

EF6..BNN..

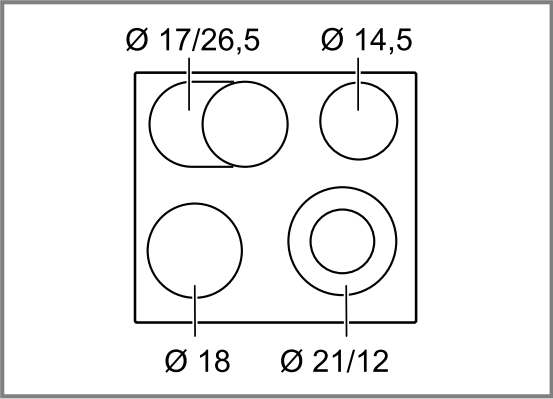
Hob



NO	Bruksanvisning og installasjonsveiledning	3
SV	Bruks- och installationsanvisningar	12
FI	Käyttöohje ja asennusohjeet	22
DA	Betjenings- og installationsvejledning	32



EF6..BNN..



Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.
Skann QR-koden på tittelsiden.



Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet	3
2	Unngå materielle skader	4
3	Miljøvern og innsparing	5
4	Bli kjent med	5
5	Grunnleggende betjening	6
6	Powerboost-funksjon	8
7	Barnesikring	8

8	Automatisk utkobling	8
9	Grunninnstillingene	8
10	Rengjøring og pleie	9
11	Avfallsbehandling	9
12	Kundeservice	10
13	MONTERINGSANVISNING	10
13.1	Sikker montering	10

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sik-

ker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

ADVARSEL – Brannfare!

Matlaging med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe.

Koketoppen blir svært varm.

- ▶ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▶ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Matvarer kan ta fyr.

- ▶ Følg med på matlagingsprosessen. Korte matlagingsprosesser skal følges med på i sin helhet.

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.

- Utvis forsiktighet og unngå å berøre varme-elementene.

- Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

- Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Apparatet blir varmt under bruk.

- La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Håndtakene på kokekarene kan bli svært varme under bruk. Hvis håndtakene er i strålingsfeltet til varmesonen, kan de bli spesielt varme.

- Dekk alltid hele kokesonen med kokekaret.

- Bruk grytekluter.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.

- Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

Skadet apparat er farlig.

- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.

- Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren for elektrisk støt. For å gjøre dette, slå av enheten ved hjelp av sikringen i sikringsskapet.

- Sett kokesonebryteren på null.

- Ta kontakt med kundeservice.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.

- La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskaade!**

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.

⚠ **ADVARSEL – Kvelningsfare!**

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- Hold emballasjen borte fra barn.

- Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- Hold smådeler borte fra barn.

- Ikke la barn leke med smådeler.

2 Unngå materielle skader

OBS

Ru grytebunner eller pannebunner lager riper i glasskeramikken.

- Kontroller kokekaret.

Kokekaret eller apparatet kan få skader dersom det kokes tørt.

- Sett aldri gryter uten innhold på en varm kokesone eller la dem koke tørre.

Feilplasserte kokekar kan føre til at apparatet blir for varmt.

- Plasser aldri varme panner eller gryter på betjenings-elementene eller platetoppammen.

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på platetoppen, kan forårsake skader.

- Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på platetoppen.

Materialer som ikke tåler varme, smelter på varme kokesoner.

- Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.

- Ikke bruk aluminiumsfolie eller plastkar.

2.1 Oversikt over de vanligste skadene

Her finner du de vanligste skadene og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
Flekker	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker eller sand	Ikke bruk kokesonen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.
Riper	Ru grytebunner eller pannebunner	Kontroller kokekaret.

Skade	Årsak	Tiltak
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Misfarging	Gryteslitasje, f.eks. aluminium	Løft opp gryter eller panner når du flytter dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Kraterdannelse	Sukker eller sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunndiameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunndiameteren.

- ✓ Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- ✓ Når du koker uten lokk, trenger apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

- ✓ Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokk.

- ✓ Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- ✓ Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- ✓ Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- ✓ Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere effekttrinn i rett tid.

- ✓ Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

Nytt ut kokesonens restvarme. Slå av kokesonen 5-10 minutter før tilberedningen er ferdig ved lengre tilberedningstider.

- ✓ Ikke utnyttet restvarme øker energiforbruket.

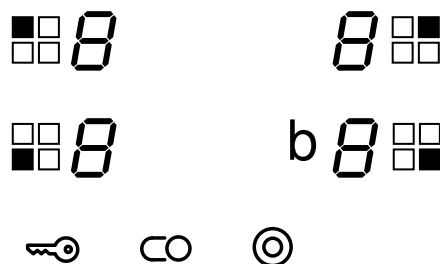
4 Bli kjent med

Bruksanvisningen gjelder for diverse koketopper. Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.

→ Side 2

4.1 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.



4.2 Display

Displayene viser innstilte verdier og funksjoner.

Display	Navn
1 - 9	Koketrinn

Display	Navn
H / h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon

4.3 Berøringsfelt

Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Berør det relevante feltet for å velge en funksjon.

Berøringsfelt	Navn
	Barnesikring
	Innkobling tokrets-kokesone
	Innkobling stekesone
	PowerBoost-funksjon

Merknader

- Hold alltid betjeningsfeltet tørt. Fuktighet får det til å fungere dårligere.
- Trekk ingen kokekar i nærheten av indikatorer og berøringsfelt. Elektronikken kan bli overopphetet.

4.4 Kokesoner

Her finner du en oversikt over de ulike innkoblingene av kokesonene.

Koke-sone	Navn	Innkobling og utkobling
	Enkrets-koke-sone	

Koke-sone	Navn	Innkobling og utkobling
	Tokrets-koke-sone	Trykk på .
	Stekesone	Trykk på .

Merknader

- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjon.
- Kokesonen regulerer temperaturen ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn.
- Ved flerkrets-kokesoner kan oppvarmingen av kokesonene og de innkoblede områdene slå seg på eller av til forskjellige tider.
- Årsaker:
 - Ømfintlige komponenter beskyttes mot overopphetning.
 - Apparatet beskyttes mot elektrisk overbelastning.
 - Det oppnås bedre resultater av matlagingen.

4.5 Restvarmeindikator

Platetoppen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokesone. Ikke berør kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Display	Betydning
	Kokesonen er så varm at du kan holde småretter varme eller smelte kuertyre.
	Kokesonen er varm.

5 Grunnleggende betjening

5.1 Slå platetoppen på eller av

Du slår av og på platetoppen med kokesonebryteren. Når kokesonen er slått på, lyser koketrinnsindikatoren.

5.2 Innstilling av kokesonene

Du stiller inn varmeeffekten for kokesonen med kokesonebryteren.

Koketrinn	
1	laveste effekt
9	høyeste effekt
.	Hvert koketrinn har et mellomtrinn, f.eks. 4.

5.3 Anbefalte innstillinger for matlaging

Her får du en oversikt over ulike retter med passende koketrinn. Tilberedningstiden varierer, avhengig av matvarenes type, vekt, tykkelse og kvalitet. Viderekokingstrinnet avhenger av kokekarene som brukes.

Tilberedningsanvisninger

- Bruk koketrinn 9 til oppkoking.
- Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.
- Mat som skal brunes på høy varme, eller som først avgir mye væske under steking, må helst brunes i flere små porsjoner.
- Tips om energisparende matlaging. → Side 5

Smelting

Rett	Videreko-kings-trinn	Varighet for videre-koking i minutter
Sjokolade, kuertyre	1-1.	-
Smør, honning, gelatin	1-2	-

Oppvarming eller varmholding

Gryterett, f.eks. linsegryte	1-2	-
Melk ¹	1.-2.	-
Pølser i vann ¹	3-4	-

¹ Tilbered retten uten lokk.

Opptining og oppvarming

Spinat, dypfryst	2.-3.	10-20
Gulasj, dypfryst	2.-3.	20-30

Trekking eller småkoking

Melboller, potetboller ^{1,2}	4.-5.	20-30
Fisk ^{1,2}	4-5	10-15
Hvit saus, f.eks. béchamelsaus	1-2	3-6
Piskede sauser, f.eks. béarnaisesaus eller hollandaise-saus	3-4	8-12

Koking, damping eller smørdamping

Ris med dobbelt vannmengde	2-3	15-30
Risengrynsgrot	1.-2.	35-45
Poteter med skall	4-5	25-30
Skelte poteter	4-5	15-25
Pasta, nudler ^{1,2}	6-7	6-10
Gryterett, suppe	3.-4.	15-60
Grønnsaker, friske	2.-3.	10-20
Grønnsaker, dypfryste	3.-4.	10-20
Matvarer i trykkoker	4-5	-

Surring

Rulader	4-5	50-60
Grytestek	4-5	60-100
Gulasj	2.-3.	50-60

Steking med lite olje

Stek rettene uten lokk.

Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10
Snitsel, dypfryst	6-7	8-12
Koteletter, naturell eller panert ³	6-7	8-12
Biff, 3 cm tykk	7-8	8-12
Karbonader, 3 cm tykke ³	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm tykk ³	6-7	10-20
Fjærkrebryst, 2 cm tykt ³	5-6	10-20
Fjærkrebryst, dypfryst ³	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturell	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert	6-7	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12
Scampi, reker	7-8	4-10
Ferske grønnsaker eller sopp, sautering	7-8	10-20
Strimlede grønnsaker eller strimlet kjøtt på asiatisk vis	7.-8.	15-20
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker	6-7	en og en

¹ Kok opp vannet med påsatt lokk.

² La retten koke videre uten lokk.

³ Snu retten flere ganger.

Omelett	3.-4.	en og en
Speilegg	5-6	3-6

Fritering

Friter matvarene porsjonsvis med 150-200 g per porsjon i 1-2 l olje. Tilbered rettene uten lokk.

Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites eller kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfryst	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kylling	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	5-6	-
Grønnsaker eller sopp, panert eller innbakt	5-6	-
Tempura		
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-

6 Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp større mengder vann enda raskere enn med koketrinn 9. Powerboost-funksjonen er bare tilgjengelig for kokesoner som er merket med *boost*.

6.1 Slå på Powerboost-funksjonen

 ADVARSEL – Brannfare!

Med Powerboost-funksjonen oppvarmes olje og fett raskt. Olje og fett som blir for varme tar fort fyr.

- ▶ Ikke gå fra den kokende maten uten oppsyn.

Forutsetning: Ved tokrets-kokesoner må den andre varmekretsen være slått på for drift med PowerBoost-funksjonen.

1. Still inn ønsket viderekokingstrinn på kokesonen.
 2. Trykk på *b*.
- ✓ Displayet *b* lyser.

6.2 Slå av Powerboost-funksjonen

Hvis du ikke slår av PowerBoost-funksjonen, slås den av automatisk etter en viss tid. Kokesonen kobler tilbake til det innstilte viderekokingstrinnet 9.

- ▶ Trykk på *b*.
- ✓ Displayet *b* slukkes.

7 Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

7.1 Slå på barnesikringen

Forutsetning: Plaketoppen er slått av.

- ▶  holdes inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ Displayet over  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Plaketoppen er sperret.

7.2 Slå av barnesikringen

- ▶  holdes inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

7.3 Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen automatisk når platetoppen slås av.

Du kan aktivere den automatiske barnesikringen i grunninnstillingene. → *Side 8*

7.4 Sperret kokesone

- Hvis du stiller inn en kokesone mens platetoppen er sperret, skjer følgende:
- I kokesonevisningen blinker , eller restvarmeindikatoren og  blinker vekselvis.
 - Visningen over symbolet  lyser.
- Slå av kokeplaten. Deaktiver sperren.

8 Automatisk utkobling

Hvis du ikke endrer innstillingene for en kokesone i lengre tid, aktiveres den automatiske utkoblingen. Når kokesonen slås av, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Oppvarmingen av kokesonen slås av. I kokesonedisplayet blinker *F B* og restvarmeindikatoren *H/h* vekselvis. Slå av kokeplaten.

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

9 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

9.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her får du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene.

Dis-play	Valg
 <i>i</i>	Automatisk barnesikring  – Slått av ¹ <i>i</i> – Slått på

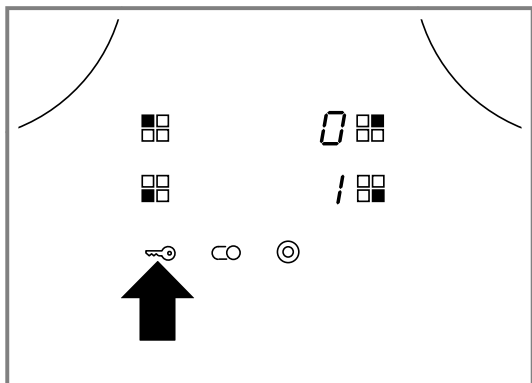
Dis-play	Valg
	 – Manuell og automatisk barnesikring er slått av.
 <i>7</i>	Innkobling av varmeelementene  – Slått av <i>i</i> – Slått på  – Siste innstilling før kokesonen ble slått av. ¹
 <i>8</i>	Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger  – Slått av ¹ <i>i</i> – Slått på

¹ Fabrikkinnstilling

9.2 Endring av grunninnstillingene

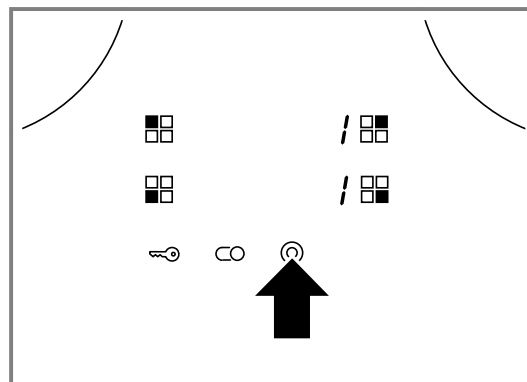
Forutsetning: Platetoppen er slått av.

1. Slå på den fremre, venstre kokesonen på koketrinn 1.
2. Berør  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.



- ✓ I det nederste displayet blinker ϵ og i vekselvis.
- ✓ I det øverste displayet lyser $\bar{u}$.

3. Trykk gjentatte ganger på , helt til nederste display viser ønsket innhold.
4. Trykk gjentatte ganger på , helt til ønsket innstilling vises i det øvre displayet.



5.  holdes inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingen er aktivert.

Tips: Slå av platetoppen med  for å forlate grunninnstillingene uten å lagre. Slå platetoppen på igjen og still inn på nytt.

10 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

10.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, i vår nettbutikk eller i handelen.

OBS

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.

Uegnede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

10.2 Rengjøring av glasskeramikk

Rengjør koketoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

Merk: Vær oppmerksom på informasjonen om uegnede rengjøringsmidler. → Side 9

Forutsetning: Koketoppen er avkjølt.

1. Fjern hardnakkett smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensemiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på rensemiddelets emballasje.

Tips: Du oppnå gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

10.3 Rengjøring av platetoppammen

Rengjør platetoppammen etter bruk, dersom det er smuss eller flekker på den.

Merknader

- Vær oppmerksom på informasjon om uegnede rengjøringsmidler. → Side 9
 - Ikke bruk glasskrape.
1. Rengjør platetoppammen med varmt såpevann og en myk klut. Vask nye svamper grundig før bruk.
 2. Tørk deretter av med en myk klut.

11 Avfallsbehandling

11.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

12 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under [siemens-home.bsh-group.com](https://home.bsh-group.com) på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

12.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

13 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



mm



13.1 Sikker montering

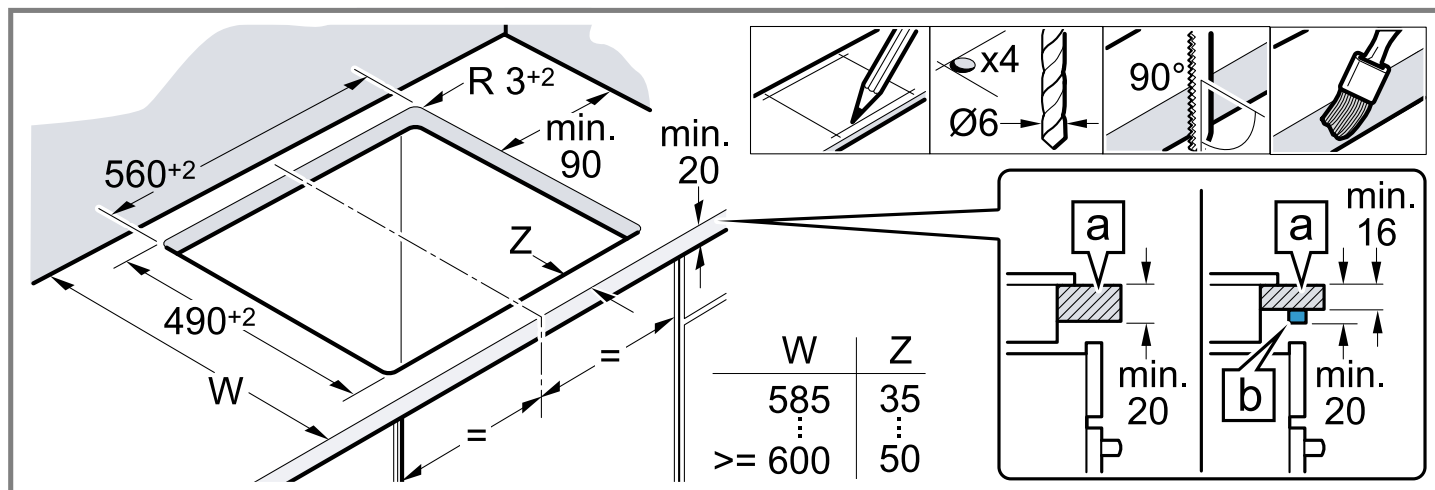
Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.

- Elektrisk tilkobling skal kun utføres av en autorisert fagperson. Garantien bortfaller ved feil i tilkoblingen.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. ikke forskriftsmessig montering.
- Kokepott og komfyr: bare av samme merke og med samme kombinasjonspunkt.
- Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.
- Følg monteringsanvisningen for komfyren.

13.2 Klargjøre innbyggingsskapet

Benkeplaten må være jevn, plan og stabil.

- Innbyggingsskapet inklusive vegglistene må tåle minst 90 °C varme.
- Nisjekledninger som er nærmere bakveggen enn 50 mm, må ikke være brennbare (f.eks. fliser, stein).
- Ved tilsvarende undermontering  kan det også brukes benkeplater  på 16mm.
- Snittflatene må tettes og gjøres varmebestandige, slik at benkeplaten ikke svulmer opp pga. fuktighet.



13.3 Koble til kokesone

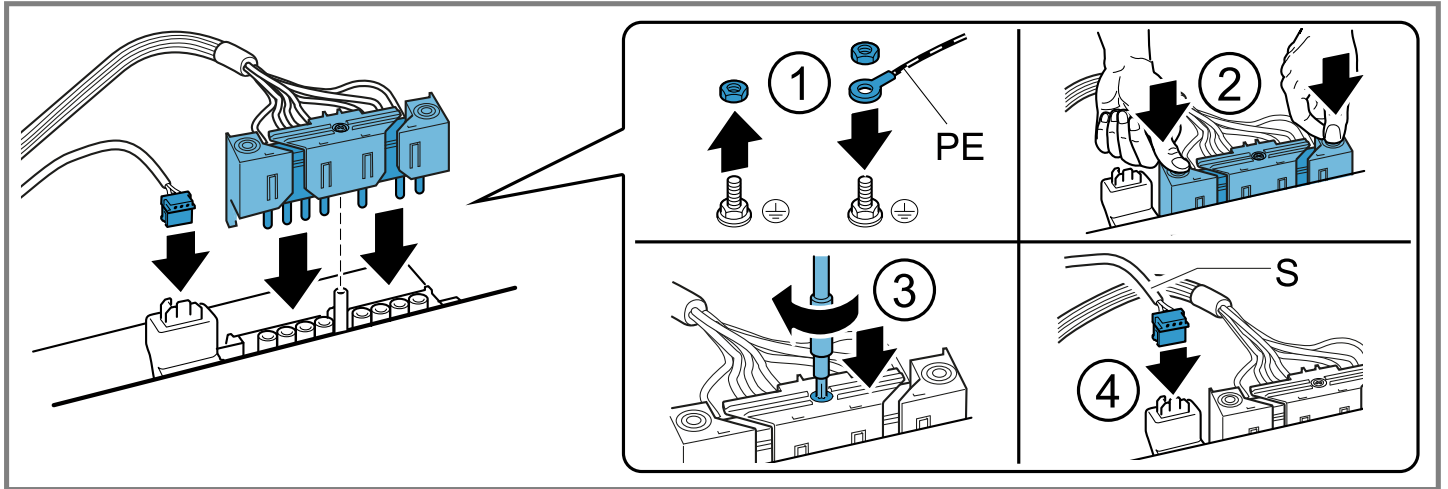
Forutsetning: Komfyren må være koblet til strømnettet, men skal være spenningsløs.

1. Skru fast **PE**-lederen (grønn/gul) fra koketoppen til jordingspunktet ⊕ for komfyren.

2. Koble polyboksen til komfyren.

3. Skru fast polyboksen.

4. Koble til dataledning S.

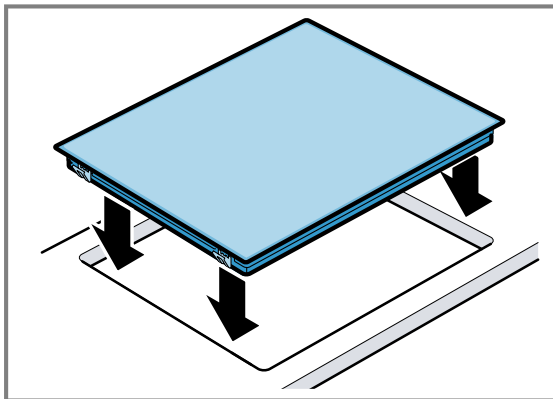


13.4 Montere koketopp

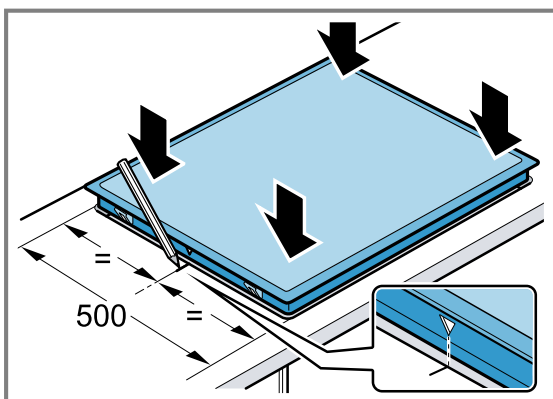
Ledningene må ikke komme i klem eller trekkes over skarpe kanter.

5. Løsne til slutt jordledningen **PE** (grønn/gul) fra jordingsskruen.

6. Trykk ut platetoppen fra undersiden.



- Koketoppen kan også monteres i eksisterende 500mm dyp utskjæring.



13.5 Demontere koketopp

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.

2. Trekk ut komfyren og sett den foran skapet (eventuelt på en plattform).

3. Koble fra dataledningen S.

4. Løsne skruen i polyboksen og koble fra polyboksen.



Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	12	8	Automatisk avstängning	17
2	Förhindrande av saksador	13	9	Grundinställningar	17
3	Miljöskydd och sparsamhet	14	10	Rengöring och skötsel	18
4	Lär känna	14	11	Avfallshantering	19
5	Användningsprincip	15	12	Kundtjänst	19
6	PowerBoost-funktion	17	13	MONTERINGSANVISNING	19
7	Barnspärr	17	13.1	Säker montering	19

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transport-skador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 2000 m höjd över havet.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och för-

stått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

WARNING – Brandrisk!!

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

► Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.

► Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

► Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.

► Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

► Täck aldrig över spishällen.

Livsmedel kan börja brinna.

► Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hållram.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Enheten blir varm vid användning.

- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.

Handtagen på kastruller, grytor och pannor kan bli varma vid användning. Handtagen blir särskilt varma av kokzonernas strålvärme.

- ▶ Se alltid till så att botten täcker hela kokzonen.

- ▶ Använd grytlappar.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.

- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.

- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

En trasig enhet är farlig.

- ▶ Använd aldrig en trasig enhet.

- ▶ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

- ▶ Nollställ kokzonsvredet.

- ▶ Ring service.

- ▶ Det är bara utbildad servicetekniker som får reparera enheten.

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.

- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

⚠ VARNING – Risk för personskadorna!!

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

⚠ VARNING – Kvävningsrisk!!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.

- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.

- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

2 Förhindrande av sakskador

OBS

Grova kastrull- eller stekpannebottnar kan repa glaske-ramiken.

- ▶ Kontrollera kokkärlen.

Torrkokning kan skada kokkärlen och spisen.

- ▶ Ställ aldrig tomma kastruller på en het kokzon och låt dem inte koka torra.

Felplacerade kokkärl kan medföra att spishällen blir överhettad.

- ▶ Ställ aldrig heta stekpannor eller kastruller på manöverorganen eller på spishällinfattningen.

Du kan skada hällen om du tappar hårda eller vassa föremål på den.

- ▶ Tappa inte hårda eller vassa föremål på hällen.

Material som inte är värmebeständiga kan smälta fast på heta kokzoner.

- ▶ Använd inte spisskyddsfolie.

- ▶ Använd inte aluminiumfolie eller plastkärl.

2.1 Översikt över de oftast förekommande skadorna

Här kan du se vilka skador som oftast förekommer och tips om hur du kan förhindra dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som har kokat över med en glaskrapa.
Fläckar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Repor	Salt, socker eller sand	Använd inte spishällen som arbetsbänk eller avställningsplats.
Repor	Grova kastrull- eller stekpannebottnar	Kontrollera kokkärlen.

Skador	Orsak	Åtgärd
Missfärgning	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Missfärgning	Slitmärken från kastruller, t.ex. aluminium	Lyft upp kastruller eller stekpannor när du förflyttar dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Urgröpning	Socker eller mycket sockerrik mat	Ta genast bort mat som har kokat över med en glas-skrapa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

Tips!: Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- ✓ Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- ✓ Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- ✓ Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- ✓ Du kan se ned igenom kastrullens, grytans glaslock utan att lyfta på det.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- ✓ Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- ✓ Stor gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

- ✓ Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmningen.

Vrid tidigt ned till lägre effektläge.

- ✓ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Ta till vara kokplattans eftervärme. Vid längre koktider kan du stänga av kokplattan 5 - 10 minuter före koktidens slut.

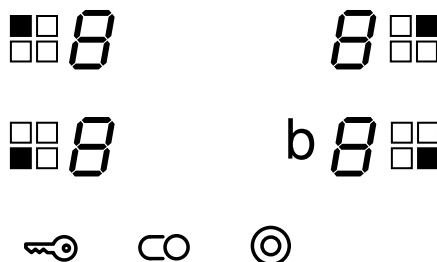
- ✓ Om restvärmen inte utnyttjas ökar energiförbrukningen.

4 Lär känna

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. Måttangivelserna för hållarna hittar du i typöversikten. → Sid. 2

4.1 Manöverpanel

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.



4.2 Indikeringar

Symbolerna visar inställda värden och funktioner.

Symbol	Namn
$I - 9$	Effektlägen
H / h	Restvärme
b	PowerBoost-funktion

4.3 Skärmmknappar

Skärmmknappar är beröringskänsliga fält. Välj en funktion genom att vidröra den tillhörande skärmmknappen.

Skärmmknapp	Namn
	Barnspärr
	Tillkoppling av dubbel kokzon
	Tillkoppling grytzone
b	PowerBoost-funktion

Noteringar

- Håll alltid manöverpanelen torr. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Flytta inte kastruller så att de står nära symbolerna och skärmmknapparna. Elektronik kan bli överhettad.

4.4 Kokplattor

Här följer en översikt över kokzonernas olika tilläggfunktioner.

Kokzon	Namn	Slå på och av tillägg
	Enkelkokzon	
	Dubbelkokplatta	Tryck på
	Grytzone	Tryck på

Noteringar

- Mörka områden i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De påverkar inte kokzonens funktion.
- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Även på maxeffekt slås uppvärmningen på och av.
- På kokzoner med flera värmekretsar kan värmen i kokzonen och i de tillkopplade områdena kopplas in och stängas av vid olika tidpunkter.
- Orsaker:
 - Känsliga komponenter skyddas mot överhettning.
 - Enheten skyddas mot elöverlast.
 - Matlagingsresultatet blir bättre.

4.5 Restvärmesymbol

Spishällen har en restvärmesymbol med två lägen för varje kokzon. Rör inte kokzonen medan restvärmesymbolen är tänd.

Indikering	Betydelse
H	Kokzonen är så het att du kan hålla smårätter varma eller smälta glassyr.
h	Kokzonen är het.

5 Användningsprincip

5.1 Start eller avstängning av spishällen

Du startar och stänger av hällen med kokzonsvredet. Kokzonssymbolen lyser när en kokzon är inkopplad.

5.2 Inställning av kokplattorna

Med kokzonsvredet ställer du in kokzonens effektläge.

Effektläge	
1	lägsta effekt
9	högsta effekt
.	Alla effektlägen har ett mellanläge, t.ex. 4..

5.3 Inställningsrekommendationer för matlagning

Här får du en översikt över olika maträtter med matlagande effektlägen. Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Effektläget för fortsatt tillagning beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder.

Tillagningsanvisningar

- Koka upp på effektläge 9.

- Rör om tjockflytande mat då och då.
- Matvaror som bryns kraftigt eller som avger mycket vätska under bryningen vid stekningen bör brynas i små portioner.
- Tips för energisparande matlagning. → Sid. 14

Smälta

Maträtt	Sjudningseffektläge	Sjudningstid i minuter
Choklad, chokladglassyr	1-1.	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-

Värma på eller varmhålla

Grytor, t.ex. linsgryta	1-2	-
Mjöl ¹	1.-2.	-
Varmkorv i vatten ¹	3-4	-

Tina och värma på

Spenat, djupfryst	2.-3.	10-20
Gulasch, djupfryst	2.-3.	20-30

¹ Tillaga rätten utan lock.

Sjuda

Klimp, kroppkakor ^{1,2}	4.-5.	20-30
Fisk ^{1,2}	4-5	10-15
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6
Hopvispade såser, t.ex. bearnaise- eller holländaisesås	3-4	8-12

Koka, ånga eller svetta

Ris med dubbel vattenmängd	2-3	15-30
Risgrynsgröt	1.-2.	35-45
Skalpotatis	4-5	25-30
Kokt potatis	4-5	15-25
Pasta, nudlar ^{1,2}	6-7	6-10
Grytor, soppor	3.-4.	15-60
Grönsaker, färska	2.-3.	10-20
Grönsaker, djupfrysta	3.-4.	10-20
Tryckkoka mat	4-5	-

Bräsa

Rullader	4-5	50-60
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Steka med lite olja

Stek rätterna utan lock.

Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotletter, med eller utan panering ³	6-7	8-12
Biff, 3 cm tjock	7-8	8-12
Frikadeller, 3 cm tjocka ³	4.-5.	30-40
Hamburgare, 2 cm tjocka ³	6-7	10-20
Fågelbröst, 2 cm tjockt ³	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst ³	5-6	10-30
Fisk eller fiskfiléer, utan panering	5-6	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade	6-7	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade och djupfrysta, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12
Scampi, räkor	7-8	4-10
Sautera grönsaker eller färsk svamp	7-8	10-20
Strimlade grönsaker eller strimlat kött i asiatisk stil	7.-8.	15-20
Stekmat, djupfryst	6-7	6-10
Pannkakor	6-7	i följd
Omelett	3.-4.	i följd
Stekta ägg	5-6	3-6

Friter

Friter matvarorna portionsvis med 150-200 g per portion i 1-2 liter olja. Tillaga maträtterna utan lock.

Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites eller chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kyckling	6-7	-
Fisk, panerad eller friterad	5-6	-
Grönsaker eller svamp, panerade eller friterade	5-6	-
Tempura		
Småkakor, t.ex. klenäter eller munkar, friterad frukt	4-5	-

¹ Koka upp vattnet med lockat på.

² Sjud rätten utan lock.

³ Vänd rätten flera gånger.

6 PowerBoost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan du värma större mängder vatten ännu snabbare än med effektläge 9. Powerboost-funktionen finns bara för kokplattor som är märkta med **boost**.

6.1 Start av Powerboost-funktionen

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Olja och fett värms snabbt upp med PowerBoost-funktionen. Olja och fett antänds snabbt vid överhettning.

► Lämna aldrig matlagningen utan tillsyn.

Krav: För dubbelkokzoner måste den andra värmekretsen vara inkopplad för att PowerBoost-funktionen ska kunna användas.

1. Ställ in önskat sjudningseffektläge för kokzonen.
 2. Tryck på **b**.
- ✓ Symbolen **b** tänds.

6.2 Avstängning av Powerboost-funktionen

Om du inte stänger av Powerboost-funktionen stängs den av automatiskt efter en viss tid. Kokzonen kopplas automatiskt tillbaka till det inställda sjudningseffektläget 9.

- Tryck på **b**.
- ✓ Symbolen **b** släcks.

7 Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

7.1 Inkoppling av barnspärren

Krav: Spishällen är avstängd.

- Håll  intryckt i cirka 4 sekunder.
- ✓ Symbolen över  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Spishällen är spärrad.

7.2 Avstängning av barnspärren

- Håll  intryckt i cirka 4 sekunder.
- ✓ Spärren är upphävd.

7.3 Automatisk barnspärr

Med den här funktionen kopplas barnspärren in automatiskt på barnspärren när du stänger av spishällen.

Du kan aktivera den automatiska barnspärren i grundinställningarna. → *Sid. 17*

7.4 Spärrad häll

Gör såhär om du vill ställa in kokzon när hällen är spärrad:

-  blinkar på kokzonsindikeringen eller restvärmeindikeringen blinkar växelvis med .
- Indikeringen ovanför  lyser.

Slå av kokzonen. Slå av spärren.

8 Automatisk avstängning

Om du under en längre tid inte har ändrat inställningarna för en kokzon aktiveras den automatiska avstängningen.

När kokzonen stängs av beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Uppvärmningen av kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar omväxlande **F B** och restvärmesymbolen **H/h**.

Slå av kokzonen.

Notering: Du kan när som helst starta kokzonen igen.

9 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

9.1 Översikt över grundinställningarna

Här följer en översikt över grundinställningar och fabriksförinställda värden.

Sym-bol	Val
	Automatisk barnspärr

Sym-bol	Val
	Avstängd ¹
	Inkopplad
	Den manuella och den automatiska barnspärren är avstängda.
	Inkoppling av värmeelementen
	Avstängda
	Inkopplade

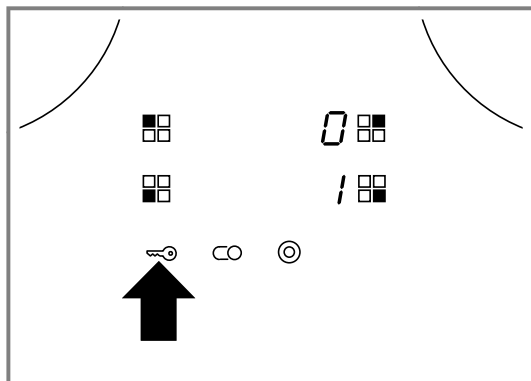
¹ Fabriksinställning

Sym-bol	Val
	2 – Den senaste inställningen innan kokplattan stängdes av. ¹
⏻	Återställning till fabriksinställningen
⏻	– Avstängd ¹
⏻	– Inkopplad

9.2 Ändring av grundinställning

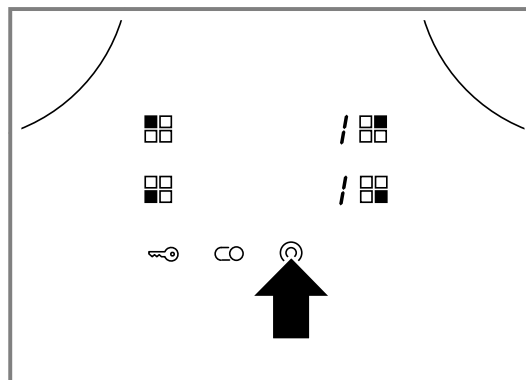
Krav: Spishällen är avstängd.

1. Starta den främre vänstra kokzonen på effektläge 1.
2. Håll inom 10 sekunder ⏻ intryckt i 4 sekunder.



- ✓ På den undre displayen blinkar omväxlande 2 och 1.
- ✓ På den övre displayen tänds ⏻.

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



5. Håll ⏻ intryckt i 4 sekunder.
- ✓ Inställningen är nu aktiverad.

Tips!: Stäng av spishällen med ⏻ om du vill lämna grundinställningarna utan att spara dem. Starta om spishällen och ställ in den på nytt.

10 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

10.1 Rengöringsmedel

Du kan skaffa lämpliga rengöringsmedel och glasskrapor genom kundtjänsten, i webbshopen eller i handeln.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.

Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurpulver
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Svampar som kan repa
- Högtryckstvätt och ångrengöring

10.2 Rengöring av glaskeramiken

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränner fast.

Notering: Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel. → Sid. 18

Krav: Hällen har svalnat.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
 2. Rengör hällen med hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.
- Tips!:** Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.

10.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör spishällinfattningen efter användning om det finns smuts eller fläckar på den.

Noteringar

- Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel. → Sid. 18
 - Använd inte glasskrapan.
1. Rengör spishällinfattningen med varmt diskvatten och en mjuk trasa. Tvätta ur nya svampdukar noggrant innan du använder dem.
 2. Torka torrt med mjuk trasa.

¹ Fabriksinställning

11 Avfallshantering

11.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

12 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförfordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notering: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under siemens-home.bsh-group.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

12.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten finns:

- på apparatpasset.
- på spishällens undersida,.

Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

13 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm



13.1 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

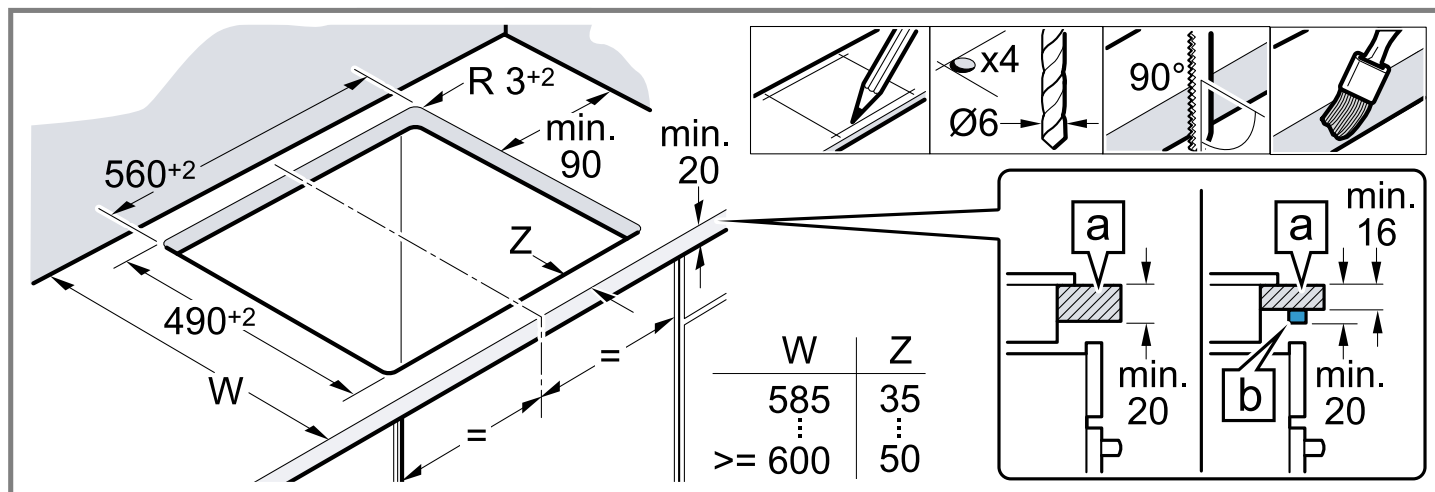
13.2 Förbereda stommen

Bänkskivan måste vara plan, vågrät och stabil.

- Stommar och väggavslut ska tåla minst 90°C.
- Nischskydden inom 50 mm från bakväggen får inte vara brännbara (t.ex. kakel, sten).
- Med rätt underbyggnad  går det även att använda bänkskivor  upp till 16 mm.

- Elanslutning kräver behörig elektriker. Garantin gäller inte vid felanslutning.
- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador pga. felmontering.
- Använd samma märke på håll och spis och samma inkopplingsställe.
- Monteringens måste ge ett fullgott petskydd.
- Följ spisens monteringsanvisning.

- Fuktspärta urtagsytorna med värmetålig massa så att bänkskivan inte sväller av fukt.

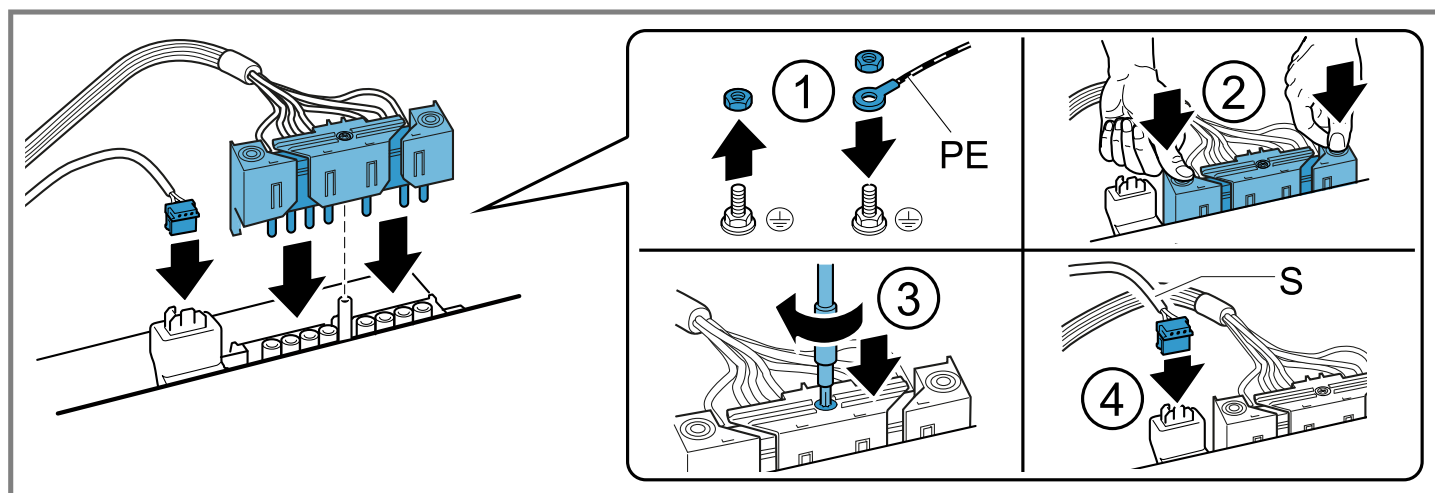


13.3 Anslut hällen

Krav: Hällen ska vara elansluten men spänningslös.

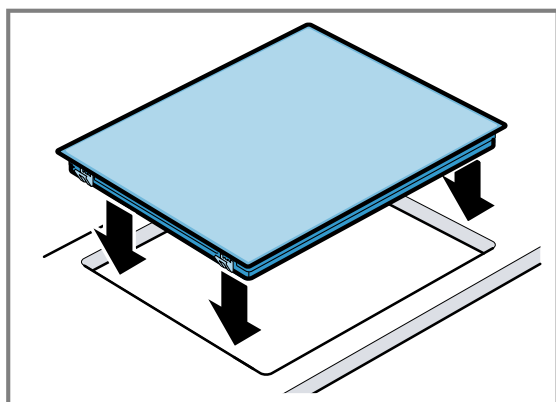
1. Skruva fast hällens skyddsjord **PE** (grön/gul) på hällens jordpunkt $\oplus$.

2. Sätt i plintkopplingen på spisen.
3. Skruva fast plintkopplingen.
4. Sätt i datasladden S.

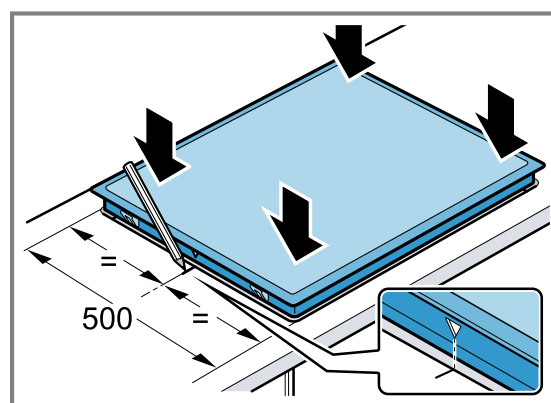


13.4 Sätta i hällen

Se till så att sladdarna inte blir klämda eller dragna över vassa kanter.



- Hällen går även att montera i befintligt 500 mm djupt urtag.



13.5 Demontera hällen

1. Gör enheten spänningslös.
2. Dra ut hällen och ställ den framför stommen (ev. på stativ).
3. Dra ur datasladden S.
4. Lossa skruven till plintkopplingen och ta loss plintkopplingen.
5. Lossa skyddsjorden **PE** (grön/gul) från jordskruven sist.

6. Tryck upp hällen underifrån.



Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus	22	8	Automaattinen poiskytkentä	27
2	Esinevahinkojen välttäminen	23	9	Perusasetukset	27
3	Ympäristönsuojelu ja säästö	24	10	Puhdistus ja hoito	28
4	Tutustuminen	24	11	Hävittäminen	29
5	Käytön perusteet	25	12	Huoltopalvelu	29
6	Powerboost-toiminto	27	13	ASENNUSOHJE	29
7	Lapsilukko	27	13.1	Turvallinen asennus	29

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytketään pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen

käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä. Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

VAROITUS – Tulipalovaara!

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä. Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.
- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä. Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.
- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia. Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.
- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita. Laitte kuumenee käytön aikana.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Keittoastian kahvat voivat kumentua käytössä. Jos kahvoin hohkaa kuumuutta kuumennusalueelta, niistä voi tulla erittäin kuumia.
- Peitä aina koko kuumennusalue keittoastialla.
- Käytä patalappua.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjauksia saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö. Vaurioitunut laite on vaarallinen.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta.

- Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Voit tehdä tämän sammuttamalla laitteen sulakerasiassa olevan sulakkeen avulla.
- Aseta keittoalueen tehonvalitsin nolla-asentoon.
- Soita huoltopalveluun.
- Laitteen korjauksia saavat tehdä vain alan ammattilaiset.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.
- Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla. Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

2 Esinevahinkojen välttäminen

HUOMIO

Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.

- Tarkasta astiat.

Kuumentaminen tyhjänä voi vaurioittaa keittoastiaa tai laitetta.

- Älä koskaan laita tyhjiä kattiloita kuumalle keittoalueelle tai anna niiden kiehua tyhjiksi. Väärin sijoitettu keittoastia voi aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

- Älä koskaan laita kuumia pannuja tai kattiloita valitsimien tai keittotason kehysten päälle.

Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuttaa vaurioita.

- Älä päästä kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotason päälle.

Kuumuutta kestävämmät materiaalit sulavat kuumien keittoalueen päällä.

- Älä käytä liedensuojalevyä.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muoviasiioita.

2.1 Yleisimmät vauriot

Tässä luetellaan yleisimmät vauriot ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseksi.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
Tahrat	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Naarmut	Karkeat kattilan- tai pannunpohjat	Tarkasta astiat.
Värjäymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Värjäymät	Kattilan aiheuttama hankauma, esim. alumiini	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät niitä.
Simpukan muotoinen särö	Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

Ohje: Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- ✓ Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- ✓ Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- ✓ Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- ✓ Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- ✓ Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

- ✓ Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- ✓ Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- ✓ Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

Hyödynnä keittotason jälkilämpöä. Jos kypsymisaika on pitkä, kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

- ✓ Hyödyntämätön jälkilämpö lisää energiankulutusta.

4 Tutustuminen

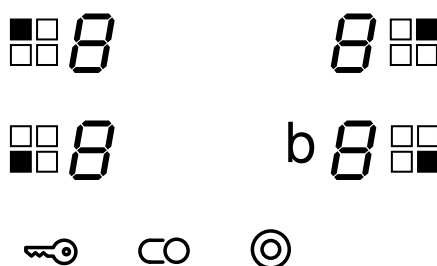
Käyttöohje koskee useampi keittotasomalleja.

Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppiyhteenvedosta.

→ *Sivu 2*

4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.



4.2 Näytöt

Näytössä näkyvät asetetut arvot ja toiminnot.

Näyttö	Nimi
$I - 9$	Tehoalueet
H / h	Jälkilämpö
b	Powerboost-toiminto

4.3 Kosketuspainikkeet

Kosketuspainikkeet ovat kosketusherkkiä pintoja. Toiminnot valitaan koskettamalla painikkeita.

Kosketus painike	Nimi
	Lapsilukko
	Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen käyttöön
	Paistoalueen kytkeminen käyttöön
b	Powerboost-toiminto

Huomautukset

- Pidä ohjauspaneeli aina kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä kattiloita näyttöjen ja kosketuspainikkeiden lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

4.4 Keittoalueet

Tästä löydät yhteenvedon keittoalueiden eri kytkentämahdollisuuksista.

Keitto alue	Nimi	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
	Yksiosainen keittoalue	
	Kaksiosainen keittoalue	Napauta  .
	Paistoalue	Napauta  .

Huomautukset

- Keittoalueen tummemmin hehkuvat alueet johtuvat teknisistä syistä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säättää lämpötilaa kytkemällä kuumennuksen päälle ja pois päältä. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.
- Moniosaisilla keittoalueilla vastukset ja lisälämmityspiirin vastukset voivat kytkeytyä päälle ja pois päältä eri aikoina.
- Syyt:
 - Herkkiä osia suojataan ylikuumenemiselta.
 - Laitetta suojataan sähköiseltä ylikuormitukselta.
 - Saavutetaan parempi lopputulos.

4.5 Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

Näyttö	Merkitys
H	Keittoalue on niin kuuma, että voit pitää pieniä määriä ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta.
h	Keittoalue on kuuma.

5 Käytön perusteet

5.1 Keittotason kytkeminen päälle tai pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä keittoalueen tehovalitsimella.

Kun keittotaso on kytketty päälle, tehoalueen näyttö palaa.

5.2 Keittoalueiden säätö

Lämmitysteho säädetään keittoalueen tehonvalitsimella.

Tehoalue	
1	pienin teho
9	suurin teho
.	Jokaisella tehoalueella on väliasento, esim. 4. .

5.3 Säättösuositukset keittämistä varten

Tästä löydät yhteenvedon erilaisista ruoista ja niille sopivista tehoalueista.

Kypsennysaika vaihtelee ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Jatkokypsennyksen tehoalue riippuu käytettävästä keittoastiasta.

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.
- Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.
- Elintarvikkeet, jotka paistetaan kuumassa pannussa tai joista irtoaa paistamisen aikana runsaasti nestettä, on paras paistaa pieninä annoksina.
- Vinkkejä energiaa säästävää ruoanlaittoa varten.
→ *Sivu 24*

Sulatus

Ruokalaji	Kypsenn ysteho	Jatkokyps ennysaika minuutteina
Suklaa, kuorrute	1-1.	-
Voi, hunaja, liivate	1-2	-

Lämmittäminen tai lämpimänäpito

Pataruoka, esim. linssipata	1-2	-
-----------------------------	-----	---

Maito ¹	1.-2.	-
Makkarat vedessä ¹	3-4	-

Sulatus ja lämmittäminen

Pinaatti, pakastettu	2.-3.	10-20
Gulassi, pakastettu	2.-3.	20-30

Kypsennys tai haudutuskypsennys

Knöödelit, mykyt ^{2,3}	4.-5.	20-30
Kala ^{2,3}	4-5	10-15
Valkokastike, esim. béchamelkastike	1-2	3-6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise- tai hollandaisekastike	3-4	8-12

Keittäminen, höyrykypsennys tai höyrytys

Riisi kaksinkertaisessa vesimäärässä	2-3	15-30
Riisipuuro	1.-2.	35-45
Kuoriperunat	4-5	25-30
Kuoritut perunat	4-5	15-25
Pastatuotteet, nuudelit ^{2,3}	6-7	6-10
Pataruoka, keitto	3.-4.	15-60
Vihannekset, tuoreet	2.-3.	10-20
Vihannekset, pakaste	3.-4.	10-20
Painekattilassa valmistettavat ruoat	4-5	-

Haudutus

Kääryleet	4-5	50-60
Patapaisti	4-5	60-100
Gulassi	2.-3.	50-60

Paistaminen pienessä määrässä öljyä

Paista ruoat ilman kantta.

Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10
Leike, pakaste	6-7	8-12
Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut ⁴	6-7	8-12
Pihvi, 3 cm paksu	7-8	8-12
Lihapulla, paksuus 3 cm ⁴	4.-5.	30-40
Hampurilaispihvi, paksuus 2 cm ⁴	6-7	10-20
Linnunrinta, paksuus 2 cm ⁴	5-6	10-20
Linnunrinta, pakastettu ⁴	5-6	10-30
Kala tai kalafilee, paneroimaton	5-6	8-20
Kala tai kalafilee, paneroitu	6-7	8-20
Kala tai kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7-8	4-10

Tuoreet vihannekset tai sienet, paistaminen nopeasti rasvassa	7-8	10-20
Vihannekset tai liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7.-8.	15-20
Pannurooat, pakaste	6-7	6-10
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3.-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6

Friteeraus

Friteeraa elintarvikkeet annoksina, 150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä. Valmista ruoat ilman kantta.

Pakasteet, esim. ranskanperunat tai kananugetit	8-9	-
Kroketit, pakaste	7-8	-
Liha, esim. broileri	6-7	-
Kala, paneroitu tai taikinakuoressa	5-6	-
Vihannekset tai sienet, paneroidut tai taikinakuoressa Tempura	5-6	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliinimunkit, hedelmät taikinakuoressa	4-5	-

¹ Valmista ruoka ilman kantta.

² Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.

³ Kypsennä ruoka ilman kantta.

⁴ Käännä ruoka useita kertoja.

6 Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voit kuumentaa suuria vesimääriä vielä nopeammin kuin tehoalueella 9. Powerboost-toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, jotka on merkitty symbolilla **boost**.

6.1 Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Öljy ja rasva kuumenevat Powerboost-toiminnolla nopeasti. Liian kuumat öljyt ja rasvat syttyvät nopeasti.
► Älä jätä kattilaa tai pannua koskaan ilman valvontaa.

Vaatus: Kaksiosaisissa keittoalueissa toinen lämpöpiiri on kytkettävä toimintaan Powerboost-toiminnon käyttöä varten.

1. Säädä keittoalueen haluamasi kypsennysteho.
 2. Napauta **b**.
- ✓ Näyttö **b** palaa.

6.2 Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä

Jos Powerboost-toimintoa ei kytketä pois päältä, se kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois toiminnasta. Keittoalue kytkeytyy takaisin säädetylle kypsennysteholle 9.

- Napauta **b**.
✓ Näyttö **b** sammuu.

7 Lapsilukko

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

7.1 Lapsilukon kytkeminen päälle

- Vaatus:** Keittotaso on kytketty pois päältä.
- Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
 - ✓ Näyttö symbolin  yläpuolella palaa 10 sekunnin ajan.
 - ✓ Keittotaso on lukittu.

7.2 Lapsilukon kytkeminen pois päältä

- Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- ✓ Lukitus on poistettu.

7.3 Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko kytkeytyy automaattisesti käyttöön aina, kun kytket keittotason pois päältä. Voit aktivoida automaattisen lapsilukon perusasetuksista. → *Sivu 27*

7.4 Lukittu keittotaso

Jos säädät keittoaluetta, kun keittotaso on lukittu, tapahtuu seuraavaa:

- Keittoalueen näytössä vilkkuu  tai jälkilämmön näyttö vilkkuu vuorotellen symbolin  kanssa.
- Symbolin  yläpuolella oleva näyttö palaa.

Kytke keittoalue pois päältä. Deaktivoi lukitus.

8 Automaattinen poiskytkentä

Jos et muuta keittoalueen asetuksia pitkään aikaan, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Milloin keittoalue kytkeytyy pois päältä, riippuu säädetyistä tehoalueista (1-10 tuntia).

Keittoalueen kuumennus kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **FB** ja jälkilämmön näyttö **H/h**.

Kytke keittoalue pois päältä.

Huomautus: Voit kytkeä keittoalueen koska tahansa uudelleen päälle.

9 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

9.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät yhteenvedon laitteen perusasetuksista ja tehtaan asetuksista.

Näyttö	Valinta
	Automaattinen lapsilukko
	– Kytetty pois päältä ¹
	– Kytetty päälle
	– Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko kytetty pois päältä.
	Lämmitysvastusten kytkeminen päälle
	– Kytetty pois päältä

¹ Tehdasasetus

Näyttö Valinta

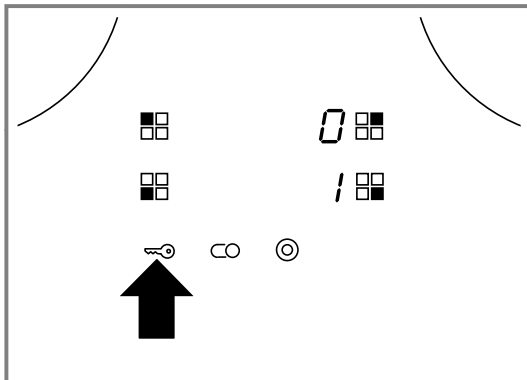
! – Kytetty päälle
 2 – Viimeinen asetus ennen keittoalueen
 kytkemistä pois päältä.¹

☐ – Palauttaminen tehdasetuksiin
 ☐ – Kytetty pois päältä.¹
 ! – Kytetty päälle.

9.2 Perusasetuksen muuttaminen

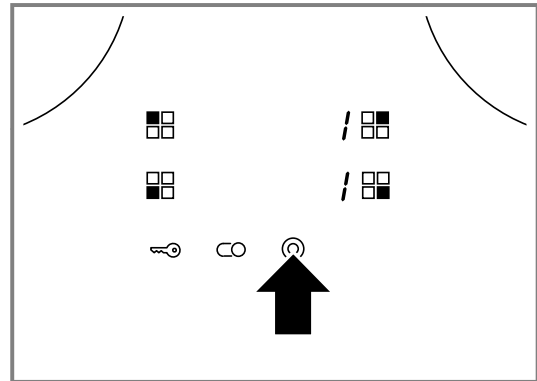
Vaatus: Keittotaso on kytketty pois päältä.

1. Kytke edessä vasemmalla oleva keittoalue päälle tehoalueella 1.
2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli ☐ painettuna 4 sekunnin ajan.



- ✓ Alemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen ☐ ja !.
- ✓ Ylemmässä näytössä palaa ☐.

3. Napauta ☐ niin monta kertaa, että alempaan näyttöön ilmestyy haluamasi näyttö.
4. Napauta ☐ niin monta kertaa, että ylempään näyttöön ilmestyy haluamasi asetus.



5. Pidä ☐ painettuna 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetus on aktivoitu.

Ohje: Voit poistua perusasetuksista tallentamatta muutoksia kytkemällä keittotason pois päältä valitsimella ☐. Kytke keittotaso taas päälle ja säädä se uudestaan.

10 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

10.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, verkkokaupasta tai alan liikkeistä.

HUOMIO

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

- ▶ Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.

Sopimattomat puhdistusaineet

- Laimentamaton astianpesuaine
- Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- Hankausaine
- Voimakkaat puhdistusaineet kuten uuninpuhdistusaine tai tahrannoistoina
- Hankaavat puhdistussienet
- Paineipesuri tai höyrysuihu

10.2 Keraamisen lasin puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

Huomautus: Huomioi sopimattomia puhdistusaineita koskevat ohjeet. → *Sivu 28*

Vaatus: Keittotaso on jäähtynyt.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
 2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella.
Nouda puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.
- Ohje:** Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.

10.3 Keittotason kehyksen puhdistus

Puhdista keittotason kehys käytön jälkeen, jos siinä näkyy likaa tai tahroja.

Huomautukset

- Nouda sopimattomia puhdistusaineita koskevia ohjeita. → *Sivu 28*
 - Älä käytä puhdistuslastaa.
1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
 2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

¹ Tehdasasetus

11 Hävittäminen

11.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

- Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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

12 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaaltsi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme.

Asetuksen (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta siemens-home.bsh-group.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

12.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

13 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



mm

13.1 Turvallinen asennus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.

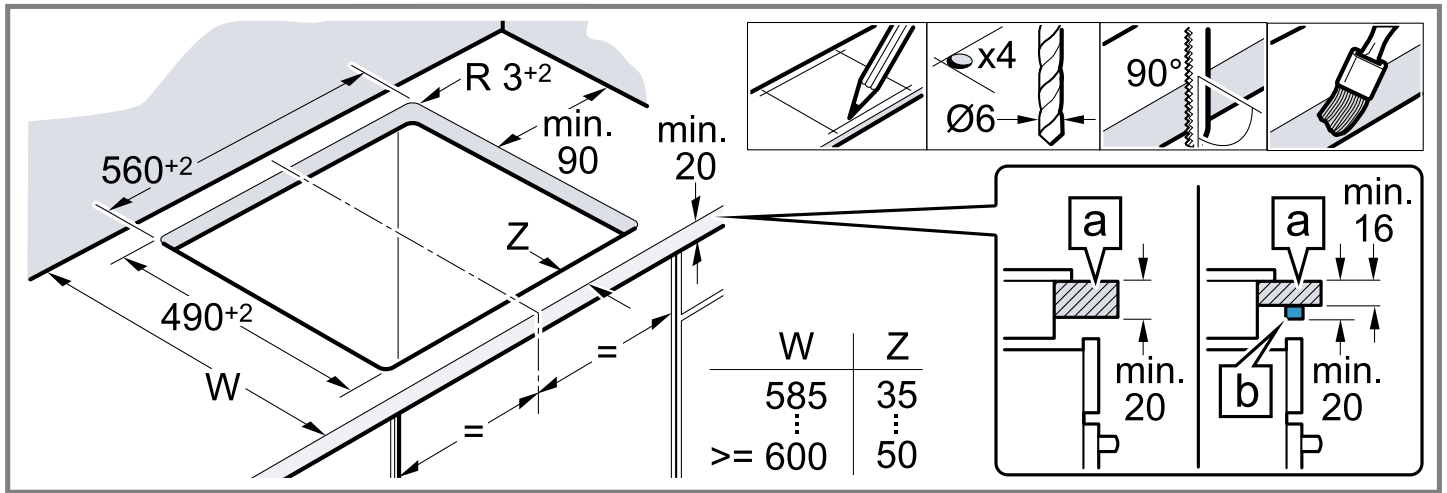
- Teetä sähköliitántä vain valtuutetulla ammattilaisella. Jos liitántä on virheellinen, takuu raukeaa.
- Ainoastaan näiden asennusohjeiden mukainen asennus takaa turvallisen käytön. Epäasianmukaisesta asennuksesta johtuvista vaurioista vastaa asentaja.
- Keittotaso ja liesi vain samanmerkkinen ja samanlaisella liitántäpisteellä.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.
- Noudata lieden asennusohjetta.

13.2 Kalusteen alkuvalmistelut

Työtason pitää olla tasainen, vaakatasossa oleva ja vakaa.

- Kalusteiden ja seinävieruslistojen pitää kestää kuumuutta vähintään 90 °C.
- Asennussyvennyksen verhouk, joka on 50 mm etäisyyden sisällä takaseinästä, ei saa olla palavaa materiaalia (esim. kaakeli, kivi).
- Työtason alle asennettaessa □ voidaan käyttää myös työtasoja □ 16 mm:iin saakka.

- Leikkauspinnat on tiivistettävä kuumuutta kestäviksi, jotta työtaso ei turpoa kosteuden vaikutuksesta.

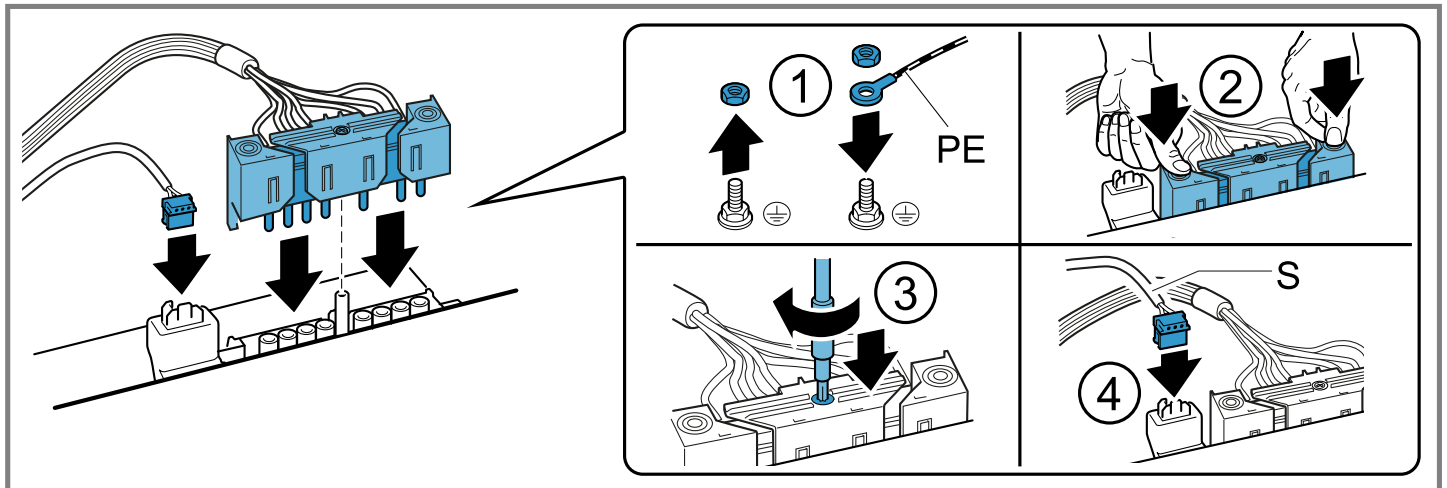


13.3 Keittotason liittäminen

Vaatus: Lieden pitää olla liitetty sähköverkkoon, mutta sen pitää olla jännitteetön.

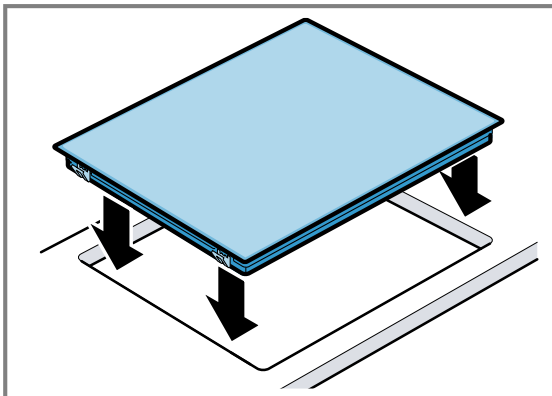
- Kierrä keittotason suojajohdin **PE** (vihreä/keltainen) kiinni lieden maadoituspisteeseen $\oplus$.

- Liitä Poly-Box-kotelo lieteen.
- Kiinnitä Poly-Bos-kotelo ruuveilla.
- Liitä datajohto S.

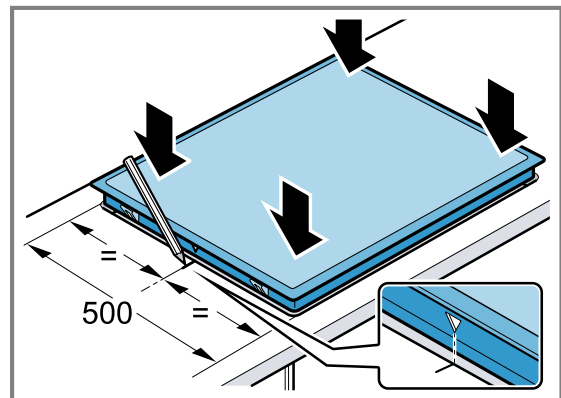


13.4 Keittotason asennus

Älä jätä johtoja puristuksiin tai vie sitä terävien kulmien yli.



- Keittotaso voidaan asentaa myös olemassa olevaan 500 mm syvään asennusaukkoon.



13.5 Keittotason irrottaminen

- Poista laitteesta jännite.
- Vedä liesi pois paikaltaan ja aseta se kalusteen eteen (tarvittaessa korokkeelle).
- Irrota datajohto S.
- Löystytä Poly-Boxin ruuvi ja irrota Poly-Box.
- Irrota lopuksi suojajohdin **PE** (vihreä/keltainen) maadoitusruuvista.

6. Paina keittotaso alhaalta päin pois paikaltaan.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed	32
2	Forhindring af materielle skader	33
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	34
4	Lær apparatet at kende	34
5	Generel betjening	35
6	PowerBoost-funktion	37
7	Børnesikring	37

8	Automatisk slukning	37
9	Grundindstillinger	37
10	Rengøring og pleje	38
11	Bortskaffelse	39
12	Kundeservice	39
13	MONTAGEVEJLEDNING	39
13.1	Sikker montage	39

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.

1.3 Begrænsning af brugerreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller

manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges. Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

ADVARSEL – Brandfare!

Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe. Kogezonen bliver meget varm.
- Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- Opbevar aldrig genstande på kogezonen. Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.
- Anvend ikke afdækninger over kogetoppen.

Madvarer kan antændes.

- Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand. Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.
- Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- Lad apparatet køle af inden rengøringen. Håndgrebene på gryder og pander kan blive meget varme under driften. Hvis håndgrebene udsættes for varmestråling fra varmezonen, kan de blive særligt varme.
- Tildæk altid hele varmezonen med gryden eller panden.
- Anvend en grydelap.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

Et beskadiget apparat er farligt.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- Sæt kogezone-knappen på nul.
- Kontakt kundeservice.
- Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.
- Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.
- Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone.

- Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

⚠ **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med smådele.

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Ru gryde- eller pandebunde ridser glaskeramikken.

- Kontrollér gryderne eller panderne.

Gryder og pander eller apparatet kan blive beskadiget, hvis gryderne eller panderne sættes over, mens de er tomme.

- Sæt aldrig gryder uden indhold på en varm kogezone, og lad dem ikke koge tomme.

Forkert placerede gryder og pander kan medføre overophedning af apparatet.

- Sæt aldrig varme pander eller gryder på betjeningslementerne eller kogetoppens ramme.

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen, kan der opstå skader.

- Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen.

Ikke varmebestandige materialer smelter fast på varme kogezone.

- Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- Anvend ikke alufolie eller plastikbeholdere.

2.1 Oversigt over de hyppigste skader

Her finder du de hyppigste skader og tips til, hvordan de kan undgås.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
Pletter	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker eller sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller frastilingsflade.
Ridser	Ru gryde- eller pandebunde	Kontrollér gryderne eller panderne.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Misfarvning	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Misfarvning	Afslid fra gryder, f.eks. aluminium	Løft gryder eller pander, når de skal flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker eller mad med højt sukkerindhold	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.

Tip: Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- ✓ Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- ✓ Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- ✓ Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

- ✓ Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryder og pander med en plan bund.

- ✓ En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- ✓ Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- ✓ Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned til et lavere effekttrin i god tid.

- ✓ Der forbruges unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

Udnyt kogetoppens restvarme. Ved længere tilberedningstider sluk da for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

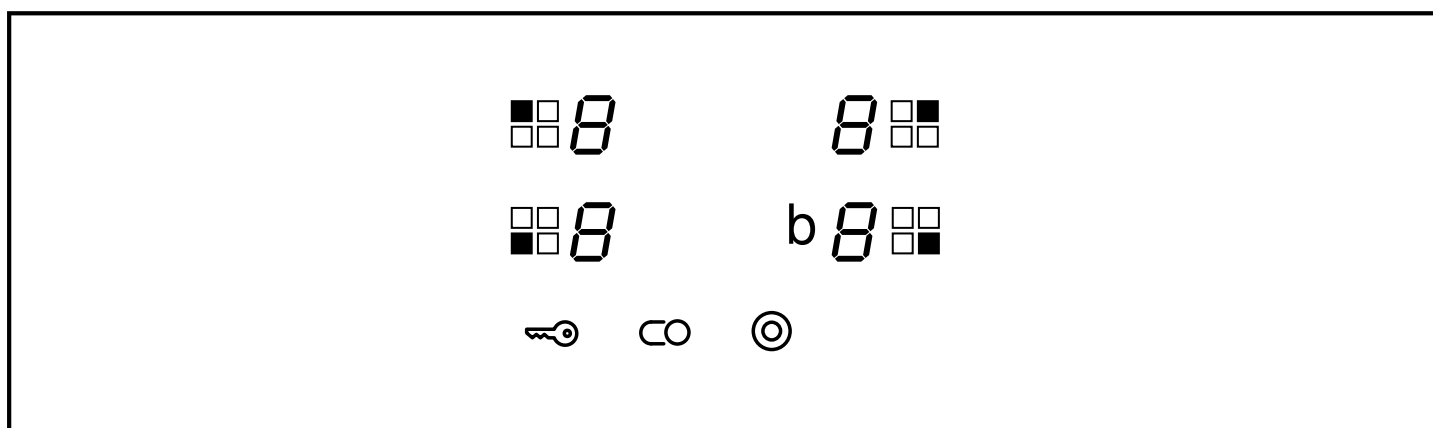
- ✓ Hvis restvarmen ikke udnyttes, øges energiforbruget.

4 Lær apparatet at kende

Brugsvejledningen gælder for forskellige kogesektioner. Målangivelserne for kogesektionerne findes i typeoversigten. → Side 2

4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.



4.2 Indikatorer

Indikatorerne viser indstillede værdier og funktioner.

Indikator	Navn
<i>I - 9</i>	Kogetrin
<i>H / h</i>	Restvarme
<i>b</i>	PowerBoost-funktion

4.3 Touchfelter

Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

Touchfelt	Navn
	Børnesikring
	Aktivering af dobbelt kogezone
	Aktivering af stegezone
<i>b</i>	PowerBoost-funktion

Bemærkninger

- Hold altid betjeningsfeltet tørt. Fugt forringer funktionen.
- Placér ikke gryder i nærheden af indikatorerne og touchfelterne. Elektronikken kan blive overophedet.

4.4 Kogezoner

Her findes en oversigt over de forskellige ekstra aktiveringer af de kogezonerne.

Kogezone	Navn	Aktivering og deaktivering
	Enkelt kogezone	
	Dobbelt kogezone	Tryk let på .
	Stegezone	Tryk let på .

Bemærkninger

- Mørke områder i kogezonens glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezonens funktion.
- Kogezonen styrer temperaturen ved at tænde og slukke for varmen. Selv ved den højeste effekt kan varmen tændes og slukkes.
- Ved kogezoner med flere kredse kan varmeelementerne i kogezonerne og de aktiverede ekstra områder tændes eller slukkes på forskellige tidspunkter.
- Grunde:
 - Følsomme dele beskyttes mod overophedning.
 - Apparatet beskyttes mod elektrisk overbelastning.
 - Der opnås et bedre tilberedningsresultat.

4.5 Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator med to trin for hver kogezone. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Indikator	Betydning
<i>H</i>	Kogezonen er så varm, at små retter kan holdes varme, eller der kan smeltes overtrækschokolade.
<i>h</i>	Kogezonen er varm.

5 Generel betjening

5.1 Tænding eller slukning af kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med kogezonebetjeningsknappen.

Når kogetoppen er tændt, lyser kogetrinsindikatoren.

5.2 Indstilling af kogezonerne

Kogezonens varmeeffekt indstilles med kogezonebetjeningsknappen.

Kogetrin	
1	laveste effekt
9	højeste effekt
.	Hvert kogetrin har et mellemtrin, f.eks. 4. .

5.3 anbefalede indstillinger til tilberedning

Her findes en oversigt over forskellige retter med passende kogetrin.

Tilberedningstiden varierer afhængigt af madvarernes art, vægt, tykkelse og kvalitet. Færdigkogningstrinnet afhænger af de anvendte gryder eller pander.

Anvisninger om tilberedning

- 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 steges i mindre portioner.
- Tips til energibesparende tilberedning. → Side 34

Smeltning

Ret	Videre-kog-ningstrin	Videre-kognings-tid i minutter
Chokolade, overtræschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-

Opvarmning eller varmholdning

Sammenkogte retter, f.eks. linse-gryde	1-2	-
Mælk ¹	1.-2.	-
Pølser i vand ¹	3-4	-

Optøning og opvarmning

Spinat, dybfrost	2.-3.	10-20
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30

Trække eller simre

Knödel, Klöße ^{2,3}	4.-5.	20-30
Fisk ^{2,3}	4-5	10-15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1-2	3-6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce eller hollandaisesauce	3-4	8-12

Kogning, dampning eller stuvning

Ris med dobbelt vandmængde	2-3	15-30
Mælkeris	1.-2.	35-45
Pillekartofler	4-5	25-30
Hvide kartofler	4-5	15-25
Dejretter, pasta ^{2,3}	6-7	6-10
Sammenkogt ret, suppe	3.-4.	15-60

¹ Tilbered retten uden låg.

² Bring vandet i kog med lukket låg.

³ Viderekog retten uden låg.

⁴ Vend retten flere gange.

Grøntsager, rå	2.-3.	10-20
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20
Ret i trykkoger	4-5	-

Grydestegning

Benløse fugle	4-5	50-60
Grydesteg	4-5	60-100
Gullasch	2.-3.	50-60

Stegning med lidt olie

Steg retterne uden låg.

Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrost	6-7	8-12
Koteletter, naturel eller paneret ⁴	6-7	8-12
Steak, 3 cm tyk	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm tyk ⁴	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm tyk ⁴	6-7	10-20
Fjerkræbryst, 2 cm tykt ⁴	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrost ⁴	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12
Rejer, krebs	7-8	4-10
Grøntsager eller friske svampe, sautering	7-8	10-20
Grøntsager eller kød i strimler efter asiatisk stil	7.-8.	15-20
Panderetter, dybfrost	6-7	6-10
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6

Fritering

Friter madvarerne portionsvist med 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie. Tilbered retterne uden låg.

Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites eller chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kylling	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager eller svampe, paneret eller i øldej	5-6	-
Tempura		
Småt bagværk, f.eks. berlinerp-fannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

6 PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen kan større mængder vand opvarmes endnu hurtigere end med kogetrin 9. PowerBoost-funktionen er kun tilgængelig ved kogezone, som er mærket med **boost**.

6.1 Aktivering af PowerBoost-funktion

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Olier og fedtstoffer opvarmes hurtigt med PowerBoost-funktionen. Overophedede olier og fedtstoffer antændes hurtigt.

- Efterlad aldrig kogningen uden opsyn.

Krav: Ved dobbelte kogezone skal den anden varmekreds være aktiveret ved drift med PowerBoost-funktionen.

1. Indstil det ønskede viderekogningstrin for kogezone.
2. Tryk let på **b**.

✓ Indikatoren **b** lyser.

6.2 Deaktivering af PowerBoost-funktion

Hvis du ikke deaktiverer PowerBoost-funktionen, deaktiveres den automatisk efter et bestemt stykke tid.

Kogezonen skifter tilbage til det indstillede viderekogningstrin 9.

- Tryk let på **b**.

✓ Indikatoren **b** slukkes.

7 Børnesikring

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

7.1 Aktivering af børnesikring

Krav: Kogetoppen er slukket.

- Hold  trykket ind i ca. 4 sekunder.
- ✓ Indikatoren over  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Kogetoppen er låst.

7.2 Deaktivering af børnesikring

- Hold  trykket ind i ca. 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

7.3 Automatisk børnesikring

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

Den automatiske børnesikring kan aktiveres i grundindstillingerne. → *Side 37*

7.4 Låst kogesektion

Hvis en kogezone indstilles, mens kogesektionen er låst, sker følgende:

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

Sluk for kogezone. Deaktiver låsningen.

8 Automatisk slukning

Hvis indstillingerne for en kogezone ikke ændres i lang tid, aktiveres den automatiske slukning.

Hvornår kogezone slukker afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Kogezonens varme slukkes. I kogezoneindikatoren blinker skiftevis **FB** og restvarmeindikatoren **H/h**.

Sluk for kogezone.

Bemærk: Du kan altid tænde for kogezone igen.

9 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

9.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her findes en oversigt over grundindstillingerne og de forindstillede værdier på fabrikken.

Indika- Valg tor

-  Automatisk børnesikring
-  – Deaktiveret¹

Indika- Valg tor

-  – Aktiveret
-  – Manuel og automatisk børnesikring er deaktiveret.
-   Aktivering af varmeelementer
-  – Deaktiveret
-  – Aktiveret
-  – Den seneste indstilling før slukning af kogezone.¹
-  Nulstilling til fabriksindstillingen

¹ Fabriksindstilling

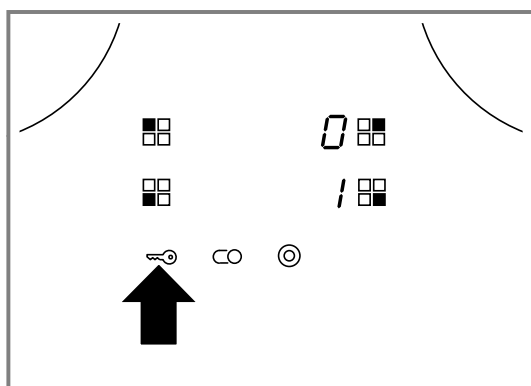
Indika- Valgtor

□ – Deaktiveret.¹
! – Aktiveret.

9.2 Ændring af grundindstilling

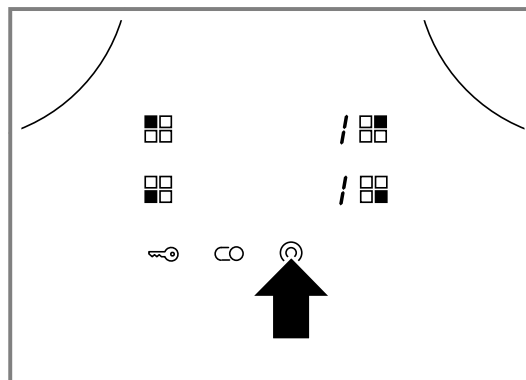
Krav: Kogetoppen er slukket.

1. Tænd for den forreste kogezone til venstre på koge-trin 1.
2. Tryk inden for de næste 10 sekunder vedvarende på  i 4 sekunder.



- ✓ I det nederste display blinker  og  skiftevis.
- ✓ I det øverste display lyser .

3. Tryk let på  flere gange, indtil den ønskede indika-tor vises i det nederste display.
4. Tryk let på  flere gange, indtil den ønskede indstil-ling vises i det øverste display.



5. Hold  trykket ind i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingen er aktiveret.

Tip: Sluk kogetoppen med  for at forlade grundindstil-lingerne uden at gemme. Tænd for kogetoppen igen, og indstil den igen.

10 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen for-bliver funktionsdygtig længe.

10.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kun-deservice, i online-shoppen eller i almindelige forretnin-ger.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.

Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrenser og dampstråler

10.2 Rengøring af glaskeramik

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så madrester ikke brænder fast.

Bemærk: Følg anvisningerne om uegnede rengørings-midler. → Side 38

Krav: Kogesektionen er kølet af.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.

Følg anvisningerne om rengøring på rengøringsmid-lets emballage.

Tip: Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

10.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Rengør kogetoppens ramme efter brug, hvis der er snavs eller pletter på den.

Bemærkninger

- Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler. → Side 38
 - Brug ikke en glasskraber.
1. Rengør kogetoppens ramme med varmt opvaske-vand og en blød klud.
 2. Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.
 2. Tør efter med en blød klud.

¹ Fabriksindstilling

11 Bortskaffelse

11.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

12 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under siemens-home.bsh-group.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

12.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

13 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



← mm →



13.1 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

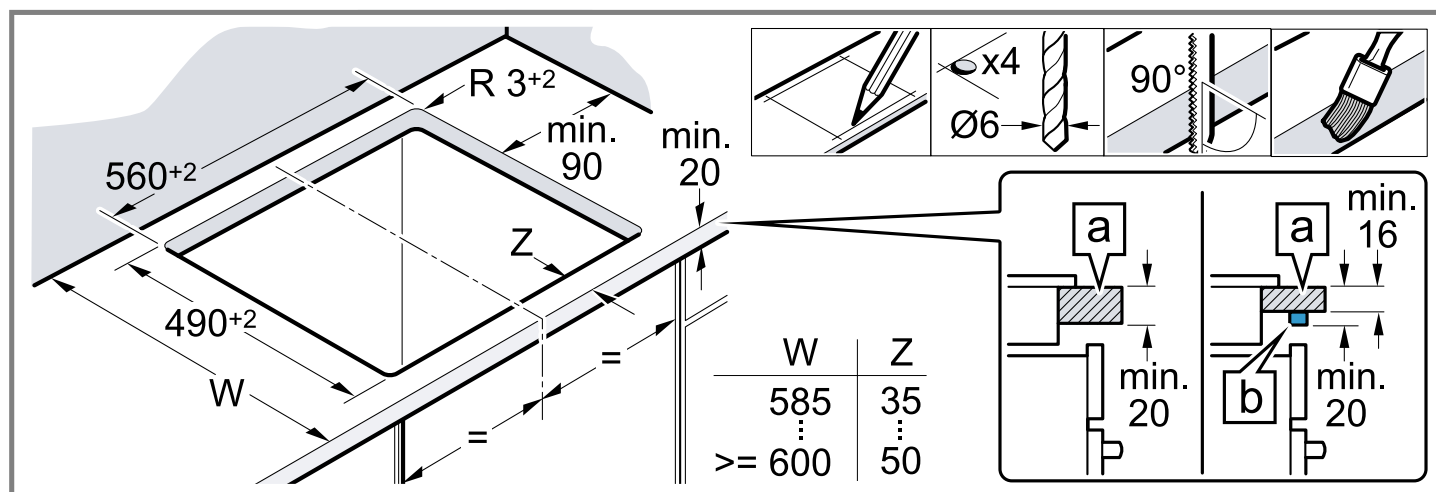
- Elektrisk tilslutning: Må kun foretages af en autoriseret elektriker. Ved forkert tilslutning bortfalder garantiens gyldighed.
- Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montageanvisning. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Kogesektion og komfur: Kun af samme mærke og med samme kombinationspunkt.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.
- Følg montagevejledningen for komfuret.

13.2 Forberedelse af indbygningsskab

Bordpladen skal være plan, vandret og stabil.

- Indbygningsmøbler inklusive vægkantlister skal være varmebestandige op til minimum 90 °C.
- En nicheindklædning indenfor en afstand på 50 mm fra bagvæggen må ikke være brændbar (f.eks. fliser, sten).
- Med en passende underkonstruktion  kan der også anvendes bordplader  op til 16 mm.

- Snitfladerne skal forsynes med en varmebestandig forsegling, så bordpladen ikke kan svulme op pga. fugt.

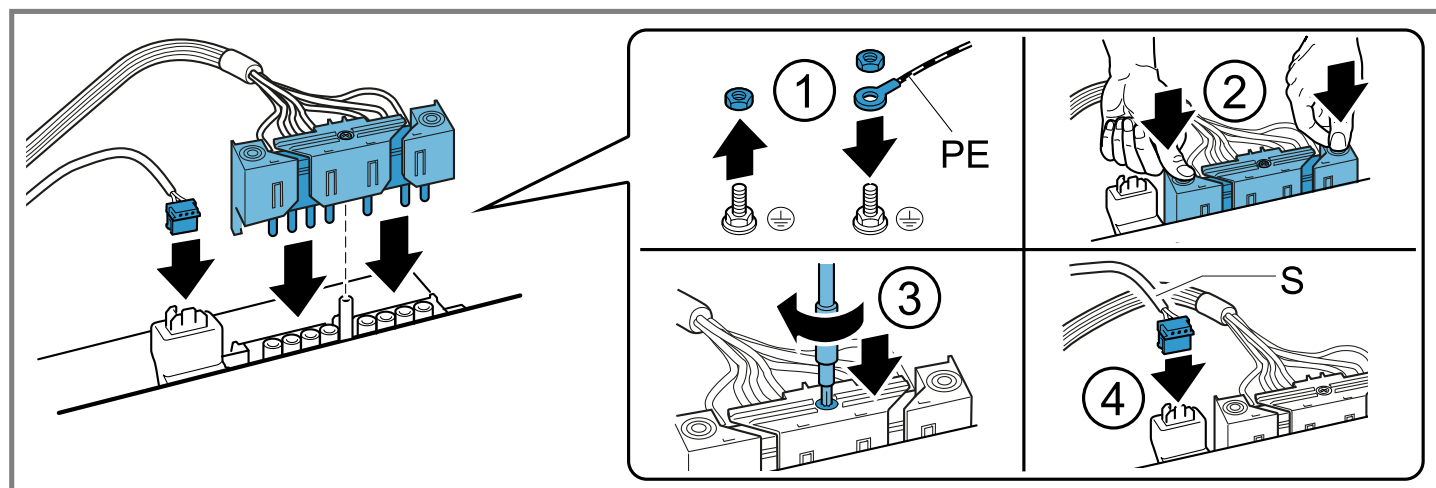


13.3 Tilslutning af kogesektion

Krav: Komfuret skal være forbundet med strømforsyningen, men skal være uden spænding.

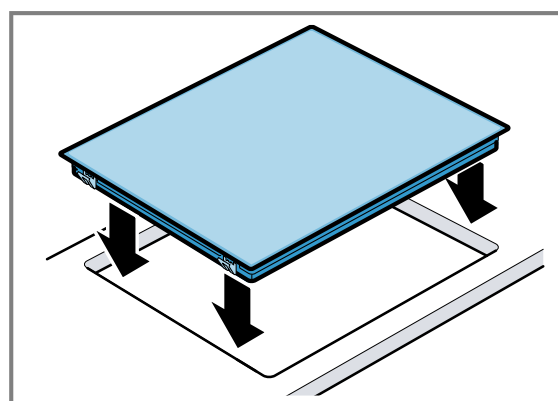
1. Skru kogesektionens beskyttelsesleder **PE** (grøn/gul) på jordingspunktet ⊕ på komfuret.

2. Stik Poly-boxen ind i komfuret.
3. Skru Poly-boxen fast.
4. Sæt datakablet S i stikket.

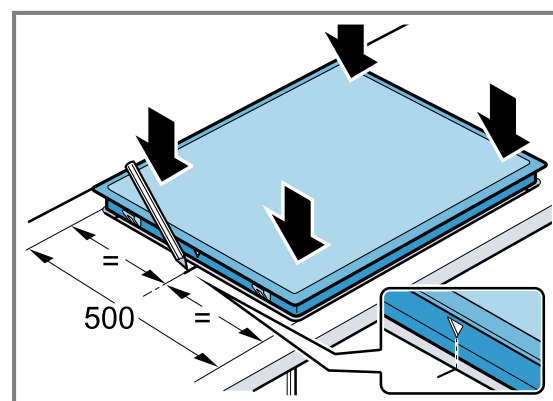


13.4 Isætning af kogesektion

Ledningerne må ikke komme i klemme eller lægges over skarpe kanter.



- Kogesektionen kan også indbygges i en eksisterende 500 mm dyb udskæring.



13.5 Demontage af kogesektion

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Træk komfuret ud, og stil det foran indbygningsskabet (eventuelt på en sokkel).
3. Træk datakablet S ud af stikket.
4. Skru skruen i Poly-boxen ud, og træk Poly-boxen ud af stikket.

5. Frigør jordledningen **PE** (grøn/gul) fra jordtilslutnings-skruen.
6. Tryk kogesektionen op nedefra.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

NO Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG
SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG
FI BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama
DA Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001822085 (050416) REG25

no, sv, fi, da