SIEMENS

Kokesone

Häll

Keittotaso

Kogesektion

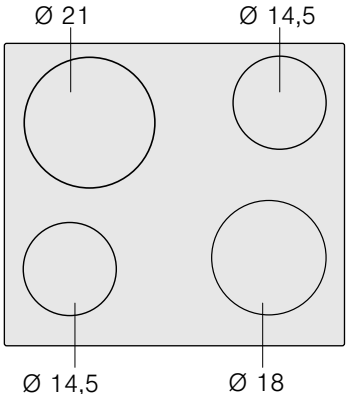
ET6..FEN1., ET6..FFN1., ET6..FNN1.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

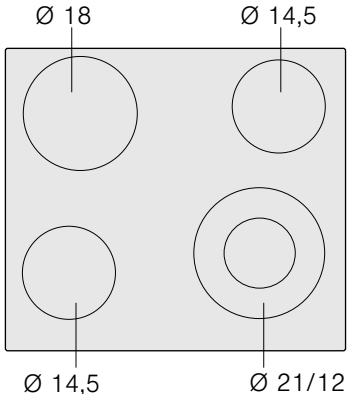
no Bruksveiledning 3
sv Bruksanvisning 14
fi Käyttöohje 25
da Brugsanvisning 36

Register your product online

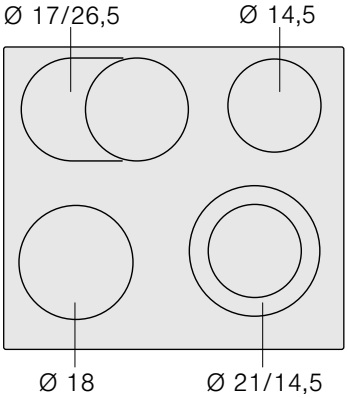
ET6..FEN1.



ET6..FFN1.



ET6..FNN1.



Ø = cm

Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser 37

Vigtige sikkerhedsanvisninger 37

Årsager til skader 38
Oversigt 38

Miljøbeskyttelse 38
Energisparetips 38
Miljøvenlig bortskaffelse 38

Lær apparatet at kende 39
Betjenings panel 39
Kogezonerne 39
Restvarme-indikator 39

Betjening af maskinen 40
Tænde og slukke for kogesektion 40
Indstille kogezone 40
Tilberedningstabel 40

PowerBoost-funktion 41
Aktivering af powerboost-funktion 41
Deaktivering af powerboost-funktion 41

Børnesikring 41
Aktivere / deaktivere børnesikring 41
Automatisk børnesikring 41

Automatisk sikkerhedsafbrydelse 42

Aftørringssikring 42

Grundindstillinger 42
Ændring af Grundindstillinger 42

Rengøring 43
Glaskeramik 43
Kogesektionens ramme 43

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . . 43
E-melding på displayerne 44

Kundeservice 44
E-nummer og FD-nummer 44

Prøveretter 44

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

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

Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsigt.

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen.Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!
Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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

Miljøbeskyttelse

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

Energisparetips

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

Miljøvenlig bortskaffelse

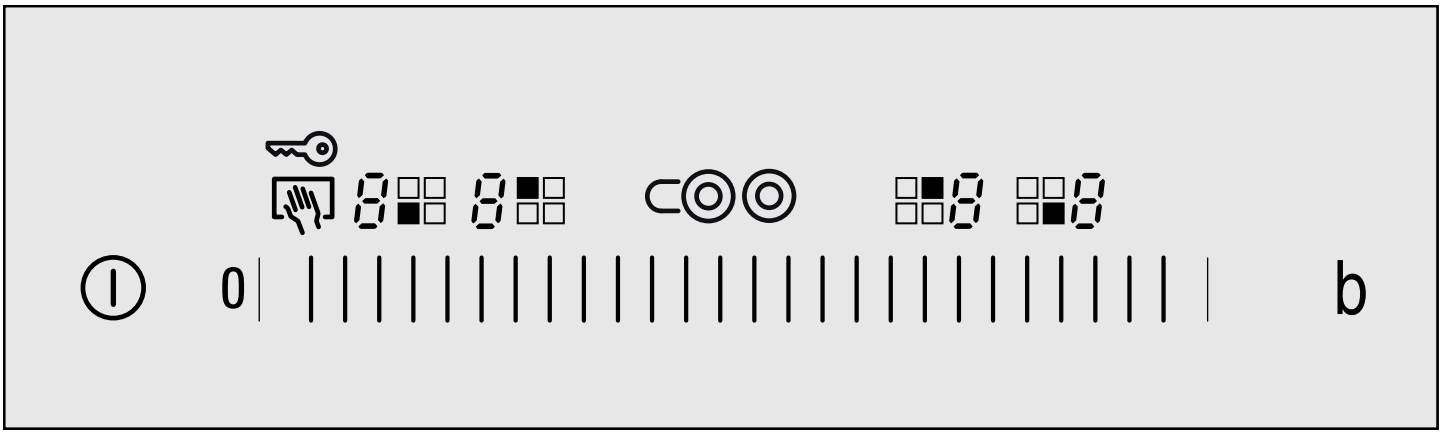
Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Lær apparatet at kende

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

Betjenings panel



Indikatorer	
1-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funktion

Betjeningsfelter	
⏻	Hovedafbryder
	Børnesikring Aftørringssikring
	Valg af kogezone
0IIIIIIIIIIIII	Indstillingsområde
⊂◎ eller ◎	Aktivering af ekstra kogezoner
b	Powerboost-funktion

Anvisninger

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

Kogezonerne

	Kogezone	Aktivering og deaktivering
◯	Enkelt kogezone	
◎	Dobbelt kogezone	Vælg kogezonen, og berør symbolet ⊂◎ eller ◎
⊂o	Stegezone	Vælg kogezonen, og berør symbolet ⊂◎
Aktivering af dobbelte kogezoner: Den pågældende indikator lyser Når der tændes for kogezonen: Den sidst indstillede størrelse vælges automatisk.		

Anvisninger

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

Restvarme-indikator

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

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

Betjening af maskinen

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

Tænde og slukke for kogesektion

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ⏻. Der lyder et signal. Indikatorlampen over hovedafbryderen og indikatorerne 0 lyser. Kogesektionen er klar til brug.

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

Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i noget tid (10-60 sekunder).
- Alle indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at der er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin 1 = laveste effekt

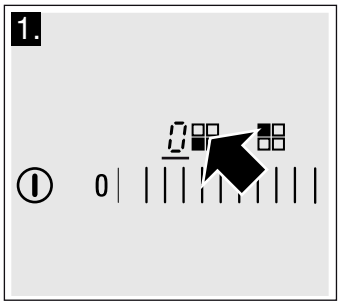
Kogetrin 9 = højeste effekt

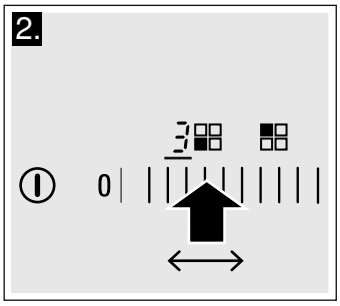
Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med et punkt.

Indstilling af kogetrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet ⊞ for at vælge kogezonen. I kogetrins-indikatoren lyser 0, under kogetrins-indikatoren lyser _ .
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.





Ændre kogetrin

Vælg kogezonen, og indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Slukke kogezone

Vælg kogezonen med symbolet ⊞. Indstil til 0 i indstillingsområdet. Efter ca. 10 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Bemærk: Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezonen kan indstilles, uden at den skal vælges igen.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler.

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

Brug kogetrin 9 til opkogning.

Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.

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

Tip til energisparende tilberedning kan De finde i i kapitlet Miljøbeskyttelse.→ *Side 38*

	Viderekog-ningstrin	Tilberednings-tid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linse-gryde)	1-2	-
Mælk**	1.-2.	-
Opvarmning af pølser i vand**	3-4	-
Optøning og opvarmning		
Dybfrossen spinat	2.-3.	10-20 min.
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30 min.
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4.-5.*	20-30 min.
Fisk	4-5*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamel-sauce	1-2	3-6 min.
Opbagte saucer, f.eks. bearnaise-sauce, hollandaisesauce	3-4	8-12 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2-3	15-30 min.
Mælkeris	1.-2.	35-45 min.
Pillekartofler	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler	4-5	15-25 min.
Dejretter, pasta	6-7*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3.-4.	15-60 min.
Grøntsager	2.-3.	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	4-5	-

* Videretilberedning uden låg
** Uden låg
*** Vendes ofte

	Viderekog-ningstrin	Tilberednings-tid i minutter
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-60 min.
Grydesteg	4-5	60-100 min.
Gullasch	2.-3.	50-60 min.
Stegning med lidt olie**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Kotelet, naturel eller paneret**	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, frikadeller (3 cm tykke)***	4.-5.	30-40 min.
Fjerkræbryst (2 cm tykt)***	5-6	10-20 min.
Fjerkræbryst, dybfrost***	5-6	10-30 min.
Fisk og fiskefilet, naturel	5-6	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dyb-frost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Rejer og krebsdyr	7-8	4-10 min.
Sautering af grøntsager, friske svampe	7-8	10-20 min.
Grøntsager, kød i strimler, asia-tisk	7.-8.	15-20 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6 min.
Fritering (150-200 g pr. portion fortløbende i 1-2 l olie)**		
Dybfrostprodukter, f.eks. pom-mes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	5-6	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerp-fannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

* Videretilberedning uden låg
** Uden låg
*** Vendes ofte

PowerBoost-funktion

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

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

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

Aktivering af powerboost-funktion

1. Vælg kogezonen.
2. Berør symbolet **b**. Indikatoren b lyser.

Powerboost-funktionen er aktiveret.

Deaktivering af powerboost-funktion

1. Vælg kogezonen.
2. Indstil et vilkårligt viderekogningstrin. Indikatoren b slukkes.

Powerboost-funktionen er slukket.

Anvisninger

- Hvis du ikke slukker powerboost-funktionen, slukker den automatisk efter et bestemt stykke tid. Kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.
- Bemærk, at olie og fedt opvarmes hurtigere med powerboost-funktionen. Efterlad aldrig kogningen uden opsyn. Opvarmet olie og fedt antændes hurtigt, se kapitlet Vigtige sikkerhedsanvisninger.→ *Side 37*

Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

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

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

Automatisk børnesikring

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

Tænd og sluk

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske børnesikring.→ *Side 42*

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

Kogezonen holder op med at varme. I kogezone-displayet blinker skiftevis F 8 og restvarmeindikatoren H/h.

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

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

Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogetoppen er tændt, er der risiko for, at indstillingerne bliver ændret.

For at forhindre dette er kogetoppen forsynet med en aftørringssikring. Berør symbolet ⊸/☜. Der lyder et signal. Indikatorlampen over symbolet ⊸/☜ lyser. Betjeningsfeltet er herefter låst i 30 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Bemærk: Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftørringssikringen. Der kan når som helst slukkes for kogetoppen.

Grundindstillinger

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

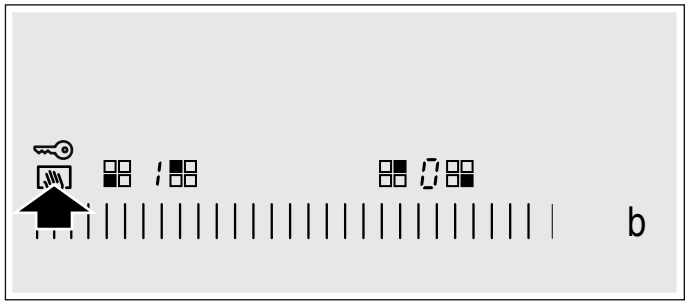
Indikator	Funktion
c 1	**Automatisk børnesikring**
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.
2	Manuel og automatisk børnesikring deaktiveret.
c 2	**Lydsignal**
0	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal deaktiveret (hovedafbrydersignalet er altid aktivt).
1	Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.
2	Kun kvitteringssignal aktiveret.
3	Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
c 7	**Aktivering af varmeelement**
0	Deaktiveret.
*Grundindstilling	

Indikator	Funktion
1	Aktiveret.
2	Som indstilling ved slukning af kogezonen.*
c 9	**Valgbarhed (tid) for kogezoner**
0	Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan når som helst indstilles, uden at den skal vælges igen.*
1	Den sidst valgte kogezone kan indstilles op til 10 sekunder efter aktivering. Derefter skal kogezonen vælges igen før indstilling.
c 0	**Nulstilling til grundindstilling**
0	Deaktiveret.*
1	Aktiveret.
*Grundindstilling	

Ændring af Grundindstillinger

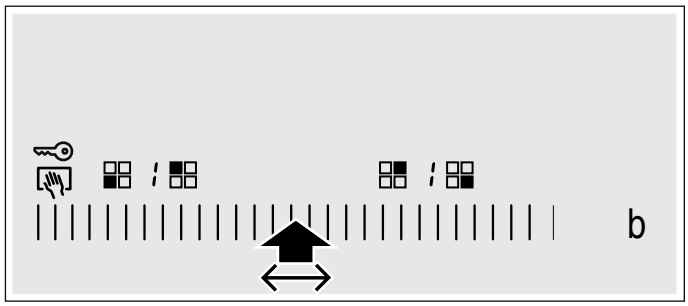
Kogesektionen skal være slukket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet ☜ i 4 sekunder inden for de næste 10 sekunder



I det venstre display blinker c og 1 skiftevis, i det højre display lyser 0.

3. Berør symbolet ☜, indtil den ønskede indikator blinker i det venstre display.
4. Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.



5. Berør symbolet ☜ i 4 sekunder.

Indstillingen er aktiveret.

Forlade grundindstillinger

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

Rengøring

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

Glaskeramik

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

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

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

Brug aldrig:

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

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

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

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik er særligt effektivt.

Kogesektionens ramme

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

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

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

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

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

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

Visning	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker.	Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger en genstand på det.	Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
F2	Der har været flere kogezoner i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F2 er slukket, er elektronikken kølet tilstrækkeligt af. Kogezonen kan tændes igen.
F4	Trods slukningen af F2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezoner blevet slukket.	Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F4 er slukket, kan kogezonerne tændes igen.
F5 og kogetrinnet blinker skiftevis. Der lyder et signal.	Advarsel: Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Kogezonen kan tændes igen.
F5 og lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent lidt. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når F5 er slukket, kan kogezonerne tændes igen.
F8	Kogezonen har været i brug for længe og har slukket sig selv.	Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.
dE Kogezonerne varmer ikke	Demo-modus er aktiveret	Sluk demo-modus: Afbryd apparatet i 30 sekunder fra strømforsyningen (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet). Tryk på et vilkårligt betjeningsfelt inden for de næste 3 minutter. Demo-modus slukkes.

E-melding på displayerne

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

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl
DK 44 89 89 85

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

Prøveretter

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

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

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

Prøveretter	Opvarmning / opkogning			Viderekogning	
	Opkog-ningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Smeltning af chokolade					
Tilberedning i: Kasserolle					
Overtræks-chokolade (f.eks. Dr. Oetker letbitter, 150 g) på kogezone Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryde					
Tilberedning i: Gryde					
Linsegryde iht. DIN 44550					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 450 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:00 uden omrøring	Ja	1.	Ja
Linsegryde på dåse					
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco:					
Starttemperatur 20 °C					
Mængde: 500 g til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:00 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja

Prøveretter	Opvarmning / opkogning			Viderekogning	
	Opkog-ningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Mængde: 1000 g til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:30 (Omrøres efter ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Kogning af bechamelsauce ved lav varme					
Tilberedning i: Kasserolle					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm.	9 [2]	Ca. 5:20	Nej	1 [1, 3]	Nej
				[1] Smelt smørret, rør mel og salt i, og svits opbagningen i 3 minutter under omrøring.	
		[2] Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog, mens der røres			
				[3] Efter at bechamelsaucen er kogt op, skal den koge i yderligere 2 minutter på trin 1 under stadig omrøring	
Tilberedning af mælkeris - viderekogning med låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 6:45 Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekog-ningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken Tilberedningstid i alt (inkl. opkog-ning) ca. 45 minutter	Nej	2	Ja
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 7:20 Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Skru ned til viderekog-ningstrinnet, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken Tilberedningstid i alt (inkl. opkog-ning) ca. 45 minutter	Nej	2	Ja
				Rør rundt i mælkerisen efter 10 minutter	
Tilberedning af mælkeris - viderekogning uden låg					
Tilberedning i: Gryde					
Mælketemperatur: 7 °C					
Opskrift: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 7:30 Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrin-net. Lad det småkoge ca. 50 minutter	Nej	2	Nej

Prøveretter	Opvarmning / opkogning			Viderekogning	
	Opkog-ningstrin	Varighed (min:sek)	Låg	Viderekogningstrin	Låg
Opskrift: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 8:00 Tilsæt ris, sukker og salt til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Ved mælketemperatur på ca. 90 °C skrues ned til viderekogningstrinnet. Lad det småkoge ca. 50 minutter	Nej	2	Nej
Tilberedning af ris					
Tilberedning i: Gryde					
Vandtemperatur 20° C					
Opskrift iht. DIN 44550:					
125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 14,5 cm	9	Ca. 2:48	Ja	2	Ja
Opskrift iht. DIN 44550:					
250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Stegning af steaks af svinemørbrad					
Tilberedning i: Stegepande					
Starttemperatur for mørbradssteaks: 7 °C					
Mængde: 3 steaks af svinemørbrad (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse ca. 1 cm) 15 g solsikkekerneolie til kogezone 18 cm Ø eller 17 cm Ø	9	Ca. 2:40	Nej	7	Nej
Stegning af pandekager					
Tilberedning i: Stegepande					
Opskrift iht. DIN EN 60350-2					
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage til kogezone Ø 18 cm eller Ø 17 cm	9	Ca. 2:40	Nej	6 eller 6. afhængigt af bruningsgrad	Nej
Fritering af dybfrosne pommes frites					
Tilberedning i: Gryde					
Mængde: 1,8 kg solsikkekerneolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original) til kogezone Ø 18 cm Ø eller Ø 17 cm	9	Indtil en olietemperatur på 180 °C er nået	Nej	9	Nej

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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

9001153961
971006