kypsentäminen induktiokeittoalueella

## Induktioteknologian edut

Induktioteknologian toimintaperiaate on perinteiseen kuumennukseen verrattuna täysin erilainen, sillä kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiassa. Täten se tarjoaa lukuisia etuja:

- Keitto- ja paistoaika lyhenee, sillä itse keittoastia kuumenee.
- Pienempi energiankulutus.
- Helpompi ylläpitää ja puhdistaa. Ruoka-ainekset eivät pala pohjaan niin nopeasti.
- Lämmön hallinta ja turvallisuus. Keittotaso aktivoi tai katkaisee virransyötön heti, kun säädöt suoritetaan ohjauspaneelista. Induktiokeittoalue katkaisee virransyötön, jos keittoastia poistetaan levyltä, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

## Soveltuvat keittoastiat

### Ferromagneettiset keittoastiat

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

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

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

### Erityiset induktiokeittolevyihin tarkoitetut keittoastiat

On olemassa muita induktiokeittotasoihin tarkoitettuja keittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen. Tarkista keittoastian pohjan halkaisija, se voi vaikuttaa keittoastian havaintiin sekä kypsennyksen lopputulokseen.

### Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä koskaan käytä seuraavia keittoastioita:

- normaalit ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiiniastiat

## Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastioiden pohja voi vaikuttaa kypsennyksen lopputuloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä jakavista materiaaleista (kuten ruostumattomat "sandwich" -teräsastiat), jakavat lämmön tasaisesti säästäten aikaa ja energiaa.

## Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

## Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkentä" -toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotasoa ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

## Keittoastian havainti

Kaikissa keittoalueissa on keittoastian havainnin alaraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi on käytettävä aina keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian halkaisijaan.

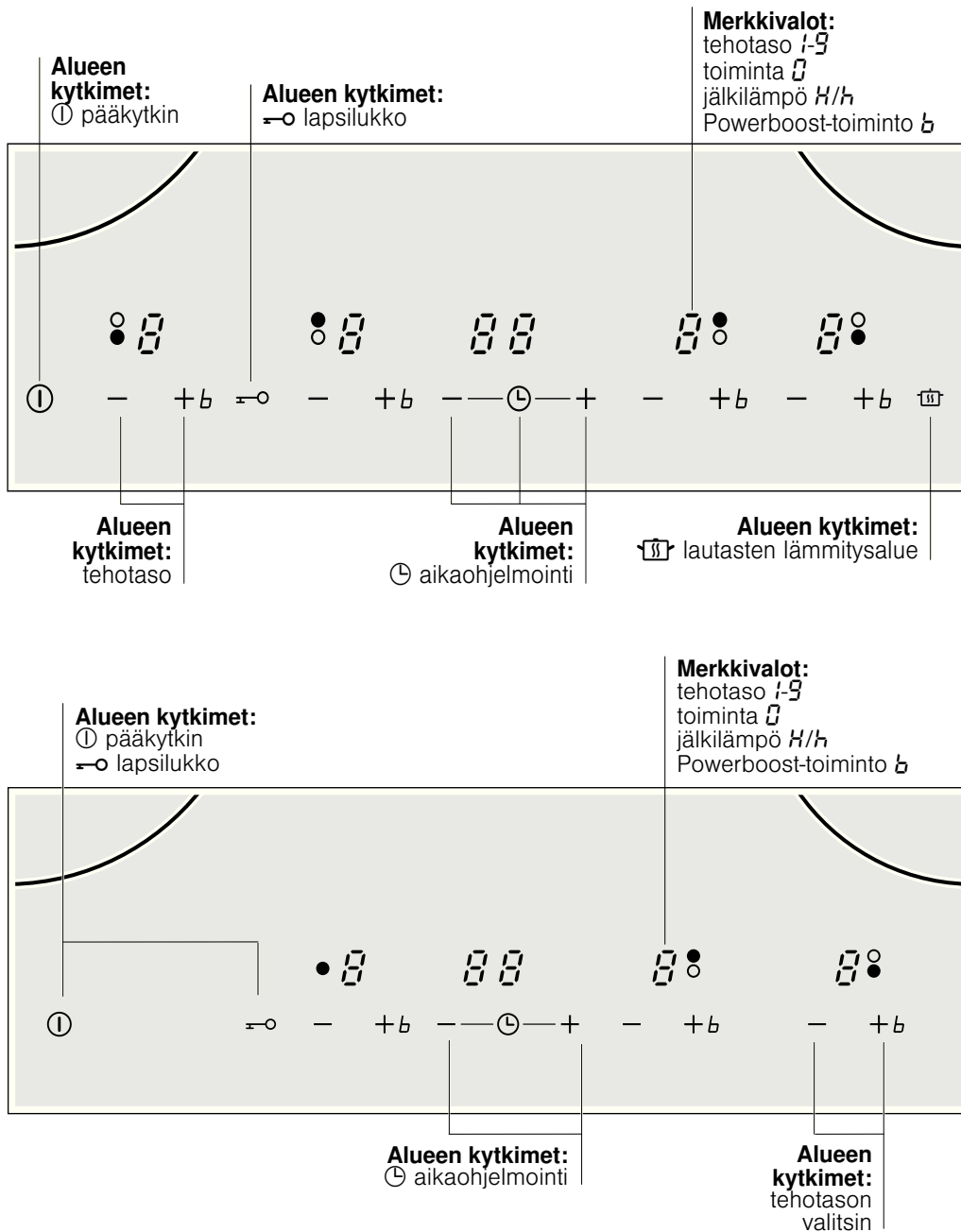
## Kaksin- tai kolminkertainen keittoalue

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

# Laitteeseen tutustuminen

Nämä käyttöohjeet soveltuvat eri keittotasoihin. Sivulla 10 on mallien yleisnäkymä ja tietoja menettelytavoista.

## Ohjauspaneelit



## Keittoalueet

| Keittoalue                  | Päälle ja pois päältä kytkentä                                                                                                      |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Yksinkertainen keittoalue | Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.                                                                                                |
| ∞ Paistoalue                | Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna. |
| □ Lautasten lämmitysalue*   | Paina merkkiä  .**                               |

\* Keittoalueen aktivointi: Vastaava merkkivalo syttyy.

\*\* Jälkilämmön merkkivalo syttyy.

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

## Jälkilämmön osoitin

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Jos keittoalueen jälkilämmön osoitin palaa, vältä koskemasta kyseiseen alueeseen.

Vaikka levy olisi sammunut, merkkivalo **h/H**, palaa keittoalueen ollessa kuuma.

Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta ennen sen kytkemistä pois päältä, näkyviin tulee vuoron perään merkkivalo **h/H** ja valittu tehotaso.

# Keittotason ohjelmointi

Tämä luku sisältää keittoalueen säätöohjeet. Taulukossa näkyvät eri ruokien tehotasot ja keittoajat.

## Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä. Kytkeminen päälle: paina merkkiä ①. Pääkytkimen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ①, kunnes pääkytkimen päällä oleva merkkivalo sammuu. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet jäähtyvät riittävästi.

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

## Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehotaso merkeillä **+** ja **-**.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

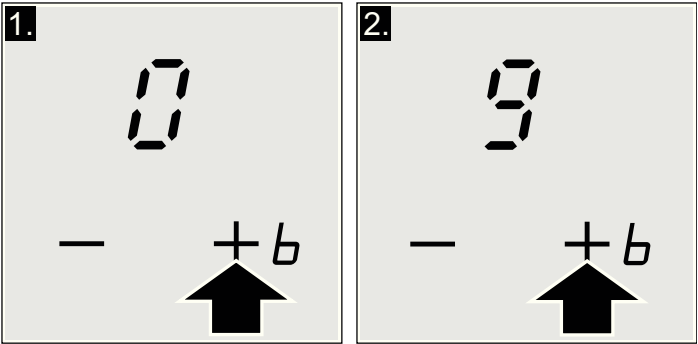
Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

## Tehotason valitseminen:

Keittotason on oltava päällä.

1. Paina haluamasi keittoalueen merkkiä **+** tai **-**. Vastaavaan näyttöön syttyy 0.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä **+** tai **-**. Perusasetus tulee näkyviin. Merkki **+** tehotaso 9. Merkki **-** tehotaso 4.



3. Tehotason muuttaminen: Paina merkkiä **+** tai **-**, kunnes näkyviin tulee haluamasi tehotaso.

## Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Paina merkkiä **+** tai **-**, kunnes näkyviin tulee 0. Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

**Huomautus:** Jos keittoastiaa ei ole asetettu induktiokeittoalueelle, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

## Viitetaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

|                                                                        | Tehotaso |
|------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Sulatus</b>                                                         |          |
| Suklaa, suklaakuorrutus, voi, hunaja                                   | 1-1.     |
| Hyytelö                                                                | 1-1.     |
| <b>Lämmitys ja lämpimänäpito</b>                                       |          |
| Keitto (esim. linssikeitto)                                            | 1-2      |
| Maito**                                                                | 1.-2.    |
| Keitetyt nakit**                                                       | 3-4      |
| <b>Sulatus ja lämmitys</b>                                             |          |
| Pakastettu pinaatti                                                    | 2.-3.    |
| Pakastettu gulasch                                                     | 2.-3.    |
| <b>Alhaisella teholla kypsentäminen ja keittäminen</b>                 |          |
| Perunamykyt                                                            | 4.-5.*   |
| Kala                                                                   | 4-5*     |
| Valkokastikkeet, esim. bechamel                                        | 1-2      |
| Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike | 3-4      |

\* Keitto ilman kantta

\*\* Ilman kantta

|                                                                                      | Tehotaso |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>                                         |          |
| Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)                                                  | 2-3      |
| Riisipuuro                                                                           | 1.-2.    |
| Perunat                                                                              | 4-5      |
| Nuudelit                                                                             | 6-7*     |
| Liemet, keitot                                                                       | 3.-4.    |
| Vihannekset                                                                          | 2.-3.    |
| Vihannekset, pakastetut                                                              | 3.-4.    |
| Painekattilan käyttö                                                                 | 4.-5.    |
| <b>Muhentaminen</b>                                                                  |          |
| Lihakääryle                                                                          | 4-5      |
| Pataruoat                                                                            | 4-5      |
| Gulasch                                                                              | 3.-4.    |
| <b>Paistaminen**</b>                                                                 |          |
| Pihvit, kyljykset (luonnolliset tai kuorrutetut)                                     | 6-7      |
| Pihvi (paksuus 3 cm)                                                                 | 7-8      |
| Kanan rintapala (paksuus 2 cm)                                                       | 5-6      |
| Kala ja kalafileet, maustamattomat                                                   | 5-6      |
| Kala ja kalafileet, kuorrutetut                                                      | 6-7      |
| Katkaravut                                                                           | 7-8      |
| Pakasteruoat, esim. pannuruoat                                                       | 6-7      |
| Lätyt                                                                                | 6-7      |
| Munakas                                                                              | 3.-4.    |
| <b>Friteeraus**</b> (150-200 g annos ja 1-2 l öljyä)                                 |          |
| Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit                                  | 8-9      |
| Pakastetut perunakroketit                                                            | 7-8      |
| Lihapyörykät                                                                         | 7-8      |
| Liha, esim. kanapalat                                                                | 6-7      |
| Kala, vihannekset tai sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet | 6-7      |
| Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät                                 | 4-5      |
| * Keitto ilman kantta                                                                |          |
| ** Ilman kantta                                                                      |          |

## Lapsilukko

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

### Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: Paina merkkiä  noin 4 sekuntia. Merkkivalo  syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

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

### Pysyvän lapsilukon kytkeminen päälle tai pois päältä

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

#### Päälle ja pois päältä kytkentä

Katso luku "Perusasetukset".

# Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa **9** käyttäessä.

Toiminto löytyy kaikilta keittoalueilta.

## Päälle kytkeminen

Keittotason on oltava päällä, mutta mikään keittoalue ei saa olla toiminnassa.

1. Valitse haluamasi keittoalue.

2. Valitse tehotaso **9**.

3. Paina sen jälkeen merkkiä **+**.

Näyttöön syttyy merkkivalo **b**. Powerboost-toiminto on aktivoitunut.

**Huomautus:** Jos jokin keittoalue kytketään toimintaan Powerboost-toiminnon ollessa toiminnassa, valitun keittoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **9**; sen jälkeen aktivoituu tehotaso **9**. Powerboost-toiminto kytkeytyy pois päältä.

## Pois päältä kytkeminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä **-**. Merkki **b** häviää näytöstä ja keittoalue palaa tehotasoon **9**. Powerboost-toiminto on poistettu käytöstä.

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

# Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

## Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä haluamasi keittoalueen toiminta-aika. Alue kytkeytyy automaattisesti pois päältä silloin, kun kyseinen aika on kulunut umpeen.

### Ohjelmointi

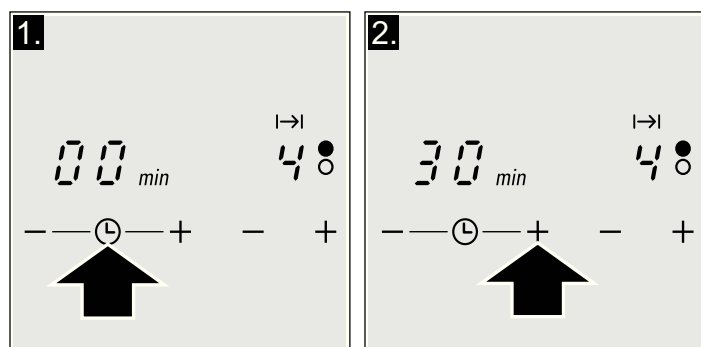
1. Valitse haluamasi tehotaso.

2. Paina merkkiä **⌚**. Keittoalueen merkkivalo **I→I** syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin **00**. Valitse toinen keittoalue painamalla useita kertoja merkkiä **⌚**, kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo **I→I** syttyy.

3. Paina aikaohjelmoinnin merkkiä **+** tai **-**. Näkyviin tulee perusasetus:

Merkki **+**: 30 minuuttia.

Merkki **-**: 10 minuuttia.



4. Paina merkkiä **+** tai **-**, kunnes näkyviin tulee haluamasi keittoaika.

Muutaman sekunnin kuluttua keittoajan laskenta käynnistyy.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy **00** 10 sekunnin ajan. Merkkivalo **I→I** syttyy keittoalueen näyttöön. Paina merkkiä **⌚**, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä **⌚** useamman kerran, kunnes haluamasi merkkivalo **I→I** syttyy. Muuta keittoaikaa merkillä **+** tai **-**, tai säädä se asentoon **00**.

### Huomautuksia

■ Jos keittoaika on ohjelmoitu eri alueille, kaikki ajat voidaan asettaa näkyviin. Paina tällöin useita kertoja merkkiä **⌚**, kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo **I→I** syttyy.

■ Keittoajaksi voidaan ohjelmoida korkeintaan 99 minuuttia.

## Automaattinen ajastin

Tämän toiminnon avulla voidaan valita keittoaika jokaiselle keittoalueelle. Valittu aika käynnistyy, kun keittoalue kytketään päälle. Keittoalue sammuu automaattisesti, kun keittoaika on kulunut umpeen.

Ajastimen päälle kytkemisen ohjeet löytyvät luvusta "Perusasetukset".

**Huomautus:** Keittoalueen keittoaikaa voidaan muuttaa tai se voidaan peruuttaa seuraavasti:

Paina useamman kerran merkkiä **⌚**, kunnes haluamasi merkkivalo **I→I** syttyy. Muuta keittoaikaa merkeillä **+** tai **-**, tai säädä se asentoon **00**.

## Ajastinkello

Ajastimeen voidaan ohjelmoida jopa 99 minuutin keittoaika. Toiminto ei ole riippuvainen muista säädöistä. Kyseinen toiminto ei kytkä keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

### Ohjelmointi

1. Paina merkkiä **⌚** useaan kertaan, kunnes merkkivalo **I→I** syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin **00**.

2. Paina aikaohjelmoinnin merkkiä **+** tai **-**. Näkyviin tulee perusasetus.

Merkki **+**: 10 minuuttia.

Merkki **-**: 05 minuuttia.

3. Säädä haluamasi aika merkeillä **+** tai **-**.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

### Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin **00** ja merkkivalo **I→I** syttyy. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä **⌚** painetaan, merkkivalot sammuvat ja merkkiäänä deaktivoituu.

### Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä **⌚** useamman kerran, kunnes merkkivalo **I→I** syttyy. Muuta keittoaikaa tai aseta arvo **00** merkillä **+** tai **-**,

# Automaattinen sammutustoiminto

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu vuoron perään **F** ja **B**.

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

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

## Perusasetukset

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

| Merkkivalo | Toiminto                                                                                                                                                                                                      |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c I</b> | <b>Pysyvä lapsilukko</b><br>Pois käytöstä.*<br><b>I</b> Käytössä.                                                                                                                                             |
| <b>c 2</b> | <b>Äänimerkit</b><br>Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois kytkettynä.<br><b>I</b> Vain virheen äänimerkki päälle kytkettynä.<br><b>2</b> Virheen ja vahvistuksen äänimerkki päälle kytkettynä.* |
| <b>c 5</b> | <b>Automaattinen aikarajoitus.</b><br>Pois päältä.*<br><b>I</b> - 99 Automaattinen pois päältä kytkeytymisaika.                                                                                               |
| <b>c 6</b> | <b>Aikaohjelmoinnin merkkiäänen kesto</b><br><b>I</b> 10 sekuntia.*<br><b>2</b> 30 sekuntia.<br><b>3</b> 1 minuutti.                                                                                          |
| <b>c 7</b> | <b>Power-Management-toiminto</b><br>= Pois käytöstä.*<br><b>I</b> = 1000 W. Vähimmäisteho.<br><b>I</b> = 1500 W.<br><b>2</b> = 2000 W.<br>...<br><b>9</b> tai <b>9.</b> = keittotason maksimiteho.**          |
| <b>c 0</b> | <b>Oletusasetuksien palautus</b><br>Omat asetukset.*<br><b>I</b> Tehdasasetuksien palautus.                                                                                                                   |

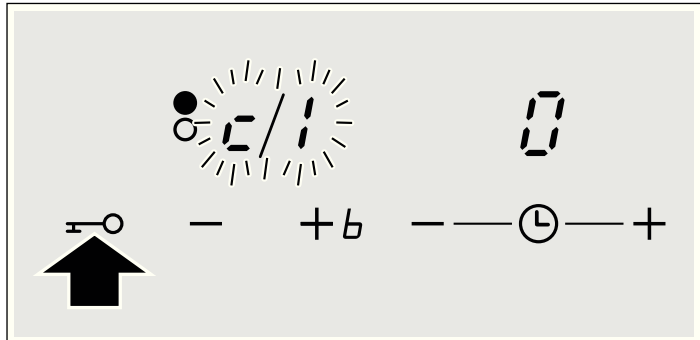
\*Tehdasasetus

\*\*Levyn maksimiteho riippuu asennuksen aikana suoritetusta kytkentäjärjestelmän kokoonpanosta. Jotta maksimiarvoa ei ylitettäisi, levyssä on tehoa automaattisesti säätäviä eri osia, jotka jakavat tehon sytytettyihin keittoalueisiin tarpeen mukaan.

## Perusasetuksiin siirtyminen

Keittolevyn on oltava pois päältä kytkettynä.

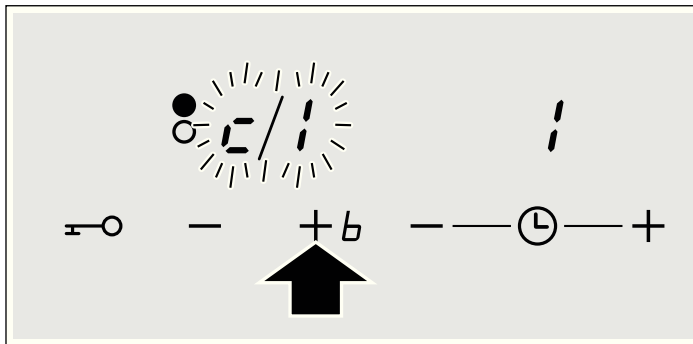
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä  4 sekunnin ajan.



Näytön vasemmalla puolella näkyy  ja oikealla puolella .

3. Paina merkkiä  useamman kerran, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.

4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus merkeillä + ja -.



5. Paina uudelleen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan. Asetukset ovat tallentuneet virheettömästi.

### Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

## Ylläpito ja puhdistus

Tämän luvun ohjeet takaavat keittotason optimaalisen puhdistuksen ja ylläpidon.

### Keittotaso

#### Puhdistus

Puhdista keittotaso jokaisen käyttökerran jälkeen. Täten vältetään tasoon jääneiden jäämien palaminen. Puhdista keittotaso vasta sitten, kun se on jäähtynyt tarpeeksi.

Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita. Noudata tuotepakkauksiin merkittyjä ohjeita.

Älä koskaan käytä:

- Kuluttavia tuotteita.
- Voimakkaita puhdistusaineita, kuten uunisuihkeita ja tahranoistoaineita.
- Naarmuttavia pesusieniä.
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä.

#### Lasin puhdistukseen tarkoitettu kaavin

Poista vaikeasti irtoavat liat lasin puhdistukseen tarkoitettulla kaapimella.

1. Poista kaapimen suoja.
2. Puhdista keittotason pinta terällä.

Älä puhdista keittotason pintaa kaapimen perällä, pinta voi tällöin vaurioitua.

### Vammutumisvaara!

Terä on erittäin terävä. Varo ettet haavoita terällä itseäsi. Suojaa terä silloin, kun sitä ei käytetä. Vaihda terä uuteen heti kun siinä havaitaan poikkeamia.

### Ylläpito

Levitä additiivista ainetta keittotason suojaamiseksi. Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

### Keittotason kehys

Jotta keittotason kehukseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä puhdistukseen ainoastaan kuumaa vettä ja hiukan saippuaa.
- Älä koskaan käytä teräviä tai kuluttavia tuotteita.
- Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta.



# Vikojen korjaaminen

Viat johtuvat usein pienistä yksityiskohdista. Ennen tekniseen huoltopalveluun yhteyden ottoa on otettava huomioon seuraavat neuvot ja varoitukset.

| Merkkivalo                                                        | Toimintahäiriö                                                                                                                | Ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ei mitään                                                         | Sähkövirran syöttö on katkennut.<br><br>Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.<br><br>Vika sähköjärjestelmässä. | Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.<br><br>Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.<br><br>Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. |
| <b>E</b> vilkkuu                                                  | Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.                                                                        | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.                                                                                                                                                                                                      |
| <b>E</b> + numero /<br><b>d</b> + numero /<br><b>E</b> + numero / | Vika sähköjärjestelmässä.                                                                                                     | Kytke keittotaso pois sähköverkosta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen sähköverkkoon.*                                                                                                                                                      |
| <b>F0/F9</b>                                                      | Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.                                                                                      | Kytke keittotaso pois sähköverkosta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen sähköverkkoon.*                                                                                                                                                      |
| <b>F2</b>                                                         | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.                                                        | Odota, kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*                                                                                                                                          |
| <b>F4</b>                                                         | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>F8</b>                                                         | Keittoalue on ollut toiminnassa liian kauan korkealla tehotasolla ja keskeytyksettä.                                          | Automaattinen aikarajoitus on aktivoitunut. Paina mitä tahansa ohjauspaneelin merkkiä. Merkkivalo sammuu. Keittotaso voidaan kytkeä uudelleen toimintaan.                                                                                              |
| <b>U1</b>                                                         | Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.                                                                | Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>U2/U3</b>                                                      | Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi.                               | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.                                                                                                                                                                |

\* Jos merkkivalo syttyy uudelleen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

**Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.**

## Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jolloin kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiaan pohjassa. Keittoastiasta riippuen voi astiassa esiintyä ääniä tai tärinää, esimerkiksi seuraavanlaisia:

### Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

Kyseisiä ääniä esiintyy korkeaa tehotasoa käytettäessä. Äänet johtuvat energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Kyseiset äänet häviävät tai heikentyvät, kun tehotasoa lasketaan.

### Matalat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Äänet häviävät, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineita.

### Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Ruoka-aineksien määrä ja kypsennystapa voi vaihdella.

## Korkeat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista ja joita kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahta keittoaluetta käyttäen. Äänet häviävät tai heikentyvät silloin, kun tehotasoa lasketaan.

### Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Täten keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehoalueiden lämpötilan mukaan. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

### Kellon viisareita muistuttavat äänet

Kyseiset äänet kuuluvat vain silloin, kun 3 tai useampi keittoalue on toiminnassa ja ne häviävät tai heikentyvät, kun jokin keittoalueista kytketään pois päältä.

Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja induktioteknologiaa käytettäessä, ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

---

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

## **Mallinumero ja sarjanumero:**

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinumero (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  
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)  
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

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

|                                                       |    |                                         |    |
|-------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------|----|
| <b>RÅD OG SIKKERHETSANVISNINGER</b> .....             | 32 | <b>POWERBOOST-FUNKSJON</b> .....        | 38 |
| Sikkerhetsanvisninger .....                           | 32 | Aktivere .....                          | 38 |
| Årsaker til skader .....                              | 33 | Deaktivere .....                        | 38 |
| <b>BESKYTTELSE AV MILJØET</b> .....                   | 34 | <b>TIDSPROGRAMMERING</b> .....          | 38 |
| Miljøvennlig avfallsbehandling .....                  | 34 | Slå av en kokesone automatisk .....     | 38 |
| Råd om energibesparelse .....                         | 34 | Automatisk tidsinnstiller .....         | 38 |
| <b>MATLAGING VED INDUKSJON</b> .....                  | 34 | Timer .....                             | 38 |
| Fordeler ved matlaging ved induksjon .....            | 34 | <b>AUTOMATISK TIDSBEGRENSING</b> .....  | 39 |
| Egnede kokekar .....                                  | 34 | <b>GRUNNINNSTILLINGER</b> .....         | 39 |
| <b>SLIK LÆRER DU APPARATET Å KJENNE</b> .....         | 35 | Tilgang til grunninnstillingene .....   | 40 |
| Betjeningspaneler .....                               | 35 | <b>VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING</b> .....  | 40 |
| Kokesonene .....                                      | 35 | Koketopp .....                          | 40 |
| Restvarmeindikator .....                              | 36 | Koketoppens ramme .....                 | 40 |
| <b>PROGRAMMERING AV KOKETOPPEN</b> .....              | 36 | <b>REPARASJON</b> .....                 | 41 |
| Slå av og på koketoppen .....                         | 36 | Normal støy ved bruk av apparatet ..... | 41 |
| Justere kokesonen .....                               | 36 | <b>KUNDESERVICE</b> .....               | 42 |
| Tabell over koketider .....                           | 36 |                                         |    |
| <b>BARNESIKRING</b> .....                             | 37 |                                         |    |
| Aktivere og deaktivere barnesikringen .....           | 37 |                                         |    |
| Aktivere og deaktivere barnesikringen permanent ..... | 37 |                                         |    |

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

## ⚠ Råd og sikkerhetsanvisninger

Les bruksanvisningen nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på korrekt måte.

Ta vare på installasjons- og bruksanvisningen. Hvis du selger apparatet videre til en tredjeperson, må du legge ved korresponderende dokumentasjon.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

### Sikkerhetsanvisninger

Dette apparatet er kun konstruert for husholdningsbruk. Bruk koketoppen kun til matlaging. Ha alltid oppsyn med apparatet når det er i bruk.

#### Sikker bruk

For å bruke dette apparatet på en sikker måte, må voksne og barn som på grunn av

- fysiske, sensoriske eller psykiske handikap
- manglende erfaring eller kunnskap

ikke har forutsetning for å bruke dette apparatet, ikke gjøre det uten tilsyn av en ansvarlig, voksen person.

Sørg for at barn ikke leker med apparatet.

#### Overopphetet olje og fett

##### Fare for brann!

Overopphetet olje og fett tar lett fyr. Ikke gå fra overopphetet olje eller fett. Hvis olje eller fett tar fyr, må du ikke prøve å slukke med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokesonen.

#### Matlaging i vannbad

Vannbad innebærer at mat tilberedes i en gryte som i sin tur senkes ned i et annet, større kokekar som inneholder vann. På denne måten varmes maten opp på en forsiktig og jevn måte ved hjelp av det varme vannet og tilberedes ikke direkte av varmen fra kokesonen. Når du lager mat i vannbad, skal du ikke plassere hermetikkbokser, glass eller annet materiale slik at de hviler direkte på bunnen av kokekaret som inneholder vann. Dette for å unngå å ødelegge kokekaret og koketoppens glass på grunn av gjenoppvarming av kokesonen.

## Varm koketopp

### Fare for brannskader!

Rør ikke de varme kokesonene. Hold barn unna koketoppen.

### Fare for brann!

- Ikke plasser brennbare gjenstander oppå koketoppen
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller sprayer i skuffene under koketoppen.

### Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

### Fare for skader!

Hvis det finnes væske mellom kokekarets bunn og kokesonen, kan det dannes damptrykk. Det kan føre til at kokekaret skytes opp. Sørg alltid for at kokesonen og kokekarets bunn er tørre.

### Sprekker i koketoppen

### Fare for elektrisk støt!

Koble apparatet fra strømmettet dersom koketoppen er ødelagt eller sprukket.

Ta kontakt med teknisk service.

### Kokesonen blir varm, men den visuelle indikasjonen fungerer ikke

### Fare for brannskader!

Slå av kokesonen hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt teknisk service.

### Koketoppen slås av

### Fare for brann!

Hvis koketoppen slås av automatisk uten å kunne brukes, kan den slå seg på igjen av seg selv ved en senere anledning. For å unngå at dette kan forekomme, bør koketoppen kobles fra strømmettet. Ta kontakt med vår tekniske service.

### Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

### Fare for brannskader!

Legg ikke kniver, gafler, skjeer, lokk eller andre metallgjenstander på koketoppen, da de fort kan bli svært varme.

## Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

| Skader     | Årsak                                                 | Tiltak                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Flekker    | Matsøl                                                | Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.              |
|            | Uegnede rengjøringsprodukter                          | Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen. |
| Riper      | Salt, sukker og sand                                  | Ikke bruk koketoppen som brett eller kjøkkenbenk.          |
|            | Kokekar med ru bunn lager riper i glasskeramikken     | Kontroller kokekarene.                                     |
| Misfarging | Uegnede rengjøringsprodukter                          | Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen. |
|            | Kokekar som berører hverandre.                        | Løft kjeler og stekepanner når du flytter dem.             |
| Avskalling | Sukker, substanser med en høy konsentrasjon av sukker | Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.              |

## Vedlikehold av ventilator

### Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

### Obs!

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

### Feilaktige reparasjoner

### Fare for elektrisk støt!

Feilaktige reparasjoner er farlige. Deaktiver apparatet dersom det er defekt. Ta kontakt med vår tekniske service.

Reparasjoner og skifte av skadde ledninger må kun utføres av autorisert personell fra teknisk service.

### Obs!

Dette apparatet oppfyller forskriftene om sikkerhet og om elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert pacemaker oppholde seg i nærheten av dette apparatet. Det er umulig å garantere at alle pacemakerne som finnes på markedet oppfyller gjeldende forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet, og det er derfor heller ikke mulig å garantere at det ikke vil oppstå interferens som kan føre til at disse ikke fungerer korrekt. Det er også mulig at personer med andre typer apparater, slik som høreapparat, kan oppleve noe ubehag.

### Slå av koketoppen

Etter hvert bruk, må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

## Årsaker til skader

### Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

# Beskyttelse av miljøet

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

## Miljøvennlig avfallsbehandling



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/EF. I dette direktivet finnes normene som gjelder for resirkulering og gjenbruk i hele Europa

## Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlaging uten lokk firedobles energiforbruket.

- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen. Så er denne normalt større enn diameteren på kokekarets bunn. Dersom diameteren på kokekaret ikke svarer til diameteren på kokesonen, er det bedre at kokekaret er større enn kokesonen, i motsatt fall forsvinner halvparten av energien. Legg merke til: Hvis produsenten har angitt den største diameteren på kokekaret,
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort, halvfullt kokekar bruker mye energi.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.
- Velg et nivå med lavere effekt.

# Matlaging ved induksjon

## Fordeler ved matlaging ved induksjon

Induksjonsoppvarming innebærer en radikal endring i forhold til tradisjonell oppvarming, da varmen genereres direkte i kokekaret. Derfor har den flere fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Varmekontroll og sikkerhet; koketoppen slås på eller av umiddelbart ved å bruke betjeningspanelet. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen dersom kokekaret fjernes uten at kokesonen slås av.

## Egnede kokekar

### Ferromagnetiske kokekar

Det er bare ferromagnetiske kokekar som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

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

For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet.

### Spesielle kokekar for induksjon

Det finnes andre spesielle kokekar for induksjon som ikke har fullstendig ferromagnetisk bunn. Kontroller diameteren. Den kan ha innvirkning på både detekteringen av kokekaret og resultatet av matlagingen.

### Uegnede kokekar

Bruk aldri kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

### Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen. Kokekar som er fremstilt med materialer som gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"-kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparer dermed tid og energi.

### Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

### Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

### Detektering av kokekar

Hver kokesone har en minimumsgrense for detektering av kokekar og denne varierer avhengig av materialet som det aktuelle kokekaret er laget av. Derfor skal man bruke den kokesonen som passer best til kokekarets diameter.

### Dobbel eller tredobbel kokesone

Disse sonene kan kjenne igjen kokekar av forskjellig størrelse. Sonen tilpasser seg automatisk til materialet og kokekarets egenskaper, og aktiverer kun en enkelt sone eller alle, og sørger for korrekt effekt for å oppnå gode tilberedningsresultater.

# Slik lærer du apparatet å kjenne

Disse instruksjonene gjelder for flere ulike koketopper. På side 10 ser du en generell oversikt over modellene med deres mål og ytterligere informasjon.

## Betjeningspaneler



## Kokesonene

| Kokesone           | Aktivering og deaktivering                                                                          |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Enkel kokesone   | Bruk et kokekar av passende størrelse.                                                              |
| ⊞ Stekesone        | Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen. |
| □ Varmerplatesone* | Trykk på symbolet 🍲.**                                                                              |

\* Aktivering av kokesone: Tilhørende indikator lyser

\*\* Restvarmeindikatoren begynner å lyse.

Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar".

## Restvarmeindikator

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Unngå å røre kokesonen hvis indikatoren vises.

Selv om koketoppen er slått av, vil **h/H** fortsatt lyse mens kokesonen fortsatt er varm.

Hvis kokekaret tas bort fra kokesonen før den slås av, vil indikatoren **h/H** og valgt effektnivå vises vekselvis.

## Programmering av koketoppen

Dette kapittelet beskriver hvordan en kokesone reguleres. I tabellen finner du effektnivåene og koketiden til ulike retter.

### Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: trykk på symbolet . Indikatoren over hovedbryteren vil lyse. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: trykk på symbolet  og hold det inne til indikatoren over hovedbryteren slutter å lyse. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

**Merk:** Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 20 sekunder.

### Justere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med symbolene **+** og **-**.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

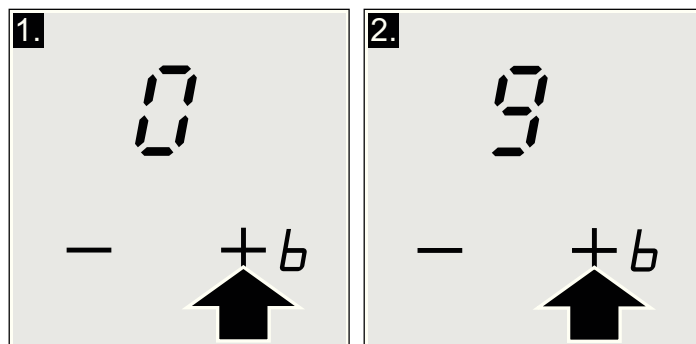
Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

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

### Velge effektnivå:

Koketoppen skal være slått på.

- Trykk på symbolet **+** eller **-** til ønsket kokesone. I dens visuelle indikasjon, vil  lyse.
- Trykk på symbolet **+** eller **-** i løpet av de neste 10 sekundene. Da vises grunninnstillingen.  
Symbol **+** effektnivå 9.  
Symbol **-** effektnivå 4.



- Justere effektnivå: trykk på symbolet **+** eller **-** helt til du når ønsket effektnivå.

### Slå av kokesonen

Trykk på symbolet **+** eller **-** til du ser . Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vil lyse.

**Merk:** Hvis det ikke finnes noen kokekar på induksjonskokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.

## Tabell over koketider

I tabellen som følger vises noen eksempler.

|                                           | Effektnivå |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>Smelte</b>                             |            |
| Sjokolade, sjokoladeglasur, smør, honning | 1-1.       |
| Gelé                                      | 1-1.       |
| <b>Varme opp og beholde varmen</b>        |            |
| Gryteretter                               | 1-2        |
| Melk**                                    | 1.-2.      |
| Pølser varmet opp i vann**                | 3-4        |
| <b>Tine og varme opp</b>                  |            |
| Dypfryst spinat                           | 2.-3.      |
| Dypfryst gulasj                           | 2.-3.      |

\* Koking uten lokk

\*\* Uten lokk

|                                                                           | Effektnivå |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Lag/kok på svak varme</b>                                              |            |
| Potetboller                                                               | 4.-5.*     |
| Fisk                                                                      | 4-5*       |
| Hvit saus, f.eks. bechamel                                                | 1-2        |
| Sauser som bearnaise og hollandaise                                       | 3-4        |
| <b>Koke, dampkoke, steke lett</b>                                         |            |
| Ris (med dobbel mengde vann)                                              | 2-3        |
| Ris med melk                                                              | 1.-2.      |
| Poteter                                                                   | 4-5        |
| Pasta                                                                     | 6-7*       |
| Gryterette, supper                                                        | 3.-4.      |
| Grønnsaker                                                                | 2.-3.      |
| Dypfryste grønnsaker                                                      | 3.-4.      |
| Laget i trykkoker                                                         | 4.-5.      |
| <b>Stue</b>                                                               |            |
| Kjøtttrull                                                                | 4-5        |
| Stuing                                                                    | 4-5        |
| Gulasj                                                                    | 3.-4.      |
| <b>Steke**</b>                                                            |            |
| Fileter, koteletter (rent kjøtt eller innbakt)                            | 6-7        |
| Biff (3 cm tykk)                                                          | 7-8        |
| Bryst (2 cm tykk)                                                         | 5-6        |
| Stekt fisk og fiskefileter                                                | 5-6        |
| Panert fisk og fiskefileter                                               | 6-7        |
| Reker                                                                     | 7-8        |
| Dypfryste retter, f.eks. wokretter                                        | 6-7        |
| Pannekaker                                                                | 6-7        |
| Omelett                                                                   | 3.-4.      |
| <b>Frityrsteke**</b> (150-200g per porsjon i 1-2 l olje)                  |            |
| Dypfryste produkter, som f.eks. pommefrites, kyllingnuggets               | 8-9        |
| Dypfryste kroker                                                          | 7-8        |
| Kjøttboller                                                               | 7-8        |
| Kjøtt, f.eks. kyllingstykker                                              | 6-7        |
| Fisk, grønnsaker eller sopp, panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger | 6-7        |
| Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig                             | 4-5        |

\* Koking uten lokk

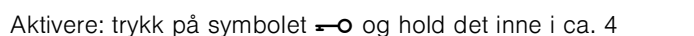
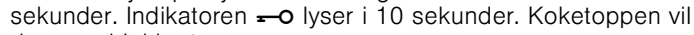
\*\* Uten lokk

## Barnesikring

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

### Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen skal være avslått.

Aktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Koketoppen vil da være blokkert.

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

### Aktivere og deaktivere barnesikringen permanent

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

#### Aktivering og deaktivering

Se kapittelet "Grunninnstillinger".



# Powerboost-funksjon

Med funksjonen Powerboost kan man varme opp matvarene raskere enn med effektnivå 9.

Alle kokesonene har denne funksjonen.

## Aktivere

Platetoppen skal være på, men ingen kokesoner må være på.

1. Velg ønsket kokesone.
2. Velg effektnivå 9.
3. Trykk deretter på symbolet +.

I displayet lyser symbolet . Funksjonen Powerboost er koblet inn.

**Merk:** Hvis du slår på en kokesone mens Powerboost-funksjonen er i gang, blinker følgende kokesoner  og . Deretter reguleres effektnivået . Funksjonen Powerboost er deaktivert.

## Deaktivere

Velg kokesone og trykk på symbolet -. Indikatoren  vil da ikke lenger vises og kokesonen går tilbake til effektnivået . Powerboost-funksjonen er nå deaktivert.

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

# Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

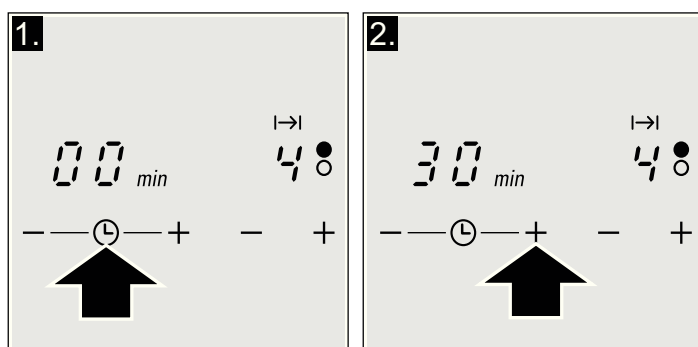
- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

## Slå av en kokesone automatisk

Tast inn koketiden til ønsket kokesone. Sonen slås automatisk av når tiden er gått ut.

### Slik programmeres det

1. Velg ønsket effektnivå.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  til kokesonen slår seg på. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises . For å velge en annen kokesone, trykker du flere ganger på symbolet  helt til indikatoren  til ønsket kokesone lyser.
3. Trykk på symbolet + eller - for funksjonen tidsprogrammering. Grunninnstillingen vises:  
Symbol +: 30 minutter.  
Symbol -: 10 minutter.



4. Trykk på symbolet + eller - helt til ønsket koketid vises. Etter noen sekunder begynner koketiden å gå.

### Når tiden er løpt ut

Kokesonen slås av. En alarm vil lyde og  vil vises i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen i 10 sekunder. Indikatoren  begynner å lyse i displayet til kokesonen. Trykk på symbolet . Indikatorene vil slås av og alarmen slutter å lyde.

### Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet  til ønsket indikator  lyser. Endre koketiden med symbolene + eller -, eller innstill til .

### Merknader

- Hvis en koketid er programmert i flere soner, kan du stille inn at du ser alle tidene. Du må da trykke flere ganger på symbolet  helt til indikatoren  til ønsket kokesone lyser.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

## Automatisk tidsinnstiller

Med denne funksjonen kan du velge ønsket koketid for alle kokesonene. Når du har slått på en kokesone, vil den valgte koketiden forløpe. Når hele koketiden er forløpt, vil kokesonen slå seg av automatisk.

Du finner instruksjoner om hvordan man aktiverer tidsinnstilleren i kapittelet "Grunninnstillinger".

**Merk:** Du kan endre eller annullere koketiden i en sone:

Trykk flere ganger på symbolet  helt til ønsket indikatoren  lyser. Endre koketiden med symbolene + eller -, eller innstill til .

## Timer

Komfyrens timer kan programmeres med en koketid på inntil 99 minutter. Den er ikke avhengig av andre innstillinger. Denne funksjonen vil ikke automatisk slå av kokesonene.

### Slik programmeres det

1. Trykk flere ganger på symbolet  helt til indikatoren  lyser. I den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen vises .
2. Trykk på symbolet + eller - for funksjonen tidsprogrammering. Grunninnstillingen vises.  
Symbol +: 10 minutter.  
Symbol -: 05 minutter.
3. Still in ønsket tid med symbolene + eller -.  
Etter noen sekunder starter tiden å løpe.

### Når tiden er løpt ut

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

Hvis du trykker på symbolet , vil indikatorene slås av og alarmen slutter å lyde.

### Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. Endre koketiden eller innstill til  med symbolene + eller -,

# Automatisk tidsbegrensing

Når en kokesone er i bruk over lang tid og det ikke foretas noen justeringer, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Kokesonen varmer ikke lenger. I den visuelle indikasjonen til kokesonen blinker vekselvis **F** og **G**.

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

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

## Grunninnstillinger

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

| Indikator                                                                          | Funksjon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Permanent barnesikring</b><br> Deaktivert.*<br> Aktivert.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | <b>Lydsignaler</b><br> Avbrutt bekreftelsessignal og feilsignaler.<br> Kun feilsignal tilkoblet.<br> Koble feilsignal og bekreftelsessignal.*                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Automatisk tidsbegrensning.</b><br> Slått av.*<br> 1 - 99 Tid til automatisk frakopling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen</b><br> 10 sekunder.*<br> 30 sekunder.<br> 1 minutt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Power-Management-funksjon</b><br> = Deaktivert.*<br> = 1000 W. minimumseffekt.<br> = 1500 W.<br> = 2000 W.<br>...<br> eller  = koketoppens maksimumseffekt.** |
|  | <b>Tilbake til de automatiske innstillingene</b><br> Personlige innstillinger.*<br> Tilbake til fabrikkinnstillingene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

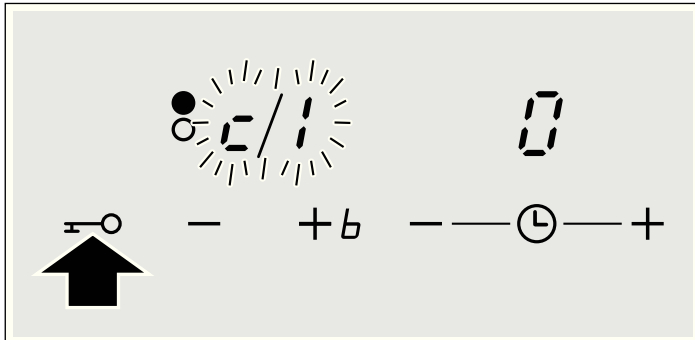
\*Fabrikkinnstilling

\*\*Platetoppens maksimale effekt avhenger av hvordan tilkoblingen konfigureres ved installasjon. For at denne maksimumsverdien ikke skal overskrides er platetoppen utstyrt med en rekke komponenter som automatisk håndterer effekten og fordeler den mellom kokesonene etter behov.

## Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen skal være avslått.

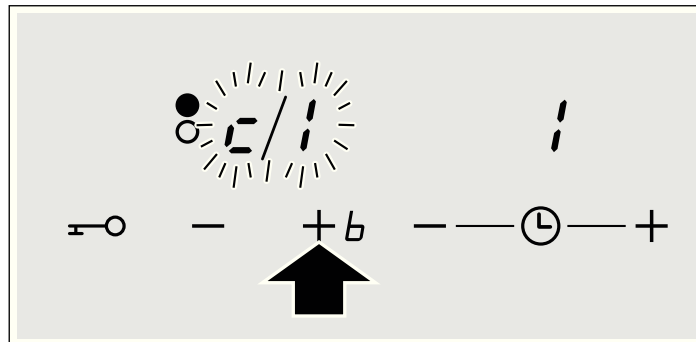
1. Slå på koketoppen
2. I løpet av de neste 10 sekundene, må du trykke på symbolet  og holde det inne i 4 sekunder.



Til venstre på skjermen vil du se  og til høyre .

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

4. Velg så ønsket innstilling med symbolene + og -.



5. Trykk så på nytt på symbolet  og hold det inne i minst 4 sekunder.

Innstillingene er nå korrekt lagret.

### Gå ut

For å gå ut av grunninnstillingene, må du slå av koketoppen med hovedbryteren.

## Vedlikehold og rengjøring

I dette kapittelet gir vi råd og veiledning som kan hjelpe deg til å oppnå optimal rengjøring og vedlikehold av koketoppen

### Koketopp

#### Rengjøring

Rengjør koketoppen etter bruk. På denne måten unngår du fastbrente matrester. Koketoppen må ikke rengjøres før den er tilstrekkelig kald.

Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketopper. Følg instruksjonene på produktets emballasje.

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Aggressive rengjøringsmidler som spray for komfyrer og flekkfjernere
- Skuresvamber
- Høytrykksspyler eller damprensere

#### Glasskrape

Fjern rester, som sitter fast, med en glasskrape.

1. Fjern glasskrapens beskyttelse
2. Rengjør koketoppens overflate med skrapebladet.

Ikke bruk glasskrapens deksel for å rengjøre koketoppens overflate, du kan ripe den opp.

### Fare for personskader!

Skrapebladet er svært skarpt. Vær forsiktig så du ikke skjærer deg. Bruk dekslet som beskytter bladet, når skrapen ikke er i bruk. Skift ut bladet straks dersom det er skadet.

### Vedlikehold

Bruk et tilsetningsstoff for å vedlikeholde og beskytte koketoppen. Følg de råd og anvisninger som står på produktets emballasje.

### Koketoppens ramme

For å unngå skader på koketoppens ramme bør du følge disse anvisningene:

- Bruk kun varmt vann med litt såpe
- Bruk aldri skarpe eller grove produkter
- Bruk ikke glasskrapen

# Reparasjon

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

| Indikator                                                                   | Feil                                                                                                                                              | Tiltak                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ingen                                                                       | Strømtilførselen er avbrutt.<br><br>Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet.<br><br>Feil på elektronisk system. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd.<br><br>Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet.<br><br>Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet skal du kontakte teknisk service. |
| $\mathcal{E}$ blinker                                                       | Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.                                                                                    | Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.                                                                                                                                                                                                                   |
| $\mathcal{E}r$ + nummer / $\mathcal{d}$ + nummer / $\mathcal{P}$ + nummer / | Feil på elektronisk system.                                                                                                                       | Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt.*                                                                                                                                                                                |
| $FQ/F9$                                                                     | Det har oppstått en intern funksjonsfeil.                                                                                                         | Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt.*                                                                                                                                                                                |
| $F2$                                                                        | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen.                                                         | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen.*                                                                                                                                           |
| $F4$                                                                        | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| $F8$                                                                        | Kokesonen har vært for lenge i uavbrutt bruk på høy effekt.                                                                                       | Den automatiske tidsbegrensningen er aktivert. Trykk på et hvilket som helst symbol på bryterpanelet. Indikatoren vil da slå seg av. Du kan nå slå på koketoppen på nytt.                                                                                        |
| $U1$                                                                        | Feil spenning, utenfor grensene for normal bruk.                                                                                                  | Ta kontakt med strømleverandøren.                                                                                                                                                                                                                                |
| $U2/U3$                                                                     | Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.                                                                       | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på på nytt.                                                                                                                                                                               |
| * Hvis indikatoren fortsetter å lyse, må du kontakte teknisk service.       |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.</b>                         |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Normal støy ved bruk av apparatet

Induksjonsteknologien er basert på utviklingen av elektromagnetiske felt som gjør at det genereres varme direkte i kokekarets bunn. Avhengig av kokekarets konstruksjon, kan disse feltene forårsake noe lyd eller vibrasjoner som beskrevet nedenfor:

### En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret. Denne lyden forsvinner eller blir svakere når man reduserer effekten.

### En svak plystrelyd

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når man tar vann eller mat i kokekaret.

### Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

## Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med maksimal effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

### Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Derfor er koketoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effekttrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

### Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på en klokke

Denne lyden høres kun når 3 kokesoner eller mer er i gang, og den forsvinner eller dempes, når du slår av kokesoner.

Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

---

# Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

## **E-nummer og FD-nummer:**

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

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

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

## **Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil**

**N** 22 66 06 00

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

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>SÄKERHET</b> .....                              | 43 |
| Säkerhetsinstruktioner .....                       | 43 |
| Orsaker till skador .....                          | 44 |
| <b>MILJÖSKYDD</b> .....                            | 45 |
| Miljövänlig avfallshantering .....                 | 45 |
| Råd för energibesparing .....                      | 45 |
| <b>INDUKTIONSTILLAGNING</b> .....                  | 45 |
| Fördelar med induktionstillagning .....            | 45 |
| Lämpliga kokkärl .....                             | 45 |
| <b>FÖRSTA KONTAKT MED APPARATEN</b> .....          | 46 |
| Kontrollpaneler .....                              | 46 |
| Kokzonerna .....                                   | 46 |
| Indikator för restvärme .....                      | 47 |
| <b>PROGRAMMERING AV SPISHÄLLEN</b> .....           | 47 |
| Sätt på och stäng av spishällen .....              | 47 |
| Ställa in kokzon .....                             | 47 |
| Tillagningstabell .....                            | 47 |
| <b>BARNSPÄRR</b> .....                             | 48 |
| Sätta på och stänga av barnlåset .....             | 48 |
| Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren ..... | 48 |

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| <b>FUNKTIONEN POWERBOOST</b> .....           | 49 |
| Aktivera .....                               | 49 |
| Avaktivera .....                             | 49 |
| <b>TIDSPROGRAMMERING</b> .....               | 49 |
| Stänga av en kokzon automatiskt .....        | 49 |
| Automatisk timer .....                       | 49 |
| Äggklocka .....                              | 49 |
| <b>AVSTÄNGNINGSAUTOMATIK</b> .....           | 50 |
| <b>GRUNDINSTÄLLNINGAR</b> .....              | 50 |
| Åtkomst till grundinställningarna .....      | 51 |
| <b>SKÖTSEL OCH RENGÖRING</b> .....           | 51 |
| Spishäll .....                               | 51 |
| Spishällens ram .....                        | 51 |
| <b>ÅTGÄRDA FEL</b> .....                     | 52 |
| Normalt ljud under apparatens funktion ..... | 52 |
| <b>SERVICE</b> .....                         | 53 |

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

## ⚠ Säkerhet

Läs anvisningarna noggrant. Detta är nödvändigt för att kunna manövrera apparaten korrekt.

Spara bruks- och monteringsanvisningarna. Om du överlåter apparaten till en annan person ska du också överlämna dokumentationen.

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

### Säkerhetsinstruktioner

Den här apparaten har konstruerats endast för användning i hemmet. Använd spishällen enbart för matlagning. Under funktionen, ska apparaten inte lämnas utan tillsyn.

#### Säker användning

För att använda denna apparat på säkert sätt ska vuxna och barn som p.g.a.

- fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning
- bristande erfarenhet eller kunskande

inte har förmåga att använda denna apparat, inte göra detta utan övervakning av en ansvarig vuxen.

Se till att barn inte leker med apparaten.

#### För varm olja och matfett

##### Brandfara!

För varm olja och matfett antänds snabbt. Lämna aldrig överhettad olja eller matfett obevakat. Om oljan eller matfettet skulle antändas, ska du inte använda vatten för att släcka elden. Släck lågorna med ett lock eller en tallrik. Stäng av kokzonen.

#### Tillaga rätter i vattenbad

Vattenbad gör att man kan tillaga livsmedel i en kastrull som i sin tur sänks ner i ett större kärl som innehåller vatten. På så sätt, får livsmedlet en lagom och konstant värme och tillagas med varmvatten och inte direkt genom tillagningszonens värme. Vid tillagning i vattenbad, ska man undvika att ställa plåtburkar, glasskålar eller skålar av annat material direkt på botten på kokkärlet som innehåller vatten, för att undvika att glaset och kärlet går sönder på grund av värmen i kokzonen.

## Varm spishäll

### Fara för brännskador!

Vidrör inte varma kokzoner. Håll barn på avstånd från spishällen.

### Fara för brand!

- Placera aldrig brännbara föremål på spishällen
- Förvara inte brandfarliga föremål eller aerosolspray i lådorna under spishällen.

### Fukt på kokkärlens botten eller kokzoner

### Fara för personskador!

Om det finns vätska mellan kokkärlens botten och kokzonen kan ångtryck bildas. Till följd av detta, kan kärlet explodera. Håll alltid kokzonen och kärlets botten torra.

### Sprickor i spishällen

### Varning för elchock!

Koppla bort apparaten från nätspänningen om spishällen är trasig eller sprucken.

Kontakta Serviceavdelningen.

### Kokzonen värms upp men indikatorn fungerar inte

### Fara för brännskador!

Stäng av kokzonen om indikatorn inte fungerar. Kontakta Serviceavdelningen.

### Spishällen stängs av

### Brandfara!

Om spishällen stängs av automatiskt och inte går att använda, kan den senare sättas på automatiskt. För att undvika detta, ska spishällen kopplas bort från elnätet. Kontakta Serviceavdelningen.

### Placera inte metallföremål ovanpå induktionshällen

### Fara för brännskador!

Lämna inte knivar, gafflar, skedar, lock eller andra metallföremål på spishällen eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.

## Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

| Skador         | Orsak                                                      | Åtgärd                                                           |
|----------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Fläckar        | Spill                                                      | Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.       |
|                | Olämpliga rengöringsprodukter                              | Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. |
| Repor          | Salt, socker och sand                                      | Använd inte spishällen som bricka eller bänkskiva.               |
|                | Den skrovliga undersidan av kärlen kan skada glaskeramiken | Kontrollera kokkärlet.                                           |
| Missfärgningar | Olämpliga rengöringsprodukter                              | Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. |
|                | Kärlets yta                                                | Lyft på grytor och stekpannor för att byta plats på dem.         |
| Matthet        | Socker, ämnen med ett högt socker-innehåll                 | Ta omedelbart bort livsmedel som spills med en glasskrapa.       |

## Försiktighetsåtgärder gällande fläkten

### Fara för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

### Obs!

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

### Felaktiga reparationer

### Varning för elchock!

Felaktiga reparationer är farliga. Koppla ifrån apparaten om den är defekt. Kontakta Serviceavdelningen. Reparationen och bytet av defekta anslutningskablar får endast utföras av utbildad personal vid den Serviceavdelningen..

### Obs!

Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker inte hantera apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100% av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet, att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.

### Stäng av spishällen

Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning.. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

## Orsaker till skador

### Obs!

- Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårda eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

# Miljöskydd

Packa upp apparaten och se till att förpackningsmaterialet återvinns på miljövänligt sätt.

## Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat överensstämmer med bestämmelserna i direktivet för elektriska och elektroniska apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet upprättar ett ramverk för återvinning och återanvändning av elektriska apparater inom hela Europa

## Råd för energibesparing

- Sätt alltid rätt lock på kokkärlen. Vid matlagning utan lock fördubblas energiförbrukningen.

- Använd kokkärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. Detta mått är i allmänhet större än botten diameter. Om kokkärl inte har samma diameter som kokzonen är det bättre om kokkärl är större än kokzonen. Annars slösas hälften av energin bort. OBS: Tillverkare av kokkärl anger ofta en viss diameter för kokkärl.
- Välj kokkärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kokkärl som bara är halvfyllt förbrukar mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten. På så sätt sparar man energi och alla vitaminer och mineraler i grönsakerna bibehålls.
- Välj en lägre effektläge.

# Induktionstillagning

## Fördelar med inductionstillagning

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

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärl.
- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.
- Värme- och säkerhetskontroll; hällen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att värmen kan fördelas om man tar bort kokkärl utan att först ha stängt av zonen.

## Lämpliga kokkärl

### Ferromagnetiska kokkärl

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

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

För att ta reda på om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att de dras till magneten.

### Särskilda kokkärl för inductionstillagning

Det finns andra typer av specialkärl för inductionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk. Kontrollera diametern eftersom den kan påverka både kokkärls detektering och tillagningsresultatet.

### Olämpliga kokkärl

Använd aldrig kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

### Egenskaper för kokkärls botten

Egenskaperna för kokkärls botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkärl som tillverkas av material som hjälper att sprida värmen, som "sandwich"-kärl av rostfritt stål som fördelar värmen jämt och spar både tid och energi.

### Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slöcknar tillagningszonen automatiskt.

### Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustad med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärls botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärl utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkyllning, kontakta Serviceavdelningen.

### Kokkärlsdetektering

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

### Dubbel eller tredubbel kokzon

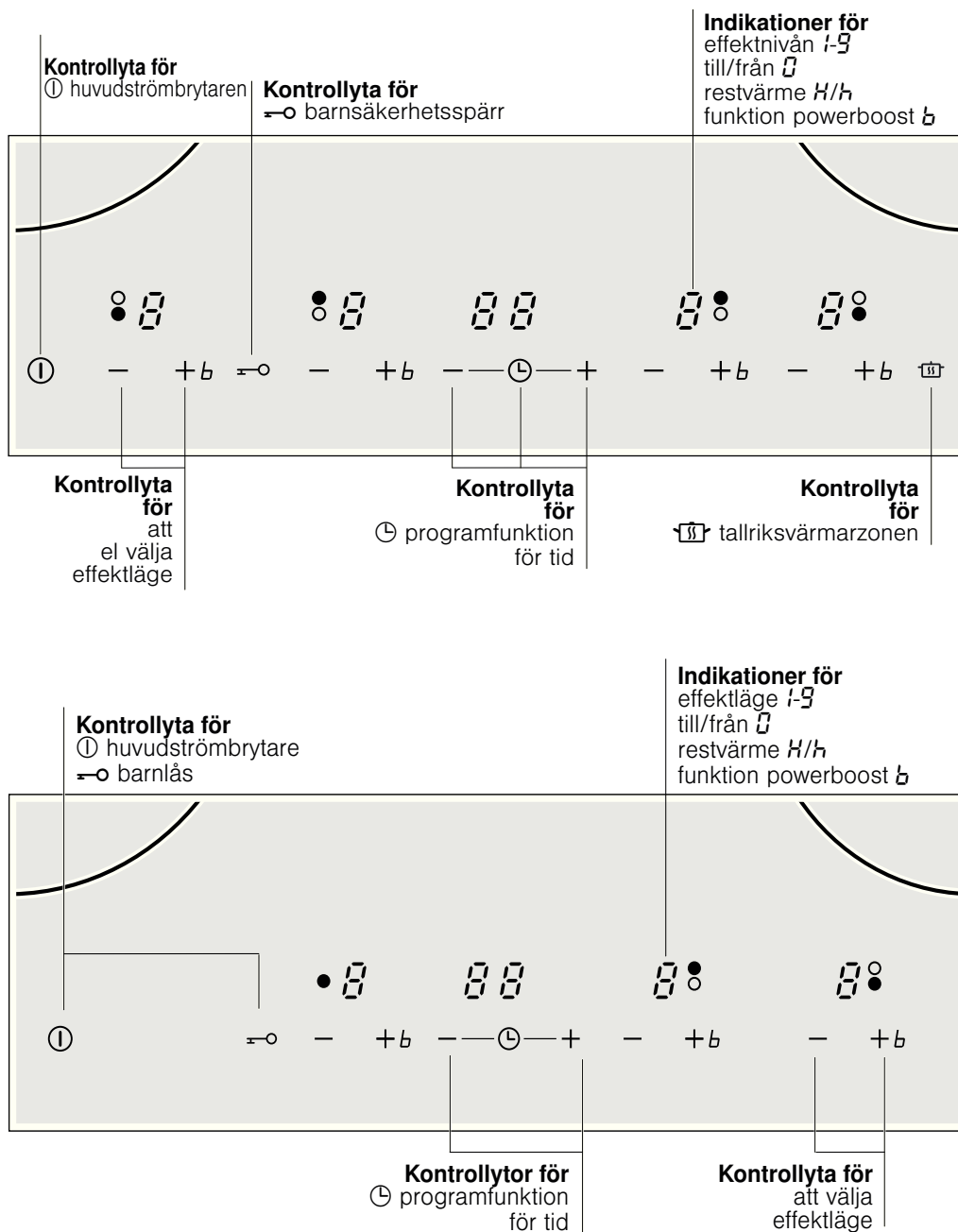
Dessa zoner kan känna igen kokkärl av olika storlekar. Beroende på materialet och kokkärls egenskaper, anpassar sig zonen automatiskt och aktiverar endast den enskilda zonen eller hela hällen och tillhandahåller en lämplig effekt för att ge goda tillagningsresultat.



# Första kontakt med apparaten

Dessa användningsinstruktioner gäller olika spishällar. På *sidan 10* visas en allmän vy över modellerna med information om åtgärder.

## Kontrollpaneler



## Kokzonerna

| Kokzon                      | Slå på och stänga av                                                                    |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Enkel kokzon              | Använd ett kokkärl av lämplig storlek.                                                  |
| ⊞ Stekzon                   | Zonen slås på automatiskt om ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen används. |
| □ Zon för tallriksvärmning* | Tryck på symbolen ☑.**                                                                  |

\* Aktivering av kokzon: Indikatorn tänds.

\*\* Indikatorn för restvärme tänds.

Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionshäll, se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

## Indikator för restvärme

Hällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzonen när indikatorn visas.

Även om hällen är avstängd, lyser  $h/H$ , så länge som kokzonen är varm.

Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängs av visas växelvis indikatorn  $h/H$  och den valda effektlägen.

## Programmering av spishällen

I detta kapitel beskrivs hur en kokzon ställs in. I tabellen visas effektlägen och tillagningstider för olika rätter..

### Sätt på och stäng av spishällen

Slå till och av spishällen med huvudströmbrytaren.

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

Avstängning: tryck på symbolen ① tills indikatorn ovanför huvudströmbrytaren slocknar. Alla kokzoner är avstängda. Indikatorn för restvärme förblir tänd tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

**Anvisning:** Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder.

### Ställa in kokzon

Välj önskat effektläge med symbolerna + och -.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

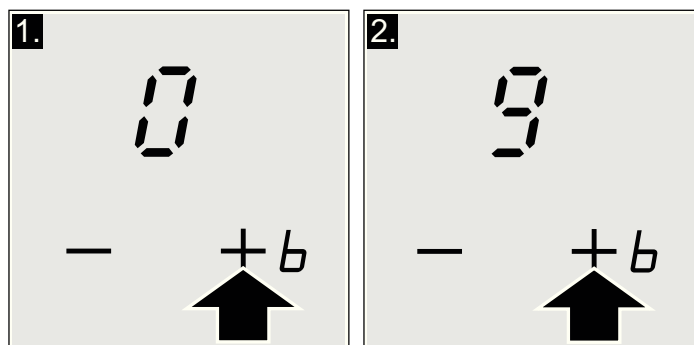
Effektläge 9 = högsta effekt.

Varje effektläge har ett mellanläge. Den signaleras med en punkt.

### Välj effektläge:

Spishällen måste vara på.

1. Tryck på symbolen + eller - för önskad kokzon. På displayen tänds ①.
2. Under de följande 10 sekunderna, ska du trycka på symbolen + eller -. Grundinställningen visas. Symbolen + för effektläge 9. Symbolen - för effektläge 4.



3. Att ändra effektlägen: tryck på symbolen + eller - tills önskad effektläge visas.

### Stäng av kokzonen

Tryck på symbolen + eller - tills indikatorn ① visas. Kokzonen stängs av och indikatorn för restvärme visas.

**Anvisning:** Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer det valda läget att blinka. Efter en tid så stängs kokzonen av.

## Tillagningstabell

I den följande tabellen visas några exempel.

|                                                         | Effektnivå |
|---------------------------------------------------------|------------|
| <b>Smälta</b>                                           |            |
| Choklad, chokladglasyr, smör, honung                    | 1-1.       |
| Gelatin                                                 | 1-1.       |
| <b>Värma och hålla varm</b>                             |            |
| Soppa (t. ex. linssoppa)                                | 1-2        |
| Mjölk**                                                 | 1.-2.      |
| Kokt korv**                                             | 3-4        |
| <b>Tina och värma</b>                                   |            |
| Djupfryst spenat                                        | 2.-3.      |
| Djupfryst gulasch                                       | 2.-3.      |
| <b>Tillaga på låg värme, sjuda</b>                      |            |
| Potatisknödel                                           | 4.-5.*     |
| Fisk                                                    | 4-5*       |
| Vit sås, t.ex. bechamelsås                              | 1-2        |
| Emulgerade såser, t.ex. bearnaisesås och hollandaisesås | 3-4        |

\* Tillagning utan lock

\*\* Utan lock

|                                                                               | Effektnivå |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Koka, ångkoka, fräsa</b>                                                   |            |
| Ris (med dubbelt så mycket vatten)                                            | 2-3        |
| Risgrynsgröt                                                                  | 1.-2.      |
| Potatis                                                                       | 4-5        |
| Pasta                                                                         | 6-7*       |
| Gryta, soppor                                                                 | 3.-4.      |
| Grönsaker                                                                     | 2.-3.      |
| Grönsaker, djupfrysta                                                         | 3.-4.      |
| Kokta i tryckkokare                                                           | 4.-5.      |
| <b>Steka under lock</b>                                                       |            |
| Köttstek                                                                      | 4-5        |
| Kalops                                                                        | 4-5        |
| Gulasch                                                                       | 3.-4.      |
| <b>Steka**</b>                                                                |            |
| Biffar, kotletter (naturella eller panerade)                                  | 6-7        |
| Biff (3 cm tjock)                                                             | 7-8        |
| Kycklingbröst (2 cm tjockt)                                                   | 5-6        |
| Fisk och fisk i bitar eller skivor, utan marinad                              | 5-6        |
| Fisk, hel eller filé, panerad                                                 | 6-7        |
| Scampis, Garnelen                                                             | 7-8        |
| Djupfrysta rätter, t.ex. sautéer                                              | 6-7        |
| Crepes                                                                        | 6-7        |
| Omeletter                                                                     | 3.-4.      |
| <b>Steka** (150-200 g per portion i 1-2 liter olja)</b>                       |            |
| Djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites, kycklingbitar                      | 8-9        |
| Djupfrysta kroketter                                                          | 7-8        |
| Knödel/dumplings                                                              | 7-8        |
| Kött, t.ex. kycklingbitar                                                     | 6-7        |
| Fisk, grönsaker eller svamp, panerade eller i friterismet, t ex. champinjoner | 6-7        |
| Efterrätter, t.ex. friterade sötsaker, frukt i friterismet                    | 4-5        |
| * Tillagning utan lock                                                        |            |
| ** Utan lock                                                                  |            |

## Barnspärr

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

### Sätta på och stänga av barnlåset

spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: tryck på symbolen  i cirka 4 sekunder. Indikatorn  tänds i 10 sekunder. Hällen är nu säkrad.

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

### Aktivera och avaktivera barnsäkerhetsspärren

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

#### Slå på och stänga av

Se "Grundinställningar".

# Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma livsmedel snabbare än om du använder effektläge 9.

Alla kokzoner har denna funktion.

## Aktivera

Kokhällen ska vara på, men ingen kokzon ska vara igång.

1. Välj önskad kokzon.
2. Välj effektläge 9.
3. Tryck därefter på symbolen +.

På displayen tänds symbolen . Funktionen powerboost har aktiverats.

**Anvisning:** Om du sätter på en kokzon när funktionen Powerboost är igång, blinkar följande indikation i kokzonen  och 9. Därefter regleras effektläget 9. Funktionen Powerboost avaktiveras.

## Avaktivera

Välj kokzon och tryck på symbolen -. Indikatorn  försvinner från displayen och kokzonen återgår till effektläget 9. Funktionen Powerboost avaktiveras.

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

# Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

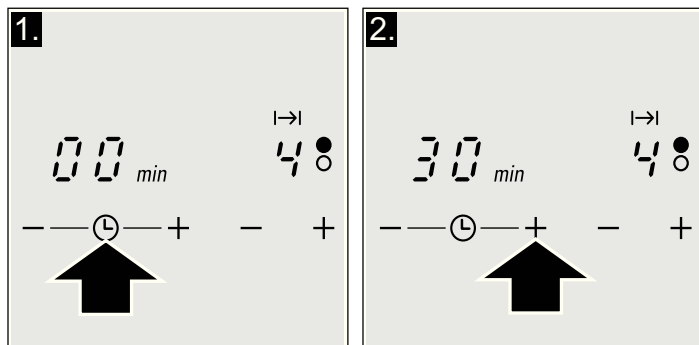
- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

## Stänga av en kokzon automatiskt

Ange tid för önskad kokzon. Zonen stängs av automatiskt efter inställd tid.

### Inställning

1. Välj önskad effekt.
2. Tryck på symbolen . Indikatorn  för önskad kokzon tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas 00. För att välja en annan kokzon, tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn  för önskad kokzon tänds.
3. Tryck på symbolen + eller - tidsprogrammeringsfunktionens Grundinställningen visas:  
Symbol +: 30 minuter.  
Symbol -: 10 minuter.



4. Tryck på symbolen + eller - tills önskad kokposition visas.  
Efter några sekunder börjar den inställda tiden gå.

### När tiden har gått ut

Kokzonen slocknar. En varningssignal ljuder och på tidsprogrammeringsfunktionens display visas indikatoren 00 i 10 sekunder. Indikatorn  tänds i indikatoren i kokzonen. Tryck på symbolen , indikatorerna slocknar och ljudsignalen upphör att ljuda.

### Att ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen  flera gånger tills den önskade indikatoren  tänds. Ändra koktiden med symbolerna + eller -, eller ställ in 00.

### Anvisningar

- Om du har programmerat en koktid för flera zoner, kan du göra en inställning för att alla tidsvärden ska visas. För att göra det, ska du flera gånger trycka på symbolen  tills indikatoren  i önskad kokzon tänds.
- Tillagningstiden kan ställas in upp till 99 minuter.

## Automatisk timer

Med den här funktionen kan man välja en koktid för alla kokzoner. Den valda tiden börjar att räknas efter att kokzonen har satts på. Kokzonen slocknar automatiskt då koktiden gått ut.

Instruktioner om hur man aktiverar timern står i kapitlet "Grundinställningar".

**Anvisning:** Du kan ändra eller radera en zons koktid:

Tryck flera gånger på symbolen  tills den önskade indikatoren  tänds. Ändra koktiden med symbolerna + eller - eller ställ in den på 00.

## Äggklocka

Äggklockan kan ställas in på upp till 99 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar. Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

### Inställning

1. Tryck på symbolen  flera gånger tills indikatoren  tänds. På tidsprogrammeringsfunktionens display visas 00.
2. Tryck på symbolen + eller - för tidsprogrammeringsfunktionens Grundinställningen visas.  
Symbol +: 10 minuter.  
Symbol -: 05 minuter.
3. Ställ in önskad tid med symbolerna + eller -.  
Efter några sekunder börjar tiden gå.

### Då tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. I visningsindikationen för tidsprogrammeringsfunktionens, visas 00 och indikatoren  tänds. Efter 10 sekunder slocknar indikatorerna.

Vid tryck på symbolen , slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

### Ändra eller radera tiden

Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatoren  tänds. Ändra koktiden eller ställ in 00 med symbolerna + eller -,

# Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.

Kokzonen kommer att stängas av. På kokzonens display blinkar följande indikatorer växelvis **F** y **B**.

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

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

## Grundinställningar

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

| Indikator  | Funktion                                                                                                                                                                                                     |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b> | <b>Barnsäkerhetsspärr</b><br><b>B</b> Avaktiverad.*<br><b>1</b> Aktiverad.                                                                                                                                   |
| <b>c 2</b> | <b>Akustiska signaler</b><br><b>B</b> )Frånkopplad bekräftelsesignal och felsignal.<br><b>1</b> Endast felsignal ansluten.<br><b>2</b> Kopplad felsignal och bekräftelsesignal.*                             |
| <b>c 5</b> | <b>Automatisk tidsbegränsning.</b><br><b>B</b> Avstängd.*<br><b>1</b> - 99 Tid för automatisk frånkoppling.                                                                                                  |
| <b>c 6</b> | <b>Varaktighet för tidsprogrammeringsfunktionens ljudsignal</b><br><b>1</b> 10 sekunder.*<br><b>2</b> 30 sekunder.<br><b>3</b> 1 minut.                                                                      |
| <b>c 7</b> | <b>Funktionen Power-Management</b><br><b>B</b> = Avaktiverad.*<br><b>1</b> = 1000 W. minsta effekt.<br><b>1</b> = 1500 W.<br><b>2</b> = 2000 W.<br>...<br><b>9</b> eller <b>9</b> . = hällens max. effekt.** |
| <b>c 0</b> | <b>Gå tillbaka till standardinställningarna</b><br><b>B</b> Personliga inställningar.*<br><b>1</b> Gå tillbaka till fabriksinställningarna.                                                                  |

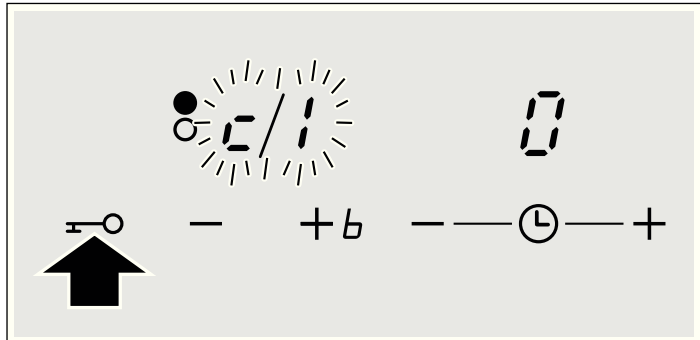
\*Fabriksinställning

\*\*Spishällens max. effekt beror på konfigurationen av anslutningens intensitet som görs vid installationen. För att inte överskrida detta max. värde, har spishällen ett antal komponenter som automatiskt hanterar effekten och fördelar den mellan kokzonerna som är på enligt behov.

## Åtkomst till grundinställningarna

Spishällen ska vara avstängd.

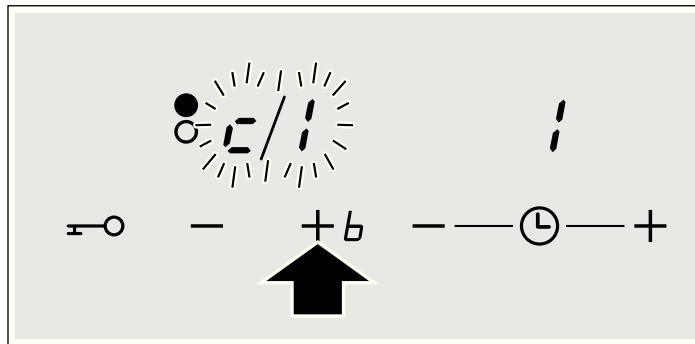
1. Slå till spishällen
2. Under de följande 10 sekunderna, ska du hålla symbolen  nedtryckt i 4 sekunder.



Till vänster om visningsfönstret visas **E I** och till höger visas **b**.

3. Tryck flera gånger på symbolen  tills indikatorn för önskad funktion visas.

4. Välj därefter önskad inställning med symbolerna **+** och **-**.



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

### Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

## Skötsel och rengöring

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

### Spishäll

#### Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester. Rengör inte kokhällen förrän den är tillräckligt kall.

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

Använd aldrig:

- Slipande produkter
- Starka rengöringsmedel, såsom ugn rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

#### Hällskrapa

Avlägsna fastbrända rester med en hällskrapa.

1. Ta bort skyddet från skrapan.
2. Rengör hällens yta med eggen.

Skrapa inte hällens yta med skrapans hölje, då det kan repa ytan.

#### Fara för skador!

Eggen är mycket vass. Var försiktig så att du inte skär dig. Använd skyddet när skrapan inte används. Skadade eller defekta blad ska genast bytas ut.

### Skötsel

Använd ett medel som bevarar och skyddar spishällen. Följ anvisningarna på förpackningen.

### Spishällens ram

För att undvika skador på spishällens ram, följ dessa råd:

- Använd enbart varmt vatten med lite diskmedel.
- Använd aldrig vassa eller slipande produkter.
- Använd inte hällskrapan.

# Åtgärda fel

Normalt beror fel på små detaljer. Innan du kontaktar den tekniska serviceavdelningen, ska du läsa igenom följande råd och varningar.

| Indikator                                      | Fel                                                                                                                                  | Åtgärd                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingen                                          | Ett strömavbrott har inträffat.<br><br>Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat.<br><br>Fel i det elektroniska systemet. | Kontrollera med hjälp av andra elapparater om en kortslutning har uppstått i strömförsörjningen.<br><br>Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat.<br><br>Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst. |
| $E$ blinkar                                    | Manöverpanelen är fuktig eller det ligger något på den.                                                                              | Torka av manöverpanelen eller avlägsna föremålet.                                                                                                                                                                                                    |
| $E_r$ + nummer / $d$ + nummer / $E$ + nummer / | Fel i det elektroniska systemet.                                                                                                     | Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen.*                                                                                                                                                          |
| $FQ/F9$                                        | Ett internt funktionsfel har uppstått                                                                                                | Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen.*                                                                                                                                                          |
| $F2$                                           | Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av..                                                    | Vänta tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt. Tryck sedan på vilken symbol som helst på spishällen.*                                                                                                                                 |
| $F4$                                           | Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| $F8$                                           | Kokzonen har varit på för länge med en hög effekt och utan avbrott.                                                                  | Den automatiska tidsbegränsningsfunktionen har aktiverats. Tryck på vilken symbol som helst på manöverpanelen. Indikatorn slocknar. Du kan åter sätta på spishällen.                                                                                 |
| $U1$                                           | Felaktig matningsspänning, utanför normala funktionsgränser.                                                                         | Kontakta elleverantören.                                                                                                                                                                                                                             |
| $U2/U3$                                        | Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.                                                           | Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.                                                                                                                                                      |

\* Om indikationen kvarstår, ska du kontakta den tekniska serviceavdelningen.

**Placera inte varma kokkärl på kontrollpanelen.**

## Normalt ljud under apparatens funktion

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

### Ett djupt buller som en transformator

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

### Ett lågt väsande ljud

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

### Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlen som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Mängden och tillagningssättet för livsmedlen kan variera.

## Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart som effekten minskas.

### Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet, ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen utrustad med en fläkt som sätts igång efter detekteringen av temperaturen med hjälp av olika effektlägen. Fläkten kan även fungera per inert, efter att ha stängt av spishällen om den detekterade temperaturen fortfarande är för hög.

### Tickande ljud eller ljud som från en klockas visare

Det här ljudet hörs endast när 3 eller flera kokzoner är igång och försvinner eller minskar när man stänger av en kokzon.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av induktionsteknologin och indikerar inte något fel.

---

# Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig.

## **E- och FD-nummer:**

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

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## **Reparationsuppdrag och råd vid fel**

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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



|                                                                       |    |                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------|----|
| <b>RADY I UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> .....                    | 54 | <b>FUNKCJA POWERBOOST</b> .....                       | 60 |
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....                               | 54 | Włączenie .....                                       | 60 |
| Przyczyny uszkodzeń.....                                              | 55 | Wyłączenie .....                                      | 60 |
| <b>OCHRONA ŚRODOWISKA</b> .....                                       | 56 | <b>FUNKCJA PROGRAMOWANIA CZASU</b> .....              | 60 |
| Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego..... | 56 | Automatyczne wyłączanie strefy grzejnej.....          | 60 |
| Rady dotyczące oszczędzania energii .....                             | 56 | Automatyczny wyłącznik czasowy .....                  | 61 |
| <b>GOTOWANIE INDUKCYJNE</b> .....                                     | 56 | Zegar z powiadomieniem akustycznym .....              | 61 |
| Zalety gotowania indukcyjnego .....                                   | 56 | <b>AUTOMATYCZNE OGRANICZENIE CZASU GOTOWANIA</b> .... | 61 |
| Odpowiednie naczynia.....                                             | 56 | <b>USTAWIENIA PODSTAWOWE</b> .....                    | 61 |
| <b>ZAPOZNANIE SIĘ Z URZĄDZENIEM</b> .....                             | 57 | Dostęp do ustawień podstawowych.....                  | 62 |
| Panele sterowania .....                                               | 57 | <b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b> .....                | 62 |
| Strefy grzejne.....                                                   | 58 | Płyta kuchenki .....                                  | 62 |
| Wskaźnik ciepła resztkowego .....                                     | 58 | Rama płyty kuchenki .....                             | 63 |
| <b>PROGRAMOWANIE PŁYTY KUCHENKI</b> .....                             | 58 | <b>USUWANIE AWARII</b> .....                          | 63 |
| Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki .....                           | 58 | Zwycły hałas podczas działania urządzenia.....        | 63 |
| Programowanie strefy grzejnej .....                                   | 58 | <b>SERWIS</b> .....                                   | 64 |
| Tabela gotowania.....                                                 | 59 |                                                       |    |
| <b>FUNKCJA ZABEZPIECZENIA DZIECI</b> .....                            | 60 |                                                       |    |
| Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi .....     | 60 |                                                       |    |
| Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci....              | 60 |                                                       |    |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) oraz w sklepie internetowym: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ **Rady i uwagi dotyczące bezpieczeństwa**

Przeczytać uważnie niniejsze instrukcje. Tylko wtedy można prawidłowo obsługiwać urządzenie.

Zachować instrukcję obsługi i montażu. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie, dołączyć również odpowiednią dokumentację.

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

### **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

To urządzenie zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego. Należy używać płyty kuchenki wyłącznie do przygotowywania potraw. Podczas działania nie należy zostawiać urządzenia bez nadzoru.

### **Bezpieczne korzystanie z urządzenia**

W celu bezpiecznej eksploatacji urządzenia, osoby dorosłe i dzieci,

- które z powodu niepełnosprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej,
- braku doświadczenia lub wiedzy

nie są w stanie posługiwać się urządzeniem, powinny korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem odpowiedzialnej osoby dorosłej.

Dzieci powinny pozostawać pod opieką osoby dorosłej, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

### **Zbyt gorący olej lub inny tłuszcz**

#### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

Zbyt gorące oleje i inne tłuszcze szybko zapalają się. Nie pozostawiać przegrzanego oleju ani innego tłuszczu bez nadzoru. W przypadku zapalenia się oleju lub innego tłuszczu, nie należy gasić ognia wodą. Zgasić płomień za pomocą pokrywy lub talerza. Wyłączyć strefę grzejną.

#### **Gotowanie w łaźni wodnej (gotowanie przez zanurzenie naczynia w drugim wypełnionym wrzącą wodą)**

Metoda ta pozwala na gotowanie lub podgrzewanie potraw przez zanurzenie naczynia w drugim większym, napełnionym wodą. W ten sposób potrawa jest podgrzewana w sposób łagodny i stały, za pomocą gorącej wody, a nie bezpośrednio za pomocą ciepła wydzielanego przez strefę grzejną. Gotując potrawy w łaźni wodnej, należy pamiętać, aby puszki, naczynia ze szkła lub z innego materiału nie opierały się bezpośrednio na dnie naczynia, które zawiera wodę, by uniknąć pęknięcia szklanej powierzchni płyty kuchenki oraz naczynia z powodu nagrzania się strefy grzejnej.

Gorąca płyta kuchenki

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Nie dotykać rozgrzanych stref grzejnych. Pamiętać, aby dzieci nie znajdowały się w pobliżu płyty kuchenki.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nigdy nie stawiać przedmiotów łatwopalnych na płycie kuchenki.
- Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych lub aerozoli w szufladach pod płytą kuchenki.

Zawilgocenie dna naczyń i stref grzejnych

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Jeśli między dnem naczynia a strefą grzejną znajduje się ciecz, na skutek gromadzenia się pary wodnej, pod naczyniem może wytworzyć się wysokie ciśnienie. W rezultacie, naczynie może gwałtownie skoczyć. Należy zawsze pamiętać, aby strefy grzejne i dno naczynia były suche.

Pęknięcia na płycie kuchenki

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Jeśli płyta kuchenki została stłuczona lub jest popękana, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Strefa grzejna nagrzewa się, lecz nie działa pole wskaźników

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Jeśli wskaźnik nie działa, wyłączyć strefę grzejną. Należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Płyta kuchenki wyłącza się

Niebezpieczeństwo pożaru!

Jeśli płyta kuchenki wyłącza się automatycznie i nie jest możliwe korzystanie z niej, w późniejszym czasie może nastąpić jej samoczynne włączenie. Aby tego uniknąć, należy wyłączyć kuchenkę z sieci elektrycznej. Należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Nie umieszczać przedmiotów metalowych na płycie indukcyjnej

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Nie pozostawiać na płycie grzejnej noży, widelców, łyżek, pokrywek lub innych przedmiotów metalowych, gdyż mogą się bardzo szybko rozgrzać.

Ogólny widok

W poniższej tabeli przedstawione są najczęstsze uszkodzenia:

| Uszkodzenia | Przyczyna                                              | Działanie                                                          |
|-------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Plamy       | Rozlane potrawy                                        | Usunąć natychmiast rozlane potrawy za pomocą skrobaka do szkła.    |
|             | Nieodpowiednie środki czyszczące                       | Należy używać środków czyszczących odpowiednich do płyty kuchenki. |
| Zarysowania | Sól, cukier i piasek                                   | Nie używać płyty kuchenki jako tacy lub powierzchni do pracy.      |
|             | Szorstkie dna naczyń zarysowują powierzchnię witrażową | Sprawdzić naczynia.                                                |

Konserwacja wentylatora

Niebezpieczeństwo awarii!

Płyta jest wyposażona w wentylator umieszczony w dolnej części. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szuflada, nie należy używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papierów, ponieważ mogą one zostać wessane i spowodować uszkodzenie wentylatora lub osłabić działanie funkcji chłodzenia.

Uwaga!

Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy niosą z sobą niebezpieczeństwo. Należy wyłączyć urządzenie, jeśli jest uszkodzone. Należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej. Naprawy oraz wymiana przewodów przyłączeniowych mogą zostać wykonane jedynie przez odpowiednio wyszkolony personel Serwisu Pomocy Technicznej.

Uwaga!

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa oraz zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, osoby, które mają wszczepiony rozrusznik, powinny unikać zbliżania się do urządzenia w celu jego użycia. Nie można zagwarantować, że 100% tych urządzeń dostępnych na rynku jest zgodnych z obowiązującą normą zgodności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią zakłócenia, które spowodują nieprawidłowe działanie urządzenia. Jest również możliwe, że osoby posiadające inne typy urządzeń jak np. słuchawki, mogą odczuć pewien dyskomfort.

Wyłączanie płyty kuchenki

Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczać pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.
- Upadek twardych lub spiczastych przedmiotów na płytę kuchenki może spowodować uszkodzenia.
- Pozostawienie folii aluminiowej oraz naczyń z plastiku na strefie grzejnej spowoduje ich stopienie. Nie zaleca się używania folii ochronnej na płycie kuchenki.

| Uszkodzenia | Przyczyna                                     | Działanie                                                                   |
|-------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Odbarwienia | Nieodpowiednie środki czyszczące              | Należy używać środków czyszczących odpowiednich do płyty kuchenki.          |
|             | Tarcie naczyń                                 | Przy przemieszczaniu garnków i patelni należy je podnosić.                  |
| Odpryski    | Cukier, substancje z wysoką zawartością cukru | Usunąć natychmiast rozsypane składniki potrawy za pomocą skrobaka do szkła. |

## Ochrona środowiska

Rozpakować urządzenie i pozbyć się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego.

### Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego



Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych. Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

### Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze umieszczać na naczyniach odpowiednie pokrywki. Gotowanie bez pokrywki powoduje, że zużycie energii jest czterokrotnie większe.
- Używać naczyń o grubym i płaskim dnie. Nierówne dno zwiększa zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Na ogół jest ona większa od średnicy dna naczynia. W przypadku, gdy średnica naczynia nie odpowiada rozmiarowi strefy grzejnej, lepiej, aby była ona większa od rozmiaru strefy grzejnej, w przeciwnym razie traci się połowę energii. Przestrzegać: Jeśli producent polecił większą średnicę naczynia.
- Wybrać naczynia o wielkości odpowiedniej do ilości potrawy, która będzie przygotowywana. Naczynie o dużych rozmiarach, napełnione do połowy zużywa dużo energii.
- Gotować z małą ilością wody. W ten sposób oszczędza się energię i, poza tym, zachowuje się witaminy i minerały zawarte w warzywach.
- Wybrać niższy poziom mocy.

## Gotowanie indukcyjne

### Zalety gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne stanowi radykalną zmianę w tradycyjnym sposobie podgrzewania, gdyż ciepło wytwarza się bezpośrednio w naczyniu. Z tego względu metoda ta posiada szereg korzyści:

- Oszczędność czasu przy gotowaniu i smażeniu, dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczynia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipszały, nie przypalają się tak szybko.
- Czujnik ciepła i bezpieczeństwa; zasilanie płyty jest włączane lub odcinane natychmiast po dotknięciu elementu sterującego. Indukcyjna strefa grzejna przestaje wydzielać ciepło, jeśli odstawia się naczynie bez uprzedniego wyłączenia strefy.

### Odpowiednie naczynia

#### Naczynia ferromagnetyczne

Do gotowania indukcyjnego można używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, z materiałów takich jak:

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

Aby stwierdzić, czy naczynia są odpowiednie, należy sprawdzić, czy są one przyciągane przez magnes.

#### Specjalne naczynia do indukcji

Istnieje inny rodzaj specjalnych naczyń do indukcji, których podstawa nie jest w całości ferromagnetyczna. Sprawdzić średnicę, może ona wpływać zarówno na wykrycie naczynia jak i na wynik gotowania.

#### Nieodpowiednie naczynia

Nigdy nie używać naczyń z:

- cienkiej, zwykłej stali
- szkła
- gliny
- miedzi
- aluminium

#### Charakterystyka dna naczynia

Charakterystyka dna naczyń może mieć wpływ na jednolitość wyniku gotowania. Naczynia zrobione z materiałów, które pomagają rozprowadzać ciepło takie jak naczynia typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, rozpraszają ciepło jednolicie, oszczędzając czas i energię.

#### Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli nie postawi się naczynia w wybranej strefie grzejnej lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, poziom mocy wyświetlony na wskaźniku będzie migał. Postawić odpowiednie naczynie, aby spowodować wyłączenie migania. Po upływie ponad 90 sekund, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

#### Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki posiada wewnętrzny system zabezpieczeń, jednak puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "wyłączenie automatyczne" nie będzie miała czasu na reakcję i może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Dno naczynia mogłoby nawet stopić się i uszkodzić szkło płyty kuchenki. W tym przypadku, nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po ostygnięciu nie będzie działała, należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

## Wykrywanie naczyń

Każda strefa grzejna posiada minimalną granicę wykrywania naczyń, która zmienia się w zależności od rodzaju materiału, z którego jest zrobione używane naczynie. Z tego powodu należy używać strefy grzejnej, której wielkość najlepiej odpowiada średnicy naczyń.

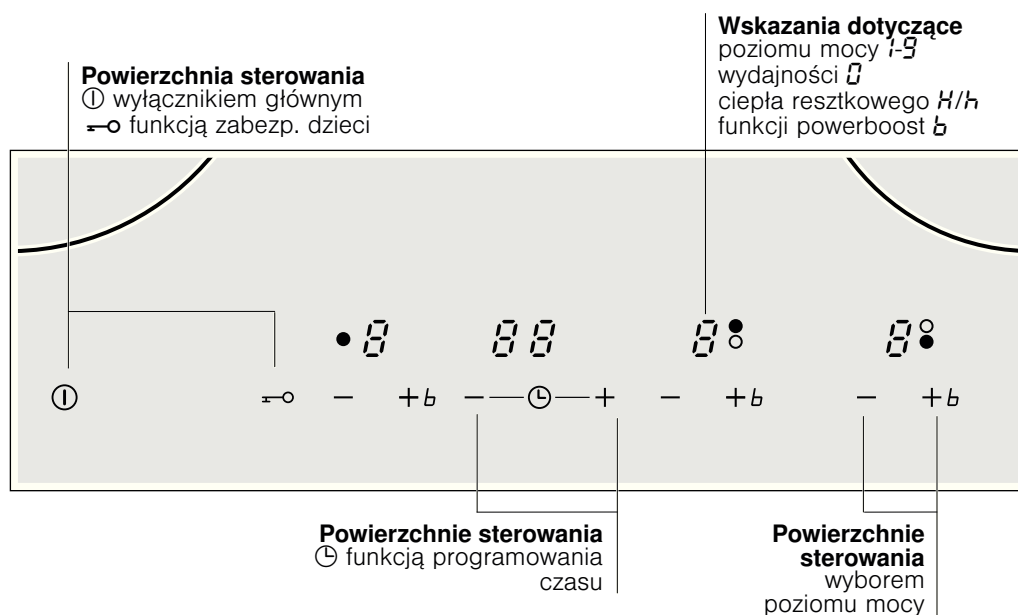
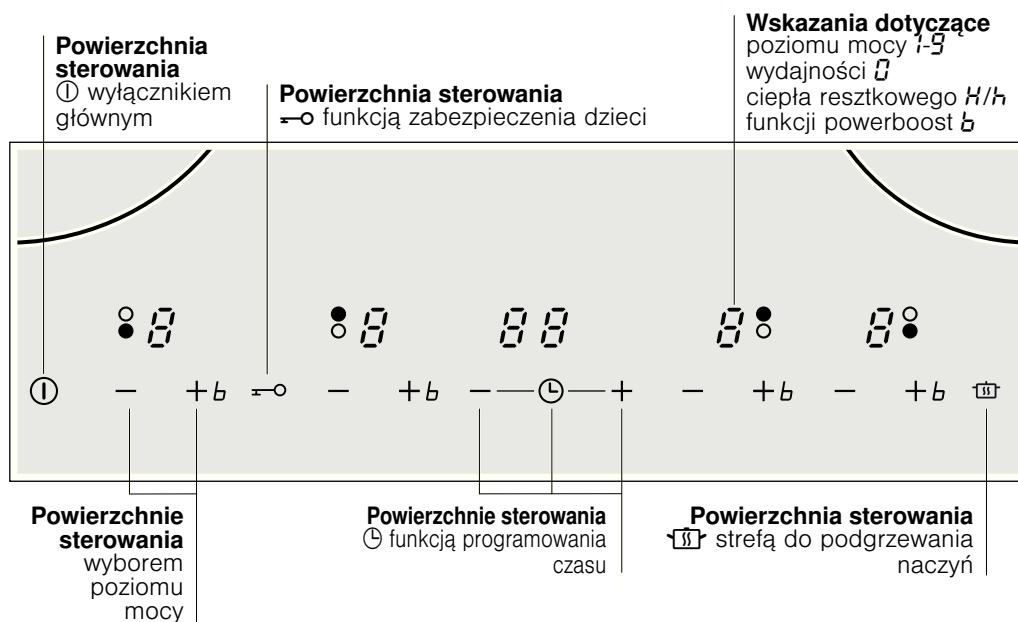
## Podwójna lub potrójna strefa grzejna

Strefy te mogą wykrywać naczynia różnej wielkości. Strefa dostosowuje się automatycznie do materiału i właściwości naczyń, włączając jedynie pojedyncze lub całe pole, i dostarcza odpowiedniej mocy, aby zapewnić dobry wynik gotowania.

# Zapoznanie się z urządzeniem

Niniejsza instrukcja obsługi może mieć zastosowanie do różnych płyt kuchennek. Na stronie 10 przedstawiony jest ogólny widok modeli oraz informacje dotyczące wymiarów.

## Panele sterowania



## Strefy grzejne

| Strefa grzejna                                | Włączanie i wyłączanie                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Pojedyncza strefa grzejna                   | Należy stosować naczynia odpowiedniej wielkości.                                                                        |
| ⊞ Strefa przeznaczona na brytfannę            | Strefa włącza się automatycznie w przypadku użycia naczynia, którego dno ma wielkość identyczną, jak strefa zewnętrzna. |
| ○ Opornościowa strefa do podgrzewania naczyń* | Nacisnąć symbol  .**                   |

\* Włączenie strefy grzejnej: Zapala się odpowiedni wskaźnik.

\*\* Zapala się wskaźnik ciepła resztkowego.

Używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego - patrz rozdział "Odpowiednie naczynia".

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta kuchenki jest zaopatrzona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy grzejnej. Wskazuje on, które strefy grzejne jeszcze są gorące. Należy unikać dotykania strefy grzejnej sygnalizowanej przez ten wskaźnik.

Pomimo, że płyta jest wyłączona, wskaźnik **h/H** pozostaje zapalony, dopóki strefa grzejna jest gorąca.

Zdjęcie naczynia przed wyłączeniem strefy grzejnej powoduje naprzemienne wyświetlanie wskaźnika **h/H** oraz wybranego poziomu mocy.

## Programowanie płyty kuchenki

W tym rozdziale opisany jest sposób programowania strefy grzejnej. W tabeli podane są poziomy mocy oraz czasy gotowania różnych potraw.

### Włączanie i wyłączanie płyty kuchenki

Do włączania i wyłączania płyty kuchenki służy wyłącznik główny.

Włączenie: nacisnąć symbol . Zapala się wskaźnik umieszczony nad wyłącznikiem głównym. Płyta kuchenki jest gotowa do działania.

Wyłączenie: naciskać symbol  do momentu, gdy zniknie wskaźnik umieszczony nad głównym wyłącznikiem. Wszystkie strefy grzejne zostają wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego pozostanie zapalony do momentu ostygnięcia stref grzejnych.

**Wskazówka:** Płyta kuchenki wyłącza się automatycznie, kiedy wszystkie strefy grzejne pozostają wyłączone przez ponad 20 sekund.

### Programowanie strefy grzejnej

Wybrać żądany poziom mocy za pomocą symboli **+** i **-**.

Poziom mocy 1 = moc minimalna.

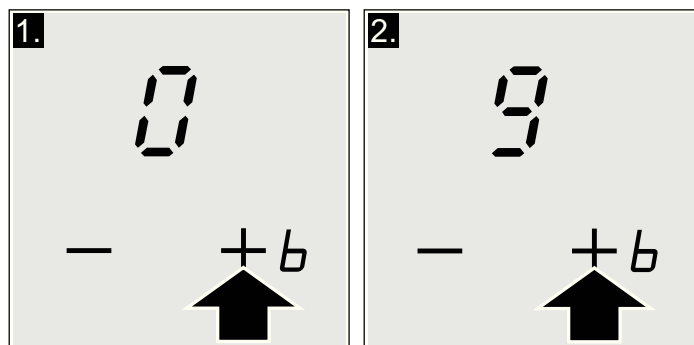
Poziom mocy 9 = moc maksymalna.

Każdy poziom mocy posiada stopień pośredni. Jest on oznaczony kropką.

#### Wybór poziomu mocy:

Płyta kuchenki powinna być włączona.

1. Nacisnąć symbol **+** lub **-** odpowiedniej strefy grzejnej. Na wskaźniku pojawi się .
2. W ciągu 10 sekund nacisnąć symbol **+** lub **-**. Pojawi się ustawienie podstawowe  
Symbol **+** poziom mocy 9.  
Symbol **-** poziom mocy 4.



3. Zmiana poziomu mocy: naciskać symbol **+** lub **-** do momentu, gdy pojawi się żądany poziom mocy.

#### Wyłączenie strefy grzejnej

Przyciskać symbol **+** lub **-** do momentu, gdy pojawi się . Strefa grzejna wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

**Wskazówka:** Jeśli na danej indukcyjnej strefie grzejnej nie stoi naczynie, wybrany poziom mocy będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna wyłącza się.

## Tabela gotowania

W poniższej tabeli podane zostały różne przykłady.

|                                                                            | Poziom mocy |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Topienie</b>                                                            |             |
| Czekolada, kuwertura czekoladowa, masło, miód                              | 1-1.        |
| Żelatyna                                                                   | 1-1.        |
| <b>Podgrzewanie i podtrzymywanie stałej temperatury</b>                    |             |
| Gęsta zupa warzywna z kawałkami warzyw (np. soczewica)                     | 1-2         |
| Mleko**                                                                    | 1.-2.       |
| Kiełbaski gotowane w wodzie**                                              | 3-4         |
| <b>Rozmrażanie i odgrzewanie</b>                                           |             |
| Szpinak głęboko mrożony                                                    | 2.-3.       |
| Gulasz głęboko mrożony                                                     | 2.-3.       |
| <b>Gotowanie na wolnym ogniu, doprowadzanie do wrzenia na wolnym ogniu</b> |             |
| Klopsiki ziemniaczane                                                      | 4.-5.*      |
| Ryba                                                                       | 4-5*        |
| Białe sosy, np. beszamelowy                                                | 1-2         |
| Sosy ubijane, np. sos bearneski, sos holenderski                           | 3-4         |
| <b>Doprowadzanie do wrzenia, gotowanie na parze, przysmażanie</b>          |             |
| Ryż (z podwójną ilością wody)                                              | 2-3         |
| Ryż na mleku                                                               | 1.-2.       |
| Ziemniaki                                                                  | 4-5         |
| Makaron                                                                    | 6-7*        |
| Danie jednogarnkowe mięsne, zupy                                           | 3.-4.       |
| Warzywa                                                                    | 2.-3.       |
| Warzywa głęboko zamrożone                                                  | 3.-4.       |
| Danie jednogarnkowe mięsne w szybkowarze                                   | 4.-5.       |
| <b>Duszenie</b>                                                            |             |
| Rolada mięsna                                                              | 4-5         |
| Sztufada                                                                   | 4-5         |
| Gulasz                                                                     | 3.-4.       |
| <b>Smażenie**</b>                                                          |             |
| Sznycle, kotlety (naturalne lub panierowane)                               | 6-7         |
| Befszyk (3 cm grubości)                                                    | 7-8         |
| Pierś kurczaka (2 cm grubości)                                             | 5-6         |
| Ryba lub filet z ryby naturalny                                            | 5-6         |
| Ryba lub filet z ryby panierowany                                          | 6-7         |
| Krewetki duże i małe                                                       | 7-8         |
| Dania głęboko mrożone, np. potrawy z patelni                               | 6-7         |
| Naleśniki                                                                  | 6-7         |
| Tortilla                                                                   | 3.-4.       |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu**</b> (porcja 150-200g w 1-2 l oleju)      |             |
| Produkty głęboko mrożone, np. frytki, nuggets z kurczaka                   | 8-9         |
| Krokiety głęboko mrożone                                                   | 7-8         |
| Klopsiki                                                                   | 7-8         |
| Mięso, np. kawałki kurczaka                                                | 6-7         |
| Ryba, warzywa lub grzyby, panierowane lub w cieście piwnym, np. pieczarki  | 6-7         |
| Desery, np. pączki, owoce w cieście piwnym                                 | 4-5         |

\* Gotowanie bez przykrycia

\*\* Bez przykrycia

# Funkcja zabezpieczenia dzieci

Płyta kuchenki może być zabezpieczona przed niezamierzonym włączeniem, aby uniemożliwić włączenie stref grzejnych przez dzieci.

## Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

Włączenie: nacisnąć symbol , przyciskając przez około 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta kuchenki zostaje zablokowana.

Wyłączenie: nacisnąć symbol , przyciskając przez około 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

## Włączanie i wyłączanie stałego zabezpieczenia dzieci

Za pomocą tej funkcji, zabezpieczenie dzieci jest automatycznie uruchamiane po wyłączeniu płyty kuchenki.

### Włączanie i wyłączanie

Patrz rozdział "Ustawienia podstawowe".

# Funkcja Powerboost

Za pomocą funkcji Powerboost można podgrzać potrawy szybciej niż w przypadku użycia poziomu mocy .

Funkcję tę posiadają wszystkie strefy grzejne.

## Włączenie

Płyta kuchenki powinna być włączona, lecz nie powinna być uruchomiona żadna strefa grzejna.

1. Wybrać odpowiednią strefę grzejną.

2. Wybrać poziom mocy .

3. Następnie nacisnąć symbol .

W polu wskaźników pojawi się symbol . Funkcja Powerboost została włączona.

**Wskazówka:** Gdy po uruchomieniu funkcji Powerboost zostanie włączona jakaś strefa grzejna, w polu wskaźników strefy grzejnej będzie migać  i ; a następnie zostanie ustawiony poziom mocy . Funkcja Powerboost zostanie wyłączona.

## Wyłączenie

Wybrać strefę grzejną i nacisnąć symbol . Wskaźnik  zniknie, a strefa grzejna powróci do poziomu mocy . Funkcja Powerboost została wyłączona.

**Wskazówka:** W pewnych okolicznościach, funkcja Powerboost może się wyłączyć automatycznie, w celu ochrony podzespołów elektronicznych wewnątrz płyty.

# Funkcja programowania czasu

Funkcja ta może być używana na dwa różne sposoby:

- - w celu automatycznego wyłączenia strefy grzejnej,
- - jako zegar z powiadomieniem akustycznym.

## Automatyczne wyłączanie strefy grzejnej

Wprowadzić czas gotowania dla wybranej strefy grzejnej. Strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona po upływie ustawionego czasu.

### Zasady programowania

1. Wybrać żądany poziom mocy.

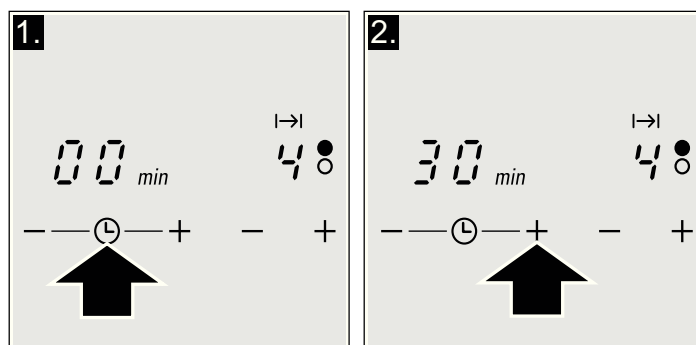
2. Nacisnąć symbol . Zapala się wskaźnik  strefy grzejnej. Na wskaźniku funkcji programowania czasu wyświetla się . Aby wybrać inną strefę grzejną, nacisnąć kilkakrotnie symbol  do momentu, gdy zapali się wskaźnik  żądanej strefy grzejnej.

3. Nacisnąć symbol  lub  funkcji programowania czasu.

Pojawia się ustawienie podstawowe:

Symbol : 30 minut.

Symbol : 10 minut.



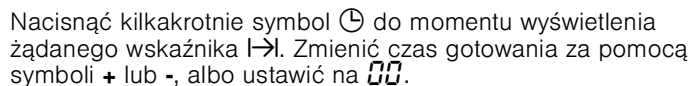
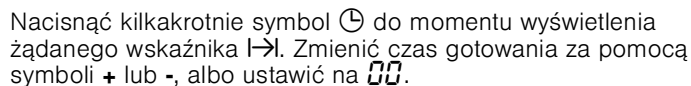
4. Przyciskać symbol  lub  do momentu, gdy pojawi się żądany czas gotowania.

Po upływie kilku sekund, w płycie kuchenki rozpocznie się proces odliczania zaprogramowanego czasu gotowania.

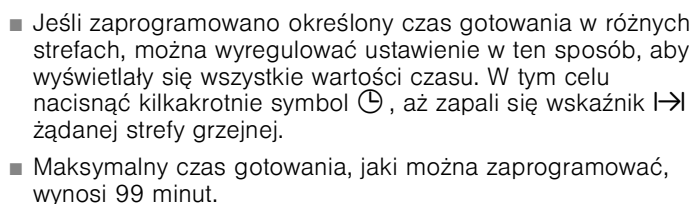
### Po upływie zaprogramowanego czasu

Strefa grzejna wyłącza się. Słychać sygnał ostrzegawczy i w polu wskaźników funkcji programowania czasu przez 10 sekund wyświetla się . W polu wskaźników strefy grzejnej zapala się wskaźnik . Nacisnąć symbol , wówczas zgasną wskaźniki i wyłączy się sygnał dźwiękowy.

### Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol  do momentu wyświetlenia żadanego wskaźnika I→I. Zmienić czas gotowania za pomocą symboli + lub -, albo ustawić na .

#### Wskazówki

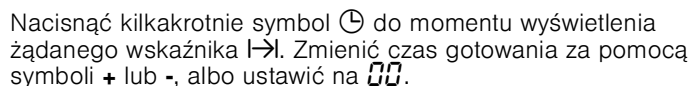
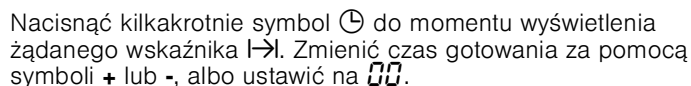
- Jeśli zaprogramowano określony czas gotowania w różnych strefach, można wyregulować ustawienie w ten sposób, aby wyświetlały się wszystkie wartości czasu. W tym celu nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż zapali się wskaźnik I→I żądanej strefy grzejnej.
- Maksymalny czas gotowania, jaki można zaprogramować, wynosi 99 minut.

### Automatyczny wyłącznik czasowy

Za pomocą tej funkcji można wybrać czas gotowania dla wszystkich stref grzejnych. Po włączeniu strefy grzejnej, zacznie upływać zaprogramowany czas gotowania. Po zakończeniu czasu gotowania, strefa grzejna automatycznie się wyłączy.

Instrukcje dotyczące sposobu włączania wyłącznika czasowego znajdują się w rozdziale "Ustawienia podstawowe".

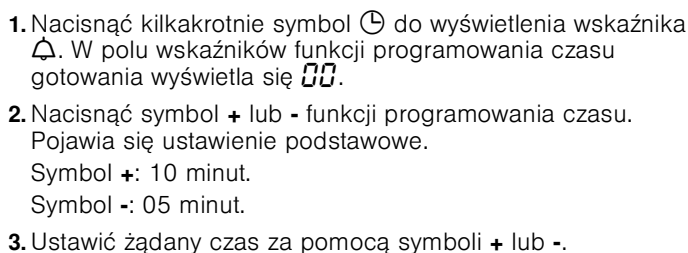
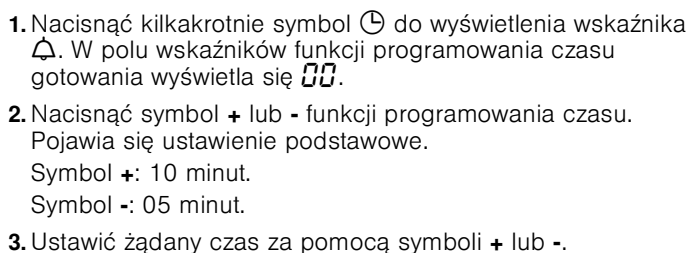
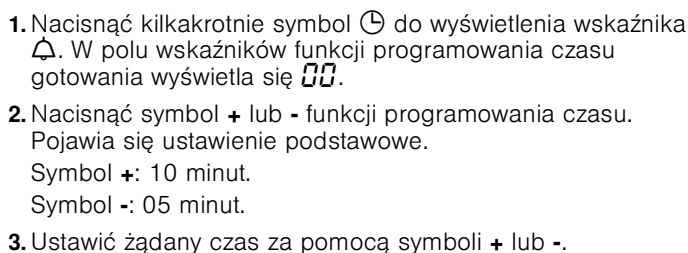
**Wskazówka:** Można zmienić lub usunąć ustawienie czasu gotowania w strefie grzejnej:

Nacisnąć kilkakrotnie symbol  do momentu wyświetlenia żadanego wskaźnika I→I. Zmienić czas gotowania za pomocą symboli + lub -, albo ustawić na .

### Zegar z powiadomieniem akustycznym

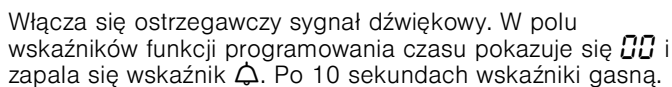
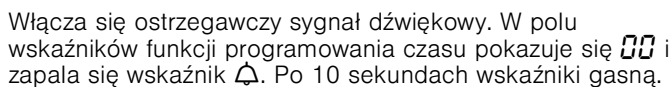
Zegar z powiadomieniem akustycznym umożliwia zaprogramowanie czasu w zakresie do 99 minut. Ustawienia zegara nie zależą od innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza w sposób automatyczny strefy grzejnej.

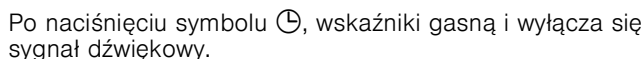
#### Zasady programowania

1. Nacisnąć kilkakrotnie symbol  do wyświetlenia wskaźnika . W polu wskaźników funkcji programowania czasu gotowania wyświetla się .
2. Nacisnąć symbol + lub - funkcji programowania czasu. Pojawia się ustawienie podstawowe.  
Symbol +: 10 minut.  
Symbol -: 05 minut.
3. Ustawić żądany czas za pomocą symboli + lub -.

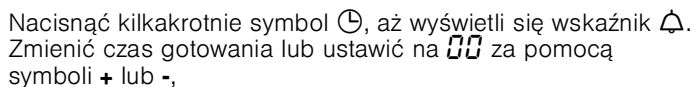
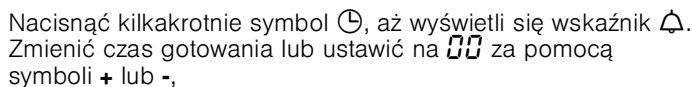
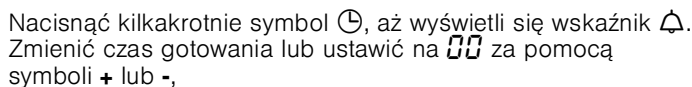
Po upływie kilku sekund, w płycie kuchenki rozpocznie się proces odliczania zaprogramowanego czasu.

#### Po upływie zaprogramowanego czasu

Włącza się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. W polu wskaźników funkcji programowania czasu pokazuje się  i zapala się wskaźnik . Po 10 sekundach wskaźniki gasną.

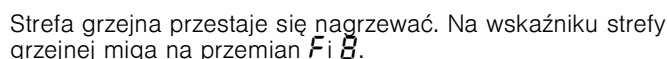
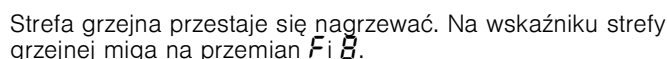
Po naciśnięciu symbolu , wskaźniki gasną i wyłącza się sygnał dźwiękowy.

#### Zmiana lub usunięcie ustawienia czasu

Nacisnąć kilkakrotnie symbol , aż wyświetli się wskaźnik . Zmienić czas gotowania lub ustawić na  za pomocą symboli + lub -,

## Automatyczne ograniczenie czasu gotowania

Jeśli strefa grzejna pracuje przez dłuższy czas bez zmian ustawień, zostaje uruchomiona funkcja automatycznego ograniczenia czasu gotowania.

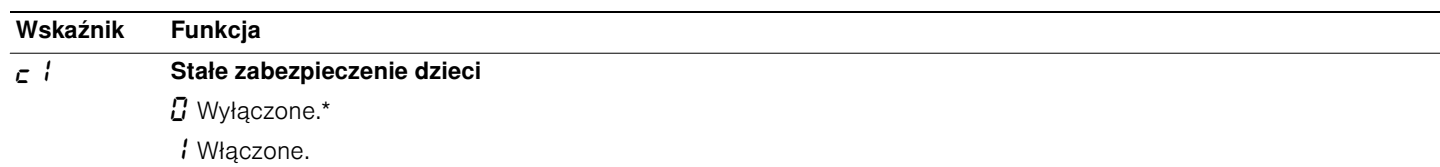
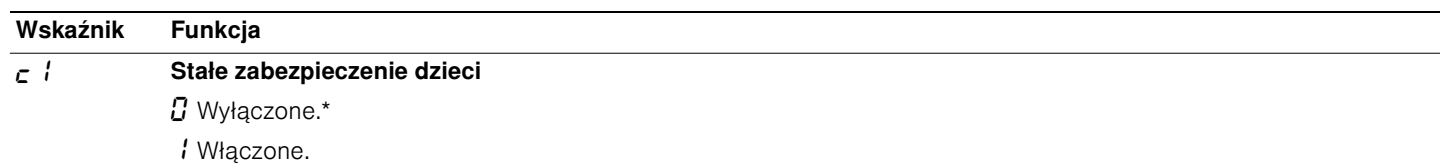
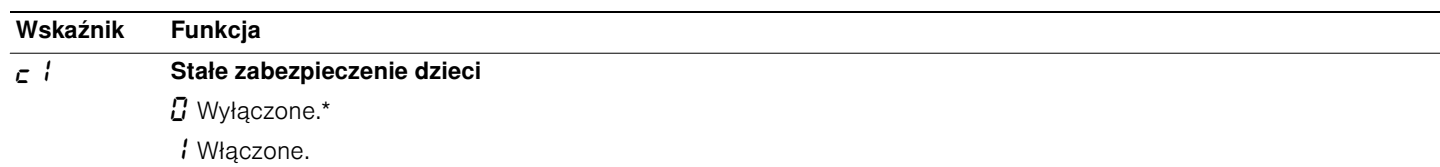
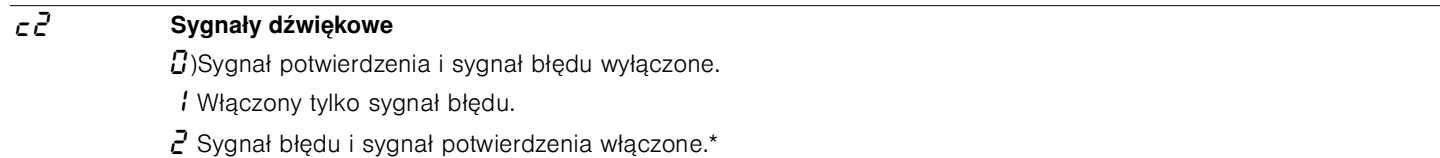
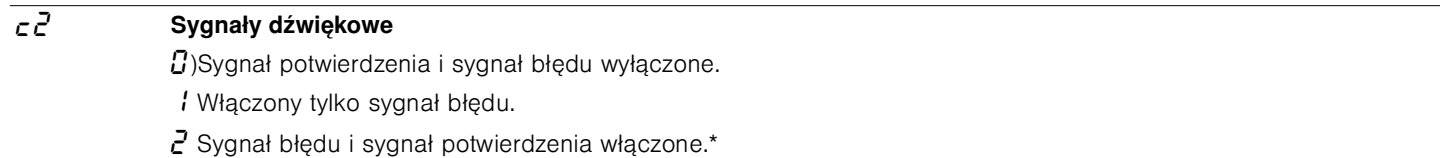
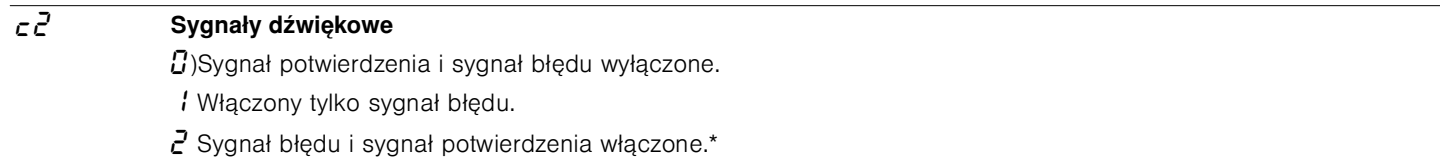
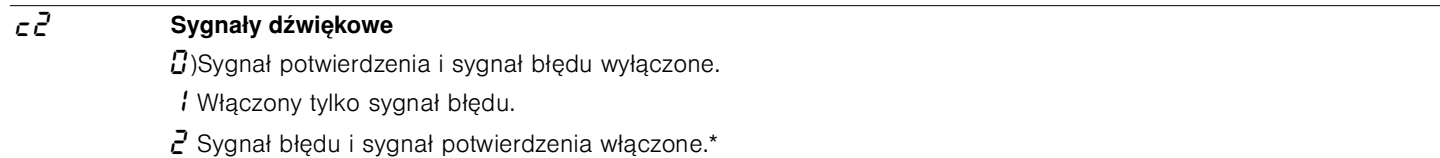
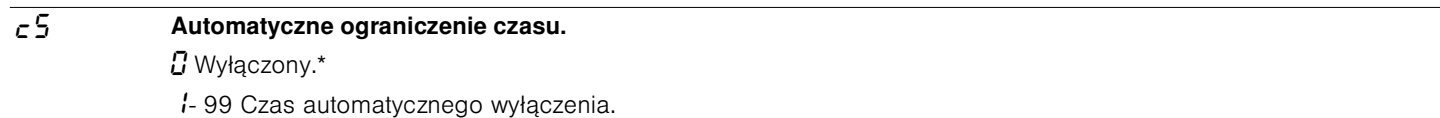
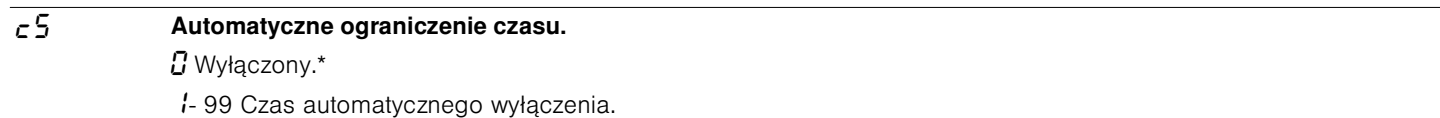
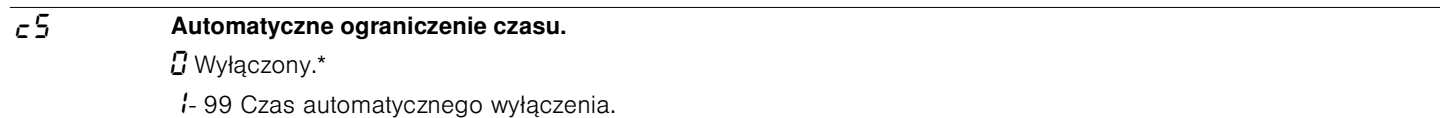
Strefa grzejna przestaje się nagrzewać. Na wskaźniku strefy grzejnej miga na przemian  i .

Po naciśnięciu dowolnego symbolu, wskaźnik gaśnie. Można ponownie programować strefę grzejną.

Po włączeniu automatycznego ograniczenia czasu gotowania, funkcja ta działa w zależności od wybranego poziomu mocy (od 1 do 10 godzin).

## Ustawienia podstawowe

Urządzenie posiada różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosowywać do potrzeb użytkownika.

| Wskaźnik                                                                            | Funkcja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Stałe zabezpieczenie dzieci</b><br> Wyłączone.*<br> Włączone.                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Sygnały dźwiękowe</b><br> Sygnał potwierdzenia i sygnał błędu wyłączone.<br> Włączony tylko sygnał błędu.<br> Sygnał błędu i sygnał potwierdzenia włączone.* |
|  | <b>Automatyczne ograniczenie czasu.</b><br> Wyłączony.*<br> 99 Czas automatycznego wyłączenia.                                                                                                                                                     |

\*Ustawienie fabryczne

\*\*Maksymalna moc płyty zależy od konfiguracji natężenia prądu podłączenia, wykonanej w instalacji. Aby nie przekroczyć maksymalnej wartości, płyta została wyposażona w serię podzespołów, które automatycznie sterują mocą, rozdzielając ją między włączone strefy grzejne, zależnie od potrzeb.



| Wskaźnik   | Funkcja                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 5</b> | <b>Czas trwania sygnału ostrzegawczego funkcji programowania czasu</b><br><i>1</i> 10 sekund.*<br><i>2</i> 30 sekund.<br><i>3</i> 1 minuta.                                                                               |
| <b>c 7</b> | <b>Funkcja Power-Management (zarządzania mocą)</b><br><i>0</i> = Wyłączona.*<br><i>1</i> = 1000 W. moc minimalna.<br><i>1</i> = 1500 W.<br><i>2</i> = 2000 W.<br>...<br><i>9</i> lub <i>9</i> . = maksymalna moc płyty.** |
| <b>c 0</b> | <b>Powrót do ustawień domyślnych</b><br><i>0</i> Ustawienia użytkownika.*<br><i>1</i> Powrót do ustawień fabrycznych.                                                                                                     |

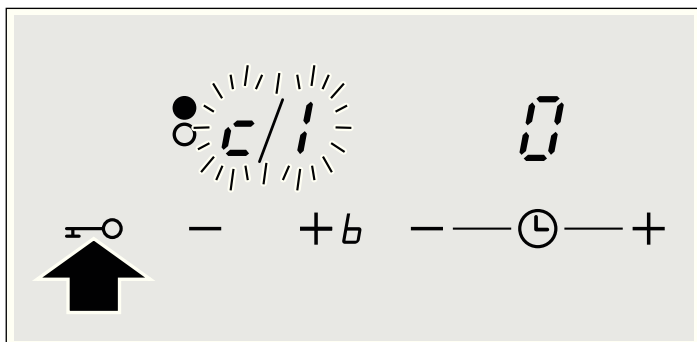
\*Ustawienie fabryczne

\*\*Maksymalna moc płyty zależy od konfiguracji natężenia prądu podłączenia, wykonanej w instalacji. Aby nie przekroczyć maksymalnej wartości, płyta została wyposażona w serię podzespołów, które automatycznie sterują mocą, rozdzielając ją między włączone strefy grzejne, zależnie od potrzeb.

## Dostęp do ustawień podstawowych

Płyta kuchenki powinna być wyłączona.

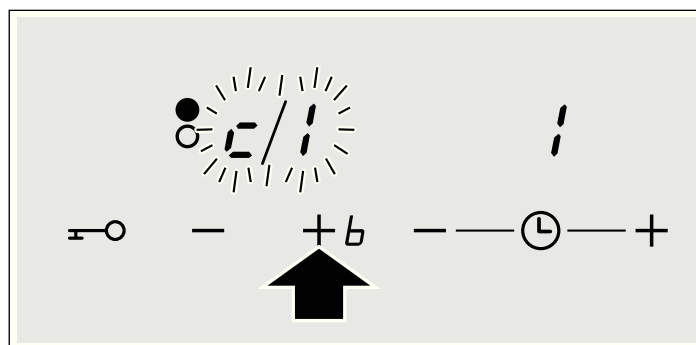
1. Włączyć płytę kuchenki.
2. W ciągu kolejnych 10 sekund dotknąć i przytrzymać symbol  przez 4 sekundy.



Po lewej strony panelu, wyświetla się **c 1** a po prawej **0**.

3. Nacisnąć kilkakrotnie symbol  do momentu, gdy wyświetli się wskaźnik żądanej funkcji.

4. Następnie wybrać żądane ustawienie za pomocą symboli **+** i **-**.



5. Ponownie naciskać symbol  przez ponad 4 sekundy. Ustawienia zostały prawidłowo zapisane w pamięci.

### Zakończenie

Aby zakończyć ustawienia podstawowe, wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

## Konserwacja i czyszczenie

Rady i wskazówki zamieszczone w tym rozdziale mogą być pomocne w celu zapewnienia optymalnego czyszczenia i konserwacji płyty kuchenki

### Płyta kuchenki

#### Czyszczenie

Płytę należy czyścić po każdym gotowaniu. Pozwala to uniknąć przypalenia przyklejonych resztek. Nie należy czyścić płyty kuchenki dopóki nie jest dostatecznie zimna.

Używać wyłącznie środków czyszczących odpowiednich do płyt kuchenki. Przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu produktu.

Nigdy nie stosować:

- Materiałów ściernych

- Agresywnych środków do czyszczenia, takich jak spraye do piekarnika lub wywabiacz plam
- Gąbek, które mogą zarysować powierzchnię
- Wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących lub urządzeń na parę

#### Skrobak do szkła

Szczególnie odporne zabrudzenia usuwać skrobakiem do szkła.

1. Zdjąć zabezpieczenie skrobaka
2. Oczyszczyć powierzchnię płyty kuchenki ostrzem.

Nie należy czyścić powierzchni płyty kuchenki pokrowcem skrobaka, ponieważ można ją porysować.

## Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ostrze jest bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia. Zabezpieczyć ostrze, gdy nie jest używane. Uszkodzone ostrze należy bezzwłocznie wymienić.

### Konserwacja

Używać dodatku w celu konserwacji i zabezpieczenia płyty kuchenki. Przestrzegać rad i wskazówek, które znajdują się na opakowaniu.

## Rama płyty kuchenki

Aby uniknąć uszkodzenia ramy płyty kuchenki, należy mieć na uwadze następujące wskazówki:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z małą ilością mydła
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów ani materiałów ściernych
- Nie używać skrobaka do szkła

## Usuwanie awarii

Zazwyczaj awarie mają miejsce na skutek drobnych nieprawidłowości. Przed skontaktowaniem się z Serwisem

Pomocy Technicznej, należy wziąć pod uwagę następujące rady i sugestie.

| Wskaźnik                                             | Awaria                                                                                                                                  | Działanie                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| brak                                                 | Przerwa w dostawie prądu.<br><br>Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.<br><br>Awaria układu elektronicznego. | Zaobserwować na innych domowych urządzeniach elektrycznych, czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu.<br><br>Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń<br><br>Jeśli powyższe działania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej. |
| E miga                                               | Panel sterowania jest wilgotny lub znajduje się na nim jakiś przedmiot.                                                                 | Wysuszyć powierzchnię panelu sterowania lub usunąć znajdujący się na nim przedmiot.                                                                                                                                                                                                                    |
| E <sub>r</sub> + numer /<br>d + numer / E<br>+ numer | Awaria układu elektronicznego.                                                                                                          | Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*                                                                                                                                                                                 |
| F0/F9                                                | Wewnętrzna usterka działania urządzenia.                                                                                                | Odłączyć płytę kuchenki od sieci elektrycznej. Odczekać około 30 sekund i ponownie podłączyć płytę kuchenki do sieci.*                                                                                                                                                                                 |
| F2                                                   | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej.                                             | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki.*                                                                                                                                                                                        |
| F4                                                   | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych.                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| F8                                                   | Strefa grzejna działała przez zbyt długi okres czasu, z dużą mocą i bez przerwy.                                                        | Włączyło się automatyczne ograniczenie czasu. Nacisnąć dowolny przycisk na panelu sterowania. Wskaźnik gaśnie. Obecnie można ponownie włączyć płytę kuchenki.                                                                                                                                          |
| U1                                                   | Nieodpowiednie (zbyt wysokie) napięcie zasilania.                                                                                       | Należy skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej.                                                                                                                                                                                                                                          |
| U2/U3                                                | Strefa grzejna uległa przegrzaniu i wyłączyła się w celu ochrony płyty kuchenki.                                                        | Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.                                                                                                                                                                                                 |

\* Jeśli wskazanie nie znika, skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

**Nie wolno stawiać rozgrzanych naczyń na panelu sterowania.**

## Zwykły hałas podczas działania urządzenia

Technologia grzania indukcyjnego oparta jest na tworzeniu pól elektromagnetycznych, które powodują, że ciepło generowane jest bezpośrednio w dnie naczynia. I właśnie wspomniane pola elektromagnetyczne, zależnie od konstrukcji naczynia, mogą powodować pewne dźwięki lub wibracje, jak te opisane poniżej:

### Niskotonowe buczenie jak w transformatorze

Ten hałas pojawia się w czasie gotowania przy wysokim poziomie mocy. Jego przyczyną jest duża ilość energii, która jest przekazywana z płyty kuchenki do naczynia. Ten hałas znika lub słabnie po zmniejszeniu poziomu mocy.

### Niskotonowy gwizd

Ten hałas występuje, kiedy naczynie jest puste. Hałas znika po umieszczeniu w naczyniu potraw lub po wlaniu do niego wody.

### Trzaski

Ten hałas występuje w przypadku naczyń, które składają się z wielu warstw różnych materiałów. Jest on spowodowany wibracjami, które pojawiają się na powierzchniach łączenia poszczególnych warstw materiałów. Hałas ten pochodzi z naczyń. Ilość i sposób gotowania potraw może się zmieniać.

### Wysokotonowe gwizdy

Ten hałas występuje przede wszystkim w naczyniach składających się z wielu warstw różnych materiałów, które poddawane są działaniu maksymalnej mocy grzewczej przy jednoczesnym użyciu dwóch stref grzejnych. Gwizdy te zanikają lub są rzadsze po obniżeniu mocy.

### **Hałas wentylatora**

W celu prawidłowej pracy układu elektronicznego, płyta kuchenki powinna działać z zachowaniem kontroli temperatury. W tym celu płyta kuchenki jest wyposażona w wentylator, który uruchamia się po wykryciu zmiany temperatury na skutek zmiany poziomu mocy. Wentylator może również działać na skutek inercji, po wyłączeniu płyty kuchenki, jeśli wykryta temperatura wciąż jest zbyt wysoka.

### **Miarowe dźwięki, podobne do dźwięku przesuwających się wskazówek zegara**

Ten hałas występuje tylko wtedy, gdy działają 3 strefy grzejne lub więcej, natomiast zanika lub zmniejsza się po wyłączeniu jednej ze stref grzejnych.

Opisane dźwięki są normalnymi zjawiskami związanymi z technologią indukcyjną i nie oznaczają awarii.

---

## **Serwis**

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem.

### **Numer E i numer FD:**

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się w metryczce urządzenia.

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

### **Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki**

**PL** 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| GÜVENLİK TAVSİYELERİ VE UYARILARI .....                                   | 65 |
| Güvenlik göstergeleri .....                                               | 65 |
| Hasar sebepleri .....                                                     | 66 |
| ÇEVRE KORUMA .....                                                        | 67 |
| Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi .....                      | 67 |
| Enerji tasarrufu için tavsiyeler .....                                    | 67 |
| İNDÜKSİYONLU PIŞIRME .....                                                | 67 |
| İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları .....                                 | 67 |
| Uygun kaplar .....                                                        | 67 |
| CİHAZI TANIMAK .....                                                      | 68 |
| Kumanda panelleri .....                                                   | 68 |
| Pişirme bölümleri .....                                                   | 68 |
| Kalan ısı göstergesi .....                                                | 69 |
| PIŞIRME TEZGAHININ PROGRAMLANMASI .....                                   | 69 |
| Pişirme tezgahının açılması ve kapatılması .....                          | 69 |
| Pişirme bölümünün ayarlanması .....                                       | 69 |
| Pişirme tablosu .....                                                     | 69 |
| ÇOCUK EMNİYETİ .....                                                      | 70 |
| Çocuk emniyetinin devreye sokulması ve devreden çıkarılması .....         | 70 |
| Sürekli çocuk emniyetinin devreye sokulması ve devreden çıkarılması ..... | 70 |

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| POWERBOOST FONKSİYONU .....                             | 71 |
| Devreye alınması .....                                  | 71 |
| Devre dışı bırakılması .....                            | 71 |
| ZAMAN PROGRAMLAMA FONKSİYONU .....                      | 71 |
| Bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması ..... | 71 |
| Otomatik zamanlayıcı .....                              | 71 |
| Uyarı saati .....                                       | 72 |
| OTOMATİK SÜRE SINIRLAMASI .....                         | 72 |
| TEMEL AYARLAR .....                                     | 72 |
| Temel ayarlara girilmesi .....                          | 73 |
| ÖNLEMLER VE TEMİZLİK .....                              | 73 |
| Pişirme tezgahı .....                                   | 73 |
| Pişirme tezgahının çerçevesi .....                      | 74 |
| ARIZALARI TAMİR ETME .....                              | 74 |
| Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü .....  | 74 |
| MÜŞTERİ HİZMETLERİ .....                                | 75 |

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ Güvenlik tavsiyeleri ve uyarıları

Bu talimatları dikkatlice okuyunuz. Cihazı ancak bu şekilde doğru kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzunu saklayınız. Cihazı başka birine vermeniz halinde, ilgili dokümanları da birlikte teslim ediniz.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ediniz. Nakliye süresince hasar olması durumunda cihazı açmayınız, Teknik Destek Servisi ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi takdirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

### Güvenlik göstergeleri

Bu cihaz özel olarak ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Pişirme tezgâhlarını sadece yiyeceklerin hazırlanması için kullanınız. Çalışma halinde cihazın daima başında bulununuz.

### Güvenli kullanım

Fiziksel, beyinsel veya ruhsal engelli olması ya da

- bilgisizlik veya tecrübesizlik dolayısıyla
- bu cihazı kullanma kabiliyetine sahip olmayan yetişkinler ve çocuklar,

sorumlu bir yetişkinin gözetimi olmaksızın bu cihazı kullanmamalıdır.

Cihazla oynamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

### Aşırı kızgın yağ veya tereyağı

### Yangın tehlikesi!

Aşırı kızgın yağ veya tereyağı kolaylıkla alev alır. Fazla ısınmış yağın veya tereyağının başından ayrılmayın. Yağın alev alması durumunda ateşi suyla söndürmeyiniz. Alevleri bir kapak veya tabakla söndürünüz. Pişirme bölümünü kapatınız.

### Yiyeceklerin benmari yöntemiyle pişirilmesi

Benmari yöntemi yiyeceğin, su içeren büyük bir tencerenin içine yerleştirilen başka bir kap içinde pişirilmesini sağlar. Böylece yiyecek, doğrudan pişirme bölümünün sıcaklığı yerine sıcak su aracılığıyla ısındığı için hafif ve sürekli bir ısıyla pişer. Yiyecekleri Benmari yöntemiyle pişirirken, pişirme bölümünün aşırı ısınmasından dolayı tezgah ve kabin camının kırılmaması için konserve kutularının, cam şişelerin veya diğer malzemelerin suyun bulunduğu kabin tabanına dayanmasını engelleyiniz.

### Sıcak pişirme tezgahı

### Yanık tehlikesi!

Sıcak pişirme bölümlerine dokunmayınız. Çocukları pişirme tezgahından uzak tutunuz.

### Yangın tehlikesi!

- Hiçbir zaman pişirme tezgahının üzerine yanıcı maddeler koymayınız
- Pişirme tezgahının altındaki çekmecelerde yanıcı veya aerosol içeren maddeler bulundurmazınız.

### Kapların tabanı ve pişirme bölümleri ıslak

#### Yaralanma tehlikesi!

Kap tabanı ile pişirme bölümü arasında sıvı bulunması halinde buhar basıncı oluşabilir. Bu yüzden kap sıçrayabilir. Pişirme bölümünü ve kap tabanını her zaman kuru tutunuz.

### Pişirme tezgahındaki çatlaklar

#### Elektrik çarpma tehlikesi!

Eğer pişirme tezgahında kırık ve çatlaklar varsa cihazın elektrik bağlantısını kesin.

Teknik Destek Servisi ile irtibat kurunuz.

### Pişirme bölümü ısınıyor, fakat gösterge ekranı çalışmıyor

#### Yanık tehlikesi!

Gösterge çalışmıyorsa pişirme bölümünü kapatınız. Teknik Destek Servisi ile irtibat kurunuz.

### Pişirme tezgahı kapanır

#### Yangın tehlikesi!

Pişirme tezgahı otomatik olarak kapanır ve kullanıma izin vermezse daha sonra kendiliğinden çalışabilir. Bunu engellemek için pişirme tezgahının elektrik şebekesiyle bağlantısı kesilmelidir. Teknik Destek Servisi ile temasa geçiniz.

### İndüksiyon tezgahının üzerinde metal cisimler bırakmayınız

#### Yanık tehlikesi!

Pişirme tezgahının üzerinde çatal, bıçak, kaşık, kapak veya başka metal cisimler bırakmayınız, bunlar çok çabuk ısınır.

### Fanlara dikkat ediniz

#### Arızalanma tehlikesi!

Bu tezgah iç bölüme takılı bir fan ile donatılmıştır. Pişirme tezgahının altında bir çekmece bulunması halinde içinde küçük cisim veya kağıt bulundurmazınız, fan tarafından çekilmeleri halinde fanı bozabilir veya soğutma işlemini gerçekleştirmesine engel olabilir.

#### Dikkat!

Kabin içindekilerle fanın girişi arasında en az 2 cm mesafe bırakılmalıdır.

### Yanlış onarımlar

#### Elektrik çarpma tehlikesi!

Yanlış onarımlar tehlikeye yol açar. Cihaz arızalı ise kapatınız. Teknik Destek Servisi ile temasa geçiniz. Tamir işlemleri ve hasarlı bağlantı kablolarının değiştirilmesi, yalnızca uygun eğitimden geçmiş Teknik Destek Servisi personeli tarafından gerçekleştirilebilir.

#### Dikkat!

Bu cihaz güvenlik standartlarına ve elektromanyetik uyumluluğa sahiptir. Ancak, vücudunda kalp ritim düzenleyicisi bulunan kişiler kullanmak üzere bu cihaza yaklaşılmamalıdır. Piyasada bulunan cihazların %100'ünün yürürlükteki elektromanyetik uyumluluk kriterlerini yerine getireceğini ve cihazın doğru çalışmasını riske edecek parazitler oluşturmayacağını garanti etmek mümkün değildir. Aynı zamanda ısıtma cihazı gibi başka türlü aygıtlar taşıyan kişilerin bazı rahatsızlıklar hissetmeleri de mümkündür.

### Pişirme tezgahının kapatılması

Pişirme tezgahını her kullanımdan sonra mutlaka ana şalterden kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.

### Hasar sebepleri

#### Dikkat!

- Kapların altındaki pürüzlü yüzeyler pişirme tezgahını çizebilir.
- Pişirme bölümlerine boş kap yerleştirmeyiniz. Hasara yol açabilir.
- Kumanda paneline, gösterge bölümlerine veya tezgah çerçevesine sıcak kapları koymayınız. Hasara yol açabilir.
- Sert veya sivri uçlu cisimlerin pişirme tezgahına düşmesi hasara yol açabilir.
- Alüminyum folyolar ve plastik kaplar sıcak pişirme bölümleri üzerine koyulduklarında erirler. Pişirme tezgahında koruyucu kapak kullanılması önerilmez.

### Genel bakış

Aşağıdaki tabloda en sık görülen hasarları sunuyoruz.

| Hasarlar       | Neden                                                        | Önlem                                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Lekeler        | Dökülen yiyecekler                                           | Taşan yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.                       |
|                | Uygun olmayan temizlik ürünleri                              | Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. |
| Çizikler       | Tuz, şeker ve un                                             | Pişirme tezgahını tepsi veya mutfak tezgahı olarak kullanmayınız.                  |
|                | Kapların altındaki girinti ve çıkıntılar cam seramiği çizir. | Kapları kontrol ediniz.                                                            |
| Renk kayıpları | Uygun olmayan temizlik ürünleri                              | Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. |
|                | Kapların sürtünmesi                                          | Sahan ve tavalara yerlerini değiştirirken onları yukarı kaldırınız.                |
| Kabarıklıklar  | Şeker, yüksek şeker içerikli maddeler                        | Devrilen yiyecekleri derhal bir cam zımparası ile temizleyiniz.                    |

# Çevre koruma

Cihazın ambalajını açınız ve ambalajı çevreye saygılı biçimde ortadan kaldırınız.

## Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi



Bu cihaz Elektrikli ve Elektronik Cihazlara ait Atıklar Yönetmeliği WEEE 2002/96/CE'ye uygun olarak tanımlanmıştır. Bu yönetmelik, bütün Avrupa topraklarında kullanılmış cihazların geri dönüşümü ve yeniden kullanımı ile ilgili çerçeveyi tanımlar

## Enerji tasarrufu için tavsiyeler

- Kaplara daima uygun kapakları yerleştiriniz. Kapaksız pişirilmesi durumunda enerji tüketimi dörde katlanır.

- Kalın ve geniş tabanlı kaplar kullanınız. Eğri tabanlı kaplar enerji tüketimini artırır.
- Kabin tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Bu genelde kabin tabanının çapından büyüktür. Kabin taban çapı pişirme bölümünün çapına uygun değilse, kabin taban çapının pişirme bölümünün çapından büyük olması tercih nedenidir. Tersi durumlarda enerjinin yarısı kaybedilir. Şunlara dikkat ediniz: Üreticinin, kabin dış çapını belirtip belirtmediğine bakınız.
- Hazırlayacağınız yiyecek miktarına uygun boyutta kaplar seçiniz. Büyük boyutta ve yarı dolu kaplar çok enerji harcar.
- Az suyla pişiriniz. Bu şekilde enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelerin vitamin ve mineralleri korunur.
- En düşük güç seviyesini seçiniz.

# İndüksiyonlu pişirme

## İndüksiyonlu Pişirmenin Avantajları

İndüksiyonlu pişirme geleneksel ısıtma yönteminde kökten bir değişiklik olarak görülmektedir, ısı doğrudan kapta toplanır. Bu sebepten dolayı bir takım avantajlar sunar.

- Doğrudan kabı ısıttığı için; pişirme ve kızartmalarda büyük çabukluk sağlar.
- Enerji tasarrufu sağlar.
- Daha basit bakım ve temizlik. Taşan yiyecekler hemen yanmaz.
- Isı kontrolü ve emniyet; kontrol kumandasının kullanılmasıyla tezgah anında enerji verir veya enerjiyi keser. Eğer kap indüksiyonlu pişirme bölümü kapatılmadan kaldırılsa indüksiyonlu pişirme bölümü ısı vermeyi keser.

## Uygun kaplar

### Ferromanyetik kaplar

Ferromanyetik kaplar sadece indüksiyonlu pişirmeye uygun kaplardır, bunlar:

- emaye çelik
- demir döküm
- paslanmaz çelikten indüksiyonlu pişirme kaplarıdır.

Kapların uygun olup olmadığını anlamak için mıknatısın kaba yapışıp yapışmadığına bakınız.

### İndüksiyon için özel kaplar

İndüksiyon için tabanın tümü demir mıknatıs olmayan özel kaplar da bulunmaktadır. Çapın uygunluğunu kontrol ediniz, bu, kabin yapısını ve pişirmenin sonuçlarını etkileyebilir.

### Uygun olmayan kaplar

Kullanılmaması gereken kaplar:

- normal ince çelik kaplar
- cam kaplar
- toprak kaplar
- bakır kaplar
- alüminyum kaplar

### Kabın tabanının özellikleri

Kapların taban özellikleri pişirmenin homojenliğini etkileyebilir. Paslanmaz çelikten "sandviç" kaplar gibi ısının yayılmasına yardımcı olan malzemelerden üretilmiş kaplar ısının yayılmasına yardımcı olarak zaman ve enerji tasarrufu sağlar.

### Kap olmaması veya ebadının uygun olmaması

Seçili pişirme bölümüne kap yerleştirilmemişse, kap uygun malzemeden yapılmamışsa ya da uygun boyuta sahip değilse, pişirme bölümünün göstergesinde yanar durumda bulunan pişirme seviyesi göstergesi yanıp sönmeye başlayacaktır. Yanıp sönmemesi için uygun kabı koyunuz. Eğer 90 saniyeden fazla gecikilirse pişirme bölümü otomatik olarak kapanacaktır.

### Boş ya da ince tabanlı kaplar

Boş kapları ısıtmayınız, ince tabanlı kap kullanmayınız. Pişirme tezgahı bir iç güvenlik sistemi ile donatılmıştır, ama boş bir kap o kadar çabuk ısınabilir ki "otomatik kapanma" sistemi devreye girecek zaman bulamayabilir ve kap çok yüksek bir ısıya ulaşabilir. Kabin tabanı eriyebilir ve hatta tezgahın camı zarar görebilir. Bu durumda kaba dokunmayınız ve pişirme bölümünü kapatınız. Eğer soğuduktan sonra çalışmıyorsa, teknik destek servisiyle temasa geçiniz.

### Kabın tanınması

Her pişirme bölümünün kapları tanınmasının bir alt limiti vardır ve bu limit, kullanılan kabin malzemesine bağlı olarak değişir. Bu sebepten dolayı kabin çapına en uygun pişirme bölümü kullanılmalıdır.

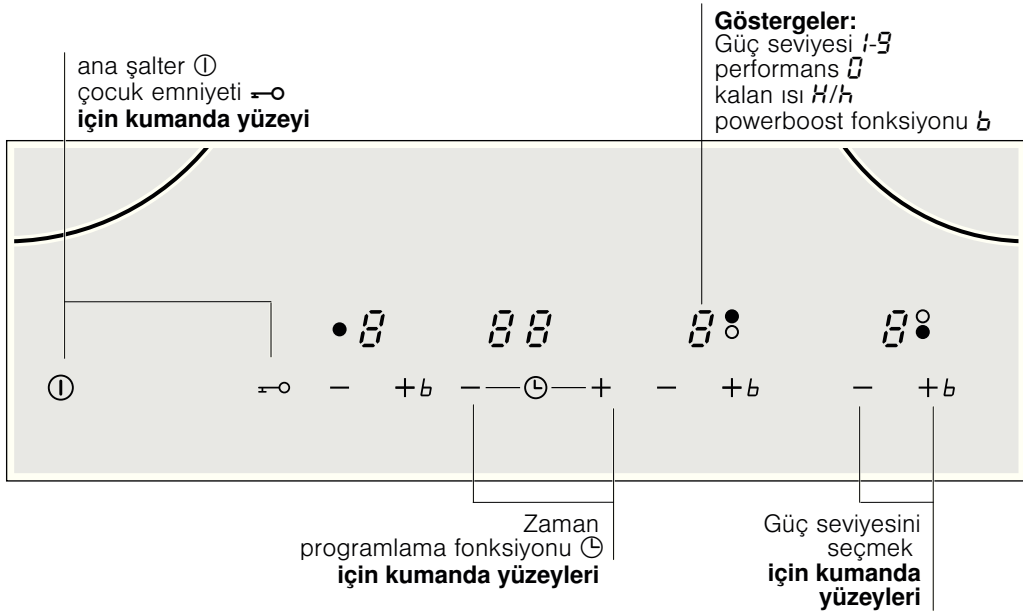
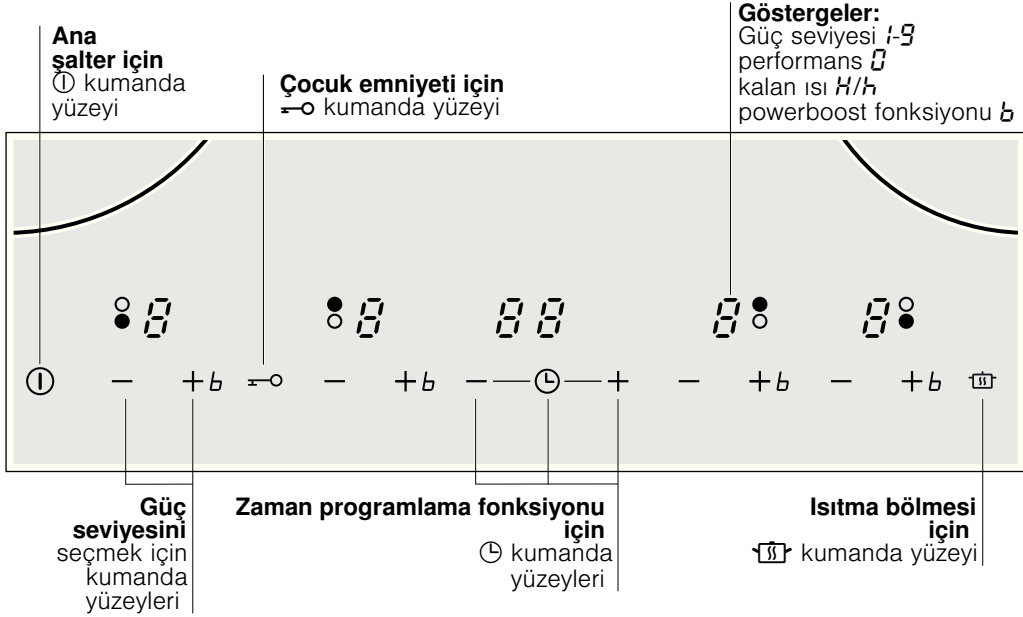
### Çiftli ya da üçlü pişirme bölümleri

Bu bölümler değişik ebatlardaki kaplara uyabilir. Kabin özelliklerine ve üretildiği malzemeye bağlı olarak bölüm, sadece tek bir bölümün ya da tamamının devreye girmesi ve iyi pişirme sonuçları elde etmek için uygun gücü tedarik etmek suretiyle otomatik olarak ayarlanacaktır.

# Cihazı tanımak

Bu kullanım talimatları farklı tipte pişirme tezgahları için kullanılabilir. Sayfa 10 'de boyutlar hakkında bilgiler ile birlikte modellerin genel bir görünümü yer almaktadır.

## Kumanda panelleri



## Pişirme bölümleri

| Pişirme bölümü             | Açma ve kapama                                                                                 |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Tekli pişirme bölümü     | Uygun ebatta bir kap kullanınız.                                                               |
| ⊞ Kızartma bölümü          | Dış bölgeyle aynı taban büyüklüğüne sahip bir kap kullanıldığında bölüm otomatik olarak yanar. |
| □ Dayanıklı kaplar bölümü* | ⊞ sembolüne basınız.**                                                                         |

\* Pişirme bölümünün etkinleştirilmesi: İlgili gösterge yanar.

\*\* Kalan ısı göstergesi yanar.

Sadece induksiyonlu pişirmeye uygun kaplar kullanınız, bakınız "Uygun kaplar".

## Kalan ısı göstergesi

Piştirme tezgahlarından hangilerinin hala sıcak olduğu her bölümde kalan ısı göstergesi ile gösterilir. Bu göstergiyi gösteren piştirme bölümüne dokunmaktan kaçınınız.

Tezgah sönse de, piştirme bölümü sıcakken, **h/H**yanmaya devam edecektir.

Piştirme bölümünü kapatmadan kabın alınması halinde, **h/H** göstergesi ve seçili güç seviyesi sırayla görünecektir.

## Piştirme tezgahının programlanması

Bu bölümde bir piştirme bölümünün nasıl ayarlandığı gösterilmektedir. Tabloda farklı yemek türleri için güç seviyeleri ve piştirme süreleri gösterilmektedir.

### Piştirme tezgahının açılması ve kapatılması

Piştirme tezgahı ana şalterden kapatılıp açılır.

Açma: ① sembolüne basınız. Ana şalter üzerindeki gösterge yanar. Piştirme tezgahı çalışmaya hazır durumdadır.

Kapatma: Ana şalter üzerindeki gösterge sönünceye kadar ① sembolünü basılı tutunuz. Bütün piştirme bölümleri kapanır. Piştirme bölümleri yeterince soğuyuncaya kadar kalan ısı göstergesi yanık kalmaya devam edecektir.

**Bilgi:** Bütün piştirme bölümleri 20 saniyeden fazla bir süre kapalı durumda olunca piştirme tezgahı otomatik olarak kapanır.

### Piştirme bölümünün ayarlanması

+ ve - sembolleriyle istenen güç seviyesini seçiniz.

Güç seviyesi 1 = minimum güç.

Güç seviyesi 9 = maksimum güç.

Her bir güç seviyesinde orta ayar bulunur. Bu bir nokta ile gösterilir.

### Güç seviyesi seçimi:

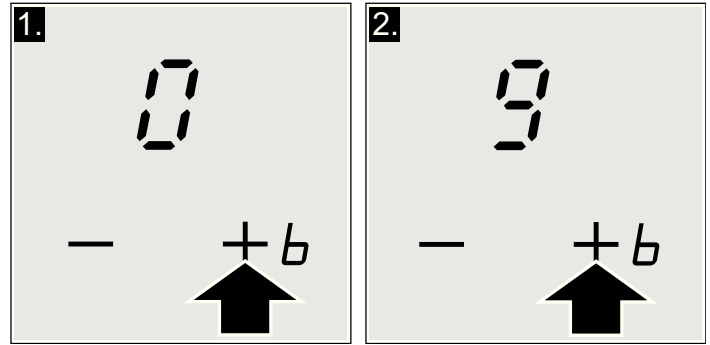
Piştirme tezgahı açık olmalıdır.

1. Tercih ettiğiniz piştirme bölümüne ait + veya - sembolüne basınız. Işıklı göstergede **0** yanar.

2. Sonraki 10 saniye içerisinde, + ó - sembolüne basınız. Temel ayar gösterilir.

Sembol + güç seviyesi 9.

Sembol - güç seviyesi 4.



3. Güç seviyesinin değiştirilmesi: tercih ettiğiniz güç seviyesi gösterilene kadar + veya - sembollerine basınız.

### Piştirme bölümünün kapatılması

**0** görününceye dek + veya - sembolünü basılı tutunuz. Piştirme bölümü kapanır ve kalan ısı göstergesi belirir.

**Bilgi:** İndüksiyonlu piştirme bölümüne kap yerleştirilmemişse seçili güç seviyesi yanıp söner. Belli bir süre geçtikten sonra piştirme bölümü kapanacaktır.

## Piştirme tablosu

Aşağıdaki tabloda bazı örnekler verilmektedir.

|                                                       | Güç seviyesi |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Eritme</b>                                         |              |
| Çikolata, çikolata kaplaması, tereyağı, bal           | 1-1.         |
| Jelatin                                               | 1-1.         |
| <b>Isıtma ve ısıyı koruma</b>                         |              |
| Süzme çorba (örn. mercimek)                           | 1-2          |
| Süt**                                                 | 1.-2.        |
| Suda haşlanmış sosis**                                | 3-4          |
| <b>Buz çözme ve ısıtma</b>                            |              |
| Derin dondurucudan çıkmış ıspanak                     | 2.-3.        |
| Derin dondurucudan çıkmış gulaş                       | 2.-3.        |
| <b>Kısık ateşte piştirme, kısık ateşte haşlama</b>    |              |
| Patates köftesi                                       | 4.-5.*       |
| Balık                                                 | 4-5*         |
| Beyaz soslar, örn. beşamel                            | 1-2          |
| Çırpılmış soslar, örn. barnesi sosu, hollandaise sosu | 3-4          |

\* Kapaksız piştirme

\*\* Kapaksız



|                                                                                   | Güç seviyesi |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Buharda haşlama, pişirme, kavurma</b>                                          |              |
| Pirinç (iki katı suyla)                                                           | 2-3          |
| Sütlaç                                                                            | 1.-2.        |
| Patates                                                                           | 4-5          |
| Makarna                                                                           | 6-7*         |
| Güveç, çorbalar                                                                   | 3.-4.        |
| Sebzeler                                                                          | 2.-3.        |
| Sebzeler, derin dondurucudan çıkanlar                                             | 3.-4.        |
| Düdüklü tencereyle güveç                                                          | 4.-5.        |
| <b>Yahniler</b>                                                                   |              |
| Et sarma                                                                          | 4-5          |
| Yahni                                                                             | 4-5          |
| Gulaş                                                                             | 3.-4.        |
| <b>Et kızartma**</b>                                                              |              |
| Filetolar, pirzolarlar (sade veya galetalı)                                       | 6-7          |
| Biftek (3 cm kalınlığında)                                                        | 7-8          |
| Göğüs (2 cm kalınlığında)                                                         | 5-6          |
| Balık ve sade balık fileto                                                        | 5-6          |
| Balık ve galeta unlu balık fileto                                                 | 6-7          |
| İri karides ve karides                                                            | 7-8          |
| Derin dondurucudan çıkmış yemekler, örn., soteler                                 | 6-7          |
| Krepler                                                                           | 6-7          |
| Omlet                                                                             | 3.-4.        |
| <b>Kızartma**</b> (1-2 litre yağda porsiyon başına 150-200g)                      |              |
| Derin dondurucudan çıkmış ürünler, örn., patates kızartması, tavuk nugget         | 8-9          |
| Derin dondurucudan çıkmış kroket                                                  | 7-8          |
| Köfte                                                                             | 7-8          |
| Et, örn., tavuk parçaları                                                         | 6-7          |
| Balık, galetalı veya bira hamurlu sebzeler ya da mantarlar, örn., yemeklik mantar | 6-7          |
| Tatlı hamur işleri, örn., çörekler, bira hamurunda meyveler                       | 4-5          |
| * Kapaksız pişirme                                                                |              |
| ** Kapaksız                                                                       |              |

## Çocuk emniyeti

Pişirme tezgahı, çocukların pişirme bölümlerini çalıştırmalarını önlemek için istenmeyen durumlarda devreye girme olasılığına karşı emniyete alınabilir.

### Çocuk emniyetinin devreye sokulması ve devreden çıkarılması

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

Etkinleştirme:  sembolünü yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz.  göstergesi 10 saniye boyunca yanar. Pişirme tezgahı bloke olur.

Etkin durumdan çıkarma:  sembolünü yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz. Bloke işlevi devreden çıkar.

### Sürekli çocuk emniyetinin devreye sokulması ve devreden çıkarılması

Bu fonksiyon sayesinde pişirme tezgahı kapanınca çocuk emniyeti otomatik olarak devreye girer.

#### Açma ve kapama

"Temel ayarlar" maddesine bakınız.

# Powerboost Fonksiyonu

Powerboost fonksiyonu ile yiyecekler **9** güç seviyesi kullanılarak daha hızlı ısıtılabilir.

Bu fonksiyon tüm pişirme bölümlerinde mevcuttur.

## Devreye alınması

Pişirme tezgahı açık durumda olmalı, fakat hiçbir pişirme bölümü çalışır durumda olmamalıdır.

1. İstenilen pişirme bölümünü seçiniz.

2. **9** güç seviyesini seçiniz.

3. Ardından **+** sembolüne basınız.

Gösterge ekranında **b** sembolü yanar. Powerboost fonksiyonu devreye alınmış olacaktır.

**Bilgi:** Powerboost fonksiyonu çalışırken herhangi bir pişirme bölümü açılırsa, pişirme bölümünün gösterge ekranında **b** ve **9** yanacak; güç seviyesi **9** ayarlanacaktır. Powerboost fonksiyonu devreden çıkacaktır.

## Devre dışı bırakılması

Pişirme bölümünü seçiniz ve **-** sembolüne basınız. **b** görünmez olacak ve pişirme bölümü güç seviyesine **9** dönecektir. Powerboost fonksiyonu devreden çıkarılmış olacaktır.

**Bilgi:** Belirli durumlarda Powerboost fonksiyonu tezgahın iç kısmındaki elektronik bileşenleri korumak için otomatik olarak devreden çıkabilir.

# Zaman programlama fonksiyonu

Bu fonksiyon iki farklı formda kullanılabilir:

- bir pişirme bölümünü otomatik olarak kapatmak için.
- alarm olarak.

## Bir pişirme bölümünün otomatik olarak kapatılması

İTercih ettiğiniz pişirme bölümü için pişirme süresini giriniz. Süre dolduğunda bölüm otomatik olarak kapanır.

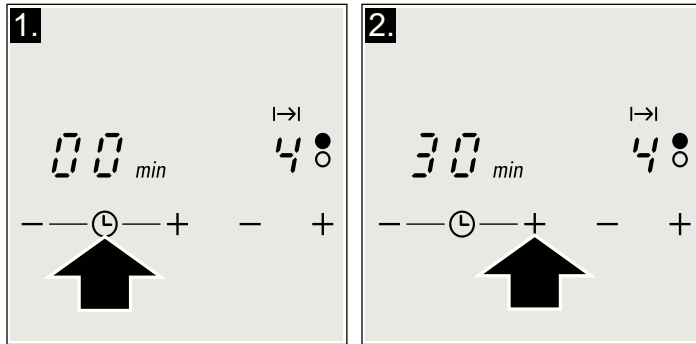
### Programlama şu şekilde yapılır

1. Tercih ettiğiniz güç seviyesini seçiniz.

2. **⌚** sembolüne basınız. Pişirme bölümünün **I→I** göstergesi yanar. Zaman programlama fonksiyonunun göstergesinde **00** gösterilir. Farklı bir pişirme bölümü seçmek için istediğiniz pişirme bölümünün **I→I** göstergesi yanana kadar **⌚** sembolüne art arda basınız.

3. Zaman programlama fonksiyonunun **+** veya **-** sembollerine basınız. Temel ayar gösterilir:

- + sembolü: 30 dakika.
- sembolü: 10 dakika.



4. İstenen pişirme süresi görününceye kadar **+** veya **-** sembolüne basınız.

Birkaç saniye sonunda süre işlemeye başlar.

## Süre dolduğunda

Pişirme bölümü kapanır. Bir uyarı sinyali sesi duyulur ve zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında 10 saniye boyunca **00** gösterilir. Pişirme bölümünün gösterge ekranında **I→I** yanar. **⌚** sembolüne basınız, göstergeler söner ve sesli uyarı sonlanır.

## Süreyi değiştirme veya iptal etme

İstenen **I→I** göstergesi yanıncaya kadar **⌚** sembolüne art arda basınız. **+** veya **-** sembolleriyle pişirme süresini değiştiriniz veya **00**'a ayarlayınız.

## Bilgiler

- Aynı anda birkaç pişirme bölümünde farklı pişirme süreleri programlanmışsa, bütün süre değerleri görüntülenecek şekilde ayar yapılabilir. Bunun için tercih ettiğiniz pişirme bölümünün **I→I** göstergesi yanana kadar **⌚** sembolüne art arda basınız.
- 99 dakikaya kadar pişirme süresi programlanabilir.

## Otomatik zamanlayıcı

Bu fonksiyon sayesinde bütün pişirme bölümleri için bir pişirme süresi seçilebilir. Bir pişirme bölümünün açılmasının ardından seçilen süre işlemeye başlayacaktır. Pişirme süresi tamamlandığında pişirme bölümü otomatik olarak kapanacaktır.

Zamanlayıcının nasıl devreye sokulacağı ile ilgili talimatlar "Temel ayarlar" başlığında yer almaktadır.

**Bilgi:** Bir bölümün pişirme süresi şu şekilde değiştirilebilir veya iptal edilebilir:

Tercih edilen **I→I** göstergesi yanıncaya kadar **⌚** sembolüne art arda basınız. **+** veya **-** sembolleriyle pişirme süresini değiştiriniz ya da **00**'a ayarlayınız.

## Uyarı saati

Piştirme uyarı saati 99 dakikaya kadar programlanabilir. Diğer ayarlara bağlı değildir. Bu fonksiyon herhangi bir piştirme bölümünü otomatik olarak çalıştırmaz.

### Programlama şu şekilde yapılır

1.  göstergesi yanınca kadar  sembolüne art arta basınız. Zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında  gösterilir.
2. Zaman programlama fonksiyonunun + veya - sembolüne basınız. Temel ayar gösterilir.
  - + sembolü: 10 dakika.
  - sembolü: 05 dakika.
3. Tercih ettiğiniz süreyi + veya - sembolleriyle ayarlayınız. Birkaç saniye sonunda zaman işlemeye başlar.

## Süre dolduğunda

Uyarı sinyali duyulur. Zaman programlama fonksiyonunun gösterge ekranında  görünür ve  göstergesi yanar. 10 saniye sonra göstergeler söner.

 sembolüne basıldığında, göstergeler kapanır ve sinyal sesi sona erer.

### Sürenin değiştirilmesi veya iptal edilmesi

 göstergesi yanana kadar  sembolüne ard arda basınız. + veya - sembolleriyle piştirme süresini değiştiriniz veya 'a ayarlayınız,

## Otomatik süre sınırlaması

Bir piştirme bölümü uzun süredir çalışır durumdaysa ve bu sırada ayarlarda herhangi bir değişiklik yapılmazsa, otomatik süre sınırlaması devreye girer.

Piştirme bölümü ısınmayı durdurur. Piştirme bölümüne ait göstergede sırayla **F** ve **B** yanıp söner.

Herhangi bir işarete basıldığında, gösterge açılır. Artık piştirme bölümü yeniden ayarlanabilir.

Otomatik zaman sınırlaması, seçilen güç seviyesine uygun olarak devreye girer (1 ila 10 saat arası).

## Temel ayarlar

Cihaz çeşitli temel ayarlara sahiptir. Bu ayarlar kullanıcının kişisel gereksinimlerine göre ayarlanabilir.

| Gösterge                                                                            | Fonksiyon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Sürekli çocuk emniyeti</b><br> Devre dışı.*<br> Devrede.                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Sinyal sesleri</b><br> Onay sinyali ve hata sinyali bağlı değil.<br> Yalnızca hata sinyali bağlı.<br> Onay sinyali ve hata sinyali bağlı.* |
|  | <b>Otomatik zaman sınırlaması.</b><br> Kapalı.*<br> - 99 Otomatik bağlantı kesme zamanı.                                                                                                                                         |
|  | <b>Zaman programlama fonksiyonunun sinyal süresi</b><br> 10 saniye.*<br> 30 saniye.<br> 1 dakika.                                             |

\*Fabrika ayarı

\*\*Tezgah maksimum gücü, kurulumda gerçekleştirilen bağlantının şiddetine bağlıdır. Bu maksimum değeri geçmemesi için tezgahta açık durumdaki piştirme bölümleri arasında ihtiyaca göre gücü dağıtarak onu otomatik olarak yöneten bir dizi bileşen mevcuttur.

| Gösterge                                                                         | Fonksiyon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Power-Management fonksiyonu</b><br> = Devrede değil.*<br> = 1000 W. minimum güç.<br> = 1500 W.<br> = 2000 W.<br>...<br> veya  = tezgah maksimum gücü.** |
|  | <b>Varsayılan ayarlara geri dönülmesi</b><br> Kişisel ayarlar.*<br> Fabrika ayarlarına geri dönülmesi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

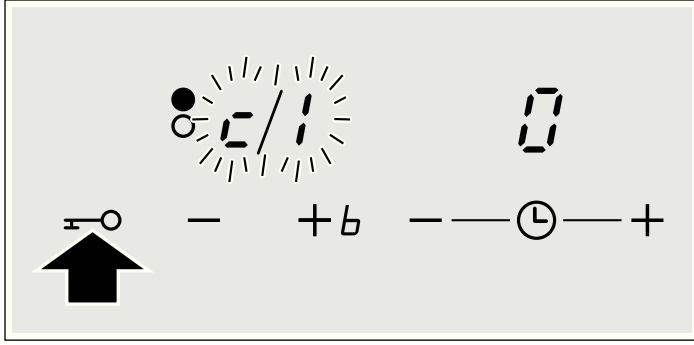
\*Fabrika ayarı

\*\*Tezgah maksimum gücü, kurulumda gerçekleştirilen bağlantının şiddetine bağlıdır. Bu maksimum değeri geçmemesi için tezgahta açık durumdaki pişirme bölümleri arasında ihtiyaca göre güç dağıtarak onu otomatik olarak yöneten bir dizi bileşen mevcuttur.

## Temel ayarlara girilmesi

Pişirme tezgahı kapalı olmalıdır.

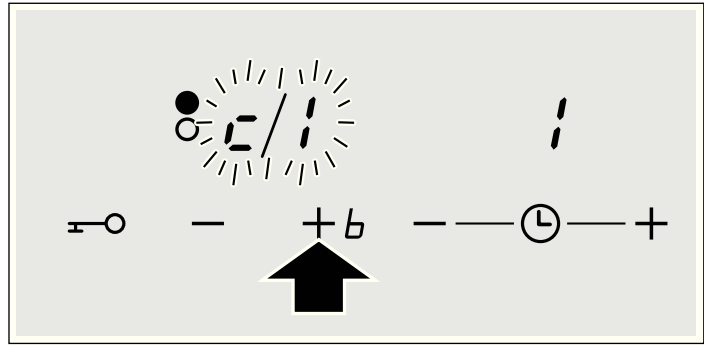
1. Pişirme tezgahını açınız.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde,  sembolünü 4 saniye basılı tutunuz.



Ekranın solunda  ve sağında  görünür.

3. İstenen fonksiyonun göstergesi belirene kadar  sembolüne art arda basınız.

4. Ardından + ve - sembolleriyle istediğiniz ayarı seçiniz.



5.  sembolünü tekrar 4 saniye basılı tutunuz. Ayarlar doğru biçimde kaydedilecektir.

### Çıkış

Temel ayarlardan çıkmak için pişirme tezgahını ana şalterden kapatınız.

## Önlemler ve temizlik

Bu bölümde belirtilen tavsiye ve uyarılar pişirme tezgahının en iyi şekilde bakımı ve temizliği konusunda yardımcı olacaktır.

### Pişirme tezgahı

#### Temizlik

Pişirme tezgahını her pişirmeden sonra temizleyiniz. Bu şekilde yapışmış artıkların yanmasını önlersiniz. Yeterince soğumadan pişirme tezgahını temizlemeyiniz.

Pişirme tezgahlarının temizliği için sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız. Ürün kutusu üzerinde belirtilen talimatları dikkatle okuyunuz.

Aşağıda belirtilenleri kesinlikle kullanmayınız:

- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyleri veya leke çıkarıcılar gibi eritici temizleyiciler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buhar makineleri

#### Cam zımparası

Kurumuş kirleri bir cam zımparası ile kazıyınız.

1. Zımparanın bandını çıkarınız
2. Pişirme tezgahının yüzeyini bir bıçakla temizleyiniz.

Pişirme tezgahının yüzeyini zımparanın kılıfı ile temizlemeyiniz, yüzey çizilebilir.

#### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Bıçak çok keskindir. Kesilerek yaralanma tehlikesi. İşiniz bittiği zaman bıçağı kaldırınız. En ufak bir bozukluk durumunda bıçağı hemen yenisi ile değiştiriniz.

#### Bakımlar

Pişirme tezgahının korunması ve bakımı için ilave ürünler kullanınız. Kutuda belirtilen tavsiye ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

## Piştirme tezgahının çerçevesi

Piştirme tezgahının çerçevesinde oluşabilecek hasarlara karşı aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

- Sadece az sabunlu sıcak su kullanınız.
- Asla delici ve zedeleyici ürünler kullanmayınız
- Cam zımparası kullanmayınız

## Arızaları tamir etme

Genelde arızalar küçük ayrıntılardan kaynaklanır. Teknik Destek Servisi'ni çağırmadan önce aşağıdaki tavsiye ve uyarıları gözden geçiriniz.

| Gösterge                                     | Hasar                                                                                                                                                           | Önlem                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hiçbiri                                      | Elektrik akımı tesisatında bir sorun oluştuysa<br>Cihazın bağlantıları bağlantı şemasına uygun şekilde yapılmadıysa.<br>Elektronik sistemde bir hata oluştuysa. | Elektrik akımında bir sorun olup olmadığını diğer elektrikli cihazlarla kontrol edebilirsiniz.<br>Cihazın bağlantılarının bağlantı şemasına uygun olarak yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz.<br>Eğer önceki denemelerinizde hata giderilmediyse Teknik Destek Servisi'ni arayabilirsiniz. |
| E yanıp sönüyorsa                            | Kumanda paneli ıslak ya da üzerinde bir cisim bırakılmış.                                                                                                       | Bölümü kurutunuz ya da üzerindeki cismi kaldırınız.                                                                                                                                                                                                                                         |
| E + numara /<br>d + numara /<br>E + numara / | Elektronik sistemde bir hata oluştuysa.                                                                                                                         | Piştirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye bekleyip tekrar bağlayınız.*                                                                                                                                                                                                   |
| F0/F9                                        | Eğer işleyişte dahili bir hata oluştuysa.                                                                                                                       | Piştirme tezgahının elektrik bağlantısını kesiniz. 30 saniye bekleyip tekrar bağlayınız.*                                                                                                                                                                                                   |
| F2                                           | Elektronik sistem aşırı ısınıp ilgili piştirme bölümünü kapattıysa.                                                                                             | Elektronik sistemin yeterince soğumasını bekleyiniz. Ardından, piştirme tezgahı üzerindeki herhangi bir sembole basınız.*                                                                                                                                                                   |
| F4                                           | Elektronik sistem aşırı ısınıp bütün piştirme bölümlerini kapattıysa.                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| F8                                           | Bir piştirme bölgesi, yüksek güçle uzun süreli ve durmadan çalışmışsa, güvenlik önlemi olarak otomatik olarak kapanacaktır.                                     | Otomatik zaman sınırlayıcı devreye girmiş. Kumanda panelindeki herhangi bir sembole basınız. Gösterge yanar. Şimdi piştirme tezgahını tekrar açabilirsiniz.                                                                                                                                 |
| U1                                           | Normal çalışma sınırlarının dışında, yanlış şebeke voltajı.                                                                                                     | Elektrik enerjisi dağıtım şirketi ile temasa geçiniz.                                                                                                                                                                                                                                       |
| U2/U3                                        | Piştirme bölümü aşırı ısınıp set üstünü korumak için kapandıysa.                                                                                                | Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve tekrar çalıştırınız.                                                                                                                                                                                                               |

\* Gösterge yanmaya devam ediyorsa Teknik Destek Servisi'ne haber veriniz.

**Kumanda panelinin üzerinde hiçbir sıcak kap bırakmayınız.**

## Cihazın çalışması sırasında çıkan normal gürültü

İndüksiyonlu ısıtma teknolojisi ısının doğrudan kabin altında toplanmasını sağlayan elektromanyetik alanlar oluşturulması temeline dayanır. Bunlar, kabin yapısına bağlı olarak, aşağıdaki gibi çeşitli gürültü ve titreşimler çıkarabilir.

### Bir transformatördekine benzer derin bir uğultu

Bu gürültü yüksek güç seviyesinde piştirme gerçekleştirildiğinde oluşur. Bunun sebebi piştirme tezgahından kaba geçirilen enerjinin miktarıdır. Güç seviyesi düşürüldükçe bu gürültü kesilecek ya da azalacaktır.

### Hafif bir ısıklık sesi

Sözü geçen ısıklık sesi kap boş olduğu zaman çıkar. Bu ses kaba su ya da yiyecek konulduğunda kaybolur.

### Çatırdama

Bu ses üst üste konulmuş değişik malzemelerden yapılmış kaplarda duyulur. Ses değişik materyallerin birleşiminden oluşan yüzeylerdeki titreşimlerden kaynaklanmaktadır. Bu ses kaptan gelmektedir. Yiyeceklerin piştirme miktarı ve şekli farklılık gösterebilir.

## Yüksek bir ısıklık sesi

Sesler özellikle üst üste koyulmuş değişik malzemelerden yapılmış kaplar en yüksek ısıtma seviyesinde çalıştırıldığında ve aynı anda iki piştirme bölümüne konulduğunda çıkar. Bu uğultular güç seviyesi düşürüldüğü an yok olur ya da şiddeti azalır.

### Fan sesi

Elektronik sistemin uygun kullanımı için piştirme tezgahı kontrollü bir ısıda çalıştırılmalıdır. Bunun için piştirme tezgahı, değişik güç seviyelerindeki ısı derecelerindeki değişikliklere göre harekete geçen fanlarla donatılmıştır. Piştirme tezgahı kapatıldıktan sonra eğer ısı hala çok yüksekse fan kendiliğinden devreye girebilir.

### Ritmik ve saatin tik taklarına benzeyen sesler

Bu gürültü sadece 3 veya daha fazla piştirme bölümü çalışırken ortaya çıkar ve piştirme bölümlerinden birisi kapatıldığında kaybolur veya azalır.

Açıklanan sesler normaldir, indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır ve bir arıza belirtisi değildir.

---

## Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

### **E numarası ve FD numarası:**

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### **Arızalarda onarım siparişi ve danışma**

**TR** 444 6688

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

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



9000573627 00 910412