

SIEMENS



Kogesektion

Keittotaso

Kokesone

Häll

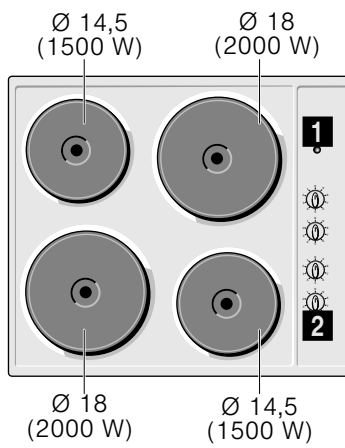
ET69.CEA1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[da]Brugsanvisning	3
[fi] Käyttöohje	7
[no]Bruksveiledning	11
[sv]Bruksanvisning	15

Register
your
product
online

ET69.CEA1



1 Indikator for funktionsmåde

2 Betjeningsknapper

1 Toiminnon merkkivalo

2 Kytkimet

1 Bruksindikator

2 Brytere

1 Funktionsindikator

2 Reglage

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	3
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Lær apparatet at kende	4
	Betjenings panel	4
	Elektriske kogeplader	4
	Før første anvendelse	4
	Funktionsmåde	4
	Brugsvejledning	5
	Råd om madlavning	5
	Rengøring og vedligeholdelse	5
	Overflader af rustfrit stål	5
	Emaljerede overflader	5
	Sådan undgås skader	5
	Kundeservice	6
	Garantibetingelser	6
	Miljøbeskyttelse	6
	Miljøvenlig bortskaffelse	6

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens-home.bsh-group.com og Online-Shop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

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

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

Anvend kun sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre, som er frigivet af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre.

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

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

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. 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.

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Hvis apparatet er udstyret med et Schuko-tilslutningsstik, er det nødvendigt at anvende en passende adapter ved tilslutning af apparatet for at sikre beskyttelse med danske stikkontakters jordforbindelse. En sådan adapter (tilladte op til maks. 13 ampere) kan anskaffes igennem Teknisk service (kode 616581).
- 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 sikringskabet, 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 sikringskabet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

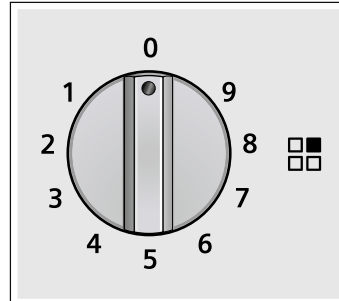
Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Lær apparatet at kende


Målangivelserne til kogetoppene kan findes i typeoversigten. → Side 2

Betjenings panel

Hver betjeningsknap viser kogezone, som den styrer.



Indikatorer

	Kogezone, der reguleres af betjeningsgrebet
0	Slukket kogezone
9	Højeste effektttrin
1	Laveste effektttrin

Elektriske kogeplader

Før første anvendelse

For at fjerne lugten af ny, skal du tænde kogezonerne en efter en og uden kogegrej, 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 kogezonerne uden kogegrej undtagen ved første opvarmning.

Funktionsmåde

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 styrkettrin 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.

Brugsvejledning

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

- Brug kogegejret, der passer til størrelsen på kogezone. Diameteren på bunden af kogegejret skal svare til kogezonens størrelse og bør aldrig være mindre.
- Brug kogegejret med flad, tyk bund.
- Brug ikke deformet kogegejret, der står ustabil på kogezone.
- Anbring kogegejret centralt på kogezone. Ellers kan det vælte.
- Brug altid lågene til kogegejret ved madlavning.
- Slå ikke på kogesektionen, og anbring heller ikke noget tungt på den.
- Håndter kogegejret 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 kogezone. Brug højt kogegejret, hvis du laver mad med meget væske.
- Sørg for at holde kogesektionen tør. Saltvand og vådt kogegejret kan beskadige den. Udfør ikke madlavning med vådt kogegejret.

Råd om madlavning

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

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

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

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!

- Fjern ikke betjeningslementerne ved rengøring. Indtrængende fugt kan beskadige apparatet.
- Sørg for at holde kogesektionen tør. Saltvand og vådt kogegejret 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.

Kundeservice

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 mærkaten for brugsvejledning.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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

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


Garantibetingelser

Hvis apparatet i modsætning til vores forventninger udviser tegn på skader eller ikke opfylder de forudsete 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.

Miljøbeskyttelse

Hvis symbolet  findes på typeskiltet, skal følgende anvisninger overholdes.

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 aflevér 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)

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	7
	Tärkeitä turvaohjeita	8
	Tutustuminen laitteeseen	8
	Ohjauspaneeli	8
	Sähkötoimiset keittotasot	8
	Ennen ensimmäistä käyttökertaa	8
	Toiminta	8
	Käyttöä koskevat varoitukset	9
	Käyttösuositukset	9
	Puhdistus ja huolto	9
	Ruostumattomat teräspinnat	9
	Emaloidut pinnat	9
	Vikojen välttäminen	9
	Huoltopalvelu	10
	Takuuehdot	10
	Ympäristönsuojelu	10
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	10

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.siemens-home.bsh-group.com/fi ja Online-Shopista: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä ohje 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 liittämisestä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

Älä käytä muita kuin valmistajan hyväksymiä suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Sopimattomat suojarusteet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – 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.
- Laitte kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Sähköiskuvaara!

- Jos laitteessa on Schuko-pistoke, tanskalaisten pistokkeiden maadoituksen takaamiseksi laite on liitettävä sähköverkkoon sopivaa sovitinta käyttäen. Voit hankkia kyseisen sovittimen (enintään 13 ampeeria) teknisestä huoltopalvelusta (koodi 616581).
- 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.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

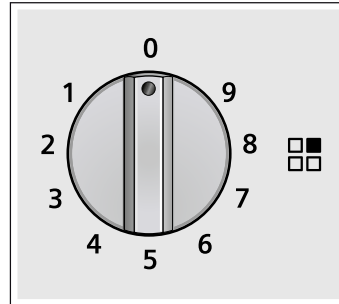
Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

Tutustuminen laitteeseen


Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppikatsauksesta.
→ Sivu 2

Ohjauspaneeli

Kaikkiin kytkimiin on merkitty keittoalue, johon sen säädöt kohdistuvat.



Näytöt

	Valitsimella ohjattu keittoalue
0	Keittoalue pois päältä
9	Suurin teho
1	Pienin teho

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

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.

Käyttöä koskevat 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 epävakaista 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 suuria nestemääriä lämmittäessä.
- Pidä keittotaso kuivana. Suolavesi ja märät keittoastiat voivat aiheuttaa vaurioita keittotasoon. Älä kuumenna märkiä keittoastioita.

Käyttösuositukset

Seuraavat suositukset ovat viitteellisiä. Tehoa tulee lisätä seuraavissa tapauksissa:

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

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



Puhdistus ja huolto

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 kyllästävällä ne öljyllä tai muulla saatavilla olevalla ylläpitoa auttavalla suojausaineella.

Ruostumattomat teräspinnat

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

Suosittelomme 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!

- Älä irrota valitsimia laitteen puhdistusta varten. Sisään pääsevä kosteus voi vaurioittaa laitetta.
- 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.

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 huoltoilikeluettelosta.

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.

Ympäristönsuojelu

Jos laitteen tyyppikilvessä on symboli , ota huomioon seuraavat neuvot.

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 välttyään).

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	11
	Viktige sikkerhetsanvisninger	12
	Bli kjent med apparatet	12
	Bryterpanelet	12
	Elektriske plater	12
	Før første bruk	12
	Bruk	12
	Bruksadvarsler	13
	Råd om matlaging	13
	Rengjøring og vedlikehold	13
	Overflater med rustfritt stål	13
	Emaljeoverflater	13
	Slik unngår du skader	13
	Kundeservice	14
	Garantivilkår	14
	Miljøvern	14
	Miljøvennlig håndtering	14

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

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. 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 bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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 kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter 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 femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – 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.

Advarsel – 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.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Hvis apparatet er utstyrt med et Schuko-støpsel, er det nødvendig å koble apparatet til en egnet adapter for å sikre kontakt til jord i danske trebente stikk. Denne adapteren (opp til maks. 13 ampere tillatt) kan fås hos teknisk service (kode 616581).
- 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.

Advarsel – Fare for personskader!

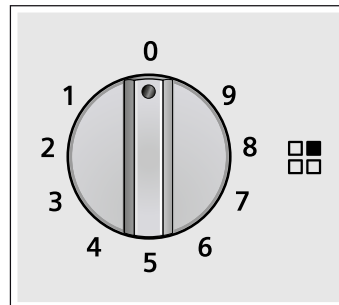
Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Bli kjent med apparatet


Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.
→ Side 2

Bryterpanelet

På hver bryter er det indikert hvilken kokesone den kontrollerer.



Visninger

	Kokesone som styres med dreiebryteren
0	Kokesone av
9	Høyeste effekttrinn
1	Laveste effekttrinn

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

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.

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.

Råd om matlaging

Følgende forslag er veiledende. Du bør øke effekten ved:

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

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

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!

- Ikke fjern betjeningselementene når apparatet skal rengjøres. Apparatet kan skades dersom det kommer fuktighet inn i det.
- 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.

Kundeservice

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 fremvise kjøpsbevis for at garantien skal gjelde.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer.

Miljøvern

Les informasjonen under dersom symbolet  står på apparatets typeskilt.

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).

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	15
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	16
	Lär dig enheten	16
	Kontrollpanelen	16
	Elektriska hällar	16
	Före första användningen	16
	Funktion	16
	Varning	17
	Tillagningsråd	17
	Rengöring och skötsel	17
	Ytor av rostfritt stål	17
	Glaserade ytor	17
	Undvika skador	17
	Service	18
	Garantivillkor	18
	Återvinning	18
	Återvinning	18

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.siemens-home.bsh-group.com och onlineshop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter upppackning. 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 ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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

Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. på grund av överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd enbart skyddsanordningar eller barnskyddsgaller som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – 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.

Varning – Risk för brännskador!!

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

Varning – Risk för elstöt!

- Om apparaten är utrustad med Schuko-stickkontakt och ska användas i Danmark måste du använda en adapter för att säkerställa att den är korrekt jordad. Denna adapter (godkänd för upp till 13 A) kan beställas från kundtjänst (artikelnr. 616581).
- 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!

Varning – Risk för personskador!!

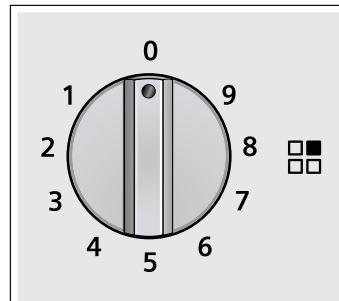
Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Lär dig enheten

Måttangivelserna för hällen hittar du i typöversikten.
→ *Sidan 2*

Kontrollpanelen

För varje reglage anges vilken kokzon som styrs.



Indikeringar

	Vredstyrd kokzon
0	Kokzon av
9	Maxeffekt
1	Minimieffekt

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

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 slås av strax innan matlagningen avslutas. Restvärmen gör att uppvärmningen fortsätter några minuter. På så sätt sparar du energi.

Varning

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

- Använd kokkärl av lämplig storlek för kokzonen. Diametern på kokkärlets 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 kokkärlen 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.

Tillagningsråd

Följande förslag är endast riktlinjer. Effekten bör ökas vid:

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

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

Rengöring och skötsel

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!

- Ta inte av vreden vid rengöring av enheten. Inträngande fukt kan skada enheten.
- 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.

Service

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.

Återvinning

Ser du symbolen  på enhetens typskylt, följ anvisningarna nedan.

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.
- Håll 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-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

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



9001197417
970306(B)