

SIEMENS



Gaskogesektion

Kaasukeittotaso

Gasskokesone

Gashäll

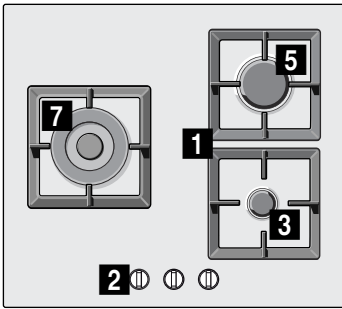
EP6A....., EP7A....., EP9A.....

siemens-home.bsh-group.com/welcome

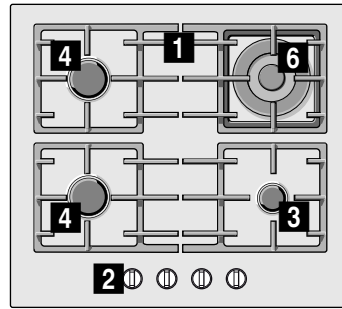
[da]Brugsanvisning	4
[fi] Käyttöohje	14
[no]Bruksveiledning	24
[sv]Bruksanvisning	34

Register
your
product
online

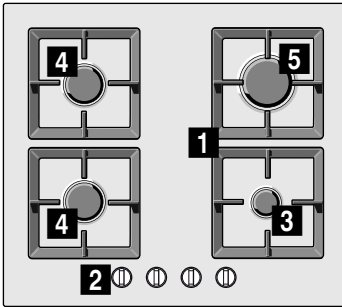
EP6A.CB2..



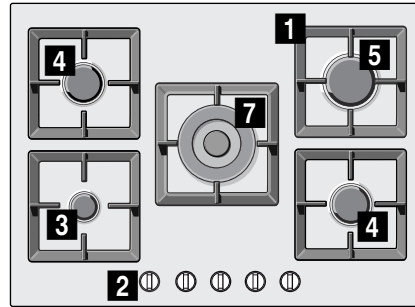
EP6A.HB9..



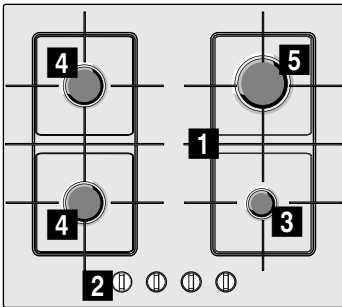
EP6A.PB1.. EP6A.PC2..
EP6A.PB2..



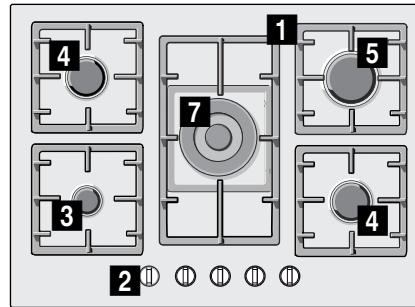
EP7A.QB1.. EP7A.QC2..
EP7A.QB2..



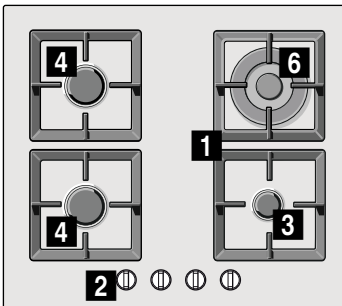
EP6A.PB8..



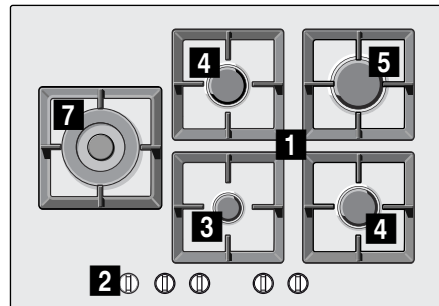
EP7A.QB9..

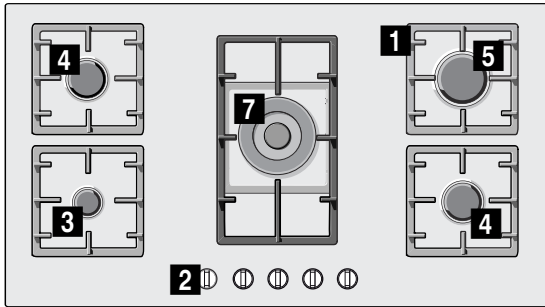


EP6A.HB2..
EP6A.HC2..



EP7A.SB2..
EP7A.SC2..



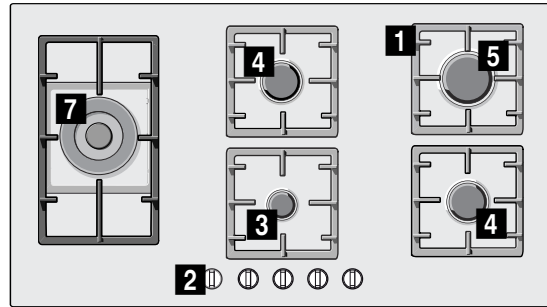
EP9A.QB9..

- 1** Rist
- 2** Betjeningsknapper
- 3** Spareblus med op til 1 kW
- 4** Normalt blus med op til 1,75 kW

- 1** Ritilät
- 2** Kytkimet
- 3** Säästöpoltin 1 kW saakka
- 4** Normaali poltin 1,75 kW saakka

- 1** Rister
- 2** Brytere
- 3** Sparebluss med inntil 1 kW
- 4** Normalbluss med inntil 1,75 kW

- 1** Galler
- 2** Reglage
- 3** Sparlåga på upp till 1 kW
- 4** Normalbrännare på upp till 1,75 kW

**EP9A.SB9..
EP9A.SC9..**

- 5** Kraftigt blus med op til 3 kW
- 6** Mini wok-brænder op til 3,5 kW
- 7** Wok brænder på op til 4 kW

- 5** Tehopoltin 3 kW saakka
- 6** Mini-wokkipoltin 3,5 kW saakka
- 7** Wokkipoltin 4 kW asti

- 5** Kraftig bluss med inntil 3 kW
- 6** Miniwokbluss inntil 3,5 kW
- 7** Wokbluss med inntil 4 kW

- 5** Effektbrännare på upp till 3 kW
- 6** Miniwokbrännare upp till 3,5 kW
- 7** Wokbrännare på 4 kW

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
	Lær apparatet at kende	6
	Betjeningslementer og blus	6
	Tilbehør	7
	Gasbrændere	7
	Manuel tænding	7
	Automatisk tænding	7
	Sikkerhedssystem	7
	Slukning af brænder	7
	Råd	7
	Tabeller og tips	8
	Egnet kogegrej	8
	Brugsvejledning	8
	Tilberedningstabel	8
	Rengøring og vedligeholdelse	11
	Rengøring	11
	Vedligeholdelse	11
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	12
	Kundeservice	13
	Garantibetingelser	13
	Miljøbeskyttelse	13
	Miljøvenlig bortskaffelse	13

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 venligst disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du håndtere dit apparat på en effektiv og sikker måde. Opbevar instruktionerne for brug og installation, og giv dem videre, hvis apparatet skifter ejer.

Producenten er fritaget for ethvert ansvar, hvis bestemmelserne i denne vejledning ikke overholdes.

De viste billeder i disse instruktioner skal opfattes som værende vejledende.

Tag ikke apparatet ud af den beskyttende emballage, indtil det skal monteres. Hvis du bemærker en skade på apparatet, skal du ikke tilslutte det. Tag kontakt til vores tekniske serviceafdeling.

Apparatet overholder klasse 3 i følge norm EN 30-1-1 til gasapparater: apparat indsat i møbel.

Før installation af din nye kogesektion skal du sikre dig, at installationen udføres ifølge monteringsvejledningen.

Apparatet må ikke installeres i lystbåde eller campingvogne.

Dette apparat må kun anvendes på steder med tilstrækkelig ventilation.

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

Alle installationsarbejder, tilslutningsarbejder, indstillingsarbejder og tilslutningsopgaver til andre typer gas skal udføres af en autoriseret tekniker, der overholder gældende normer og juridiske forskrifter, der gælder i det pågældende land og de virksomheder, som står for forsyningen af elektricitet og gas. Man bør være særligt opmærksom på de gældende forholdsregler vedrørende ventilation.

Apparatet leveres fra fabrikken tilpasset den type gas, der angives på mærkepladen. Hvis det skulle være nødvendigt at udskifte den, bedes du følge monteringsvejledningen. Vi anbefaler, at du ringer til vores tekniske serviceafdeling i forbindelse med tilpasning til en anden type gas.

Apparatet er kun udviklet til brug i hjemmet, og det må ikke bruges kommercielt eller

erhvervsmæssigt. Brug kun apparatet til madlavning, aldrig til opvarmning. Garantien er kun gyldig, hvis man overholder den anvendelse, som det er beregnet til.

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

Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

Brug ikke låg eller børnesikringer, som ikke anbefales af producenten af kogesektionen. De kan forårsage ulykker, herunder f.eks. på grund af overophedning, antænding eller løsning af materialefragmenter.

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 15 år gamle og er under opsyn.

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Fare for stikflammer!

Ophobning af uforbrændt gas i et lukket område skaber fare for stikflammer. Udsæt ikke apparatet for luftstrømme. Brænderne kan blive slukket. Læs grundigt instruktioner og råd i forhold gasbrændernes funktion.

Advarsel – Fare for forgiftning!

Anvendelse af gasapparatet producerer varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i lokalet, hvor det er installeret. Sørg for en passende ventilation i køkkenet, specielt imens kogesektionen er i brug: Hold de naturlige ventilationsåbninger åbne eller installér mekanisk ventilation (emhætte). Kraftig og langvarig brug af apparatet kan skabe behov for ekstra eller mere effektiv ventilation: åbn et vindue eller forøg styrken på den mekaniske ventilation.

Advarsel – Fare for forbrændinger!

- Kogezonerne og de tilgrænsende områder bliver meget varme. Berør aldrig de varme overflader. Hold børn under 8 år på behørig afstand.
- Hvis gasflasken ikke er placeret lodret, kan der trænge flydende propan-/butangas ind i apparatet. Dette kan medføre, at der kommer en stikflamme ud af brænderne. Derved kan komponenter blive beskadiget og med tiden blive utætte, så der ukontrolleret siver gas ud. Begge dele kan medføre forbrændinger. Anvend altid gasflasker i lodret position.

Advarsel – Risiko for brand!

- Kogezonerne bliver meget varme. Anbring aldrig antændelige genstande på kogesektionen. Opbevar aldrig genstande på kogesektionen.
- Opbevar, eller brug ikke korrosive, kemiske produkter, damp, brændbare materialer eller fødevarer under apparatet eller i nærheden af det.
- Fedtstoffer eller opvarmet madolie kan let antændes. Forlad ikke komfuret, mens fedtstoffet eller olien er varm. Hvis de antændes, må du ikke slukke ilden med vand. Dæk kogegrejet med et låg for at kvæle ilden, og afbryd kogezonen.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Revner eller knæk i glaspladen er farlige. Sluk øjeblikkeligt alle blus og elektriske varmeelementer. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Luk for gastilførslen. Rør ikke ved apparatets overflade. Tænd aldrig et defekt apparat. Kontakt kundeservice.
- Store temperaturudsving kan gøre, at glasset revner. Undgå, at kogesektionen udsættes for træk eller kolde væsker under brug.
- Kogegrej, der udviser skader, har en uegnet størrelse, støder på kanterne af kogesektionen eller er forkert placeret, kan resultere i alvorlige læsioner. Overhold råd og vejledninger om kogegrej til madlavning.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af beskadigede el- og gasledninger. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Hvis et betjeningsgreb ikke kan drejes eller sidder løst, må det ikke benyttes. Kontakt kundeservice med det samme, så betjeningsgrebet kan blive repareret eller udskiftet.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!!

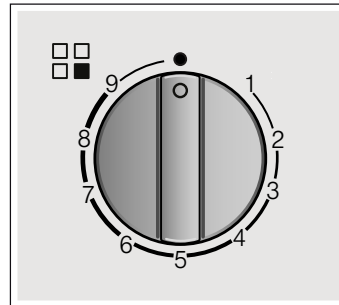
- Brug ikke damprensningmaskiner til rengøring af apparatet.
- Knæk eller brud i glaspladen kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

👁 Lær apparatet at kende

Det aktuelle apparat findes på listen over modeller med angivelse af brændernes effekter. → Side 2

Betjeningslementer og blus

Alle betjeningsgreb er markeret med det tilhørende blus. Med betjeningsgrebene kan den ønskede effekt indstilles mellem maksimum- og minimumværdien for hvert enkelt blus. Drej aldrig betjeningsgrebet fra position 0 direkte til position 1 eller omvendt fra position 1 til position 0.

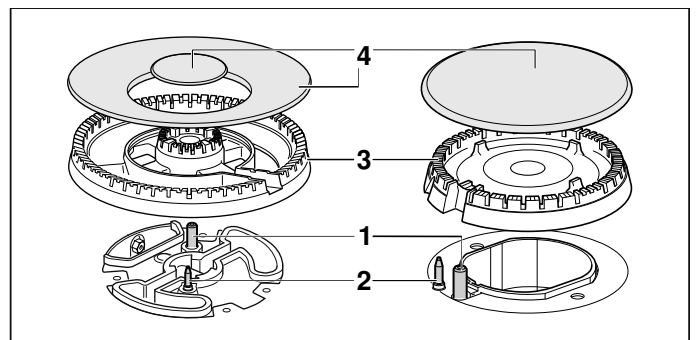


Indikatorer

	Blus, der reguleres af betjeningsgrebet
	Slukket blus
9	Højeste effektrin og elektrisk tænding
1	Laveste effektrin

For at apparatet skal fungere korrekt, er det nødvendigt at sikre sig, at ristene og alle dele af brænderne er anbragt korrekt. Byt ikke rundt på brændernes dæksler.

Fjern altid ristene med forsigtighed. Hvis en rist forskydes, kan ristene ved siden af også blive flyttet.

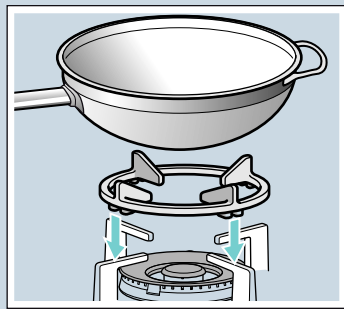


Komponenter

1	Tændrør
2	Termoføler
3	Brænderkrone
4	Brænderdæksel

Tilbehør

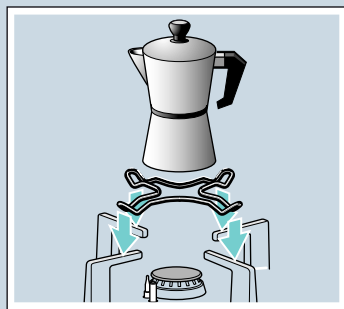
Afhængigt af model kan kogesektionen være leveret med følgende tilbehør. Dette kan også købes hos teknisk serviceafdeling.



Ekstra wok-rist

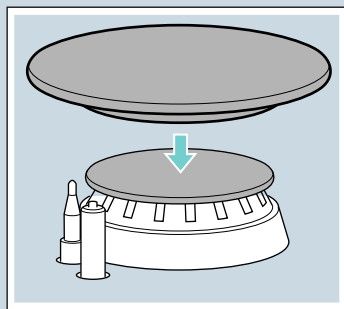
Kun til brug på wok-brændere. Anvend gryder / pander med hvælvet bund.

For at forlænge apparatets levetid, anbefales det at anvende den ekstra wok-rist.



Ekstra rist til espresso-kander

Kun til brug på det mindste blus. Anvend en kande med en diameter under 12 cm.



Simre cap

Blusdæksel, som udelukkende bruges til tilberedning med minimal effekt. Simre cap'en skal placeres på spareblussets dæksel.

Bestillingsnummer

- HZ298108 Ekstra wok-rist: støbejern (mini wok-brænder)
- HZ298107 Ekstra wok-rist: støbejern (4-5 kW)
- HZ298110 Ekstra wok-rist: emaljeret stål
- HZ298114 Ekstra rist til espresso-kander
- HZ211310 Simre cap

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

Gasbrændere

Manuel tænding

1. Tryk betjeningsgrebet for det valgte blus ind, og drej det mod venstre hen til det højeste effektrin.
2. Hold en gastænder eller en flamme (lighter, tændstik osv.) hen til blusset.

Automatisk tænding

Hvis kogesektionen er udstyret med automatisk tænding (tændrør):

1. Tryk betjeningsgrebet for det valgte blus ind, og drej det mod venstre hen til det højeste effektrin. Mens betjeningsgrebet er trykket ind, afgives der gnister ved alle blussene. Blusset tændes.
2. Slip betjeningsgrebet igen.
3. Drej betjeningsgrebet til den ønskede position.

Hvis blusset ikke antændes, skal der slukkes for det igen, og de foregående trin gentages. Tryk denne gang betjeningsgrebet ind i længere tid (op til 10 sekunder).

⚠ Advarsel – Eksplosionsfare!

Hvis blusset ikke tænder efter 15 sekunder, skal betjeningsgrebet drejes til Fra, og døren eller vinduet i rummet skal åbnes. Vent mindst et minut, inden blusset tændes igen.

Bemærk: Vær meget omhyggelig med renligheden. Hvis tændrørene er tilsmudsede, kan der ske en fejltænding. Rengør med regelmæssige mellemrum tændrørene med en lille børste, som ikke må være af metal. Pas på, at tændrørene ikke udsættes for kraftige stød.

Sikkerhedssystem

Kogesektionen er udstyret med et sikkerhedssystem (termoelement), der forhindrer udstrømning af gas, hvis brænderne slukkes ved et uheld.

Sådan sikres, at anordningen forbliver aktiv/tændt/funktionsdygtig:

1. Tænd brænderen på almindelig vis.
2. Slip ikke betjeningsknappen, men hold den nede i 4 sekunder, efter at flammen er tændt.

Slukning af brænder

Drej den pågældende betjeningsknap mod højre til positionen 0.

Nogle sekunder efter, at brænderen slukker, vil du høre en lyd (et kort smæld). Dette er ikke nogen fejl. Det betyder blot, at sikkerheden er koblet fra.

Råd

Når brænderen er i funktion, er det normalt at høre et bip.

Det er almindeligt, at der opstår lugte de første par gange apparatet bruges. Dette udgør ingen risiko og er

heller ikke tegn på funktionsfejl. Lugtene forsvinder med tiden.

En appelsingul flamme er normalt. Den skyldes støv i omgivelserne, spildte væsker osv.

Hvis brændernes flammer slukkes ved et uheld, skal du slukke med betjeningsknappen til brænderen og ikke forsøge at tænde igen, før der mindst er gået 1 minut.

Tabeller og tips

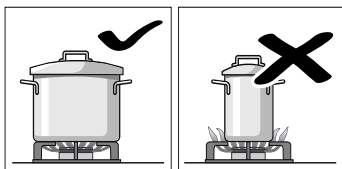
Egnet kogegrej

Blus	Minimum diameter af gryde-/pandebund	Maksimal diameter af gryde-/pandebund
Wok-brænder	22 cm	30 cm
Kraftigt blus	20 cm	26 cm
Normalt blus	14 cm	22 cm
Spareblus	12 cm	16 cm

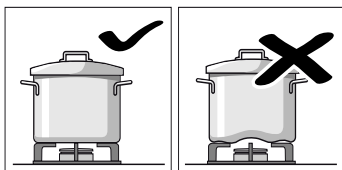
Gryden/panden må ikke rage ud over kogesektionens kant.

Brugsvejledning

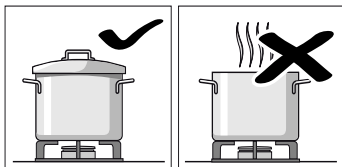
De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogegrejet:



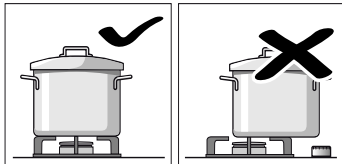
Brug kogegrej med korrekt størrelse på hver brænder. Brug ikke småt kogegrej på store brændere. Flammen må ikke berøre kogegrejets lodrette sider.



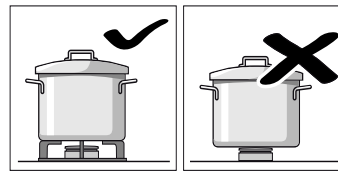
Brug ikke deformeret kogegrej, der står ustabil på kogesektionen. Kogegrejet kan vælte. Brug kogegrej med flad, tyk bund.



Lav ikke mad uden låg på eller med låget på skrå. Ellers går en del af energien til spilde.

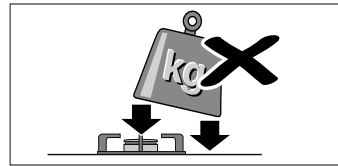


Anbring kogegrejet centreret oven på brænderen. Ellers kan det vælte. Anbring ikke stort kogegrej på de brændere, der er tæt på betjeningsknapperne. Disse kan blive beskadiget af den høje temperatur.



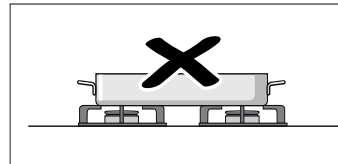
Anbring kogegrejet oven på ristene og aldrig direkte oven på brænderen.

Kontroller, at brændernes riste og dæksler er placeret korrekt før brug.



Håndter kogegrejet med forsigtighed, når det befinder sig på kogesektionen.

Udsæt ikke kogesektionen for stød, og anbring heller ikke for stor vægt på den.



Brug ikke to brændere eller varmekilder til et enkelt stykke kogegrej.

Undgå brug af stegeplader, kasseroller af ler osv. i lang tid ved maksimal styrke.

Tilberedningstabel




Følgende tabel indeholder de optimale kogetrinit og tilberedningstider for forskellige retter. Oplysningerne er retningsgivende værdier til fire portioner.

Tilberedningstider og kogetrinit afhænger af retternes art, vægt og kvalitet, den anvendte gastype samt af gryders og panders materiale. Der anvendes i hovedsagen gryder og pander af rustfrit stål til tilberedning af disse retter.








Anvend altid gryder og pander med korrekt størrelse, og placer dem midt på bluset. Der findes oplysninger om gryders og panders diameter i det følgende. → "Egnet kogegrej"

Oplysninger om tabellen

Tilberedningen af de enkelte retter omfatter et eller flere trin. Hvert trin indeholder oplysninger om:

-  Tilberedningsmetode
-  Kogetrinit
-  Varighed i minutter

Følgende tilberedningsmetoder er angivet i tabellen

-  Opkogning
-  Fortsat tilberedning
-  Opbygning af tryk i trykkoger
-  Bibeholdelse af tryk i trykkoger
-  Kraftig bruning
-  Forsigtig bruning
-  Smeltning
- * Uden låg
- ** Konstant omrøring

Bemærk: Symbolerne vises ikke på apparatet. De skal orientere om de forskellige tilberedningsmetoder.

Der vises oplysninger om tilberedning af retter på de forskellige blus. Det først anførte blus er det anbefalede valg. I modeloversigten findes en beskrivelse af alle kogesektionens blus. → Side 2

Eksempel:

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1		Trin 2	
Suppe, cremesuppe					
Fiskesuppe					
Kraftigt blus	12-17		8 7-9		1 5-8
Normalt blus	17-22		8 11-13		1 6-9
Wok-brænder	10-15		9 6-8		4 4-7

Dette eksempel viser tilberedning af fiskesuppe med kraftigt blus, normalt blus og wok-brænder.

Med det kraftige blus (anbefalet valg) er den samlede tilberedningstid mellem 12 og 17 minutter.

- Trin 1: opkogning. Indstil kogetrin 8 i 7-9 minutter.
- Trin 2: fortsat tilberedning. Skift til kogetrin 1 i 5-8 minutter.






















Disse angivelser gælder også for de andre foreslåede blus.

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1		Trin 2	
Supper, cremesupper					
Fiskesuppe					
Kraftigt blus	12-17		8 7-9		1 5-8
Normalt blus	17-22		8 11-13		1 6-9
Wok-brænder	10-15		9 6-8		4 4-7
Græskarcreme, borsjtj					
Kraftigt blus	30-35		9 10-12		5 20-23
Normalt blus	45-50		9 15-17		6 30-33
Wok-brænder	25-30		9 8-10		2 17-20
Minestrone (grøntsagssuppe)					
Kraftigt blus	47-52		9 10-12		5 37-40
Normalt blus	57-62		9 10-12		6 47-50
Mini wok-brænder	43-48		9 8-10		3 35-38
Pasta og ris					
Spaghetti					
Kraftigt blus	18-22		9 8-10		6 10-12
Normalt blus	20-24		9 10-12		7 10-12
Wok-brænder	18-22		8 8-10		6 10-12
Ris					
Kraftigt blus	17-22		9 5-7		2 12-15
Normalt blus	18-23		9 7-9		6 11-14
Wok-brænder	15-20		8 4-6		2 11-14
Ravioli					
Kraftigt blus	9-14		9 4-6		6 5-8
Normalt blus	17-22		8 12-14		8 5-8
Wok-brænder	10-15		8 5-7		8 5-8

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1		Trin 2	
Grøntsager og bælgfrugter					
Kogte kartofler (kartoffelmos, kartoffelsalat)					
Kraftigt blus	23-28		9 8-10		5 15-18
Normalt blus	25-30		9 10-12		6 15-18
Wok-brænder	25-30		7 11-13		5 14-17
Hummus (pureerede kikærter)					
Kraftigt blus	50-55		9 10-12		4 40-43
Mini wok-brænder	47-52		8 10-12		7 37-40
Wok-brænder	47-52		7 10-12		5 37-40
Linser					
Kraftigt blus	40-45		9 8-10		8 32-35
Normalt blus	50-55		9 18-20		6 32-35
Wok-brænder	45-50		6 20-22		4 25-28
Friterede grøntsager					
Kraftigt blus	12-17		7 6-8		6 6-9
Mini wok-brænder	12-17		7 6-8		5 6-9
Wok-brænder	11-16		7 6-8		5 5-8
Sauterede friske grøntsager**					
Wok-brænder	6-8		9 6-8		
Mini wok-brænder	7-8		9 7-8		
Kraftigt blus	6-8		9 6-8		
Pommes frites					
Wok-brænder	15-20		7 15-20		
Kraftigt blus	15-20		9 15-20		
Mini wok-brænder	15-20		8 15-20		
Æg					
Shakshuka					
Normalt blus	15-20		9 10-12		4 5-8
Kraftigt blus	13-18		8 7-9		3 6-9
Wok-brænder	15-20		6 11-13		4 4-7
Omelet (1 portion)					
Normalt blus	3-5		8 3-5		
Kraftigt blus	2-4		9 2-4		
Mini wok-brænder	2-4		9 2-4		
Spansk tortilla					
Kraftigt blus	25-30		9 25-30		
Mini wok-brænder	20-25		9 20-25		
Wok-brænder	18-23		9 18-23		

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1	Trin 2
Sauce			
Bechamelsauce**			
Spareblus	10-15	*	6 2-4 * 6 8-11
Normalt blus	10-15	*	5 2-4 * 5 8-11
Wok-brænder	3-8	*	5 1-2 * 5 2-6
Sauce med blåskimmelost**			
Spareblus	4-6	*	7 4-6
Normalt blus	3-5	*	7 3-5
Kraftigt blus	3-5	*	5 3-5
Napolitana-sauce			
Normalt blus	18-23	*	6 2-4 * 4 16-19
Wok-brænder	13-18	*	7 1-3 * 5 12-15
Mini wok-brænder	13-18	*	8 1-3 * 6 12-15
Carbonara-sauce			
Normalt blus	10-15	*	6 5-7 * 3 5-8
Kraftigt blus	8-13	*	5 4-6 * 3 4-7
Spareblus	10-15	*	9 5-7 * 5 5-8
Fisk			
Kulmule på italiensk			
Kraftigt blus	5-10	*	8 5-10
Mini wok-brænder	5-10	*	9 2-4 * 7 3-6
Wok-brænder	4-9	*	6 4-9
Stegt laks			
Kraftigt blus	5-10	*	7 2-4 1 3-6
Mini wok-brænder	7-12	*	8 2-4 1 5-8
Wok-brænder	7-12	*	8 2-4 1 5-8
Muslinger			
Kraftigt blus	5-7		9 5-7
Mini wok-brænder	4-6		9 4-6
Wok-brænder	4-6		9 4-6
Kød			
Andebryst (1 stk.)			
Normalt blus	6-8	*	7 6-8
Kraftigt blus	9-11	*	7 9-11
Wok-brænder	6-8	*	5 6-8
Bøf stroganoff			
Mini wok-brænder	5-10	*	9 5-10
Kraftigt blus	8-13	*	9 8-13
Wok-brænder	5-10	*	8 5-10

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1	Trin 2
Kyllingeschnitzel (8 kyllingebrystfileter)			
Kraftigt blus	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Wok-brænder	7-12	* 9 2-4	* 6 5-8
Normalt blus	7-12	* 9 7-12	
Hakket kød (farsbrød, frikadeller, sauce bolognese)			
Kraftigt blus	15-20	* 8 15-20	
Normalt blus	20-25	* 9 20-25	
Mini wok-brænder	12-17	* 9 12-17	
Færdigretter			
Frosne kroketter (16 stk.) frosne fiskepinde (12 stk.)			
Mini wok-brænder	4-8		9 4-8
Kraftigt blus	6-10		8 6-10
Wok-brænder	5-9		8 5-9
Stegte pølser (12 stk.)			
Kraftigt blus	5-10		9 1-3 7 4-7
Normalt blus	7-12		9 7-12
Wok-brænder	5-10		9 1-3 7 4-7
Kogte pølser (12 stk.)			
Normalt blus	8-13		9 8-13
Wok-brænder	9-14		4 9-14
Kraftigt blus	7-12		7 7-12
Hamburgers (4 stk.)			
Kraftigt blus	4-9	*	9 1-3 * 7 3-6
Mini wok-brænder	3-8	*	9 1-3 * 7 2-5
Wok-brænder	4-9	*	9 1-3 * 7 3-6
Frosne grøntsager**			
Kraftigt blus	7-12	*	9 7-12
Mini wok-brænder	7-12	*	9 7-12
Wok-brænder	5-10	*	9 5-10
Pizza (20 cm diameter)			
Wok-brænder	4-8		1 4-8
Mini wok-brænder	8-12		1 8-12
Kraftigt blus	16-20		1 16-20
Desserter			
Risbudding**			
Normalt blus	30-35	*	8 9-11 * 4 21-24
Spareblus	40-45	*	9 12-14 * 2 28-31
Wok-brænder	35-40	*	7 11-13 * 1 24-27
Flødechokolade			
Spareblus	10-14	*	1 10-14

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1		Trin 2	
					
Normalt blus	16-20	 *	1	16-20	
Crepes (4 stk.)					
Mini wok-brænder	8-13	 *	7	1-3	 * 6 7-10
Kraftigt blus	17-22	 *	7	1-3	 * 5 16-19
Wok-brænder	8-13	 *	7	1-3	 * 4 7-10
Brødbudding					
Kraftigt blus	25-30		9	10-12	 6 15-18
Wok-brænder	23-28		9	8-10	 7 15-18
Mini wok-brænder	22-27		8	10-12	 6 12-15
Spansk budding**					
Kraftigt blus	3-8	 *	5	3-8	
Normalt blus	8-13	 *	5	8-13	
Wok-brænder	3-8	 *	2	3-8	
Rørekage (i vandbad)					
Kraftigt blus	35-40		9	35-40	
Wok-brænder	40-45		9	40-45	
Mini wok-brænder	35-40		9	35-40	

Tips om tilberedning

- Brug en trykkoger til tilberedning af cremede supper og bælgfrugter. Tilberedningstiden bliver væsentligt reduceret. Følg producentens anvisninger, hvis der anvendes trykkoger. Tilsæt ingredienserne med det samme.
- Læg altid låg på gryden ved tilberedning af kartofler eller ris. Derved bliver tilberedningstiden væsentligt kortere. Vandet skal koge, før pasta ris eller kartofler lægges i gryden. Tilpas derefter kogetrinet til den videre tilberedning.
- Opvarm først olien ved panderetter. Hold temperaturen konstant ved eventuelt at regulere kogetrinet, så snart stegningen er begyndt. Vent, til temperaturen igen er opnået, når der skal tilberedes flere portioner. Vend retterne med jævne mellemrum.
- Ved tilberedning af suppe, creme, linser eller kikærter skal alle ingredienser lægges i gryden samtidigt.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring

Når apparatet er afkølet, skal du bruge en svamp, vand og sæbe.

Efter hver brug skal du rengøre overfladen på de forskellige brænderelementer, når de er afkølet. Hvis der efterlades rester (madrester, fedtdråber osv.) uanset hvor store eller små de måtte være, så dannes der skorper på overfladen, som kan være vanskelige at fjerne senere. Det er nødvendigt, at hullerne og rillerne er rene for, at flammen kan være korrekt.

Håndteringen af visse typer kogegrej kan efterlade metalrester på ristene.

Rengør brænderne og ristene med sæbevand og skrub dem med en ikke-metallisk børste.

Hvis ristene har gummiklodser, skal du være forsigtig ved rengøring af dem. Klodserne kan løsne sig, og risten kan ridse kogesektionen.

Aftør altid brænderne og ristene omhyggeligt. Tilstedeværelsen af vanddråber eller fugtige områder ved start af madlavningen kan forringe emaljen.

Efter rengøring og aftørring af brænderne skal du kontrollere, at dækslerne er placeret korrekt oven på brænderens flammedyse.

Pas på!

- Fjern ikke betjeningslementerne ved rengøring. Indtrængende fugt kan beskadige apparatet.
- Brug ikke damprensemaskine. Kogesektionen kan blive beskadiget.
- Brug aldrig slibende produkter, ståluld, skarpe objekter, knive osv. til at fjerne fastbrændte madrester på kogesektionen.
- Brug ikke knive, skrabere eller lignende til at rengøre glassets samling med brændernes kapsler, metalprofiler eller paneler af glas eller aluminium, hvis de forefindes.

Vedligeholdelse

Tør straks de spildte væsker op. På den måde undgås, at madresterne brænder fast og giver unødvendigt ekstraarbejde.

Glid ikke kogegrejet hen over glasset, da det kan blive ridset. Undgå ligeledes, at der tapes tunge objekter på glasset. Bank ikke på nogen af kogesektionens kanter. Sandkorn fra f.eks. rensning af frugt og grøntsager kan ridse glasoverfladen.

Spildt, smeltet sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold skal øjeblikkeligt fjernes fra kogezonen ved hjælp af en glasskraber.

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Nogle gange kan en fejl let afhjælpes. Følg derfor følgende anvisninger, inden kundeservice kontaktes:

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Den generelle elektriske funktion er gået i stykker.	Defekt sikring.	Kontrollér sikringen i sikringskassen og udskift den, hvis den er defekt.
	HFI-afbryderen eller en differentialafbryder er blevet udløst.	Kontroller på betjeningstavlen, om HFI-afbryderen eller en differentialafbryder er blevet udløst.
Den automatiske tænding fungerer ikke.	Der kan være madrester eller rester af rengøringsmiddel mellem åbningerne og brænderne.	Området mellem åbningen og brænderen skal være rent.
	Brænderne er våde.	Aftør omhyggeligt brænderens dæksler.
	Brænderens dæksler sidder ikke korrekt.	Kontrollér, at dækslerne er anbragt korrekt.
	Apparatet er ikke forbundet til jord, er forkert tilsluttet eller har et defekt jordstik.	Tag kontakt til elinstallatøren.
Brænderens flamme er ikke ensartet.	Brænderens dele er anbragt forkert.	Anbring delene korrekt på den respektive brænder.
	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.
Gasstrømmen er ikke normal, eller der kommer ikke gas ud.	Gastilførslen er lukket af mellemhaner.	Åbn de potentielle mellemhaner.
	Hvis gassen kommer fra en flaske, skal du kontrollere, at den ikke er tom.	Udskift flasken.
Der lugter af gas i køkkenet.	En hane er åben.	Luk hanerne.
	Flasken er forkert tilkoblet.	Kontrollér, at tilkoblingen er helt korrekt.
	Muligt gasudslip.	Luk for hovedgashanen, luft ud i lokalet og tilkald omgående en autoriseret installatør, der kan gennemse og godkende installationen. Anvend ikke apparatet, før du er sikker på, at der ikke er noget gasudslip i installationen eller apparatet.
Brænderen slukkes umiddelbart efter at betjeningsknapen slippes.	Betjeningsknappen er ikke blevet holdt nede længe nok.	Når brænderen er tændt, skal du holde betjeningsknapen nede et par sekunder mere.
	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.

Kundeservice

Hvis du henvender dig til vores tekniske serviceafdeling, skal du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabrikationsnummer (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	14
	Tärkeitä turvaohjeita	15
	Tutustuminen laitteeseen	16
	Valitsimet ja polttimet	16
	Lisävarusteet	17
	Kaasupolttimet	17
	Kytkeminen päälle manuaalisesti	17
	Automaattinen sytytys	17
	Turvajärjestelmä	17
	Polttimen sammutus	17
	Varoitukset	17
	Taulukot ja vihjeet	18
	Käyttöön soveltuvat keittoastiat	18
	Käyttöön liittyvät varoitukset	18
	Keittotaulukko	18
	Puhdistus ja huolto	21
	Puhdistus	21
	Huolto	21
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	22
	Huoltopalvelu	23
	Takuuehdot	23
	Ympäristönsuojelu	23
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	23

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 ohjeet huolellisesti. Vain tällöin voidaan laitetta käyttää tehokkaasti ja varmasti. Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Mikäli laite vaihtaa omistajaa, ohjeet on toimitettava laitteen mukana uudelle käyttäjälle.

Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, mikäli tämän oppaan ohjeita ei noudateta.

Näiden ohjeiden sisältämät kuvat ovat ainoastaan viitteelliset.

Älä poista laitetta suojaavasta pakkauksesta ennen sen asennushetkeä. Jos laitteessa havaitaan vaurioita, älä kytke sitä virtalähteeseen. Ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Laite on luokan 3 kaasulaite standardin EN 30-1-1 mukaan: Kalusteeseen asennettu laite.

Ennen uuden keittotason asennusta on varmistettava, että asennus suoritetaan asennusohjeiden mukaan.

Tätä laitetta ei saa asentaa huvijahteihin tai asuntoautoihin.

Tätä laitetta tulee käyttää vain tiloissa, joissa on riittävä tuuletus.

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

Ainoastaan valtuutettu teknikko saa suorittaa kaikki asennus-, liitännä-, säätö- ja mukautustoimenpiteet soveltuvia määräyksiä ja lainsäädäntöä sekä paikallisten kaasu- ja sähköyhtiöiden ohjeita noudattaen. Erityistä huomiota on kiinnitettävä tuuletusta koskeviin määräyksiin.

Laite toimitetaan tyyppimerkintöjen kaasuominaisuuksilla. Jos kaasuominaisuuksia tulee muuttaa, lue lisätietoja asennusohjeista. Mikäli laitteen mukautus muunlaiselle kaasutyypille on tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluun.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, sitä ei saa käyttää kaupallisiin tai ammatillisiin tarkoituksiin. Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen, älä koskaan käytä sitä asuintilan lämmitykseen.

Takuu edellyttää, että laitetta käytetään sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Älä käytä kansia tai lapsia varten tarkoitettuja suoja, joita keittotason valmistaja ei suosittele. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuksia, esim. ylikuumennuksen vuoksi, syttyä tai niistä voi irrota materiaalipaloja.

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 – Tulipalovaara!

Palamattoman kaasun kertyminen suljettuun tilaan aiheuttaa tulipalovaaran. Älä altista laitetta ilmapirtauksille. Polttimet voivat tällöin sammua. Lue kaauspolttimien toimintaa koskevat ohjeet ja varoitukset huolellisesti.

Varoitus – Myrkytysvaara!

Kaasutoimisen laitteen käyttö tuottaa lämpöä, kosteutta ja polttotuotteita asennuspaikkaan. Varmista keittiön hyvä tuuletus, erityisesti keittotason ollessa toiminnassa: pidä luonnolliset tuuletusaukot avoimina tai asenna koneellinen tuuletuslaite (liesituuletin). Jos laitetta käytetään suurella teholla ja pitkään, lisätuuletus tai tehokkaampi tuuletus voi olla tarpeen: avaa ikkuna tai lisää mekaanisen tuuletuksen tehoa.

Varoitus – Palovammavaara!

- Keittoalueet ja niiden ympärillä olevat alueet kuumuvat huomattavasti. Älä koskaan koske kuumiin pintoihin. Pidä alle 8-vuotiaat lapset kaukana laitteesta.
- Jos nestekaasupullo ei ole pystyasennossa, nestemäistä propaania/butaania voi päästä laitteeseen. Tällöin polttimista voi tulla voimakkaita palavia suihkuja eli pistoliekkejä. Rakennneosat voivat vaurioitua ja niihin voi tulla ajan mittaan vuotoja, joista kaasu pääsee purkautumaan hallitsemattomasti. Molemmista voi olla seurauksena palovammoja. Käytä nestekaasupulloja aina pystyasennossa.

Varoitus – Tulipalovaara!

- Keittoalueet kuumuvat huomattavasti. Älä aseta syttyviä esineitä keittotason päälle. Älä säilytä esineitä keittotason päällä.
- Älä säilytä tai käytä syövyttäviä kemiallisia aineita, höryjä, syttyviä materiaaleja tai muita kuin elintarvikkeita tämän laitteen alapuolella tai sen lähellä.
- Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt syttyvät helposti tuleen. Ole aina paikalla rasvojen ja öljyjen kuumennuksen aikana. Jos ne syttyvät, älä sammuta tulta vedellä. Peitä keittoastia kannella, jotta liekki sammuu ja kytke keittoalue pois päältä.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Lasilevyn halkeamat tai murtumat ovat vaarallisia. Kytke kaikki polttimet ja sähkötoiminen lämmityselementti välittömästi pois päältä. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo. Älä kosketa laitteen pintaa. Älä kytke viallista laitetta päälle. Soita huoltopalveluun.
- Äkkinäiset lämpötilavaihtelut voivat aiheuttaa lasin rikkoutumisen. Vältä ilmavirtauksia ja kylmien nesteiden kaatamista keittotason käytön aikana.
- Vaurioituneet keittoastiat, virheellisen kokoiset keittoastiat, keittotason reunat ylittävät tai virheellisesti sijoitetut keittoastiat voivat aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja. Noudata keittoastiohin liittyviä neuvoja ja varoituksia.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita sähkö- ja kaasujohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Jos valitsinta ei saa kierrettyä tai se on löysällä, sitä ei saa enää käyttää. Käänny välittömästi huoltopalvelun puoleen, jotta valitsin korjataan tai vaihdetaan.

⚠ Varoitus – Sähköiskuvaara!

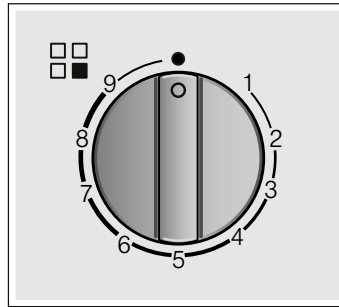
- Älä käytä höyryllä toimivia puhdistuslaitteita laitteen puhdistukseen.
- Säröt tai murtumat lasilevyssä voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Tutustuminen laitteeseen

Malliyhteenvedosta löydät hankkimasi laitteen polttimien tehot. → *Sivu 2*

Valitsimet ja polttimet

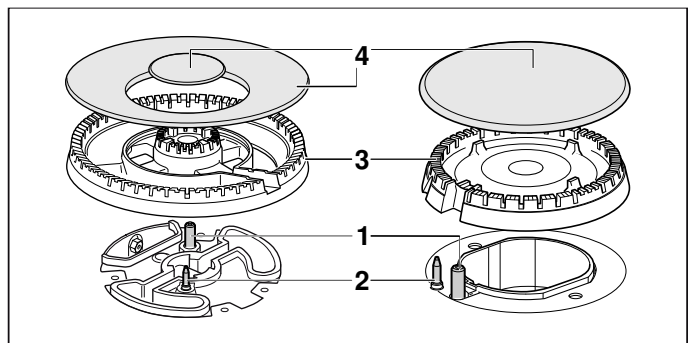
Jokaiseen valitsimeen on merkitty siihen liittyvä poltin. Valitsimilla voit säätää, valitsimen eri asentojen mukaan, kulloinkin tarvittavan tehon maksimi- ja minimiarvojen välillä. Älä yritä koskaan siirtyä kohdasta 0 suoraan kohtaan 1 tai kohdasta 1 kohtaan 0.

**Näytöt**

	Valitsimella ohjattu poltin
	Pois päältä kytketty poltin
9	Suurin teho ja sähkötoiminen sytytys
1	Pienin teho

Laitteen virheettömän toiminnan kannalta on ehdotonta varmistaa, että ritilät ja kaikki polttimien osat ovat oikein paikoillaan. Älä vaihda polttimien kansien paikkaa.

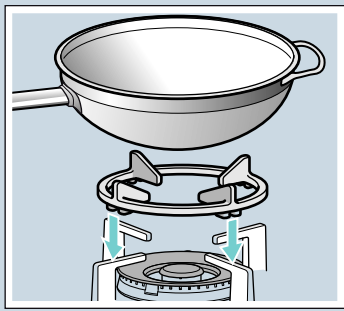
Poista ritilät aina varovasti. Yhden ritilän siirtäminen voi siirtää myös viereisiä ritilöitä.

**Osat**

1	Sytytin
2	Lämpöelementti
3	Poltinkruunu
4	Poltinkansi

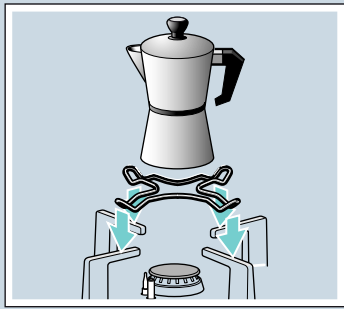
Lisävarusteet

Mallista riippuen keittotasossa voi olla seuraavat lisävarusteet. Lisävarusteita voidaan tilata myös teknisestä palvelusta.



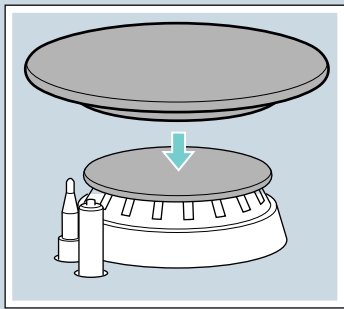
Lisäwokkiritilä

Sopii käytettäväksi vain wokki-polttimilla. Käytä keittoastioita, joissa on kupera pohja. Laitteen käyttöön pidentämiseksi suositellaan käyttämään lisäwokkiritilää.



Espressopannun lisäritilä

Sopii käytettäväksi vain pienimmällä polttimella. Käytä keittoastiaa, jonka halkaisija on alle 12 cm.



Haudutuskansi

Poltinkansi, jota käytetään ainoastaan keittämiseen minimiteholla. Haudutuskansi on asetettava käyttöä varten säästöpolttimen kannen päälle.

Koodi

HZ298108	Lisäwokkiritilä: valurauta (mini-wokkipoltin)
HZ298107	Lisäwokkiritilä: valurauta (4-5 kW)
HZ298110	Lisäwokkiritilä: emaloitu teräs
HZ298114	Espressopannun lisäritilä
HZ211310	Haudutuskansi

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

Kaasupolttimet

Kytkeminen päälle manuaalisesti

1. Paina valitun polttimen valitsinta ja kierrä sitä vasemmalle suurimman tehon kohdalle saakka.
2. Pidä sytytintä tai liekkiä (savukkeensytytin, tulitukku jne.) polttimen kohdalla.

Automaattinen sytytys

Jos keittotasossa on automaattinen sytytys (sytyttimet):

1. Paina valitun polttimen valitsinta ja kierrä sitä vasemmalle suurimman tehon kohdalle saakka. Kun pidät valitsimen painettuna, kaikissa polttimissa sytty kipinä. Poltin syttyy.
2. Vapauta valitsin.
3. Kierrä valitsin haluamaasi asentoon.

Jos sytytystä ei tapahdu, kytke poltin pois päältä ja toista edellä kuvatut vaiheet. Pidä tällä kertaa valitsin painettuna pidempään (10 sekuntiin saakka).

⚠ Varoitus – Räjähdyshumahuusvaara!

Jos poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, kytke valitsin pois päältä ja avaa huoneen ovi tai ikkuna. Odota vähintään yksi minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.

Huomautus: Pidä erityisesti huolta puhtaudesta. Jos sytyttimet ovat likaantuneet, seurauksena voi olla virheellinen sytytys. Puhdista sytyttimet säännöllisesti pienellä harjalla, joka ei ole metallia. Varmista, että sytyttimiin ei kohdistu voimakkaita kolhuja.

Turvajärjestelmä

Keittotasossasi on turvajärjestelmä (termoelementti), joka estää kaasun virtauksen, jos polttimet sammuvat vahingossa.

Varmista laitteen toimivuus seuraavasti:

1. Sytytä poltin normaalisti.
2. Pidä kytkintä alhaalla 4 sekunnin ajan liekin sytyttämisen jälkeen.

Polttimen sammutus

Käännä kytkintä oikealle asentoon 0 saakka.

Muutama sekunti polttimen sammuttamisen jälkeen laitteesta kuuluu merkkiäni (lyhyt merkkiäni). Tämä ei viittaa toimintahäiriöön, vaan se ilmoittaa turvajärjestelmän pois päältä kytkeytymisestä.

Varoitukset

Polttimen toiminnan aikana heikko piipitysääni on normaalia.

Ensimmäisten käyttökertojen aikana on normaalia, että laitteesta tulee hajuja. Tämä ei ole vaaran tai toimintahäiriön merkki. Hajut häviävät ajan kanssa.

Oranssin värinen liekki on normaalia. Se johtuu ympäristössä olevasta pölystä, kaatuneista nesteistä, jne.

Jos polttimen liekit sammuvat vahingossa, sulje polttimen toimintakytkin ja odota ainakin 1 minuutin ajan ennen sen uudelleen sytyttämistä.

Taulukot ja vihjeet

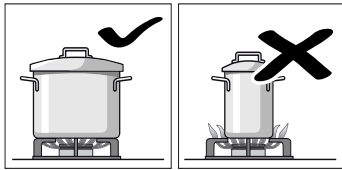
Käyttöön soveltuvat keittoastiat

Poltin	Keittoastian pohjan minimihalkaisija	Keittoastian pohjan maksimihalkaisija
Wokkipoltin	22 cm	30 cm
Tehopoltin	20 cm	26 cm
Normaali poltin	14 cm	22 cm
Säästöpolttin	12 cm	16 cm

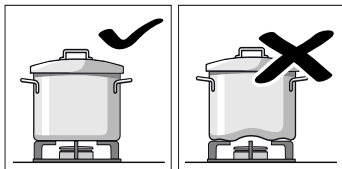
Astia ei saa ulottua keittotason reunan yli.

Käyttöön liittyvät varoitukset

Seuraavat neuvot auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vaurioitumisen:

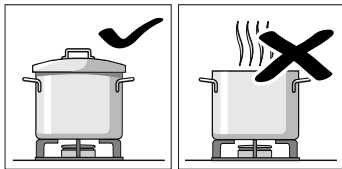


Käytä suuruudeltaan jokaiseen polttiimeen sopivia keittoastioita. Älä käytä pieniä keittoastioita suurissa polttimissa. Liekki ei saa koskettaa keittoastian reunoja.

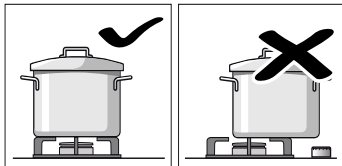


Älä käytä vääntyneitä keittoastioita, jotka ovat epävakaiteita keittoalueiden päällä. Keittoastiat voivat kaatua.

Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu.

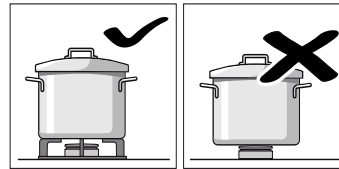


Älä valmista ruokaa ilman kantta tai kansi huonosti paikoillaan. Osa energiasta menee hukkaan.



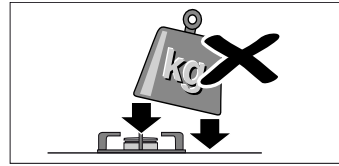
Aseta keittoastia keskitetysti polttimen päälle. Muutoin se voi kaatua.

Älä aseta suuria keittoastioita polttimiin, jotka sijaitsevat kytkimien lähellä. Kytkimet voivat vaurioitua liiallisen kuumumisen seurauksena.

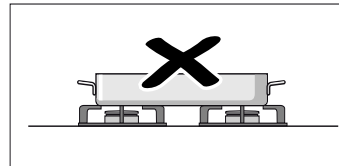


Aseta keittoastiat ritilöiden päälle, älä koskaan aseta niitä suoraan polttimen päälle.

Varmista, että polttimien ritilät ja kannet on asetettu hyvin paikoilleen ennen niiden käyttöä.



Käsittele keittoastioita varoen keittotason päällä. Älä kohdistu iskuja keittotasoon, älä myöskään aseta sen päälle liiallisia painoja.



Älä käytä kahta poltinta tai lämpölähdettä yhteen ainoaan keittoastiaan. Vältä käyttämästä paistinpannuja, patoja, jne., pitkään maksimiteholla.

Keittotaulukko




Seuraavassa taulukossa luetellaan optimaaliset tehoalueet ja kypsennysajat eri ruoille. Tiedot ovat viitteelliset neljälle annokselle.

Kypsennysajat ja tehoalueet riippuvat elintarvikkeiden tyypistä, painosta ja laadusta, käytetyn kaasun tyypistä sekä keittoastian materiaalista. Näiden ruokien valmistukseen käytetään pääasiassa ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita.








Käytä aina sopivan kokoista keittoastiaa ja aseta se polttimen keskelle. Keittoastian halkaisijaa koskevia tietoja löydät kohdasta → "Käyttöön soveltuvat keittoastiat"

Taulukkoa koskevia ohjeita

Kunkin ruoan valmistus käsittää yhden tai kaksi vaihetta. Jokaisen vaiheen kohdalla on seuraavat tiedot:

-  Kypsennysmenetelmä
-  Tehoalue
-  Kesto minuutteina

Taulukossa mainitut kypsennysmenetelmät

-  Kuumentaminen kiehuvaaksi
-  Keittämisen jatkaminen
-  Paineen muodostaminen painekattilassa
-  Paineen pitäminen painekattilassa
-  Voimakas ruskistaminen
-  Kevyt ruskistaminen
-  Sulattaminen
- * Ilman kantta
- ** Sekoita jatkuvasti

Huomautus: Symbolit eivät ilmesty laitteeseen. Ne toimivat viitteinä eri kypsennysmenetelmiä varten.

Näyttöön ilmestyvät tiedot ruokien valmistamisesta eri polttimilla. Suositeltava valinta on ensimmäinen mainittu poltin. Tuoteyhteenvedossa kuvataan keittotason kaikki polttimet. → *Sivu 2*

Esimerkki:

Ruokalaji Poltin	Kokonaissai- ka min	Vaihe 1			Vaihe 2		
Keitot, sosekeitot							
Kalakeitto							
Tehopoltin	12-17		8	7-9		1	5-8
Normaali poltin	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokkipoltin	10-15		9	6-8		4	4-7

Tässä on esimerkki kalakeiton valmistuksesta tehopolttimella, normaalilla polttimella ja wokkipolttimella.















































Tehopolttimella (suositusvalinta) kokonais kypsennysaika on 12 - 17 minuuttia.













































- Vaihe 1: kuumentaminen kiehuvaaksi. Aseta 7-9 minuutiksi tehoalue 8.
- Vaihe 2: keittämisen jatkaminen. Vaihda 5-8 minuutin ajaksi tehoalue 1.

Tiedot koskevat myös muita ehdotettuja polttimia.

Ruoka Poltin	Kokonaissai- ka min	Vaihe 1			Vaihe 2		
Keitot, sosekeitot							
Kalakeitto							
Tehopoltin	12-17		8	7-9		1	5-8
Normaali p.	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokkipoltin	10-15		9	6-8		4	4-7
Kurpitsasose, borssikeitto							
Tehopoltin	30-35		9	10-12		5	20-23
Normaali p.	45-50		9	15-17		6	30-33
Wokkipoltin	25-30		9	8-10		2	17-20
Minestronekeitto (vihanneskeitto)							
Tehopoltin	47-52		9	10-12		5	37-40
Normaali p.	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini-wokki- poltin	43-48		9	8-10		3	35-38
Nuudelit ja riisi							
Spagetti							
Tehopoltin	18-22		9	8-10		6	10-12
Normaali p.	20-24		9	10-12		7	10-12
Wokkipoltin	18-22		8	8-10		6	10-12
Riisi							
Tehopoltin	17-22		9	5-7		2	12-15
Normaali p.	18-23		9	7-9		6	11-14
Wokkipoltin	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Tehopoltin	9-14		9	4-6		6	5-8
Normaali p.	17-22		8	12-14		8	5-8

Ruoka Poltin	Kokonaissai- ka min	Vaihe 1			Vaihe 2		
Wokkipoltin	10-15		8	5-7		8	5-8
Vihannekset ja palkovihannekset							
Keitetyt perunat (sose, perunasalaatti)							
Tehopoltin	23-28		9	8-10		5	15-18
Normaali p.	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokkipoltin	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (soseutetut kikherneet)							
Tehopoltin	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini-wokki- poltin	47-52		8	10-12		7	37-40
Wokkipoltin	47-52		7	10-12		5	37-40
Linssit							
Tehopoltin	40-45		9	8-10		8	32-35
Normaali p.	50-55		9	18-20		6	32-35
Wokkipoltin	45-50		6	20-22		4	25-28
Friteeratut vihannekset							
Tehopoltin	12-17		7	6-8		6	6-9
Mini-wokki- poltin	12-17		7	6-8		5	6-9
Wokkipoltin	11-16		7	6-8		5	5-8
Pikaisesti paistetut tuoreet vihannekset**							
Wokkipoltin	6-8		9	6-8			
Mini-wokki- poltin	7-8		9	7-8			
Tehopoltin	6-8		9	6-8			
Ranskalaiset perunat							
Wokkipoltin	15-20		7	15-20			
Tehopoltin	15-20		9	15-20			
Mini-wokki- poltin	15-20		8	15-20			
Kananmunat							
Shakshuka							
Normaali p.	15-20		9	10-12		4	5-8
Tehopoltin	13-18		8	7-9		3	6-9
Wokkipoltin	15-20		6	11-13		4	4-7
Munakas (1 annos)							
Normaali p.	3-5		8	3-5			
Tehopoltin	2-4		9	2-4			
Mini-wokki- poltin	2-4		9	2-4			
Espanjalainen tortilla							
Tehopoltin	25-30		9	25-30			
Mini-wokki- poltin	20-25		9	20-25			
Wokkipoltin	18-23		9	18-23			

Ruoka Poltin	Kokonai- saika min	Vaihe 1	Vaihe 2
		  	  
Kastikkeet			
Béchamelkastike**			
Säästöpolttin	10-15	 * 6 2-4	 * 6 8-11
Normaali p.	10-15	 * 5 2-4	 * 5 8-11
Wokkipoltin	3-8	 * 5 1-2	 * 5 2-6
Kastike sinihomejuuston kera**			
Säästöpolttin	4-6	 * 7 4-6	
Normaali p.	3-5	 * 7 3-5	
Tehopolttin	3-5	 * 5 3-5	
Napoletana-kastike			
Normaali p.	18-23	 * 6 2-4	 * 4 16-19
Wokkipoltin	13-18	 * 7 1-3	 * 5 12-15
Mini-wokki- poltin	13-18	 * 8 1-3	 * 6 12-15
Carbonara-kastike			
Normaali p.	10-15	 * 6 5-7	 * 3 5-8
Tehopolttin	8-13	 * 5 4-6	 * 3 4-7
Säästöpolttin	10-15	 * 9 5-7	 * 5 5-8
Kala			
Kummeliturska roomalaiseen tapaan			
Tehopolttin	5-10	 * 8 5-10	
Mini-wokki- poltin	5-10	 * 9 2-4	 * 7 3-6
Wokkipoltin	4-9	 * 6 4-9	
Leivitetty lohi			
Tehopolttin	5-10	 * 7 2-4	 1 3-6
Mini-wokki- poltin	7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Wokkipoltin	7-12	 * 8 2-4	 1 5-8
Simpukat			
Tehopolttin	5-7	 9 5-7	
Mini-wokki- poltin	4-6	 9 4-6	
Wokkipoltin	4-6	 9 4-6	
Liha			
Ankanrinta (1 kpl)			
Normaali p.	6-8	 * 7 6-8	
Tehopolttin	9-11	 * 7 9-11	
Wokkipoltin	6-8	 * 5 6-8	
Naudanfilee-stroganoff			
Mini-wokki- poltin	5-10	 * 9 5-10	
Tehopolttin	8-13	 * 9 8-13	
Wokkipoltin	5-10	 * 8 5-10	

Ruoka Poltin	Kokonai- saika min	Vaihe 1	Vaihe 2
		  	  
Broilerileike (8 broilerin rintafileestä)			
Tehopolttin	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Wokkipoltin	7-12	 * 9 2-4	 * 6 5-8
Normaali p.	7-12	 * 9 7-12	
Jauheliha (lihapatee, frikadellit, bolognesekastike)			
Tehopolttin	15-20	 * 8 15-20	
Normaali p.	20-25	 * 9 20-25	
Mini-wokki- poltin	12-17	 * 9 12-17	
Valmistuotteet			
Pakastetut kroketit (16 kpl)			
Pakastetut kalapuikot (12 kpl)			
Mini-wokki- poltin	4-8	 9 4-8	
Tehopolttin	6-10	 8 6-10	
Wokkipoltin	5-9	 8 5-9	
Bratwurst-makkarat (12 kpl)			
Tehopolttin	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Normaali p.	7-12	 9 7-12	
Wokkipoltin	5-10	 9 1-3	 7 4-7
Ruokamakkarat (12 kpl)			
Normaali p.	8-13	 9 8-13	
Wokkipoltin	9-14	 4 9-14	
Tehopolttin	7-12	 7 7-12	
Hampurilaispihvit (4 kpl)			
Tehopolttin	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Mini-wokki- poltin	3-8	 * 9 1-3	 * 7 2-5
Wokkipoltin	4-9	 * 9 1-3	 * 7 3-6
Pakastetut vihannekset**			
Tehopolttin	7-12	 * 9 7-12	
Mini-wokki- poltin	7-12	 * 9 7-12	
Wokkipoltin	5-10	 * 9 5-10	
Pizza (halkaisija 20 cm)			
Wokkipoltin	4-8	 1 4-8	
Mini-wokki- poltin	8-12	 1 8-12	
Tehopolttin	16-20	 1 16-20	
Jälkiruoat			
Riisivanukas**			
Normaali p.	30-35	 * 8 9-11	 * 4 21-24
Säästöpolttin	40-45	 * 9 12-14	 * 2 28-31
Wokkipoltin	35-40	 * 7 11-13	 * 1 24-27
Maitosuklaa			
Säästöpolttin	10-14	 * 1 10-14	

Ruoka Poltin	Kokonaisaika min	Vaihe 1	Vaihe 2
Normaali p.	16-20	* 1	16-20
Crêpet (4 kpl)			
Mini-wokki-poltin	8-13	* 7 1-3	* 6 7-10
Tehopoltin	17-22	* 7 1-3	* 5 16-19
Wokkipoltin	8-13	* 7 1-3	* 4 7-10
Leipävanukas			
Tehopoltin	25-30	9 10-12	6 15-18
Wokkipoltin	23-28	9 8-10	7 15-18
Mini-wokki-poltin	22-27	8 10-12	6 12-15
Espanjalainen vanukas**			
Tehopoltin	3-8	* 5 3-8	
Normaali p.	8-13	* 5 8-13	
Wokkipoltin	3-8	* 2 3-8	
Sokerikakku (vesihauteessa)			
Tehopoltin	35-40	9 35-40	
Wokkipoltin	40-45	9 40-45	
Mini-wokki-poltin	35-40	9 35-40	

Ruoanlaittovihjeitä

- Käytä sosekeittojen ja palkovihannesten kypsennykseen painekattilaa. Kypsennysaika lyhenee merkittävästi. Noudata painekattilaa käyttäessäsi valmistajan ohjeita. Laita kaikki ainekset heti aluksi kattilaan.
- Käytä aina kantta, kun keität perunoita ja riisiä. Kypsennysaika lyhenee siten merkittävästi. Veden pitää kiehua ennen kuin lisäät nuudelit, riisit tai perunat. Sovita sen jälkeen tehoalue sopivaksi jatkokypsennystä varten.
- Kuumenna pannuruokien kohdalla ensin öljy. Kun olet aloittanut paistamisen, pidä lämpötila tasaisena muuttamalla tarvittaessa tehoaluetta. Valmistaessasi useampia annoksia odota, kunnes lämpötila on taas saavutettu. Käännä ruokia säännöllisesti.
- Kun kypsennät keittoja, vanukasta, linssejä tai kikherneitä, laita kaikki ainekset samanaikaisesti keittoastiaan.

Puhdistus ja huolto

Puhdistus

Kun laite on jäähtynyt, puhdista se pesusienellä, vedellä ja saippualla.

Jokaisen käyttökerran jälkeen vastaavien polttimien pinta on puhdistettava, anna keittotason kuitenkin jäähtyä sitä ennen. Jos keittoalueille jää vähäisiäkin määriä jäämiä (ruokia, rasvaläikkiä, jne.), ne kovettuvat pintaan ja niiden poistaminen on vaikeampaa. Reikien ja uurteiden on oltava puhtaita niin, että liekki palaa virheettömästi.

Joidenkin keittoastioiden liikuttamisen seurauksena ritilöiden päälle voi jäädä metallijäämiä.

Puhdista polttimet ja ritilät saippuavedellä ja harjaa ne harjalla, ei kuitenkaan metallisella.

Jos ritilöissä on kumiset kannat, varo irrottamasta niitä puhdistuksen aikana. Kannat voivat irrota ja ritilä voi naarmuttaa keittotasoa.

Kuivaa polttimet ja ritilät aina huolellisesti. Vesipisarat tai kosteat alueet voivat vaurioittaa emalipintaa keittotason käyttöönoton yhteydessä.

Polttimien puhdistuksen ja kuivauksen jälkeen on varmistettava, että kannet on asetettu oikein diffuusorin päälle.

Huomio!

- Älä irrota valitsimia laitteen puhdistusta varten. Sisään pääsevä kosteus voi vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä höyrytoimisia puhdistuslaitteita. Se voi vaurioittaa keittotasoa.
- Älä koskaan poista ruokajäämiä keittotasosta kuluttavia tuotteita, teräsriepuja, leikkausvälineitä, veitsiä, jne. käyttäen.
- Älä käytä veitsiä, kaapimia tai vastaavia välineitä lasin ja polttimien liitoskohdan, metalliosien tai mahdollisten lasi- tai alumiinipaneelien puhdistamiseen.

Huolto

Puhdista välittömästi keittoastioista valuneet nesteet. Tällöin ruokajäämien palaminen vältetään ja sen puhdistaminen on helpompaa.

Älä liu'uta keittoastioita lasipinnan päällä, muutoin pinta voi naarmuuntua. Samoin on vältettävä pudottamista kovia tai teräviä esineitä lasipinnan päälle. Älä kohdista mihinkään keittotason osaan iskuja.

Hiekkarakeet (jotka pääsevät keittotasolle esimerkiksi kasvien ja vihannesten puhdistuksen yhteydessä) aiheuttavat naarmuja lasipintaan.

Keittotasoon sulanut sokeri tai sokeripitoiset ruoka-ainekset tulee poistaa välittömästi lasiin tarkoitettulla kaapimella.

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Ilmenneet häiriöt voidaan eräissä tapauksissa poistaa helposti. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon:

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Yleinen sähköjärjestelmä on viallinen.	Viallinen sulake.	Tarkista sulake sulakekotelosta ja vaihda se tarvittaessa.
	Automaatti- tai differentiaaliyksikkö on voinut palaa.	Tarkista kytkintaulusta mahdollinen automaatti- tai differentiaaliyksikön palaminen.
Automaattinen sytytystoiminto ei toimi.	Ruokien tai puhdistusaineiden jäännöksiä voi olla jäänyt sytytystulpan ja polttimien väliin.	Sytytystulpan ja polttimen välinen tila on oltava puhdas.
	Polttimissa on kosteutta.	Kuivaa polttimen kannet varoen.
	Polttimen kannet on väärin paikoillaan.	Tarkista, että kannet on oikein paikoillaan.
	Laitetta ei ole kytketty maadoitettuun pistorasiaan, se on kytketty huonosti tai maadoitus on viallinen.	Ota yhteyttä tekniseen sähköasentajaan.
Polttimen liekki ei ole tasainen.	Polttimen osat on väärin paikoillaan.	Aseta osat oikein vastaavan polttimen päälle.
	Polttimen uurteet ovat likaiset.	Puhdista polttimen uurteet.
Kaasuvirta ei ole normaali tai kaasua ei tule.	Kaasukanava on suljettu välilytkimin.	Avaa mahdolliset välilytkimet.
	Jos kaasua tulee kaasusäiliöstä, tarkista ettei se ole tyhjä.	Vaihda kaasusäiliö.
Keittiössä on kaasun hajua.	Jokin hana on auki.	Sulje hanat.
	Kaasupullon virheellinen liitäntä.	Tarkista, että liitoskohdat ovat täydelliset.
	Mahdollinen kaasuvuoto.	Sulje yleinen kaasuhanana, tuuleta alue ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun asennusteknikkoon asennuksen tarkistamista ja sertifiointia varten. Älä käytä laitetta ennen kuin on varmistettu, ettei asennuksessa ja laitteessa ole kaasuvuotoja.
Poltin sammuu välittömästi kytkimen vapauttamisen jälkeen.	Kytkeitä ei ole pidetty riittävän kauan alhaalla.	Kun poltin on sytytetty, pidä kytkintä alhaalla joitakin sekunteja.
	Polttimen uurteet ovat likaiset.	Puhdista polttimen uurteet.

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.

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 vältytään).

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	24
	Viktige sikkerhetsanvisninger	25
	Bli kjent med apparatet	26
	Betjeningselementer og bluss	26
	Tilleggsutstyr	27
	Gassbluss	27
	Manuell innkobling	27
	Automatisk tenning	27
	Sikkerhetssystem	27
	Slå av en brenner	27
	Veiledning	27
	Tabeller og tips	28
	Egnede kokekar	28
	Bruksadvarsler	28
	Tilberedningstabell	28
	Rengjøring og vedlikehold	31
	Rengjøring	31
	Vedlikehold	31
	Hva kan du gjøre ved feil?	32
	Kundeservice	33
	Garantivilkår	33
	Miljøvern	33
	Miljøvennlig håndtering	33

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 disse instruksjonene nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på en sikker og effektiv måte. Ta vare på monterings- og bruksanvisningen slik at disse kan gis videre til en eventuell ny eier.

Produsenten står ikke ansvarlig dersom forholdsreglene som angis i denne brukerveiledningen ikke overholdes.

Bildene i bruksanvisningen er bare til orientering.

Ikke ta apparatet ut av beskyttelsesemballasjen før du skal foreta innbyggingen. Dersom produktet er skadet på noen måte må det ikke tilkobles. Ta kontakt med vår tekniske service.

Dette apparatet er av klasse 3, i henhold til standard EN 30-1-1 for gassprodukter: innebygget apparat.

Før du installerer din nye koketopp må du forsikre deg om at installeringen gjøres i henhold til monteringsanvisningene.

Dette apparatet må ikke installeres i yachter eller campingvogner.

Dette apparatet skal bare brukes på steder med tilstrekkelig ventilasjon.

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

All installering, tilkobling, regulering og omstilling til andre gasstyper skal kun utføres av autorisert fagpersonell. Gjeldende lover og regler skal etterfølges samt retningslinjer fra lokale elektrisitets- og gasselskaper. Legg spesielt merke til bestemmelsene som gjelder for ventilasjon.

Koketoppen er fabrikkinnstilt for den gasstypen som er angitt på typeskiltet. Hvis den må skiftes ut, må du følge monteringsanvisningene. Vi anbefaler deg å kontakte vår tekniske service for omstilling til andre gasstyper.

Dette apparatet er konstruert for kun privat bruk. Kommersiell og profesjonell bruk er ikke tillatt. Bruk koketoppen kun til tilberedning av mat, aldri som varmekilde. Garantien er kun gyldig hvis man respekterer den tiltenkte bruken til apparatet.

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

Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Bruk ikke lokk eller barnesikringer som ikke anbefales av koketoppens produsent. De kan forårsake ulykker, f.eks. på grunn av overoppheting, antennelse eller løsning av materialfragmenter.

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 – Fare for store flammer!

Ubrent gass som samler seg opp i et lukket område, fører til fare for store flammer. Ikke utsett apparatet for trekk. Det kan føre til at brennerne vil slukke. Les bruksanvisningen og veiledningen nøye vedrørende bruken av gassbluss.

Advarsel – Fare for forgiftning!

Bruk av gassapparat produserer varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i det rommet hvor det er installert. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert, særlig mens koketoppen brukes: hold alle naturlige lufteåpninger åpne, eller installer mekanisk ventilasjon (avtrekksvifte) Hvis apparatet brukes mye og over lang tid, kan det være nødvendig med en tilleggsventilasjon eller en mer effektiv ventilasjon: åpne vinduer eller øk effekten til avtrekksviften.

Advarsel – Fare for brannsårl

- Kokesonene og tilgrensede områder blir svært varme. Du må aldri ta på varme overflater. Hold barn yngre enn 8 år unna.
- Dersom flasken med flytende gass ikke står loddrett, kan flytende propan/butan trenge inn i apparatet. Da kan det oppstå voldsomme stikkflammer ved blussene. Komponenter kan skades og etter hvert bli utette slik at gass siver ukontrollert ut. Begge deler kan føre til forbrenningsskader. Ha alltid flasker med flytende gass i loddrett stilling.

Advarsel – Brannfare!

- Kokesonene blir svært varme. Plasser ikke brennbare gjenstander på koketoppen. Oppbevar ikke brennbare gjenstander på koketoppen.
- Ikke oppbevar eller bruk korrosive kjemiske produkter, damp, brennbare materialer eller annet enn næringsprodukter under dette husholdningsapparatet eller i nærheten av det.
- Overopphetet fett og olje kan lett ta fyr. Du må ikke gå fra når du varmer fett eller olje. Dersom det tar fyr, må du ikke bruke vann for å slukke ilden. Dekk til kokekaret med et lokk for å kvele ilden, og slå av kokesonen.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Sprekker eller brudd i glassplaten medfører fare. Samtlige bluss og elektriske varmelementer må slås av. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Steng gasstilførselen. Ikke berør apparatets overflate. Et defekt apparat må aldri slås på. Ta kontakt med kundeservice.
- Store temperaturendringer kan gjøre at glass sprekker. Unngå at koketoppen utsettes for trekk eller kalde væsker under bruk.
- Kokekar som er skadd, har uegnet størrelse, går ut over kantene til koketoppen eller er feil plassert, kan forårsake alvorlige skader. Følg rådene og advarslene relatert til kokekarene.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Bare våre opplærte kundeservice-teknikere skal utføre reparasjoner og bytte ut skadde strøm- og gassledninger. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen, lukk gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Dersom det ikke går an å vri på en betjeningsknapp, eller hvis den er løs, må den ikke brukes. Henvend deg straks til kundeservice slik at betjeningsknappen kan repareres eller byttes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

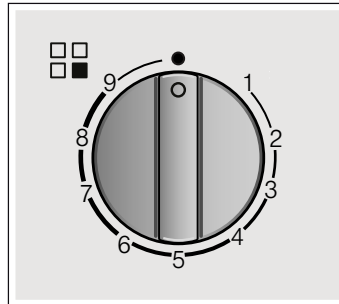
- Bruk ikke damprengjøringsmaskin for å rengjøre apparatet.
- Sprekker eller brudd i glassplaten kan forårsake elektrisk støt. Slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Bli kjent med apparatet



I modelloversikten finner du ditt apparat med brennereffekt. → Side 2

Betjeningselementer og bluss

Hver dreiebryter er merket med tilhørende bluss. Med posisjonen til dreiebryteren stiller du inn ønsket effekt mellom maks. og min. effekt. Bytt aldri rett fra posisjon 0 til posisjon 1 eller fra posisjon 1 til posisjon 0.

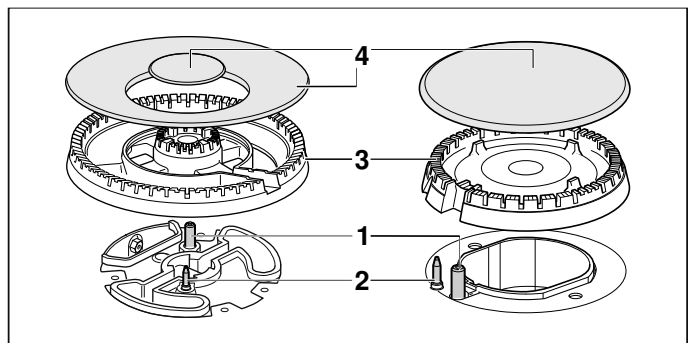


Visninger

	Bluss styrt med dreiebryteren
	Utkoblet bluss
9	Høyeste effekttrinn og elektrisk tenning
1	Laveste effekttrinn

For å oppnå korrekt bruk av apparatet må du forsikre deg om at kokeristene og alle delene til brennerne sitter godt. Du må ikke bruke lokkene til brennerne om hverandre.

Ringene må alltid fjernes forsiktig. Dersom du skyver på en rist, kan du forskyve risten ved siden av også.

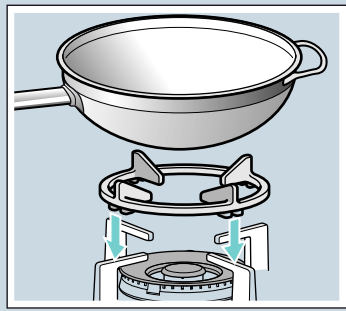


Elementer

1	Tennstifter
2	Termoelementer
3	Gassring
4	Brennerlokk

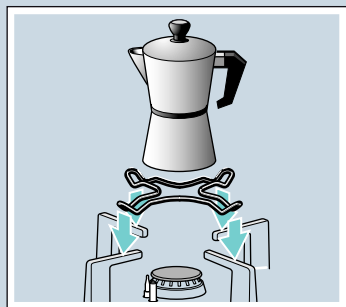
Tilleggsutstyr

Noen modeller har følgende tilleggsutstyr for koketoppen. De kan også bestilles hos teknisk service.



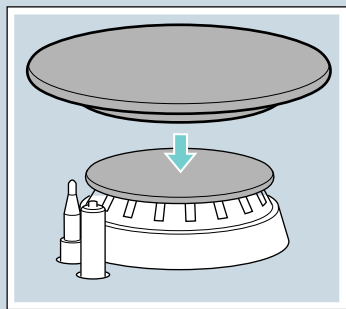
Wokring

Kun egnet for bruk på wokbluss. Bruk kokekar med hvelvet bunn. For å forlenge apparatets levetid anbefales det å bruke wokringen.



Rist til espressokoker

Kun egnet for bruk på de minste blussene. Bruk kokekar som er mindre enn 12 cm i diameter.



Simmer Cap

Blussdeksel som utelukkende brukes til tilberedning på minimal effekt. Simmer Cap må plasseres på dekslet til spareblusset.

Kode

HZ298108	Wokring: støpejern (miniwokbluss)
HZ298107	Wokring: støpejern (4–5 kW)
HZ298110	Wokring: emaljert stål
HZ298114	Rist til espressokoker
HZ211310	Simmer Cap

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

Gassbluss

Manuell innkobling

1. Trykk inn dreiebryteren til valgt bluss og vri den mot venstre til høyeste effekttrinn.
2. Hold en tenner eller flamme (fyrstikk, lighter osv.) mot blusset.

Automatisk tenning

Hvis kokesonen er utstyrt med automatisk tenning (tennstifter):

1. Trykk inn dreiebryteren til valgt bluss og vri den mot venstre til høyeste effekttrinn. Mens du holder inne dreiebryteren, gnistrer det i alle bluss. Blusset tenner.
2. Slipp dreiebryteren.
3. Vri dreiebryteren til ønsket posisjon.

Hvis den ikke tenner, må du slå av blusset og gjenta trinnene over. Hold dreiebryteren lenger inne (inntil 10 sekunder).

⚠ Advarsel – Eksplosjonsfare!

Dersom blusset ikke er tent etter 15 sekunder, må du slå av dreiebryteren og åpne døren eller vinduet i rommet. Vent minst et minutt før du tenner blusset på nytt.

Merk: Vær svært nøye med renhold. Dersom tennstiftene er skitne, kan tenningen bli feil. Rengjør tennstiftene regelmessig med en liten børste som ikke inneholder metall. Pass på at tennstiftene ikke utsettes for kraftige støt.

Sikkerhetssystem

Koketoppen har et sikkerhetssystem (termopar), som forhindrer gassgjennomstrømming dersom brennerne slukkes ved et uhell.

Forsikre deg om at anordningen er aktivert ved å gjøre følgende:

1. Tenn brenneren på vanlig måte.
2. Uten å slippe bryteren, holder du den inne i 4 sekunder etter at flammen er tent.

Slå av en brenner

Vri gjeldende bryter mot høyre til trinn 0.

Noen sekunder etter at brenneren er slått av, vil du høre en lyd (et klikk). Dette er ingen feil, det betyr bare at sikringen er deaktivert.

Veiledning

Det er normalt å høre en lav pipelyd ved bruk av apparatet.

De første gangene det brukes er det normalt det kommer noen lukter fra apparatet. Det betyr ikke at apparatet ikke fungerer som det skal eller at det kan

være farlig å bruke det. Disse luktene går bort etter hvert.

Det er normalt at flammen er oransje. Dette er på grunn av støv i luften, sølte væsker, osv.

Dersom brennerens flammer slukkes ved et uhell, må du stenge brennerens bryter og ikke forsøke å tenne den igjen på minst 1 minutt.

Tabeller og tips

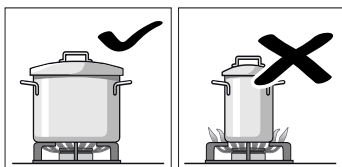
Egnede kokekar

Bluss	Min. diameter på bunnen av kokekaret	Maks. diameter på bunnen av kokekaret
Wokbluss	22 cm	30 cm
Kraftig bluss	20 cm	26 cm
Normalbluss	14 cm	22 cm
Sparebluss	12 cm	16 cm

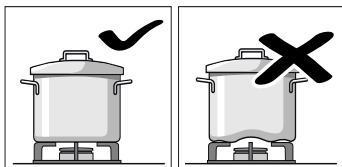
Kokekaret må ikke stikke utover kanten på koketoppen.

Bruksadvarsler

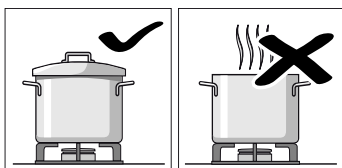
Følgende råd vil hjelpe deg til å spare energi og å unngå skader på kokekarene:



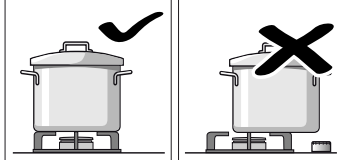
Bruk kokekar av korrekt størrelse til hver brenner. Bruk ikke små kokekar til store brennere. Flammen må ikke berøre sidene på beholderen.



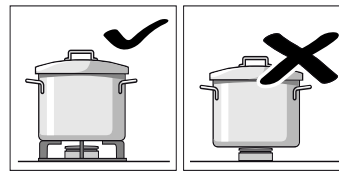
Bruk ikke deformerte kokekar som kan stå ustøtt på koketoppen. Beholder kan velte. Bruk kun kokekar med plan og tykk bunn.



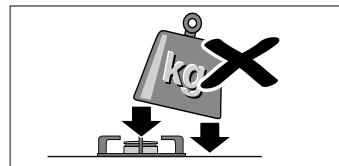
Ikke tilbered maten uten lokk eller med lokket flyttet. Da sløser du energi.



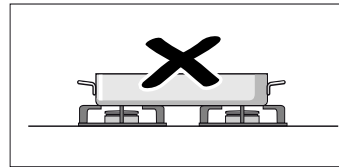
Sett kokekaret midt på brenneren. Hvis ikke kan det velte. Plasser ikke store kokekar på brennerne som befinner seg ved siden av bryterne. Disse kan bli skadet på grunn av for høy temperatur.



Plasser kokekarene på ristene, aldri direkte på brenneren. Sørg for at ristene og dekslene på brennerne er godt festet før de tas i bruk.



Sett kokekarene forsiktig ned på koketoppen. Ikke utsett koketoppen for slag eller sett tunge ting på den.



Ikke bruk to brennere eller varmekilder for ett kokekar. Unngå å utsette grillplater, leirgryter osv. for maksimal varme over lang tid.

Tilberedningstabell




Tabellen nedenfor viser optimale koketrinn og tilberedningstider for ulike typer retter. De angitte verdiene er veiledende for fire porsjoner.

Tilberedningstider og koketrinn avhenger av matvaretype, vekt og kvalitet og gasstypen som brukes, samt kokekarets materiale. Til tilberedning av disse rettene har det hovedsakelig blitt brukt kokekar av rustfritt stål.


Bruk alltid kokekar av tilsvarende størrelse og still det midt på blussen. Informasjon om diameter på kokekar finner du under. → "Egnede kokekar"

Informasjon om tabellen

Tilberedningen av hver rett består av ett eller to trinn. Hvert trinn omfatter informasjon om:

-  Tilberedningsmetode
-  Koketrinn
-  Varighet i minutter

Tilberedningsmetoder angitt i tabellen

-  Oppkoking
-  Videre koking
-  Bygge opp trykk i trykkokeren
-  Holde trykket i trykkokeren
-  Kraftig brunng
-  Lett brunng
-  Smelting
- * Uten lokk
- ** Rør om konstant

Merk: Symbolene vises ikke på apparatet. De brukes som veiledning for forskjellige tilberedningsmetoder.

Det vises angivelser for tilberedning av retter på forskjellige bluss. Det anbefalte alternativet er det første blussen som nevnes. I modelloversikten beskrives alle blussene på koketoppen. → Side 2

Eksempel:

Rett Bluss	Totaltid i min.	Trinn 1			Trinn 2		
Supper, kremete supper							
Fiskesuppe							
Kraftig bluss	12-17		8	7-9		1 5-8	
Normalbluss	17-22		8	11-13		1 6-9	
Wokbluss	10-15		9	6-8		4 4-7	

Dette eksempelet viser tilberedning av fiskesuppe med det kraftige blusset, normalblusset og wokblusset.

Med det kraftige blusset (anbefales) er den totale tilberedningstiden mellom 12 og 17 minutter.

- Trinn 1: Oppkoking Still inn koketrinn 8 i 7–9 minutter.
- Trinn 2: Videre koking Skift til koketrinn 1 i 5–8 minutter.











Angivelsene gjelder også for de andre blussene som foreslås.

Rett Bluss	Totaltid i min	Trinn 1			Trinn 2		
Supper, kremete supper							
Fiskesuppe							
Kraftig bluss	12-17		8	7-9		1 5-8	
Normalbluss	17-22		8	11-13		1 6-9	
Wokbluss	10-15		9	6-8		4 4-7	
Kremet gresskarsuppe, rødbetsuppe							
Kraftig bluss	30-35		9	10-12		5 20-23	
Normalbluss	45-50		9	15-17		6 30-33	
Wokbluss	25-30		9	8-10		2 17-20	
Minestrone (grønnsaksuppe)							
Kraftig bluss	47-52		9	10-12		5 37-40	
Normalbluss	57-62		9	10-12		6 47-50	
Miniwokbluss	43-48		9	8-10		3 35-38	
Nudler og ris							
Spagetti							
Kraftig bluss	18-22		9	8-10		6 10-12	
Normalbluss	20-24		9	10-12		7 10-12	
Wokbluss	18-22		8	8-10		6 10-12	
Ris							
Kraftig bluss	17-22		9	5-7		2 12-15	
Normalbluss	18-23		9	7-9		6 11-14	
Wokbluss	15-20		8	4-6		2 11-14	
Ravioli (pasta)							
Kraftig bluss	9-14		9	4-6		6 5-8	
Normalbluss	17-22		8	12-14		8 5-8	
Wokbluss	10-15		8	5-7		8 5-8	

Rett Bluss	Totaltid i min	Trinn 1			Trinn 2		
Grønnsaker og belfrukter							
Kokte poteter (mos, potetsalat)							
Kraftig bluss	23-28		9	8-10		5 15-18	
Normalbluss	25-30		9	10-12		6 15-18	
Wokbluss	25-30		7	11-13		5 14-17	
Hummus (kikertpuré)							
Kraftig bluss	50-55		9	10-12		4 40-43	
Miniwokbluss	47-52		8	10-12		7 37-40	
Wokbluss	47-52		7	10-12		5 37-40	
Linser							
Kraftig bluss	40-45		9	8-10		8 32-35	
Normalbluss	50-55		9	18-20		6 32-35	
Wokbluss	45-50		6	20-22		4 25-28	
Friterte grønnsaker							
Kraftig bluss	12-17		7	6-8		6 6-9	
Miniwokbluss	12-17		7	6-8		5 6-9	
Wokbluss	11-16		7	6-8		5 5-8	
Sauterte, friske grønnsaker**							
Wokbluss	6-8		9	6-8			
Miniwokbluss	7-8		9	7-8			
Kraftig bluss	6-8		9	6-8			
Pommes frites							
Wokbluss	15-20		7	15-20			
Kraftig bluss	15-20		9	15-20			
Miniwokbluss	15-20		8	15-20			
Egg							
Shakshuka							
Normalbluss	15-20		9	10-12		4 5-8	
Kraftig bluss	13-18		8	7-9		3 6-9	
Wokbluss	15-20		6	11-13		4 4-7	
Omelett (1 porsj.)							
Normalbluss	3-5		8	3-5			
Kraftig bluss	2-4		9	2-4			
Miniwokbluss	2-4		9	2-4			
Spansk tortilla							
Kraftig bluss	25-30		9	25-30			
Miniwokbluss	20-25		9	20-25			
Wokbluss	18-23		9	18-23			
Sauser							
Béchamelsaus**							
Sparebluss	10-15		6	2-4		6 8-11	
Normalbluss	10-15		5	2-4		5 8-11	
Wokbluss	3-8		5	1-2		5 2-6	

Rett Bluss	Total- tid i min	Trinn 1	Trinn 2
Saus med blåmuggost**			
Sparebluss	4-6	*	7 4-6
Normalbluss	3-5	*	7 3-5
Kraftig bluss	3-5	*	5 3-5
Napoli-saus			
Normalbluss	18-23	*	6 2-4 * 4 16-19
Wokbluss	13-18	*	7 1-3 * 5 12-15
Miniwokbluss	13-18	*	8 1-3 * 6 12-15
Carbonara-saus			
Normalbluss	10-15	*	6 5-7 * 3 5-8
Kraftig bluss	8-13	*	5 4-6 * 3 4-7
Sparebluss	10-15	*	9 5-7 * 5 5-8
Fisk			
Lysing på romersk vis			
Kraftig bluss	5-10	*	8 5-10
Miniwokbluss	5-10	*	9 2-4 * 7 3-6
Wokbluss	4-9	*	6 4-9
Bakt laks			
Kraftig bluss	5-10	*	7 2-4 1 3-6
Miniwokbluss	7-12	*	8 2-4 1 5-8
Wokbluss	7-12	*	8 2-4 1 5-8
Blåskjell			
Kraftig bluss	5-7	*	9 5-7
Miniwokbluss	4-6	*	9 4-6
Wokbluss	4-6	*	9 4-6
Kjøtt			
Andebryst (1 stk.)			
Normalbluss	6-8	*	7 6-8
Kraftig bluss	9-11	*	7 9-11
Wokbluss	6-8	*	5 6-8
Stroganoff med oksefilet			
Miniwokbluss	5-10	*	9 5-10
Kraftig bluss	8-13	*	9 8-13
Wokbluss	5-10	*	8 5-10
Kyllingschnitzel (8 kyllingfileter)			
Kraftig bluss	7-12	*	9 2-4 * 6 5-8
Wokbluss	7-12	*	9 2-4 * 6 5-8
Normalbluss	7-12	*	9 7-12
Kjøttdeig (kjøttpudding, kjøttkaker, spagettisaus)			
Kraftig bluss	15-20	*	8 15-20
Normalbluss	20-25	*	9 20-25
Miniwokbluss	12-17	*	9 12-17

Rett Bluss	Total- tid i min	Trinn 1	Trinn 2
Ferdigretter			
Frosne kroketter (16 stk.)			
Frosne fiskepinner (12 stk.)			
Miniwokbluss	4-8		9 4-8
Kraftig bluss	6-10		8 6-10
Wokbluss	5-9		8 5-9
Grillpølser (12 stk.)			
Kraftig bluss	5-10		9 1-3 7 4-7
Normalbluss	7-12		9 7-12
Wokbluss	5-10		9 1-3 7 4-7
Wienerpølser (12 stk.)			
Normalbluss	8-13		9 8-13
Wokbluss	9-14		4 9-14
Kraftig bluss	7-12		7 7-12
Hamburger (4 stk.)			
Kraftig bluss	4-9	*	9 1-3 * 7 3-6
Miniwokbluss	3-8	*	9 1-3 * 7 2-5
Wokbluss	4-9	*	9 1-3 * 7 3-6
Frosne grønnsaker**			
Kraftig bluss	7-12	*	9 7-12
Miniwokbluss	7-12	*	9 7-12
Wokbluss	5-10	*	9 5-10
Pizza (20 cm diameter)			
Wokbluss	4-8		1 4-8
Miniwokbluss	8-12		1 8-12
Kraftig bluss	16-20		1 16-20
Dessert			
Rispudding**			
Normalbluss	30-35	*	8 9-11 * 4 21-24
Sparebluss	40-45	*	9 12-14 * 2 28-31
Wokbluss	35-40	*	7 11-13 * 1 24-27
Melkesjokolade			
Sparebluss	10-14	*	1 10-14
Normalbluss	16-20	*	1 16-20
Crêpes (4 stk.)			
Miniwokbluss	8-13	*	7 1-3 * 6 7-10
Kraftig bluss	17-22	*	7 1-3 * 5 16-19
Wokbluss	8-13	*	7 1-3 * 4 7-10
Brødpudding			
Kraftig bluss	25-30		9 10-12 6 15-18
Wokbluss	23-28		9 8-10 7 15-18
Miniwokbluss	22-27		8 10-12 6 12-15

Retten Bluss	Total- tid i min	Trinn 1		Trinn 2	
					
Spansk vaniljepudding**					
Kraftig bluss	3-8	 *	5	3-8	
Normalbluss	8-13	 *	5	8-13	
Wokbluss	3-8	 *	2	3-8	
Formkake (i vannbad)					
Kraftig bluss	35-40		9	35-40	
Wokbluss	40-45		9	40-45	
Miniwokbluss	35-40		9	35-40	

Tilberedningstips

- Bruk en trykkoker til tilberedning av kremete supper og belgfrukter. På den måten reduseres koketiden betraktelig. Ved bruk av trykkoker er det viktig å følge produsentens anvisninger. Tilsett alle ingrediensene med en gang.
- Legg alltid på lokk når du skal koke poteter og ris. På den måten reduseres koketiden betraktelig. Vann må koke før du tilsetter pasta, ris eller poteter. Deretter tilpasser du koketrinnet for å fortsette tilberedningen.
- Varm først opp oljen når du skal steke retter i panne. Så snart du begynner å steke, holder du temperaturen konstant ved å justere koketrinnet etter behov. Hvis du skal tilberede flere porsjoner, må du hele tiden vente til temperaturen er nådd igjen. Snu maten regelmessig.
- Når du koker suppe, kremete retter, linser eller kikerter, legger du alle ingrediensene samtidig i kokekaret.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring

Rengjør med svamp, vann og såpe med en gang koketoppen har blitt kald.

Rengjør overflaten på brennerens deler med en gang det har blitt kaldt etter bruk. Dersom du lar matrester ligge igjen (matsøl, fettdråper, osv.), hvor lite det enn måtte være, vil de sette seg fast i overflaten og bli svært vanskelige å fjerne senere. Alle hull og riller må være rene for å få riktig flamme.

Enkelte kokekar som forflyttes kan etterlate metalliske rester på ringene.

Rengjør brennerne og ringene med såpevann og skubb dem med en ikke-metallisk børste.

Dersom ristene er utstyrt med gummiknotter må du være forsiktig når du rengjør dem. De kan løsne og risten kan forårsake riper i koketoppen.

Tørk alltid brennerne og ristene godt. Vanndråper eller fukt ved starten av matlagingen kan noen ganger føre til skader på emaljen.

Etter at brennerne er rengjort og tørket, må du sørge for at dekslene er korrekt satt på over munnstykket.

Obs!

- Ikke fjern betjeningselementene når apparatet skal rengjøres. Apparatet kan skades dersom det kommer fuktighet inn i det.
- Ikke bruk damprensjøringsmaskin. Det kan skade koketoppen.
- Bruk aldri grove produkter, stålull, spisse gjenstander, kniver eller lignende for å fjerne stivnede matrester fra koketoppen.
- Ikke bruk kniver, skraper og lignende for å rengjøre overgangen mellom glasset og beskyttelsen på brennerne, metall-kantlistene og heller ikke eventuelle glass- eller aluminiumsplater.

Vedlikehold

Rengjør alltid umiddelbart alt du søler. Slik unngår du at matrester fester seg, og du slipper med det å rengjøre grundig senere.

Ikke dra kokekarene over glasset, da dette kan forårsake riper. Pass også på at skarpe eller tunge gjenstander ikke faller på glasset. Dunk ikke borti komfyrtoppen i noen av hjørnene.

Sandkorn, for eksempel rester etter rensing av grønnsaker, kan føre til riper i glasset.

Smeltet sukker eller overkok av matvarer med høyt sukkerinnhold, må fjernes umiddelbart fra koketoppen med en glasskrape.

Hva kan du gjøre ved feil?

I noen tilfeller er det enkelt å utbedre feil som oppstår. Se gjennom følgende anvisninger før du ringer til kundeservice:

Feil	Mulige årsaker	Løsning
Det elektriske systemet fungerer ikke.	Defekt sikring.	Kontroller sikringen i hovedboksen og bytt den ut om nødvendig.
	En automatisk sikring eller jordfeilbryter er blitt utløst.	Kontroller bryterpanelet for å sjekke om en automatisk sikring eller jordfeilbryter er blitt utløst.
Den automatiske antennen fungerer ikke.	Det er mulig det finnes rester av mat eller rengjøringsmidler mellom tennstiftene og brennerne.	Området mellom tennstiftene og brennerne må være rent.
	Brennerne er fuktige.	Tørk dekslene på brennerne forsiktig.
	Dekslene på brenneren er ikke satt på riktig.	Kontroller at dekslene er riktig satt på.
	Apparatet er ikke koplet til jord, er feilkoplet, eller jordkontakten er defekt.	Ta kontakt med en elektriker.
Flammen i brenneren er ikke jevn.	Delene til brenneren er ikke satt på riktig.	Plasser delene riktig på den respektive brenneren.
	Brennerens åpninger er skitne.	Rengjør brennerens åpninger.
Gasstrømmen virker ikke normal, eller det slippes ikke ut gass.	Gassgjennomstrømmingen er avstengt i mellomliggende koblingspunkter i tilførselsslagen (midtre nøkkel).	Åpne eventuelle mellomliggende koblingspunkter (midtre nøkkel).
	Dersom gassen kommer fra en beholder, må du kontrollere at den ikke er tom.	Bytt gassbeholder.
Det lukter gass på kjøkkenet.	En eller annen ventil er åpen.	Steng ventilene.
	Feil tilkobling av gassbeholderen.	Kontroller at koblingen er korrekt.
	Mulig gasslekkasje.	Steng hovedkranen for gass, luft området og kontakt en autorisert installatør for kontroll og sertifisering av installasjonen. Bruk ikke apparatet før du er sikker på at det ikke finnes fare for gasslekkasje i installasjonen eller i apparatet.
Brenneren slukker med én gang jeg slipper bryteren.	Du har kanskje ikke trykket bryteren ned lenge nok.	Hold bryteren nede noen sekunder ekstra når du tenner på brenneren.
	Brennerens åpninger er skitne.	Rengjør brennerens åpninger.

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	34
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	35
	Lär dig enheten	36
	Kontroller och brännare	36
	Tillbehör	37
	Gasbrännare	37
	Slå på manuellt	37
	Autotändning	37
	Säkerhetssystem	37
	Att stänga av en brännare	37
	Obs!	37
	Tabeller och tips	38
	Lämpliga kokkärl	38
	Varning	38
	Matlagningstabell	38
	Rengöring och skötsel	41
	Rengöring	41
	Underhåll	41
	Hur åtgärda fel?	42
	Service	43
	Garantivillkor	43
	Återvinning	43
	Återvinning	43

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 dessa anvisningar noggrant. Det är nödvändigt för att du ska kunna använda denna apparat på ett effektivt och säkert sätt. Spara bruks- och installationsanvisningarna och se till att nästa ägare får dem vid eventuell försäljning.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om anvisningarna i handboken inte följs.

Bilderna i dessa anvisningar är endast vägledande.

Packa inte upp apparaten ur det skyddande emballaget förrän den skall monteras. Om du upptäcker någon skada på apparaten bör du inte koppla in den. Kontakta Teknisk Service.

Denna apparat är av klass 3 enligt normen EN 30-1-1 för gasutrustning: apparat som är bänkmonterad.

Tillse att installationen utförs i enlighet med monteringsanvisningen.

Apparaten får inte installeras på båt eller i husvagn.

Den här apparaten får endast användas i välventilerade lokaler.

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

Allt arbete som gäller installation, anslutning, reglering och anpassning till andra gastyper måste utföras av en auktoriserad tekniker i enlighet med tillämpliga normer och lagstiftning samt i enlighet med de lokala gas- och elbolagens bestämmelser. Detta gäller i synnerhet ventilationen.

Denna apparat levereras från fabriken anpassad till den gastyp som anges på märkplåten. Om det blir nödvändigt att byta ut den ska monteringsanvisningarna följas. Vi rekommenderar att du kontaktar Teknisk Service för anpassning till andra gastyper.

Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk och får inte användas kommersiellt eller professionellt. Apparaten bör endast användas till matlagning, och aldrig för uppvärmning av lokalen. Garantin gäller endast om apparaten används för de ändamål som den är avsedd för.

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

Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Använd inte luckor eller avspärningar avsedda för barnskydd om dessa inte är godkända av spishällens tillverkare. Annars kan det leda till olyckor, t.ex. pga. att delar överhettas, antänds eller lossnar.

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 – Fara för förbränning!

Om gas som inte har förbränts samlas i ett stängt kärl föreligger fara för förbränning. Utsätt inte apparaten för drag. Det kan hända att brännarna slocknar. Läs anvisningarna och varningarna gällande gasbrännarnas funktion noggrant.

Varning – Risk för förgiftning!

Användning av gasspis alstrar värme, fukt och avgaser i lokalen där den har installerats. Försäkra dig om att köket är väl ventilerat, särskilt medan spishällen används: låt dörrar och fönster vara öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (köksfläkt). Vid intensiv och långvarig användning av apparaten kan utökad eller mer effektiv ventilation behövas: öppna ett fönster eller höj effekten på den mekaniska ventilationen.

Varning – Risk för brännskador!

- Kokzonerna och kringliggande ytor blir väldigt heta. Vidrör aldrig de heta ytorna. Håll barn under 8 år på avstånd.
- Om gasolflaskan inte står lodrätt kan det komma in propan/butan i apparaten. Det gör att häftiga lågor kan komma uppstå i brännarna. Komponenter kan skadas och med tiden bli otäta, så att gas läcker ut okontrollerat. Båda situationer kan leda till brännskador. Gasolflaskor ska alltid användas då de står lodrätt.

Varning – Brandfara!

- Kokzonerna blir väldigt heta. Placera inte brandfarliga föremål på spishällen. Förvara inte föremål på spishällen.
- Du bör inte förvara eller använda frätande kemikalier, ångor, brandfarliga material eller andra varor än livsmedel under eller i närheten av denna hushållsapparat.
- Upphettat fett och olja börjar lätt brinna. Gå aldrig ifrån spisen vid uppvärmning av fett eller olja. Om det börjar brinna bör du inte försöka släcka elden med vatten. Täck kärlet med ett lock för att kväva elden och stäng av kokzonen.

⚠ Varning – Risk för personskador!!

- Sprickor och brott på glasskivan är farliga. Slå genast av alla brännare och elvärmare. Dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Stäng av gastillförseln. Rör inte enhetens ovansida. Slå aldrig på en trasig enhet. Kontakta service.
- Plötsliga temperaturförändringar kan leda till att glaset går sönder. När du använder spishällen bör du undvika luftdrag och att spilla ut kalla vätskor.
- Käril med skador, av fel storlek, som överskrider spishällens kanter eller placeras fel kan orsaka allvarliga skador. Följ de råd och varningar som anges för tillagning i kokkärl.
- Reparationer som inte är fackmässigt utgör en risk. Endast våra utbildade kundtjänsttekniker får utföra reparationer och byta skadade el- och gasledning. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i säkringsskåpet, och stäng av gastillförseln. Kontakta kundservice.
- Använd inte vredet om det inte går att vrida på eller sitter löst. Kontakta service direkt och få vredet reparerat eller bytt.

⚠ Varning – Risk för elstöt!

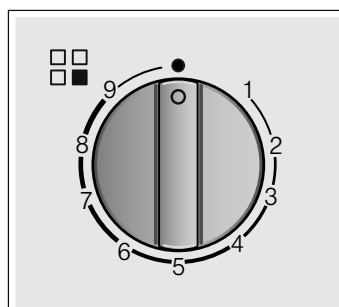
- Använd inte ångrengöringsmaskiner för att rengöra apparaten.
- Sprickor och hack i glasskivan innebär risk för stötar. Ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

👁 Lär dig enheten

Du hittar din enhets brännareffekter i modellöversikten.
→ Sidan 2

Kontroller och brännare

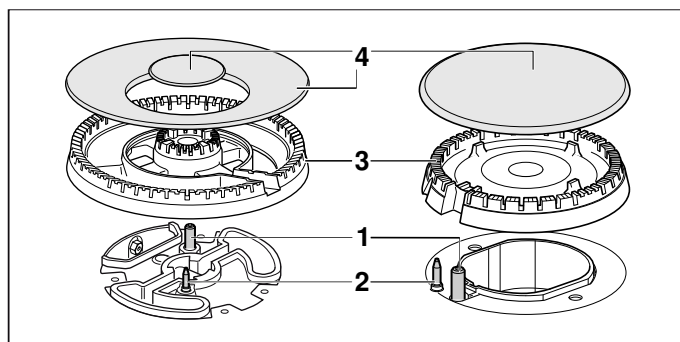
Vreden är märkta med resp. brännare. Vredlägena matchar den effekt du vill ha mellan minimi- och maxvärdena. Försök aldrig slå om från läge 0 direkt till läge 1 eller från läge 1 till läge 0.

**Indikeringar**

□□	Vredreglerad brännare
●	Brännare av
9	Maxeffekt och eltändning
1	Minimieffekt

För att apparaten skall fungera korrekt måste galler och samtliga delar i brännarna sitta på rätt plats. Byt inte plats på brännarnas lock.

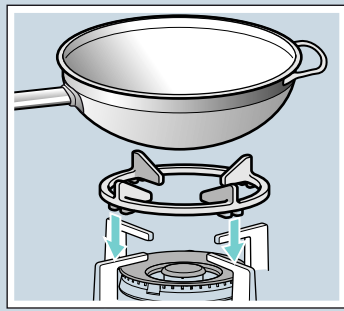
Ta alltid bort gallret försiktigt. Ruckar du på gallret, så kan intilliggande galler också ruckas.

**Element**

1	Tändning
2	Termoelement
3	Spridare
4	Brännarlock

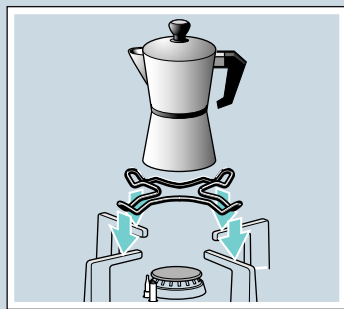
Tillbehör

Följande tillbehör kan medfölja spishällen, beroende på modell. De kan även beställas av Teknisk Service.



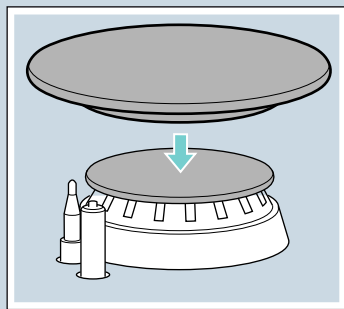
Wokgaller

Bara avsett för användning på wokbrännare. Använd wokpanna. Vi rekommenderar att du använder wokgaller eftersom det ger enheten längre livslängd.



Galler för mockabryggare

Bara avsett för användning på minsta brännaren. Använd bryggare med botten-Ø < 12 cm.



Sjudlock

Brännarlock som bara används för tillagning på minimeffekt. Du måste sätta sjudlocket på sparlågens lock.

Kod

HZ298108	Wokgaller: gjutjärn (miniwokbrännare)
HZ298107	Wokgaller: gjutjärn (4-5 kW)
HZ298110	Wokgaller: stålemalj
HZ298114	Galler för mockabryggare
HZ211310	Sjudlock

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

Gasbrännare

Slå på manuellt

1. Tryck på brännarvredet och vrid åt vänster till maxläget.
2. Håll en tändare eller låga (cigarettändare, tändsticka osv.) vid brännaren.

Autotändning

Om gashällen har autotändning:

1. Tryck på brännarvredet och vrid åt vänster till maxläget. Alla brännare gnisttänder när du håller vredet intryckt. Brännaren tändes.
2. Släpp upp vredet.
3. Vrid vredet till det läge du vill ha.

Tänder inte brännaren, slå av den och gör om föregående moment. Håll vredet intryckt längre (upp till 10 sekunder).

⚠ Varning – Risk för snedtändning!!

Tänder brännaren inte inom 15 sekunder, vrid av vredet och öppna dörren eller fönstret i rummet. Vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.

Anvisning: Håll så ren som möjligt. Är tändningen smutsig, så kan den ge feltändning. Rengör tändningen då och då med en liten borste som inte är av metall. Se till så att tändningen inte får kraftiga stötar.

Säkerhetssystem

Din spishäll är utrustad med ett säkerhetssystem (termopar) för att förhindra gasutsläpp om en brännaren slocknar oavsiktligt.

För att garantera att denna anordning är aktiverad:

1. Tänd brännaren på normalt vis.
2. Utan att släppa manövratten, ska du hålla den nedtryckt ordentligt i 4 sekunder efter att ha tänt lågan.

Att stänga av en brännare

Vrid reglaget åt höger till läge 0.

Några sekund efter att brännaren har slocknat, hörs ett ljud (kort slag). Detta är inte tecken på fel utan betyd bara att säkerhetsmekanismen har avaktiverats.

Obs!

När brännaren brinner är det normalt att ett pipljud hörs.

De första gångerna man använder enheten är det normalt att man känner lukt. Det innebär ingen risk eller fel. Lukten försvinner gradvis.

En orangefärgad låga är normal. Detta beror på damm i luften, spillda vätskor etc.

Om brännaren släcks oavsiktligt, stäng reglaget och försök inte tända på nytt under minst 1 minut.

Tabeller och tips

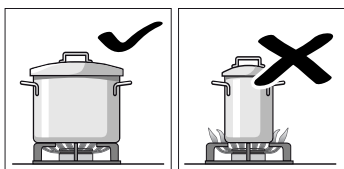
Lämpliga kokkärl

Brännare	Minimibotten-Ø på kastrull, gryta eller panna	Maxbotten-Ø på kastrull, gryta eller panna
Wokbrännare	22 cm	30 cm
Effektbrännare	20 cm	26 cm
Normalbrännare	14 cm	22 cm
Sparlåga	12 cm	16 cm

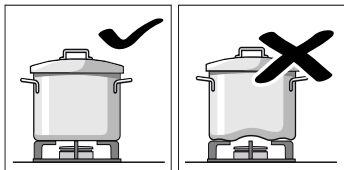
Kastrullen, grytan eller panna får inte sticka ut över hällkanten.

Varning

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

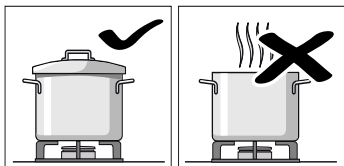


Använd kokkärl av lämplig storlek för varje brännare. Använd inte små kokkärl till stora brännare. Lågan ska inte nå kastrullens sidor.

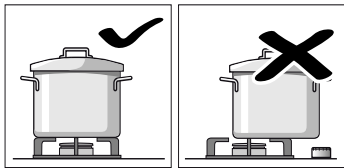


Använd aldrig deformerade kokkärl som kan stå ostadigt på spishällen. Kokkärl kan välta.

Använd enbart kärl med plan och tjock botten.

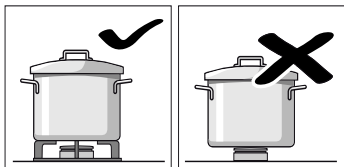


Tillaga inte utan lock eller med locket förskjutet. Annars förlorar man en del av energin.



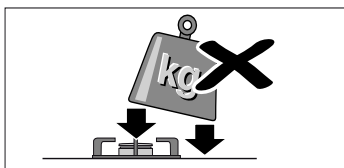
Placera kokkärlet mitt på brännaren. I annat fall kan det välta.

Använd inte stora kokkärl på brännarna nära reglagen. De kan skadas av alltför hög värme.

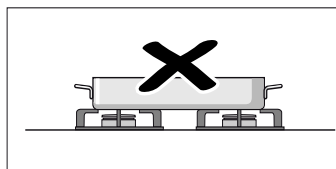


Placera kokkärlet på gallret, aldrig direkt på brännaren.

Försäkra dig om att galler och brännarnas lock sitter i rätt läge innan du använder dem.



Handskas försiktigt med kokkärlet på spishällen. Utsätt inte spishällen för slag. Placera inte heller tunga föremål på den.



Använd inte två brännare eller värmekällor till en enda kastrull. Undvik att använda grillpannor, lergods, etc. under en lång tid med maximal effekt.

Matlagningstabell

Följande tabeller innehåller optimala effektlägen och tillagningstider för olika maträtter. Uppgifterna är riktvärden för 4 portioner.

Tillagningstider och effektlägen beror på livsmedlens typ, vikt och kvalitet, använd gas samt materialen i kastrullen, grytan eller pannan. Tillagningen av maträtterna skedde huvudsakligen med rostfria pannor.

Använd alltid panna som matchar brännaren och ställ mitt på. Information om storlek på kastruller, grytor och pannor hittar du under. → "Lämpliga kokkärl"

Information om tabellen

Tillagningen av rätterna består av 1 eller 2 moment. Varje moment innehåller information om:

- tillagningsmetod
- Effektläge
- Tillagningstid i minuter

Du hittar följande tillagningsmetoder i tabellen

- Koka upp
- Fortsätta tillagningen
- trycksättning av tryckkokaren
- tryckkokning
- kraftig påbryning
- anpassad påbryning
- smältning, skirning
- * Utan lock
- ** Rör om hela tiden

Anvisning: Du får inte upp symbolerna på enheten. De är bara till för att illustrera de olika tillagningsmetoderna.

Du får upp tillagningsanvisningar för maträtter på de olika brännarna. Första, vanliga brännaren är rekommenderat alternativ. Modellöversikten beskriver hällens alla brännare. → *Sidan 2*

Exempel:

Maträtt	Totaltid i min.	Steg 1		Steg 2		
Brännare						
Soppor, redsa soppor						
Fisksoppa						
Effektbrännare	12-17		8 7-9		1 5-8	
Normalbrännare	17-22		8 11-13		1 6-9	
Wokbrännare	10-15		9 6-8		4 4-7	

Exemplet visar tillagning av fisksoppa på effekt-, normal- och wokbrännarna.












































På effektbrännaren (rekommenderat alternativ) är totaltiden 12 - 17 minuter.
















































- Steg 1: uppkok. Ställ in effektläge 8 i 7-9 minuter.
- Steg 2: fortsatt tillagning. Vrid ned till effektläge 1 i 5-8 minuter.













Uppgifterna gäller även för övriga föreslagna brännare.

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1	Steg 2
Soppor, redda soppor			
Fisksoppa			
Effektbrännare	12-17	8 7-9	1 5-8
Normalbrännare	17-22	8 11-13	1 6-9
Wokbrännare	10-15	9 6-8	4 4-7
Pump-, rödbets-soppa (borsjtj)			
Effektbrännare	30-35	9 10-12	5 20-23
Normalbrännare	45-50	9 15-17	6 30-33
Wokbrännare	25-30	9 8-10	2 17-20
Minestrone (grönsakssoppa)			
Effektbrännare	47-52	9 10-12	5 37-40
Normalbrännare	57-62	9 10-12	6 47-50
Miniwokbrännare	43-48	9 8-10	3 35-38
Pasta och ris			
Spaghetti			
Effektbrännare	18-22	9 8-10	6 10-12
Normalbrännare	20-24	9 10-12	7 10-12
Wokbrännare	18-22	8 8-10	6 10-12
Ris			
Effektbrännare	17-22	9 5-7	2 12-15
Normalbrännare	18-23	9 7-9	6 11-14
Wokbrännare	15-20	8 4-6	2 11-14
Ravioli			
Effektbrännare	9-14	9 4-6	6 5-8
Normalbrännare	17-22	8 12-14	8 5-8
Wokbrännare	10-15	8 5-7	8 5-8
Grönsaker och baljväxter			
Kokt potatis (mos, potatissallad)			
Effektbrännare	23-28	9 8-10	5 15-18
Normalbrännare	25-30	9 10-12	6 15-18
Wokbrännare	25-30	7 11-13	5 14-17
Hummus (kikärtspuré)			
Effektbrännare	50-55	9 10-12	4 40-43
Miniwokbrännare	47-52	8 10-12	7 37-40
Wokbrännare	47-52	7 10-12	5 37-40

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1	Steg 2
Linser			
Effektbrännare	40-45	9 8-10	8 32-35
Normalbrännare	50-55	9 18-20	6 32-35
Wokbrännare	45-50	6 20-22	4 25-28
Friterade grönsaker			
Effektbrännare	12-17	7 6-8	6 6-9
Miniwokbrännare	12-17	7 6-8	5 6-9
Wokbrännare	11-16	7 6-8	5 5-8
Sauterade färska grönsaker**			
Wokbrännare	6-8	9 6-8	
Miniwokbrännare	7-8	9 7-8	
Effektbrännare	6-8	9 6-8	
Pommes frites			
Wokbrännare	15-20	7 15-20	
Effektbrännare	15-20	9 15-20	
Miniwokbrännare	15-20	8 15-20	
Ägg			
Shakshuka			
Normalbrännare	15-20	9 10-12	4 5-8
Effektbrännare	13-18	8 7-9	3 6-9
Wokbrännare	15-20	6 11-13	4 4-7
Omelett (1 port.)			
Normalbrännare	3-5	8 3-5	
Effektbrännare	2-4	9 2-4	
Miniwokbrännare	2-4	9 2-4	
Spansk tortilla			
Effektbrännare	25-30	9 25-30	
Miniwokbrännare	20-25	9 20-25	
Wokbrännare	18-23	9 18-23	
Såser			
Béchamelsås**			
Sparlåga	10-15	6 2-4	6 8-11
Normalbrännare	10-15	5 2-4	5 8-11
Wokbrännare	3-8	5 1-2	5 2-6
Sås med blåmögelost**			
Sparlåga	4-6	7 4-6	
Normalbrännare	3-5	7 3-5	
Effektbrännare	3-5	5 3-5	
Napolitana-sås			
Normalbrännare	18-23	6 2-4	4 16-19

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1			Steg 2		
							
Wokbrännare	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
Miniwokbrännare	13-18	 *	8	1-3	 *	6	12-15
Carbonara-sås							
Normalbrännare	10-15		6	5-7		3	5-8
Effektbrännare	8-13		5	4-6		3	4-7
Sparlåga	10-15		9	5-7		5	5-8
Fisk							
Kummel på romerskt sätt							
Effektbrännare	5-10	 *	8	5-10			
Miniwokbrännare	5-10	 *	9	2-4	 *	7	3-6
Wokbrännare	4-9	 *	6	4-9			
Inbakt lax							
Effektbrännare	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Miniwokbrännare	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Wokbrännare	7-12	 *	8	2-4		1	5-8
Musslor							
Effektbrännare	5-7		9	5-7			
Miniwokbrännare	4-6		9	4-6			
Wokbrännare	4-6		9	4-6			
Kött							
Ankbröst (1 st.)							
Normalbrännare	6-8	 *	7	6-8			
Effektbrännare	9-11	 *	7	9-11			
Wokbrännare	6-8	 *	5	6-8			
Biff Stroganoff							
Miniwokbrännare	5-10	 *	9	5-10			
Effektbrännare	8-13	 *	9	8-13			
Wokbrännare	5-10	 *	8	5-10			
Kycklingschnitzel (8 kycklingbröstfiléer)							
Effektbrännare	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Wokbrännare	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Normalbrännare	7-12		9	7-12			
Köttfärs (köttpaj, pannbiff, köttfärsås)							
Effektbrännare	15-20	 *	8	15-20			
Normalbrännare	20-25	 *	9	20-25			
Miniwokbrännare	12-17	 *	9	12-17			

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1			Steg 2		
							
Färdigmat							
Frusna kroketter (16 st.) Frusna fiskpinnar (12 st.)							
Miniwokbrännare	4-8		9	4-8			
Effektbrännare	6-10		8	6-10			
Wokbrännare	5-9		8	5-9			
Bratwurst (12 st.)							
Effektbrännare	5-10		9	1-3		7	4-7
Normalbrännare	7-12		9	7-12			
Wokbrännare	5-10		9	1-3		7	4-7
Varmkorv (12 st.)							
Normalbrännare	8-13		9	8-13			
Wokbrännare	9-14		4	9-14			
Effektbrännare	7-12		7	7-12			
Hamburgare (4 st.)							
Effektbrännare	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Miniwokbrännare	3-8	 *	9	1-3	 *	7	2-5
Wokbrännare	4-9	 *	9	1-3	 *	7	3-6
Frusna grönsaker**							
Effektbrännare	7-12	 *	9	7-12			
Miniwokbrännare	7-12	 *	9	7-12			
Wokbrännare	5-10	 *	9	5-10			
Pizza (Ø 20 cm)							
Wokbrännare	4-8		1	4-8			
Miniwokbrännare	8-12		1	8-12			
Effektbrännare	16-20		1	16-20			
Desserter							
Risgrynspudding**							
Normalbrännare	30-35	 *	8	9-11	 *	4	21-24
Sparlåga	40-45	 *	9	12-14	 *	2	28-31
Wokbrännare	35-40	 *	7	11-13	 *	1	24-27
Mjölchoklad							
Sparlåga	10-14	 *	1	10-14			
Normalbrännare	16-20	 *	1	16-20			
Crêpes (4 st.)							
Miniwokbrännare	8-13	 *	7	1-3	 *	6	7-10
Effektbrännare	17-22	 *	7	1-3	 *	5	16-19
Wokbrännare	8-13	 *	7	1-3	 *	4	7-10
Brödpudding							
Effektbrännare	25-30		9	10-12		6	15-18
Wokbrännare	23-28		9	8-10		7	15-18

Maträtt Brännare	Total- tid i min.	Steg 1		Steg 2			
							
Miniwokbrännare	22-27		8	10-12		6	12-15
Spansk pudding**							
Effektbrännare	3-8		5	3-8			
Normalbrännare	8-13		5	8-13			
Wokbrännare	3-8		2	3-8			
Sockerkaka (i vattenbad)							
Effektbrännare	35-40		9	35-40			
Wokbrännare	40-45		9	40-45			
Miniwokbrännare	35-40		9	35-40			

Matlagningstips

- Använd tryckkokare till redda soppor och baljväxter. Det kortar tillagningstiden avsevärt. Följ tillverkarens anvisningar när du använder tryckkokare. Tillsätt alla ingredienserna från början.
- Lägg alltid lock på kastrullen eller grytan när du kokar potatis och ris. Det kortar tillagningstiden avsevärt. Vattnet ska koka innan du lägger i pasta, ris eller potatis. Anpassa sedan effektläget för fortsatt tillagning.
- Hetta först upp oljan när du wokar och steker mat. Håll temperaturen konstant när du steker och anpassa effektläget, om det behövs. Ska du steka flera portioner, vänta tills du fått upp temperaturen igen. Vänd maten då och då.
- Tillsätt alla ingredienser samtidigt i grytan när du tillagar soppor, linser eller kikärter.

Rengöring och skötsel

Rengöring

När spisen har svalnat kan den rengöras med svamp, vatten och diskmedel.

Efter varje användning ska du rengöra brännarens delar när den har kallnat. Om det finns rester kvar (mat som kokat över, fett droppar o.s.v.) fastnar de lätt på ytan och blir svåra att ta bort vid ett senare tillfälle. Håll och spår måste vara rena för att lågan skall brinna på rätt sätt.

Vissa kärls rörelser kan efterlämna metallrester på gallren.

Rengör brännarna och gallren med en lösning av tvål och vatten och gnugga dem med en borste som inte består av metall.

Om gallerna är försedda med gummifötter, var försiktig vid rengöring. Fötterna kan lossna och gallret repa spishällen.

Torka alltid brännare och galler. Vattendroppar och fuktiga ytor vid början av matlagningen kan skada emaljen.

När brännarna har rengjorts och torkats försäkras du dig om att locken sitter ordentligt på brännarnas spridare.

Obs!

- Ta inte av vreden vid rengöring av enheten. Inträngande fukt kan skada enheten.
- Använd inte ångrengöringsapparater. De kan skada spishällen.
- Använd aldrig slipmedel, stålull, eggverktyg eller kniv för att avlägsna fasta matrester från spishällen.
- Använd aldrig kniv, skrapor eller liknande föremål för att rengöra skarven mellan glas och brännarnas bussningar, metallister eller eventuella glas- och aluminiumpaneler.

Underhåll

Rengör omedelbart vätskor som kokar över. Detta för att undvika att matrester fastnar, dessutom bespar man sig en massa onödiga ansträngningar.

Dra inte kokkärnen över ytan då den kan repas. Undvik att hårda eller vassa föremål faller ner på glaset. Stöt inte till spishällen vid något av dess hörn.

Sandkorn som t.ex. kan komma från baljväxter och grönsaker repar glasytan.

Smält socker eller andra matrester med högt sockernehåll som kokat över måste omedelbart avlägsnas från kokzonen med en glasskrapa.

? Hur åtgärda fel?

Ibland går felen lätt att åtgärda. Följ anvisningarna nedan innan du ringer service:

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Allmänt elektriskt fel.	Defekt säkring.	Kontrollera i elskåpet om säkringen är trasig och byt den.
	En automatsäkring eller differentialsäkring har löst ut.	Kontrollera i elskåpet om automatsäkringen eller en differentialsäkring har löst ut.
Automatisk tändning fungerar inte.	Det kan finnas matrester eller rester av rengöringsmedel mellan tändelektroden och brännarna.	Utrymmet mellan tändelektrod och brännare ska vara rent.
	Brännarna är fuktiga.	Torka brännarens lock ordentligt.
	Brännarens lock sitter fel.	Kontrollera att locken sitter rätt.
	Apparaten är inte jordad, den är dåligt ansluten eller jorduttaget är defekt.	Kontakta elinstallatören.
Brännarens låga är inte jämn.	Brännarens delar sitter fel.	Placera delarna korrekt på motsvarande brännare.
	Brännarens spår är smutsiga.	Rengör brännarens spår.
Gasflödet verkar onormalt, eller också kommer ingen gas alls.	Gastillförseln är stängd med föravstängningsventiler (mellannyckel).	Öppna eventuella föravstängningsventiler (mellannyckel).
	Om gasen kommer från en gasflaska, kontrollera att denna inte är tom.	Byt gasflaska.
Det luktar gas i köket.	Ett ventil är öppen.	Stäng ventilerna.
	Felaktig anslutning av gasflaskan.	Kontrollera att anslutningen inte läcker.
	Möjligt gasläckage.	Stäng gasventilen, ventiler utrymmet och kontakta omedelbart en tekniker med behörighet för kontroll och certifiering av installationen. Använd inte apparaten förrän du är säker på att det inte förekommer något gasläckage i installationen eller i apparaten.
Brännaren släcks omedelbart efter det att man har släppt reglaget.	Reglaget hölls inte intryckt under tillräcklig lång tid.	När du har tänt brännaren, håll reglaget intryckt några sekunder längre.
	Brännarens spår är smutsiga.	Rengör brännarens spår.

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



9001132242
980126(F)