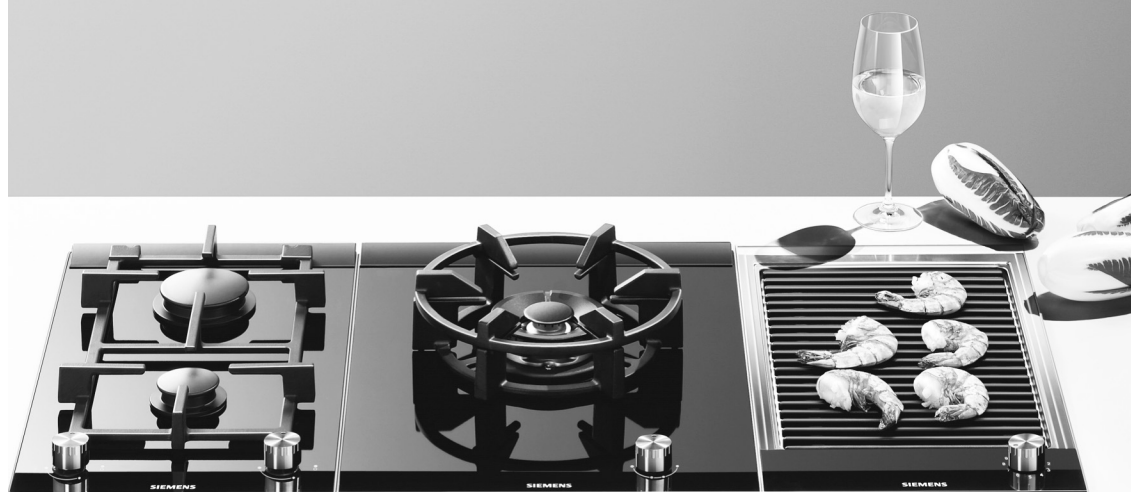


[da] Brugsanvisning .....3  
[en] Instruction manual .....7  
[fi] Käyttöohje .....11  
[no] Bruksveiledning .....15  
[sv] Bruksanvisning .....19

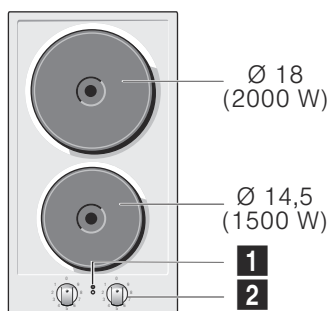


ET13051

Kogesektion  
Hob  
Keittotaso  
Kokesone  
Häll

**SIEMENS**

ET13051  
ET13051..



**1** Indikator for funktionsmåde

**2** Betjeningsknapper

**1** Operation indicator

**2** Control knobs

**1** Toiminnon merkkivalo

**2** Kytkimet

**1** Bruksindikator

**2** Brytere

**1** Funktionsindikator

**2** Reglage

# da Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>3</b>
Årsager til skader.....	4
<b>Dit nye apparat</b> .....	<b>4</b>
Tilbehør .....	4
<b>Elektriske kogeplader</b> .....	<b>4</b>
Før første anvendelse .....	4
Funktionsmåde.....	4
Råd om madlavning .....	5
<b>Brugsvejledning</b> .....	<b>5</b>
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>5</b>
Overflader af rustfrit stål .....	5
Emaljerede overflader .....	5

Sådan undgås skader.....	5
<b>Teknisk service</b> .....	<b>6</b>
Garantibetingelser.....	6
<b>Emballage og brugte apparater</b> .....	<b>6</b>
Miljøvenlig bortskaffelse .....	6

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

## ⚠ Sikkerhedsanvisninger

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af

apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

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

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

### Brandfare!

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

### Fare for forbrænding!

Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.

### Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå

sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

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

## Fare for tilskadekomst!

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

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

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

## Årsager til skader

### Pas på!

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

### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

## Dit nye apparat

På side 2 vil du finde et generelt overblik over apparatet foruden information om forholdsregler og styrke i pladerne.

### Tilbehør

Følgende tilbehør kan bestilles hos Teknisk Service:

### Bestillingsnummer

NEZ34VLA Profil for samling

NEZ34VLB Profil for samling i kombination med vitrokeramiske plader

Fabrikanten påtager sig intet ansvar, hvis disse ekstra riste ikke bruges eller bruges forkert.

## Elektriske kogeplader

### Før første anvendelse

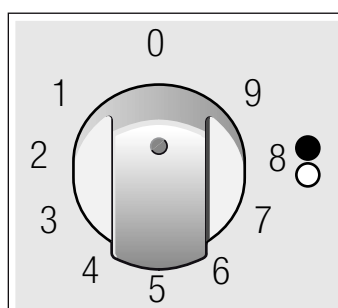
For at fjerne lugten af ny, skal du tænde kogezoneerne en efter en og uden kogevej, og lade dem være tændt med fuld styrke i fem minutter. Tænd ikke mere end een kogezone ad gangen. I dette tidsrum er det normalt, at der afgives røg og lugte, der forsvinder lidt efter lidt.

### Pas på!

Brug ikke kogezoneerne uden kogevej undtagen ved første opvarmning.

### Funktionsmåde

Hver betjeningsknap viser kogezone, som den styrer.



## Sådan tændes

Drej betjeningsknappen mod venstre til det ønskede trin. Indikatoren for funktionsmåde tændes.

Trin 1: mindste styrke

Trin 9: maksimal styrke.

**Bemærk:** Det anbefales at bruge den maksimale styrke ved start på madlavningen og gå til de mellemste styrketrin efter nogle minutter.

## Sådan slukkes

Drej betjeningsknappen mod højre indtil den slukkede position. Indikatoren for funktionsmåde slukkes.

## Restvarme

Den elektriske plade kan slukkes lidt før, at madlavningen afsluttes. Restvarmen giver mulighed for at fortsætte madlavning nogle minutter, hvorved der spares energi.

## Råd om madlavning

De følgende forslag er vejledende. Styrken kan øges i tilfælde af:

- store mængder væske
- tilberedelse af store retter
- kogegrej uden låg.

Metode til madlavning	Trin
<b>Smeltning:</b> chokolade, smør, gelatine.	1-2
<b>Kogning:</b> ris, bechamel, ragout.	2-3
<b>Kogning:</b> kartofler, pasta, grøntsager.	4-5
<b>Stuvning:</b> stuvninger, rullesteg.	4-5
<b>Dampning:</b> fisk.	5
<b>Opvarmning, holde varm:</b> tilberedte retter.	2-3-4-5
<b>Stegning:</b> koteletter, steak, tortilla.	6-7-8
<b>Kogning og bruning</b>	9

## Brugsvejledning

De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogegrejet:

- Brug kogegrej, der passer til størrelsen på kogezone. Diameteren på bunden af kogegrejet skal svare til kogezoneens størrelse og bør aldrig være mindre.
- Brug kogegrej med flad, tyk bund.
- Brug ikke deformeret kogegrej, der står ustabil på kogezone.
- Anbring kogegrejet centralt på kogezone. Ellers kan det vælte.
- Brug altid lågene til kogegrejet ved madlavning.

- Slå ikke på kogesektionen, og anbring heller ikke noget tungt på den.
- Håndter kogegrejet med forsigtighed på kogesektionen.
- Dæk ikke kogesektionen med aluminiumsfolie eller lignende ved madlavning. Kogesektionen kan blive beskadiget.
- Undgå, at der spildes væsker på kogesektionen og på kogezonerne. Brug højt kogegrej, hvis du laver mad med meget væske.
- Sørg for at holde kogesektionen tør. Saltvand og vådt kogegrej kan beskadige den. Udfør ikke madlavning med vådt kogegrej.

## Rengøring og vedligeholdelse

Fjern øjeblikkeligt mad, der er brændt på, med en klud.

Rengør kogezonerne med vand og sæbe, når de er kølet af.

Aftør kogesektionen. Kogezonerne kan ruste med tiden på grund af fugtighed. Opvarm kort kogezoner, der er fugtige.

For at beskytte belægningen på kogezonerne skal du imprægner dem med olie eller et andet produkt til vedligeholdelse, som findes på markedet.

### Overflader af rustfrit stål

I takt med brug kan der opstå blålige og gullige pletter på kogesektionen og på omridset af kogezonerne. Brug rengøringsmidler til rustfrit stål.

Vi anbefaler jævnlig brug af rengøringsmidlet, som fås fra vores tekniske serviceafdeling med koden 464524.

Undgå brug af denne type produkter i områderne med serigrafiske indikationer. Indikationerne kan blive slettet.

Brug ikke slibende midler til rengøring.

### Emaljerede overflader

Rengør kogesektionen med en fugtig klud.

Brug ikke slibende rengøringsprodukter eller grove svampe. Kogesektionen kan miste sin glans.

### Sådan undgås skader

#### Pas på!

- Sørg for at holde kogesektionen tør. Saltvand og vådt kogegrej kan beskadige den.
- Undgå, at kogesektionens overflade kommer i kontakt med salt.
- Brug aldrig slibende produkter, ståluld, skarpe objekter, knive osv. til at fjerne fastbrændte madrester på kogesektionen.
- Brug ikke damprensemaskine. Kogesektionen kan blive beskadiget.

## Teknisk service

Hvis du henvender dig til vores tekniske serviceafdeling, skal du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabriksnummer (FD). Disse oplysninger findes på mærkepladen, der sidder på den indre del af kogesektionen og på mærkatene for brugsvejledning.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

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


## Garantibetingelser

Hvis apparatet i modsætning til vores forventninger udviser tegn på skader eller ikke opfylder de forudsatte kvalitetskrav, beder vi dig om at informere os herom snarest muligt. For at garantien skal forblive i kraft må apparatet ikke have været udsat for ændringer eller forkert brug.

De gældende garantibetingelser er de anført fra vores virksomheds repræsentant i det land, hvor købet er foretaget. Du kan få detaljerede oplysninger på salgsstederne. Det er nødvendigt at fremvise købsbevis for at gøre brug af garantien.

Ret til ændringer forbeholdes.

## Emballage og brugte apparater

Hvis der på apparatets mærkeplade vises symbolet , skal du overholde følgende angivelser.

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Apparatets emballage er fremstillet af materialer, der udelukkende er nødvendige for at garantere en effektiv beskyttelse under transporten. Disse materialer kan genbruges i fuldt omfang, så de ikke udgør en belastning af miljøet. Vi vil også gerne opfordre dig til at bidrage til beskyttelse miljøet ved at følge disse råd:

- Anbring emballagen i en container på en genbrugsstation
- Før du skiller dig af med et kasseret apparat, skal du gøre det ubrugeligt. Find frem til din lokale genbrugsstation, og aflever dit apparat dér,
- Hæld ikke brugt olie i afløbet. Opbevar kogegrejet i en lukket beholder, og aflever det på et opsamlingssted og i mangel heraf i en affaldsbeholder (hvor det vil ende i et kontrolleret forløb, som sandsynligvis ikke er den bedste løsning, men forurening af vand undgås)



**Safety precautions** ..... 7  
Causes of damage ..... 8  
**Your new appliance** ..... 8  
Accessories ..... 8  
**Electric hobs** ..... 8  
Before using for the first time ..... 8  
Operation ..... 8  
Cooking guidelines ..... 9  
**Precautions for use** ..... 9  
**Cleaning and maintenance** ..... 9  
Stainless steel surfaces ..... 9  
Enamel surfaces ..... 9

Preventing damage ..... 9  
**Technical Assistance Service** ..... 10  
Warranty conditions ..... 10  
**Used appliances and packaging** ..... 10  
Environmentally-friendly disposal ..... 10

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) and in the online shop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Safety precautions**

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the

appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

### **Risk of fire!**

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

### **Risk of burns!**

The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.

### **Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug

or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### Risk of injury!

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

### Causes of damage

#### Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

#### Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

## Your new appliance

Page 2 shows an overall view of your new appliance as well as information on the measurements and power of the hobs.

### Accessories

The following accessories can be purchased from the Technical Assistance Service:

#### Code

- NEZ34VLA Coupling profile
- NEZ34VLB Coupling profile for combination with glass ceramic hobs

The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

## Electric hobs

### Before using for the first time

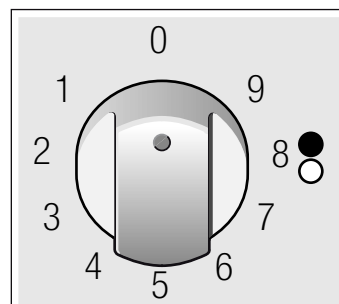
To remove the new smell, switch the hotplates on to full power for five minutes, one by one, without placing any pans on top. Do not switch more than one hotplate on at a time. At this point it is normal to notice smoke and odours, but these will disappear over time.

#### Caution!

Do not operate the hotplates without placing pans on top, except during this initial heating phase.

### Operation

Each control knob shows the hotplate that it controls.





## Switching on

Turn the control knob anticlockwise to the required setting. The operation indicator will light up.

Setting 1: low power.

Setting 9: full power.

**Note:** It is recommended to start cooking on full power and then to use intermediate power levels after a few minutes.

## Switching off

Turn the control knob clockwise to the off setting. The operation indicator will switch off.

## Residual heat

The electric hob can be switched off slightly before the end of the cooking time. The residual heat will enable you to continue cooking for several minutes, thus saving energy.

## Cooking guidelines

The following suggestions are intended as a guide only. Increase the power for:

- large quantities of liquid,
- preparation of large dishes,
- uncovered pans.

Cooking:	Setting
<b>Melting:</b> chocolate, butter, gelatine.	1-2
<b>Cooking:</b> rice, white sauce and ragout.	2-3
<b>Cooking:</b> potatoes, pasta, vegetables.	4-5
<b>Light frying:</b> stews, roast joints.	4-5
<b>Steaming:</b> fish.	5
<b>Heating, keeping things warm:</b> ready meals.	2-3-4-5
<b>Grilling:</b> escalopes, steaks, omelettes.	6-7-8
<b>Cooking and browning</b>	9

# Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:

- Use pans which are suitably sized for the hotplate. The diameter of the base of the pan should match that of the hotplate, and should not be smaller.
- Use a pan with thick flat base.
- Do not use damaged pans that do not sit on the hotplate in a stable manner.
- Place the pan in the centre of the hotplate. Otherwise it could tip over.

- Always use the pan lids when cooking.
- Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.
- Pans should be placed on the hob carefully.
- Do not cover the hob with aluminium foil or similar products when cooking. This could damage the hob.
- Do not allow liquids to boil over onto the hob and hotplates. Use deep pans when cooking with large quantities of liquid.
- The hob must be kept dry. Salt water and wet pans can damage the hob. Do not cook with wet pans.

# Cleaning and maintenance

Any food which spills onto the hob must be cleaned off immediately with a dishcloth.

The hotplates should be cleaned with soap and water when they have cooled.

Dry the hob. Moisture may cause the hotplates to rust over time. Wet hotplates should be dried quickly.

To protect the surface of the hotplates, treat them with oil or any other protective product available on the market.

## Stainless steel surfaces

Over time, bluish or yellowish stains may appear on the hob and around the edges of the hotplates. Use stainless steel cleaners.

It is recommended that the cleaning product available from our Technical Assistance Service (code 464524) is used regularly.

Avoid using this type of product in areas with screen printed indications. The indications could be erased.

Do not use abrasive cleaning products.

## Enamel surfaces

Clean the cooking hob using a damp cloth.

Do not use abrasive cleaning products or scouring sponges. This could cause the hob to lose its shine.

## Preventing damage

### Caution!

- The hob must be kept dry. Salt water and wet pans can damage the hob.
- Try not to spill salt on the surface of the hob.
- Never use abrasive products, steel scourers, sharp implements, knives, etc. to remove bits of hardened food from the hob.
- Do not use steam cleaners. This could damage the hob.

---

# Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

## To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8999  
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655  
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

## Warranty conditions


In the unlikely event that the appliance is damaged or does not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes.

---

# Used appliances and packaging

If the  symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions:

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below:

- Dispose of the packaging in the appropriate recycling bin.
- Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance.
- Do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water)

<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>11</b>
Vaurioiden syyt.....	12
<b>Laitekuvaus</b> .....	<b>12</b>
Lisävarusteet.....	12
<b>Sähkötoimiset keittotasot</b> .....	<b>12</b>
Ennen ensimmäistä käyttökertaa.....	12
Toiminta.....	12
Käyttösuositukset.....	13
<b>Käyttöön liittyvät varoitukset</b> .....	<b>13</b>
<b>Puhdistus- ja huolto-ohjeet</b> .....	<b>13</b>
Ruostumattomat teräspinnat.....	13
Emaloidut pinnat.....	13

Vikojen välttäminen.....	13
<b>Tekninen huoltopalvelu</b> .....	<b>14</b>
Takuuehdot.....	14
<b>Pakkaus ja käytetyt laitteet</b> .....	<b>14</b>
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	14

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

## **⚠ Turvallisuusohjeet**

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

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

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

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi

jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

### **Palovaara!**

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

### **Palovamman vaara!**

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

### **Sähköiskun vaara!**

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake

sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

## Loukkaantumisvaara!

Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen

hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotasoon päälle voi aiheuttaa vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiastiat sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

## Laitekuvaus

Sivulla 2 on yleinen kuva laitteesta, sekä tietoja keittotasojen mitoista ja tehosta.

### Lisävarusteet

Seuraavat lisävarusteet voidaan tilata teknisestä huoltopalvelusta:

### Koodi

NEZ34VLA Liitosprofiili

NEZ34VLB Keraamisen keittotasoon liitosprofiili

Valmistaja ei ota vastuuta, jos lisävarusteita ei käytetä tai jos niitä käytetään virheellisesti.

## Sähkötoimiset keittotasot

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

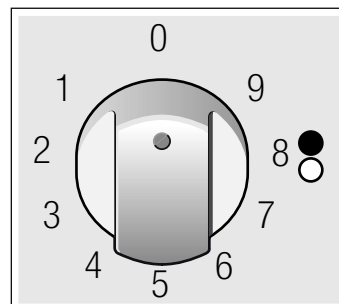
Uuden laitteen hajun voi poistaa kytkemällä keittoalueet päälle yksi kerrallaan ja ilman keittoastiaa maksimitehoa käyttäen viiden minuutin ajaksi. Älä kytke useampaa keittoaluetta päälle samanaikaisesti, vaan ainoastaan yksi kerrallaan. Kuumennuksen aikana on normaalia, että keittoalueista tulee savua ja hajuja, ja ne poistuvat ajan kanssa.

### Huomio!

Älä käytä keittoalueita ilman keittoastioita, ensimmäistä kuumennusta lukuun ottamatta.

### Toiminta

Kaikkiin kytkimiin on merkitty keittoalue, johon sen säädöt kohdistuvat.



## Käynnistys

Käännä kytkintä vasemmalle haluttuun asentoon saakka. Toiminnon merkkivalo syttyy.

Asento 1: vähimmäisteho.

Asento 9: maksimiteho.

**Huomautus:** Alussa on suositeltavaa käyttää maksimitehoa ja keskisuuri tehotaso kannattaa säätää muutaman minuutin kuluttua.

## Sammutus

Käännä kytkintä oikealle sammutusasentoon saakka. Toiminnon merkkivalo sammuu.

## Jälkilämpö

Sähkötoimiset levyt voidaan sammuttaa hieman ennen ruoanvalmistuksen lopettamista. Jälkilämpö mahdollistaa ruoanvalmistuksen jatkamisen joidenkin minuuttien ajan ja täten säästetään energiaa.

## Käyttösuositukset

Seuraavat suositukset ovat viitteellisiä. Tehoa tulee lisätä seuraavissa tapauksissa:

- runsaat nestemäärät,
- suuret ruokamäärät,
- kannettomat keittoastiat.

Keittotapa	Asento
<b>Sulatus:</b> suklaa, voi, liivate.	1-2
<b>Keittäminen:</b> riisi, bechamel-kastike, jauhe-liha.	2-3
<b>Keittäminen:</b> perunat, pasta, vihannekset.	4-5
<b>Kypsennys:</b> pataruoat, paistot.	4-5
<b>Höyrytys:</b> kala.	5
<b>Kuumennus, lämpimänä pito:</b> valmiit ruoat.	2-3-4-5
<b>Paistaminen:</b> leikkeleet, pihvit, munakkaat.	6-7-8
<b>Keittäminen ja ruskistaminen</b>	9

## Käyttöön liittyvät varoitukset

Seuraavat neuvot auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vaurioitumisen:

- Käytä keittoalueiden kokoon sopivia keittoastioita. Keittoastian pohjan halkaisijan on vastattava keittoalueen halkaisijan kokoa, se ei saa koskaan olla sitä pienempi.
- Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu.
- Älä käytä epämuodostuneita keittoastioita, jotka ovat epävakaita keittoalueen päällä.
- Aseta keittoastia keittoalueen keskelle. Muutoin se voi kaatua.

- Käytä aina keittoastioiden kansia.
- Älä kohdista iskuja keittotasoon, älä myöskään aseta sen päälle liiallisia painoja.
- Käsittele keittoastioita varoen keittotason päällä.
- Älä peitä keittotasoa alumiinipaperilla tai muilla vastaavilla tuotteilla sen käytön aikana. Se voi vaurioittaa keittotasoa.
- Vältä nesteiden läikkymistä keittotasolle sekä keittoalueille. Käytä korkeita keittoastioita suurina nestemääriä lämmittäessä.
- Pidä keittotaso kuivana. Suolavesi ja märät keittoastiat voivat aiheuttaa vaurioita keittotasoon. Älä kuumenna märkiä keittoastioita.

## Puhdistus- ja huolto-ohjeet

Poista mahdollinen keittotasolle ylivalunut ruoka välittömästi pois rätillä.

Puhdista keittoalueet vedellä ja saippualla kun ne ovat jäähtyneet.

Kuivaa keittotasot. Keittoalueet voivat ajan myötä ruostua kosteuden vuoksi. Kuumenna kosteita keittoalueita lyhyen aikaa.

Suojaa keittoalueiden päällys kyllästämällä ne öljyllä tai muulla saatavilla olevalla ylläpitoa auttavalla suojausaineella.

### Ruostumattomat teräspinnat

Käytön seurauksena keittotasoon ja keittoalueiden ympärille voi tulla sinertäviä ja kellertäviä läikkeitä. Käytä ruostumattomalle teräkselle tarkoitettuja puhdistusaineita.

Suosittelamme teknisestä huoltopalvelustamme saatavilla olevan puhdistusaineen (tuotenumero 464524) säännöllistä käyttöä.

Vältä kyseisten tuotteiden käyttöä alueilla, joissa on silkkipainatusnäyttö. Merkit voivat pyyhkiytyä pois.

Älä käytä kuluttavia puhdistusaineita.

### Emaloidut pinnat

Puhdista keittotaso kostealla kankaalla.

Älä käytä kuluttavia puhdistusaineita tai karheita sieniä. Keittotaso voi tällöin menettää kiiltonsa.

### Vikojen välttäminen

#### Huomio!

- Pidä keittotaso kuivana. Suolavesi ja märät keittoastiat voivat aiheuttaa vaurioita keittotasoon.
- Varo, ettei keittotason pinnalle putoa suolaa.
- Älä koskaan poista ruokajäämiä keittotasosta kuluttavia tuotteita, teräsriepuja, leikkausvälineitä, veitsiä, jne. käyttäen.
- Älä käytä höyrytoimisia puhdistuslaitteita. Se voi vaurioittaa keittotasoa.

# Tekninen huoltopalvelu

Muistathan mainita laitteen tuotenumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD) ottaessa yhteyttä tekniseen palveluumme. Tiedot löytyvät laitteen tyyppikilvestä, joka sijaitsee keittotason alaosassa, sekä käyttöoppaan merkissä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

## Takuuehdot

Jos laitteessa esiintyy vaurioita tai se ei täytä laatuvaatimuksianne, pyydämme teitä ilmoittamaan siitä meille mahdollisimman pian. Jotta takuu olisi voimassa, laitetta ei saa muokata tai väärinkäyttää.

Laitteeseen sovelletaan niitä takuuehtoja, jotka yhtiömme on esittänyt maassa, jossa tuote on hankittu. Kysy lisätietoja takuuehdoista myyntipisteestä. Takuu edellyttää ostotositteen esitystä.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

# Pakkaus ja käytetyt laitteet

Jos laitteen tyyppikilvessä on merkki ), huomioi seuraavat ohjeet.

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu materiaaleista, jotka ovat välttämättömiä laitteen suojaamiseksi tehokkaasti kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit voidaan kierrättää täysin, jolloin niiden ympäristöhaittoja voidaan lieventää. Pyydämme teitä vaikuttamaan ympäristönsuojeluun toimimalla seuraavasti:

- Vie pakkausmateriaalit kierrätykseen.
- Ennen vanhan laitteen hävitystä on laite poistettava käytöstä. Kysy paikalliselta viranomaiselta lähimmän kierrätyskeskuksen osoite ja vie laite keskuksen.
- Älä kaada käytettyä öljyä viemäriin. Kaada käytetty öljy suljettuun astiaan ja vie se kierrätyskeskukseen tai hävitä se jätekeräyksen mukana (se tullaan tarkistamaan kaatopaikalla; ratkaisu ei ole paras, mutta vesistöjen saastumiselta vältytään).



<b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>15</b>
Årsaker til skader .....	16
<b>Ditt nye apparat</b> .....	<b>16</b>
Tilleggsutstyr .....	16
<b>Elektriske plater</b> .....	<b>16</b>
Før første bruk .....	16
Bruk .....	16
Råd om matlaging .....	17
<b>Bruksadvarsler</b> .....	<b>17</b>
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>17</b>
Overflater med rustfritt stål .....	17
Emaljeoverflater .....	17

Slik unngår du skader .....	17
<b>Teknisk service</b> .....	<b>18</b>
Garantivilkår .....	18
<b>Emballasje og brukte apparater</b> .....	<b>18</b>
Miljøvennlig håndtering .....	18

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

## **Sikkerhetsanvisninger**

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

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

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

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

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

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

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke

utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

### **Brannfare!**

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

### **Fare for forbrenning!!**

Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.

### **Fare for elektrisk støt!**

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

ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

### Fare for personskader!

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

### Årsaker til skader

#### Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.
- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

#### Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

## Ditt nye apparat

På side 2 finner du en generell oversikt over apparatet og informasjon om mål og effekter.

### Tilleggsutstyr

Følgende tilleggsutstyr kan bestilles hos teknisk service:

#### Kode

NEZ34VLA Kombinasjonskantlist  
NEZ34VLB

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom dette tilleggsutstyret ikke brukes eller de brukes på feil måte.

## Elektriske plater

### Før første bruk

For å fjerne lukten av nytt apparat, kan du slå på kokesonene uten å sette på beholder, én etter én, med maksimal effekt i fem minutter. Ikke slå på mer enn én kokesone av gangen. Det er normalt at det utvikler seg litt røyk og lukter under tiden, de vil avta med tid.

#### Obs!

Ikke bruk kokesonene uten beholdere, bortsett fra ved første oppvarming.

### Bruk

På hver bryter er det indikert hvilken kokesone den kontrollerer.

### Hvordan slå på

Vri bryteren mot venstre til ønsket posisjon. Bruksindikatoren lyser.

Trinn 1: laveste effekt.

Trinn 9: høyeste effekt.

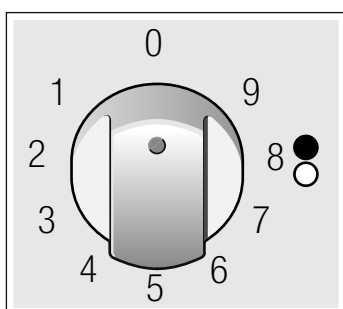
**Merk:** Det anbefales å bruke maksimal effekt når du begynner å tilberede maten, og å skru ned til lavere effekt etter noen minutter.

### Hvordan slå av

Vri bryteren mot høyre til den slås av. Bruksindikatoren slår seg av.

### Restvarme

Du kan slå av koketoppen litt før du er ferdig å tilberede maten. Restvarmen kan brukes i noen minutter, og på den måten sparer du energi.



## Råd om matlaging

Følgende forslag er veiledende. Du bør øke effekten ved:

- store mengder væske,
- tilberedelse av store retter,
- beholdere uten lokk.

Tilberedningsmetode	Effektnivå
<b>Smelte:</b> smør, sjokolade, gelatin.	1-2
<b>Lage:</b> ris, hvit saus, ragu.	2-3
<b>Lage:</b> poteter, pasta, grønnsaker.	4-5
<b>Småkoke:</b> :stuing, rundstek.	4-5
<b>Dampkoke:</b> fisk.	5
<b>Oppvarming, varmholding:</b> ferdiglagde retter.	2-3-4-5
<b>Steke:</b> schnitzel, biff, omelett.	6-7-8
<b>Koke og brune</b>	9

## Bruksadvarsler

Følgende råd vil hjelpe deg til å spare energi og å unngå skader på kokekarene:

- Bruk en beholder med riktig størrelse for kokesonen. Diameteren til beholderen må være den samme som kokesonens diameter, aldri mindre.
- Bruk kokekar med tykk og plan bunn.
- Bruk ikke deformerte kokekar som kan stå ustøtt på kokesonen.
- Plasser en beholder godt sentrert på kokesonen. Hvis ikke kan den velte.

- Bruk alltid kokekarenes lokk under matlaging.
- Ikke utsett koketoppen for slag eller sett tunge ting på den.
- Sett kokekarene forsiktig ned på koketoppen.
- Ikke dekk koketoppen med aluminiumsfolie eller lignende når du lager mat. Det kan skade koketoppen.
- Unngå å søle væske på kokesonene til koketoppen. Bruk dype beholdere hvis du bruker mye væske.
- Koketoppen må alltid holdes tørr. Saltet vann og beholdere med vann kan skade den. Ikke bruk våte kokekar.

## Rengjøring og vedlikehold

Tørk bort sølt mat umiddelbart med en klut.

Rengjør kokesonene med vann og såpe når de har kjølt seg ned.

Tørk koketoppen. Kokesonene kan med tiden ruste grunnet fuktighet. Varm kort opp de kokesonene som er fuktige.

For å beholde beskyttelseslaget til kokesonene, må du impregnere dem med olje eller et tilgjengelig bevaringsprodukt.

### Overflater med rustfritt stål

Ved bruk kan det oppstå blå- og gulaktige merker på koketoppen rundt kokesonene. Bruk rengjøringsmidler for rustfritt stål.

Vi anbefaler jevnlig bruk av rengjøringsmidlet som kan fås fra vår teknisk service med kode 464524.

Unngå å bruke slike produkter i områdene med trykte instruksjoner. Instruksjonene kan slettes.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

### Emaljeoverflater

Rengjør koketoppen med en fuktig klut.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stive svamper. Koketoppen kan da miste glansen.

### Slik unngår du skader

#### Obs!

- Koketoppen må alltid holdes tørr. Saltet vann og beholdere med vann kan skade den.
- Unngå at overflaten på koketoppen kommer i kontakt med salt.
- Bruk aldri grove produkter, stålull, spisse gjenstander, kniver eller lignende for å fjerne stivnede matrester fra koketoppen.
- Ikke bruk damprengjøringsmaskin. Det kan skade koketoppen.

---

## Teknisk service

Ved alle henvendelser til vår tekniske service ber vi deg oppgi apparatets produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD). Denne informasjonen står på typeskiltet som er plassert på nedre del av koketoppen, samt på etiketten som du finner på brukerveiledningen.

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

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

### Garantivilkår


Hvis apparatet, mot formodning, skulle vise seg å være skadet, eller på annen måte unnlate å oppfylle kvalitetskravene, ber vi deg om å gi oss beskjed så snart som mulig. For at garantien skal være gyldig må ikke apparatet ha blitt manipulert eller misbrukt.

Garantivilkårene som gjelder er fastlagt av representanter for firmaet i det landet hvor produktet ble kjøpt. Mer informasjon kan fås på salgsstedene. Det er nødvendig å fremvisekjøpsbevis for at garantien skal gjelde.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer.

---

## Emballasje og brukte apparater

Hvis du på apparatets typeskilt ser symbolet , skal du ta hensyn til følgende informasjon.

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Apparatets emballasje består kun av de materialer som er nødvendige for å garantere effektiv beskyttelse under transport. Disse materialene er fullstendig gjenvinnbare og reduserer derfor eventuelle skader på miljøet. Vi oppfordrer deg også til å bevare miljøet ved å følge disse rådene:

- kast emballasjen i riktig resirkuleringscontainer,
- før du avhender et produkt, må du gjøre det ubrukelig. Spør din lokale kommuneadministrasjon om hvor nærmeste miljøstasjon befinner seg, og lever apparatet ditt der,
- ikke kast brukt olje i vasken. Oppbevar oljen i en lukket beholder og lever den som spesialavfall, eller, hvis dette ikke er mulig, kast den i søppelcontainer (den havner da som kildesortering; og selv om dette nok ikke er den beste løsningen unngås i det minste at forurensingen når ut i vann og vannveier).

## SV Innehållsförteckning

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>19</b>
Skadeorsaker .....	20
<b>Din nya apparat</b> .....	<b>20</b>
Tillbehör .....	20
<b>Elektriska hällar</b> .....	<b>20</b>
Före första användningen .....	20
Funktion .....	20
Tillagningsråd .....	21
<b>Varning</b> .....	<b>21</b>
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	<b>21</b>
Ytor av rostfritt stål .....	21
Glaserade ytor .....	21

Undvika skador .....	21
<b>Kundtjänst</b> .....	<b>22</b>
Garantivillkor .....	22
<b>Förpackning och begagnade produkter</b> .....	<b>22</b>
Återvinning .....	22

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) och onlineshop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ Säkerhetsanvisningar

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

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

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

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

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

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

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

### Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

### Risk för brännskador!!

Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.

### Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

## Risk för personskador!!

Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

## Skadeorsaker

### Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spiskyddsfolie på hällen.

### Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

## Din nya apparat

På sidan 2 finns en allmän översikt över apparaten samt information om plattornas mått och effekt.

### Tillbehör

Följande tillbehör kan du köpa från Kundtjänst:

### Kod

NEZ34VLA Skarvprofil

NEZ34VLB Skarvprofil för kombination med glaskeramikhäll

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om tillbehöret inte används eller om de används felaktigt.

## Elektriska hällar

### Före första användningen

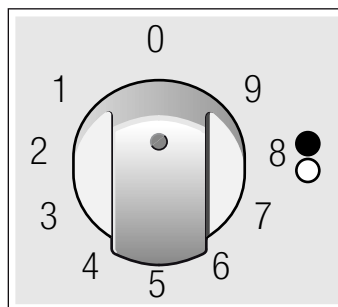
För att ta bort lukten när spisen är ny, sätt på kokzonerna en i taget utan kokkärl på max. effekt i fem minuter. Sätt bara på en kokzon i taget. Under den här tiden är det normalt att det uppstår rök och lukt. Med tiden försvinner det.

### Obs!

Använd inte kokzonerna utan kokkärl, utom vid första uppvärmningen.

### Funktion

För varje reglage anges vilken kokzon som styrs.





## Sätta på spisen

Vrid reglaget åt vänster till önskat läge. Funktionsindikatorn tänds.

Läge 1: lägsta effekt

Läge 9: högsta effekt.

**Anvisning:** Använd maximal effekt i början av uppvärmningen och övergå till mellannivåerna efter några minuter.

## Slå av spisen

Vrid reglaget åt höger till avaktiveringsläget. Funktionsindikatorn släcks.

## Eftervärme

Den elektriska hällen kan slå av strax innan matlagningen avslutas. Restvärmen gör att uppvärmningen fortsätter några minuter. På så sätt sparar du energi.

## Tillagningsråd

Följande förslag är endast riktlinjer. Effekten bör ökas vid:

- stor mängd vätska
- tillagning av stora portioner
- kokkärl utan lock.

Tillagningsmetod	Läge
<b>Smälta:</b> choklad, smör, gelatin.	1-2
<b>Koka:</b> ris, bechamelsås, stuvning.	2-3
<b>Koka:</b> potatis, pasta, grönsaker	4-5
<b>Bryna:</b> stuvningar, stekar	4-5
<b>Ångkoka:</b> fisk.	5
<b>Värma och hålla varmt:</b> färdig mat.	2-3-4-5
<b>Steka:</b> schnitzel, biff, omelett.	6-7-8
<b>Koka och bryna</b>	9

## Varning

Följande råd bör följas för att spara energi och undvika skador på kokkärlen:

- Använd kokkärl av lämplig storlek för kokzonen. Diametern på kokkärlens botten bör vara lika stor som kokzonen, aldrig mindre.
- Använd kärl med plan och tjock botten.
- Använd aldrig deformerade kokkärl, eftersom de kan stå ostadigt på kokzonen.
- Placera kokkärlet mitt på kokzonen. I annat fall kan det välta.

- Använd alltid kokkärlets lock.
- Utsätt inte spishällen för slag. Placera inte heller tunga föremål på den.
- Handskas försiktigt med kokkärlet på spishällen.
- Täck inte spishällen med aluminiumfolie eller liknande när du lagar mat. Det kan skada spishällen.
- Undvik att vätskor kokar över på spishällen och kokzonerna. Använd höga kärl om du kokar mycket vätska.
- Håll spishällen torr. Saltvatten och blöta kärl kan skada den. Använd inte fuktiga kärl.

## Rengöring och underhåll

Ta genast bort utspilld mat med en trasa.

Rengör kokzonerna med tvålatten när de har svalnat.

Rengör spishällen. Kokzonerna kan rosta med tiden på grund av fukt. Värm upp fuktiga kokzoner en kort stund.

Skydda beläggningen på kokzonerna genom att smörja dem med matolja eller medel för underhåll som finns att köpa.

### Ytor av rostfritt stål

Efter en tids användning kan gul- eller blåaktiga fläckar uppstå på spishällen och kokzonernas kanter. Använd rengöringsmedel för rostfritt.

Vi rekommenderar att du regelbundet använder den rengöringsprodukt som finns tillgänglig vid vår serviceavdelning med koden 464524.

Använd inte den här typen av produkter på områden med tryckta anvisningar. Anvisningarna kan försvinna.

Använd inte frätande rengöringsmedel.

### Glaserade ytor

Rengör hällen med en fuktig trasa.

Använd inte frätande rengöringsprodukter eller svampar som repar. Hällen kan tappa sin glans.

## Undvika skador

### Obs!

- Håll spishällen torr. Saltvatten och blöta kärl kan skada den.
- Undvik att salt kommer i kontakt med spishällens yta.
- Använd aldrig slipmedel, stålull, eggverktyg eller kniv för att avlägsna fasta matrester från spishällen.
- Använd inte ångrengöringsapparater. De kan skada spishällen.

# Kundtjänst

Om du kontaktar Teknisk Service, se till att du har produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) till hands. Denna information finns på produktens märkplåt som sitter under spishällen samt på en etikett i instruktionsboken.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.


## Garantivillkor

Om, trots våra förväntningar, apparaten skulle vara skadad eller om den inte motsvarar dina kvalitetskrav ber vi dig att meddela oss snarast möjligt. För att garantin skall gälla får apparaten inte utsättas för ingrepp eller felaktig användning.

Garantivillkoren är de som gäller hos vår representant i det land där köpet av produkten genomförts. Du kan få mer information av din lokala återförsäljare. För att garantin ska gälla måste kvitto uppvisas.

Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

# Förpackning och begagnade produkter

Om symbolen  visas på apparatens märkplåt, följ nedanstående anvisningar:

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Emballagen till din apparat är tillverkad av material som säkerställer effektivt skydd under transporten. Dessa material är helt återvinningsbara, vilket minskar miljöpåverkan. Vi föreslår att du hjälper till med att bevara miljön genom att följa följande råd:

- Kasta emballagen i rätt återvinningskärl.
- Innan du gör dig av med apparaten ska du se till att den är obrukbar. Fråga hos lokala myndigheter om närmaste uppsamlingscenter för återvinningsmaterial och lämna apparaten där.
- Häll inte ut använd olja i avloppet. Spara den i slutet kärl och lämna in den på miljöanläggning eller, avsaknad av sådan, i sopkärl (för vidare transport till kontrollerad soptipp; detta är förmodligen inte den bästa lösningen men på detta sätt smutsas i varje fall inte vattnet ner).

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9000796011 941211