

SIEMENS

## Gaskogesektion

## Gashäll

ER3A.BB7..

[da] Brugsanvisning

[sv] Bruksanvisning



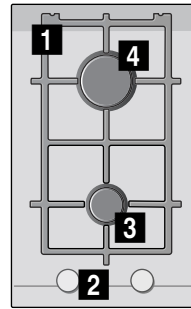
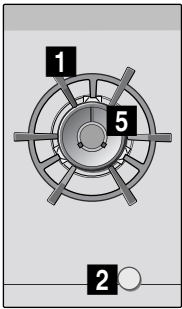
Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

ER3A.BB7..



- 1** Rist
- 2** Betjeningsknapper
- 3** Normalt blus med op til 1,9 kW

- 4** Kraftigt blus med op til 2,8 kW
- 5** Dual wok-brænder på op til 6,1 kW

- 1** Galler
- 2** Reglage
- 3** Normalbrännare på upp till 1,9 kW

- 4** Effektbrännare på upp till 2,8 kW
- 5** Dubbel wokbrännare på 6,1 kW

# Indholdsfortegnelse

	<b>Brugsbetingelser</b> .....	3
	<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	4
	<b>Lær apparatet at kende</b> .....	5
	Betjeningslementer og blus .....	5
	Tilbehør .....	6
	<b>Gasbrændere</b> .....	7
	Manuel tænding .....	7
	Automatisk tænding .....	7
	Sikkerhedssystem .....	7
	Slukning af brænder .....	7
	Råd .....	7
	<b>Tabeller og tips</b> .....	7
	Egnet kogegrej .....	7
	Brugsvejledning .....	7
	Tilberedningstabel .....	8
	<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	10
	Rengøring .....	10
	Vedligeholdelse .....	11
	<b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> ..	11
	<b>Kundeservice</b> .....	12
	Garantibetingelser .....	12
	<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	12
	Miljøvenlig bortskaffelse .....	12

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

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 – Brandfare!**

- Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning.
- 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 sikringskabet. Luk for gastilførslen. Rør ikke ved apparatets overflade. Tænd aldrig et defekt apparat. Kontakt kundeservice.
- 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 sikringskabet, 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!**

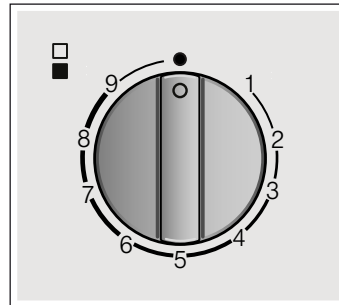
- Hvis apparatet er udstyret med et Schuko-tilslutningsstik, er det nødvendigt at anvende en passende adapter ved tilslutning af apparatet for at sikre beskyttelse med danske stikkontakters jordforbindelse. En sådan adapter (tilladte op til maks. 13 ampere) kan anskaffes igennem Teknisk service (kode 616581).
- Brug ikke damprensningmaskiner til rengøring af apparatet.
- Knæk eller brud i glaspladen kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.

**👁 Lær apparatet at kende**

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

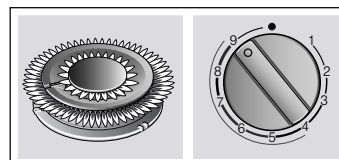
**Betjeningslementer og blus**

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.

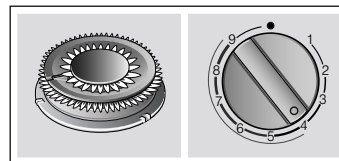
**Indikatorer**

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

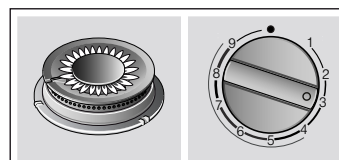
De indvendige og de udvendige flammer i de duale dobbeltblus kan reguleres uafhængigt af hinanden. Følgende effektrin er mulige:



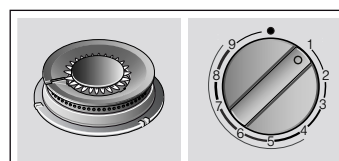
Udvendig og indvendig flamme på maksimal effekt.



Udvendig flamme på minimum, indvendig flamme på maksimal effekt.



Indvendig flamme på maksimal effekt.

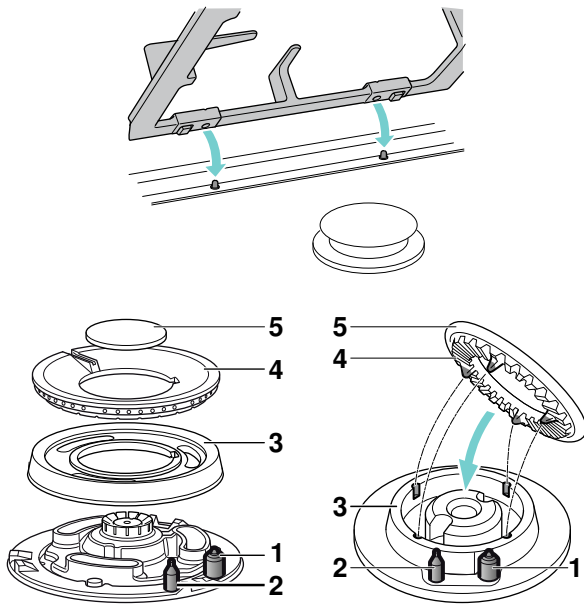


Indvendig flamme på minimum effekt.

## da Lær apparatet at kende

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.



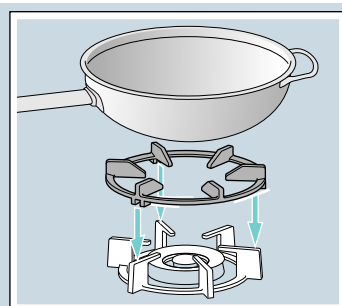
### Komponenter

1	Tændrør
2	Termoføler
3	Blusring
4	Brænderkrone
5	Brænderdæksel

## Tilbehør

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

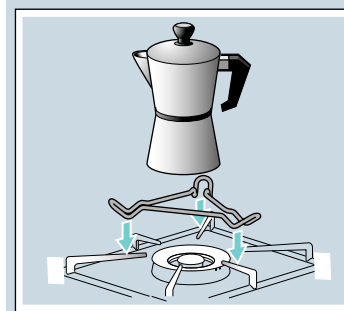
Disse apparater kan kombineres indbyrdes og/eller med almindelige kogesektioner af samme mærke ved hjælp af en skrueforbindelse. Se i kataloget.



### Ekstra wok-rist

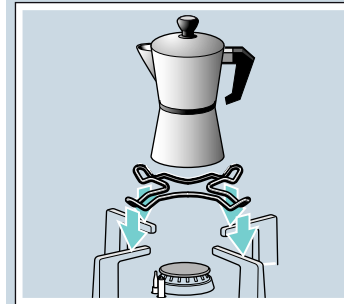
Kun til brug på wok-brændere. Anvend gryder / pander med hvælvet bund.

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



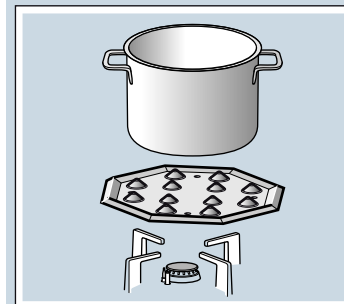
### Ekstra rist til espresso-kander

Må kun bruges på wok-brænderens inderste flamme. Anvend en kande med en diameter under 22 cm.



### Ekstra rist til espresso-kander

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



### Simre-plade

Dette tilbehør er kun egnet til tilberedning ved lave temperaturer. Pladen kan anvendes med spareblusset og med normalt blus. Hvis kogesektionen er udstyret med flere normale blus, er det bedst at sætte simre-pladen på det bageste normale blus eller på det forreste højre normale blus.

Læg simrepladen på grydeholderen med udbugtningerne vendende opad, læg den aldrig direkte på blusset.

## Bestillingsnummer

HZ233720	Ekstra wok-rist
HZ298113	Ekstra rist til espresso-kander til wok-brænder
HZ298114	Ekstra rist til espresso-kander til det mindste blus
HZ298105	Simre-plade

Fabrikanten påtager sig intet ansvar, hvis disse ekstra riste 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 bluset.

## Automatisk tænding

Hvis kogesektionen er udstyret med automatisk tænding (tændrør):

1. Tryk betjeningsgrebet for den valgte brænder ind, og drej det mod venstre hen til det højeste effektrin. Så længe betjeningsgrebet er trykket ind, genererer alle brændere gnister. Flammen antændes. Vent nogle sekunder.
2. Slip betjeningsgrebet.
3. Drej betjeningsgrebet til den ønskede position.

Hvis brænderen ikke tændes: Sluk brænderen, og gentag de ovenfor beskrevne trin. Tryk denne gang betjeningsgrebet ind i længere tid (op til 10 sekunder).

### ⚠ Advarsel – Eksplosionsfare!

Sluk for brænderen, hvis flammen ikke tændes efter 15 sekunder, og åbn døren eller vinduet i rummet. Vent mindst ét minut, inden brænderen igen tændes.

**Bemærk:** Vær meget omhyggelig med renligheden. Hvis tændrørene er snavsede, kan der opstå fejl ved tændingen. Rens 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

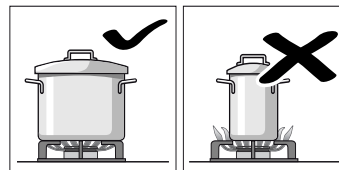
### Egnet kogegrej

Blus	Minimum diameter af gryde-/pande-bund	Maksimal diameter af gryde-/pande-bund
Dual wok-brænder	22 cm	30 cm
Kraftigt blus	20 cm	26 cm
Normalt blus	12 cm	22 cm

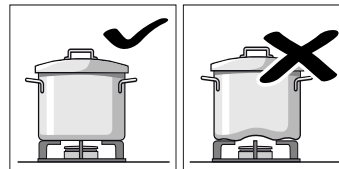
Gryden/panden må ikke rage ud over kogesektionens kant.

## Brugsvejledning

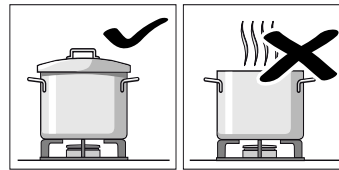
De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogegrejet:



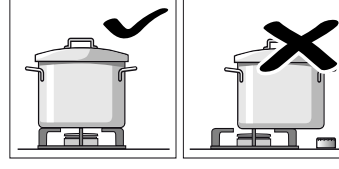
Brug kogegrej med korrekt størrelse på hver brænder. Brug ikke småt kogegrej på store brændere. Flammen må ikke berøre kogegrejets lodrette sider.



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

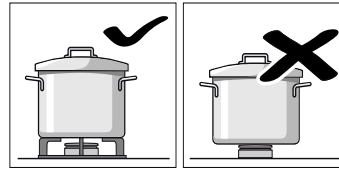


Lav ikke mad uden låg på eller med låget på skrå. Ellers går en del af energien til spilde.

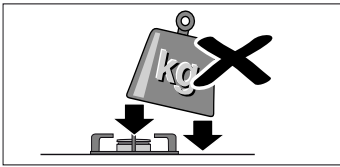


Anbring kogegrejet centreret oven på brænderen. Ellers kan det vælte.

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.

## Tilberedningstabel

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

Tilberedningstider og kogetrin 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
- Kogetrin
- 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		
<b>Suppe, cremesuppe</b>							
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		
<b>Suppe, cremesuppe</b>							
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	4-6		4	6-9
Græskarcreme, borsjtj-suppe							
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	7-9		4	18-21
Minestrone (grøntsagssuppe)							
Kraftigt blus	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalt blus	57-62		9	10-12		6	47-50
Wok-brænder	45-50		7	8-10		4	37-40
<b>Pasta og ris</b>							
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	13-18		8	4-6		4	9-12
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	4-6		8	6-9
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>							
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 (purerede kikærter)							
Kraftigt blus	50-55		9	10-12		4	40-43
Normalt blus	52-57		9	12-14		5	40-43
Wok-brænder	47-52		7	10-12		5	37-40
Bjerglinser							
Kraftigt blus	40-45		9	8-10		8	32-35



Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1		Trin 2			
							
Normalt blus	50-55		9	18-20		6	32-35
Wok-brænder	45-50		9	7-9		4	38-41
Grøntsager i tempuradej							
Kraftigt blus	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Normalt blus	15-20	 *	8	8-10	 *	7	7-10
Wok-brænder	10-15	 *	7	5-7	 *	5	5-8
Sauterede friske grøntsager**							
Wok-brænder	5-7	 *	9	5-7			
Kraftigt blus	6-8	 *	9	6-8			
Pommes frites							
Wok-brænder	12-17	 *	7	12-17			
Kraftigt blus	15-20	 *	9	15-20			
Normalt blus	25-30	 *	9	25-30			
<b>Æg</b>							
Shakshuka, menemen							
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 stk.)							
Normalt blus	3-5	 *	8	3-5			
Kraftigt blus	2-4	 *	9	2-4			
Wok-brænder	2-4	 *	5	2-4			
Spansk tortilla							
Kraftigt blus	25-30	 *	9	25-30			
Wok-brænder	18-23	 *	7	18-23			
<b>Saucer</b>							
Bechamelsauce**							
Normalt blus	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Wok-brænder	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Kraftigt blus	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Sauce med blåskimmelost**							
Normalt blus	3-5	 *	7	3-5			
Kraftigt blus	3-5	 *	5	3-5			
Wok-brænder	4-6	 *	3	4-6			
Sauce Napoli							
Normalt blus	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Kraftigt blus	15-20	 *	8	1-3	 *	6	14-17
Wok-brænder	12-17	 *	7	2-4	 *	5	10-13
Carbonara-sauce							
Normalt blus	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Kraftigt blus	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Wok-brænder	10-15	 *	3	10-15			

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1		Trin 2			
							
<b>Fisk</b>							
Kulmule, paneret							
Kraftigt blus	5-10	 *	8	5-10			
Normalt blus	8-13	 *	9	8-13			
Wok-brænder	4-9	 *	9	1-3		4	3-6
Stegt laks							
Kraftigt blus	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Normalt blus	5-10	 *	8	2-4		1	3-6
Wok-brænder	7-12	 *	6	2-4		1	5-8
Muslinger							
Kraftigt blus	5-7		9	5-7			
Wok-brænder	4-6		9	4-6			
Normalt blus	10-12		9	10-12			
<b>Kød</b>							
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							
Kraftigt blus	8-13	 *	9	8-13			
Wok-brænder	5-10	 *	7	5-10			
Normalt blus	12-17	 *	9	12-17			
Kyllingeschnitzel (8 kyllingebrystfileter)							
Kraftigt blus	7-12	 *	9	2-4	 *	6	5-8
Wok-brænder	7-12	 *	9	2-4	 *	5	5-8
Normalt blus	7-12	 *	9	7-12			
Hakket kød							
Kraftigt blus	15-20	 *	8	15-20			
Normalt blus	20-25	 *	9	20-25			
Wok-brænder	15-20	 *	6	15-20			
<b>Færdigretter</b>							
Dybfr. kroketter (16 stk.)		dybfr. fiskepinde (12 stk.)					
Kraftigt blus	6-10		8	6-10			
Normalt blus	8-12		8	8-12			
Wok-brænder	6-10		9	3-5		4	3-5
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		5	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			

Ret Blus	Samlet tid i min.	Trin 1		Trin 2	
Hamburgers af oksekød (4 stk. 1 cm tykke, 110 g)					
Kraftigt blus	4-9	*	9 1-3	*	7 3-6
Wok-brænder	4-9	*	7 1-3	*	6 3-6
Normalt blus	5-10	*	9 1-3	*	8 4-7
Opvarmning og varmholdning af bønner i tomatsoauce (anvend simre-plade)					
Normalt blus	20-22		6 5-7		1 15
Pizza (20 cm diameter)					
Wok-brænder	4-8		4 4-8		
Kraftigt blus	16-20		1 16-20		
Normalt blus	20-25		1 20-25		
<b>Desserter</b>					
Mælkeris iht. DIN 3360-12* (anvend simre-plade)					
Normalt blus	62-67	**	8 27-32		2 35
Mælkeris**					
Normalt blus	30-35	*	8 9-11	*	4 21-24
Wok-brænder	23-28	*	6 8-10	*	4 15-18
Smeltning af chokolade iht. EN 60350-2 (anvend simre-plade)					
Normalt blus	20-24	*	1 20-24		
Pandekager (8 stk.)					
Normalt blus	17-22	*	8 3-5	*	5 50 sek. pr. side
Kraftigt blus	20-25	*	6 4-6	*	4 60 sek. pr. side
Brødbudding (i vandbad)					
Kraftigt blus	25-30		9 10-12		6 15-18
Wok-brænder	23-28		9 8-10		7 15-18
Normalt blus	27-32		9 10-12		7 17-20
Spansk budding**					
Kraftigt blus	3-8	*	5 3-8		
Normalt blus	8-13	*	5 8-13		
Wok-brænder	3-8	*	3 3-8		
Biskuit (i vandbad)					
Kraftigt blus	35-40		9 35-40		
Wok-brænder	40-45		9 40-45		
Normalt blus	45-50		9 45-50		

### 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 kogetrinnet til den videre tilberedning.

- Opvarm først olien ved panderetter. Hold temperaturen konstant ved eventuelt at regulere kogetrinnet, 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.

Alternativt kan riste sættes i opvaskemaskinen. Anvend det rengøringsmiddel, der anbefales af producenten af opvaskemaskinen. Hvis ristene er yderst snavsede, anbefaler man en forudgående rengøring af disse.

Sæt ikke brændernes dæksler i opvaskemaskinen.

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 betjeningselementerne 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 kogegrejret hen over glasset, da det kan blive ridset. Undgå ligeledes, at der tabes 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 betjeningsstavlen, 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.
Brænderens flamme er ikke ensartet.	Apparatet er ikke forbundet til jord, er forkert tilsluttet eller har et defekt jordstik.	Tag kontakt til elinstallatøren.
	Brænderens dele er anbragt forkert.	Anbring delene korrekt på den respektive brænder.
Gasstrømmen er ikke normal, eller der kommer ikke gas ud.	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.
	Gastilførslen er lukket af mellemhaner.	Åbn de potentielle mellemhaner.
Der lugter af gas i køkkenet.	Hvis gassen kommer fra en flaske, skal du kontrollere, at den ikke er tom.	Udskift flasken.
	En hane er åben.	Luk hanerne.
	Flasken er forkert tilkoblet.	Kontrollér, at tilkoblingen er helt korrekt.
Brænderen slukkes umiddelbart efter at betjeningsknappen slippes.	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.
	Betjeningsknappen er ikke blevet holdt nede længe nok.	Når brænderen er tændt, skal du holde betjeningsknappen 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 fabriksnummer (FD). Disse oplysninger findes på mærkepladen, der sidder på den indre del af kogesektionen og på mærkaten for brugsvejledning.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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

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


## Garantibetingelser

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

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

Ret til ændringer forbeholdes.

## Miljøbeskyttelse

Hvis symbolet  findes på typeskiltet, skal følgende anvisninger overholdes.

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

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

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



# Innehållsförteckning

	<b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	13
	<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	14
	<b>Lär dig enheten</b> . . . . .	15
	Kontroller och brännare . . . . .	15
	Tillbehör . . . . .	16
	<b>Gasbrännare</b> . . . . .	17
	Slå på manuellt . . . . .	17
	Autotändning . . . . .	17
	Säkerhetssystem . . . . .	17
	Att stänga av en brännare . . . . .	17
	Obs! . . . . .	17
	<b>Tabeller och tips</b> . . . . .	17
	Lämpliga kokkärl . . . . .	17
	Varning . . . . .	17
	Matlagningstabell . . . . .	18
	<b>Rengöring och skötsel</b> . . . . .	20
	Rengöring . . . . .	20
	Underhåll . . . . .	20
	<b>Hur åtgärda fel?</b> . . . . .	21
	<b>Service</b> . . . . .	22
	Garantivillkor . . . . .	22
	<b>Återvinning</b> . . . . .	22
	Återvinning . . . . .	22

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

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 – Brandrisk!**

- Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår.
- 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.
- 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!**

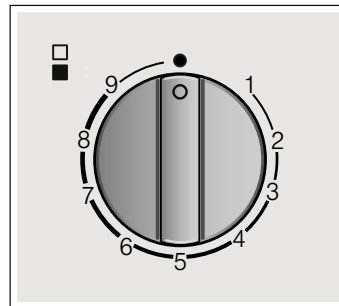
- Använd inte ångrengöringsmaskiner för att rengöra apparaten.
- Sprickor och hack i glasskivan innebär risk för stötar. Ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

**👁 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**

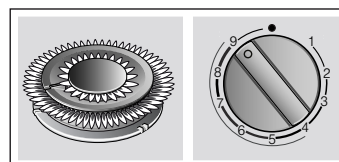
▣ Vredreglerad brännare

● Brännare av

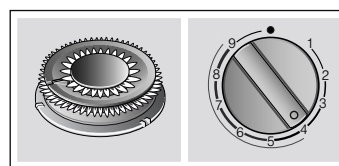
9 Maxeffekt och eltändning

1 Minimieffekt

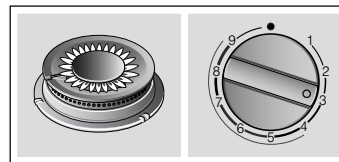
De inre och yttre brännarringarna på effektbrännaren går att reglera oberoende av varandra. Möjliga effektlägen:



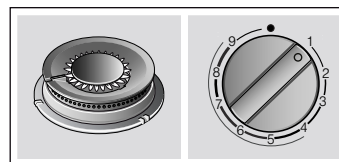
yttre och inre brännarring på maxeffekt.



yttre brännarring på minimieffekt, inre på maxeffekt.



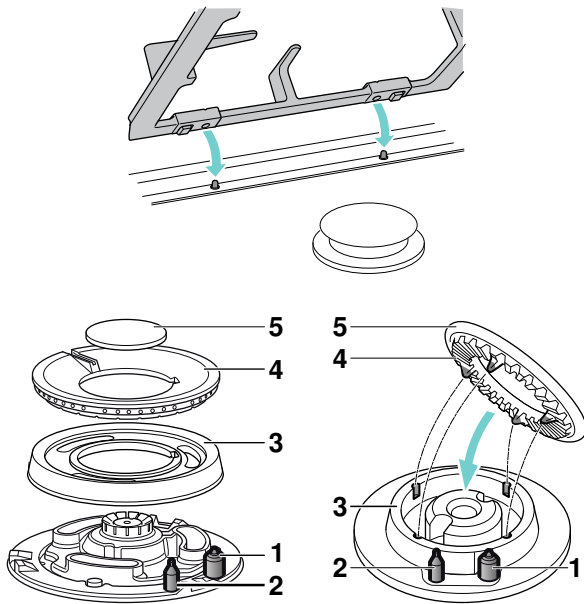
inre brännarring på maxeffekt.



inre brännarring på 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.

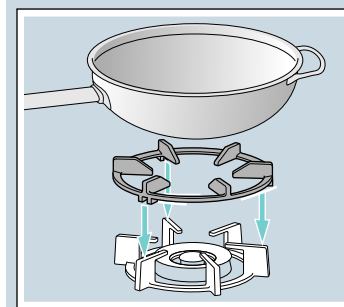


Element	
1	Tändning
2	Termoelement
3	Brännarring
4	Spridare
5	Brännarlock

## Tillbehör

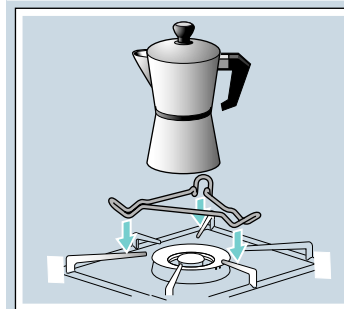
Följande tillbehör kan medfölja spishällen, beroende på modell. De kan även beställas av Teknisk Service.

Apparaterna kan kombineras med varandra eller med konventionella spishällar av samma märke med hjälp av tillbehören för hopfogning. Se katalog.



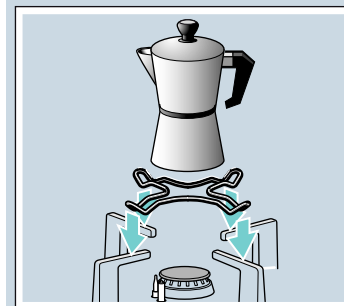
### Wokgaller

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



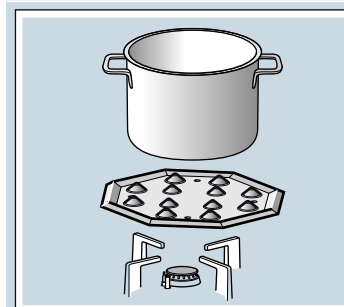
### Galler för mockabryggare

Bara avsett för användning på inre wokbrännarringen. Använd bryggare med botten-Ø < 22 cm.



### Galler för mockabryggare

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



### Sjudplatta

Tillbehöret är bara avsett för lågtemperaturlagning. Går att använda på sparlåga eller normalbrännare. Har din håll flera normalbrännare, så rekommenderar vi att du sätter sjudplattan på den bakre eller främre, högra normalbrännaren. Sätt alltid tillbehöret med utbuktningen uppåt på kärlostödet, aldrig direkt på brännaren.

### Kod

- HZ233720 Wokgaller
- HZ298113 Galler för mockabryggare på wokbrännaren
- HZ298114 Galler för mockabryggare på minsta brännaren
- HZ298105 Sjudplatta

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 (cigarettdändare, tändsticka osv.) vid brännaren.

### Autotändning

Om gashällen har autotändning (gnisttändare):

1. Tryck på brännarvredet och vrid åt vänster till maxläget.  
Alla brännare gnisttänder när vredet är intryckt.  
Lågan tänds. Vänta några sekunder.
2. Släpp vredet.
3. Vrid vredet till det läge du vill ha.

Sker ingen tändning, slå av brännaren och gör om tidigare beskrivna moment. Håll nu vredet intryckt längre (upp till 10 sekunder).

### Varning – Risk för feltändning!!

Tänds inte lågan inom 15 sekunder, slå av brännaren och öppna rummets dörr eller fönster. Vänta minst en minut innan du slår på brännaren igen.

**Anvisning:** Håll så rent 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

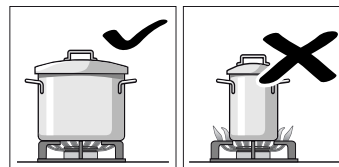
### Lämpliga kokkäril

Brännare	Minimibotten-Ø på kastrull, gryta eller panna	Maxbotten-Ø på kastrull, gryta eller panna
Dubbel wokbrännare	22 cm	30 cm
Effektbrännare	20 cm	26 cm
Normalbrännare	12 cm	22 cm

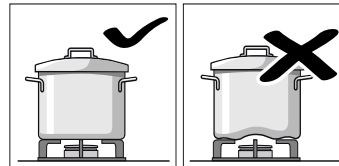
Kastrullen, grytan eller panna får inte sticka ut över hällkanten.

### Varning

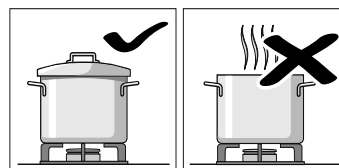
Följande råd bör följas för att spara energi och undvika skador på kokkärlen:



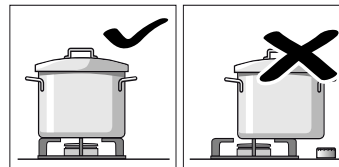
Använd kokkärl av lämplig storlek för varje brännare. Använd inte små kokkärl till stora brännare. Lågan ska inte nå kastrullens sidor.



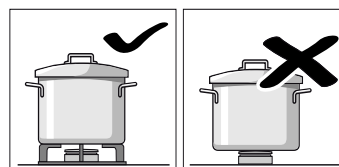
Använd aldrig deformerade kokkärl som kan stå ostadigt på spishällen. Kokkärl kan välta. Använd enbart kärl med plan och tjock botten.



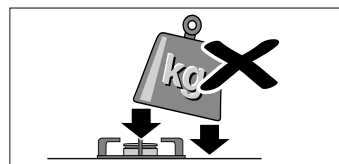
Tillaga inte utan lock eller med locket förskjutet. Annars förlorar man en del av energin.



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 kokkärlen på spishällen. Utsätt inte spishällen för slag. Placera inte heller tunga föremål på den.

## 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 Brännare	Totaltid i min.	Steg 1			Steg 2		
<b>Soppor, redsa soppor</b>							
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	Totaltid i min.	Steg 1			Steg 2		
<b>Soppor, redsa soppor</b>							
Fisksoppa							
Effektbrännare	12-17		8	7-9		1	5-8
Normalbrännare	17-22		8	11-13		1	6-9
Wokbrännare	10-15		9	4-6		4	6-9
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	7-9		4	18-21
Minestrone (grönsakssoppa)							
Effektbrännare	47-52		9	10-12		5	37-40
Normalbrännare	57-62		9	10-12		6	47-50
Wokbrännare	45-50		7	8-10		4	37-40
<b>Pasta och ris</b>							
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	13-18		8	4-6		4	9-12
Ravioli							
Effektbrännare	9-14		9	4-6		6	5-8
Normalbrännare	17-22		8	12-14		8	5-8
Wokbrännare	10-15		8	4-6		8	6-9
<b>Grönsaker och baljväxter</b>							
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
Normalbrännare	52-57		9	12-14		5	40-43
Wokbrännare	47-52		7	10-12		5	37-40
Berglinser							
Effektbrännare	40-45		9	8-10		8	32-35
Normalbrännare	50-55		9	18-20		6	32-35
Wokbrännare	45-50		9	7-9		4	38-41
Grönsaker i tempurasmät							
Effektbrännare	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Normalbrännare	15-20	 *	8	8-10	 *	7	7-10
Wokbrännare	10-15	 *	7	5-7	 *	5	5-8

Maträtt Brännare	Totaltid i min.	Steg 1		Steg 2	
					
Sauterade, färska grönsaker**					
Wokbrännare	5-7	 *	9	5-7	
Effektbrännare	6-8	 *	9	6-8	
Pommes frites					
Wokbrännare	12-17	 *	7	12-17	
Effektbrännare	15-20	 *	9	15-20	
Normalbrännare	25-30	 *	9	25-30	
<b>Ägg</b>					
Shakshuka, menemen					
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 st.)					
Normalbrännare	3-5	 *	8	3-5	
Effektbrännare	2-4	 *	9	2-4	
Wokbrännare	2-4	 *	5	2-4	
Spansk tortilla					
Effektbrännare	25-30	 *	9	25-30	
Wokbrännare	18-23	 *	7	18-23	
<b>Såser</b>					
Béchamelsås**					
Normalbrännare	10-15	 *	5	2-4	 * 5 8-11
Wokbrännare	3-8	 *	5	1-2	 * 5 2-6
Effektbrännare	3-8	 *	5	1-2	 * 5 2-6
Sås med blåmögelost**					
Normalbrännare	3-5	 *	7	3-5	
Effektbrännare	3-5	 *	5	3-5	
Wokbrännare	4-6	 *	3	4-6	
Tomatsås					
Normalbrännare	18-23	 *	6	2-4	 * 4 16-19
Effektbrännare	15-20	 *	8	1-3	 * 6 14-17
Wokbrännare	12-17	 *	7	2-4	 * 5 10-13
Carbonara-sås					
Normalbrännare	10-15	 *	6	5-7	 * 3 5-8
Effektbrännare	8-13	 *	5	4-6	 * 3 4-7
Wokbrännare	10-15	 *	3	10-15	
<b>Fisk</b>					
Kummel, panerad					
Effektbrännare	5-10	 *	8	5-10	
Normalbrännare	8-13	 *	9	8-13	
Wokbrännare	4-9	 *	9	1-3	 4 3-6
Inbakt lax					
Effektbrännare	5-10	 *	7	2-4	 1 3-6

Maträtt Brännare	Totaltid i min.	Steg 1		Steg 2	
					
Normalbrännare	5-10	 *	8	2-4	 1 3-6
Wokbrännare	7-12	 *	6	2-4	 1 5-8
Musslor					
Effektbrännare	5-7		9	5-7	
Wokbrännare	4-6		9	4-6	
Normalbrännare	10-12		9	10-12	
<b>Kött</b>					
Ankbröst (1 st.)					
Normalbrännare	6-8	 *	7	6-8	
Effektbrännare	9-11	 *	7	9-11	
Wokbrännare	6-8	 *	5	6-8	
Biff Stroganoff					
Effektbrännare	8-13	 *	9	8-13	
Wokbrännare	5-10	 *	7	5-10	
Normalbrännare	12-17	 *	9	12-17	
Kycklingschnitzel (8 kycklingbröstfiléer)					
Effektbrännare	7-12	 *	9	2-4	 * 6 5-8
Wokbrännare	7-12	 *	9	2-4	 * 5 5-8
Normalbrännare	7-12	 *	9	7-12	
Köttfärs					
Effektbrännare	15-20	 *	8	15-20	
Normalbrännare	20-25	 *	9	20-25	
Wokbrännare	15-20	 *	6	15-20	
<b>Färdigmat</b>					
Frysta kroketter (16 st.) frysta fiskpinnar (12 st.)					
Effektbrännare	6-10		8	6-10	
Normalbrännare	8-12		8	8-12	
Wokbrännare	6-10		9	3-5	 4 3-5
Prinskorv (12 st.)					
Effektbrännare	5-10		9	1-3	 7 4-7
Normalbrännare	7-12		9	7-12	
Wokbrännare	5-10		9	1-3	 5 4-7
Varmkorv (12 st.)					
Normalbrännare	8-13		9	8-13	
Wokbrännare	9-14		4	9-14	
Effektbrännare	7-12		7	7-12	
Hamburgare på nötfärs (4 st., 1 cm tjocka, 110 g)					
Effektbrännare	4-9	 *	9	1-3	 * 7 3-6
Wokbrännare	4-9	 *	7	1-3	 * 6 3-6
Normalbrännare	5-10	 *	9	1-3	 * 8 4-7
Värma på och varmhålla bönor i tomatsås (använd sjudplattan)					
Normalbrännare	20-22		6	5-7	 1 15
Pizza (Ø 20 cm)					
Wokbrännare	4-8		4	4-8	

Maträtt Brännare	Totaltid i min.	Steg 1		Steg 2	
					
Effektbrännare	16-20		1	16-20	
Normalbrännare	20-25		1	20-25	
<b>Desserter</b>					
Risgrynsgröt enligt DIN 3360-12* (använd sjudplattan)					
Normalbrännare	62-67	 **	8	27-32	 2 35
Risgrynsgröt**					
Normalbrännare	30-35	 *	8	9-11	 * 4 21-24
Wokbrännare	23-28	 *	6	8-10	 * 4 15-18
Smälta choklad enligt EN 60350-2 (använd sjudplattan)					
Normalbrännare	20-24	 *	1	20-24	
Pannkakor (8 st.)					
Normalbrännare	17-22	 *	8	3-5	 * 5 50 s/ sida
Effektbrännare	20-25	 *	6	4-6	 * 4 60 s/ sida
Brödpudding (i vattenbad)					
Effektbrännare	25-30		9	10-12	 6 15-18
Wokbrännare	23-28		9	8-10	 7 15-18
Normalbrännare	27-32		9	10-12	 7 17-20
Spansk pudding**					
Effektbrännare	3-8	 *	5	3-8	
Normalbrännare	8-13	 *	5	8-13	
Wokbrännare	3-8	 *	3	3-8	
Biskviter (i vattenbad)					
Effektbrännare	35-40		9	35-40	
Wokbrännare	40-45		9	40-45	
Normalbrännare	45-50		9	45-50	

### 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 kärles 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.

Annars kan man placera gallren i diskmaskinen. Använd det rengöringsmedel som rekommenderas av diskmaskinstillverkaren. Vid hård smuts bör gallren rengöras i förväg.

Placera inte brännarnas lock i diskmaskinen.

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

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG  
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001346043 (001221)