

SIEMENS

Gaskogesektion

Gashäll

ER6A6PB70.

da Betjeningsvejledning

3

sv Bruksanvisning

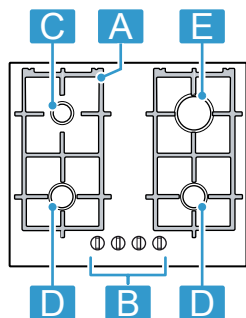
13



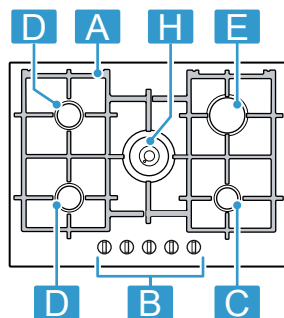
Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

ER6A.PB70.



ER7A.RB70.



1	Komponent	
A	Rist	-
B	Betjeningsgreb	-
C	Spareblus	1,10 kW
D	Normalt blus	1,90 kW
E	Kraftigt blus	2,80 kW
H	Dual-wokblus med flere kroner	4,00 / 4,20 kW

¹ De viste billeder i disse instruktioner skal opfattes som værende vejledende.

1	Komponent	
A	Galler	-
B	Vred	-
C	Sparlåga	1,10 kW
D	Normalbrännare	1,90 kW
E	Effektbrännare	2,80 kW
H	Dubbel wokbrännare	4,00 / 4,20 kW

¹ Bilderna i dessa anvisningar är endast vägledande.

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	3
2	Undgå materielle skader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	6
4	Lær apparatet at kende.....	6
5	Tilbehør.....	7
6	Generel betjening.....	8
7	Gryder og pander.....	9
8	Anbefalede indstillinger til tilberedning.....	9
9	Rengøring og pleje.....	10
10	Afhjælpning af fejl.....	10
11	Kundeservice.....	12
12	Bortskaffelse.....	12

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:

- til madlavning.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i hjemmet.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- på både eller i køretøjer.
- som opvarmning.
- med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.
- i det fri

Kontakt kundeservice, hvis det er nødvendigt at omstille til en anden gastype.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

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

1.4 Sikker brug

ADVARSEL – Eksplosionsfare!

Udstrømmende gas kan resultere i en eksplosion. REAKTION I TILFÆLDE AF GASLUGT ELLER FEJL PÅ GASINSTALLATIONEN

- ▶ Luk straks for gastilførslen eller ventilen på gasflasken.
- ▶ Sluk straks åben ild og cigaretter.
- ▶ Betjen ikke længere lys- og apparatkontakter.
- ▶ Træk ikke stik ud af stikkontakten.
- ▶ Anvend ikke fastnet- eller mobiltelefoner i huset.
- ▶ åbne vinduerne, og luft godt ud i rummet.
- ▶ Ring til kundeservice eller til gasforsynings-selskabet.

Udstrømmende gas kan resultere i en eksplosion. Små gasmængder kan samle sig gennem et længere tidsrum og antændes.

- ▶ Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, så luk for sikkerhedsventilen til gastilførslen.

Udstrømmende gas kan resultere i en eksplosion. 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 blusset. Derved kan komponenter blive beskadiget og med tiden blive utætte, så der ukontrolleret siver gas ud.

- ▶ Anvend altid gasflasker i lodret position.

⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

Anvendelsen af gasapparatet medfører dannelse af varme, fugt og forbrændingsprodukter i opstillingsrummet.

- ▶ Sørg for tilstrækkelig ventilation i køkkenet, især når gasapparatet anvendes.
- ▶ Sørg for ekstra ventilation, hvis apparatet anvendes intensivt eller længerevarende, for at lede forbrændingsprodukterne sikkert ud i det fri, f.eks. ved at indstille en eksisterende mekanisk ventilationsanordning på et højere ydelsestrin og samtidig sørge for, at der kommer frisk luft ind i opstillingsrummet.
- ▶ Spørg fagfolk til råds angående installation af en ekstra ventilationsanordning.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

- ▶ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Apparatet bliver meget varmt.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▶ Opbevar aldrig genstande på kogesektionen.

Apparatet bliver varmt.

- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.
- ▶ Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser eller rengøringsmidler, under eller i umiddelbar nærhed af apparatet.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Tændte gasblus uden pander eller gryder udvikler meget kraftig varme. En emhætte ovenover kan blive beskadiget eller sættes i brand.

- ▶ Gasblus må kun være tændt, når der står en gryde eller pande på dem.

Apparatet bliver meget varmt, tekstiler og andre genstande kan blive antændt.

- ▶ Hold tekstiler, f.eks. beklædning eller gardiner, på god afstand fra flammerne.
- ▶ Ræk aldrig hånden ind over flammerne.
- ▶ Læg ikke brændbare genstande, f.eks. viskestykker eller tidsskrifter, oven på, ved siden af eller bagved apparatet.

Udstrømmende gas kan antændes.

- ▶ Drej betjeningsgrebet til nulstilling, hvis blusset ikke tænder efter 10 sekunder, og åbn døren eller vinduet i rummet. Vent mindst et minut, inden blusset tændes igen.
- ▶ Drej betjeningsgrebet til position nul, hvis flammen utilsigtet slukkes under driften. Vent mindst et minut, inden blusset tændes igen.

Madvarer kan antændes.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Tilgængelige dele kan blive meget varme under driften.

- ▶ Hold små børn på sikker afstand. Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.
- ▶ Brug ikke beskyttelsesgitre ved kogesektionen.

Tomme gryder og pander bliver ekstremt varme på tændte gasblus.

- ▶ Opvarm aldrig tomme gryder og pander. Apparat bliver meget varmt under brugen.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, og luk for gastilførslen.

- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 12*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Fejl eller skader på apparatet og forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Tænd aldrig et defekt apparat.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, luk for gastilførslen, og kontakt kundeservice.
- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet og udskifte beskadigede gasledninger.

Revner eller knæk i glaspladen er farlige.

- ▶ Sluk med det samme for alle blus og elektriske varmeelementer, og afbryd strømforsyningen til apparatet.
- ▶ Luk for gastilførslen.
- ▶ Rør ikke ved apparatets overflade.
- ▶ Brug ikke apparatet.
- ▶ Kontakt kundeservice.

Upassende gryde- og pandestørrelser samt beskadigede eller forkert placerede gryder og pander kan forårsage alvorlige kvæstelser.

▶ Følg anvisningerne om gryder og pander. Når der tændes for blussene, dannes der gnister på tændrørene.

- ▶ Berør aldrig tændrørene, mens blussene tændes.

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.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.

- ▶ Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

2 Undgå materielle skader

BEMÆRK!

Varme kan beskadige tilgrænsende apparater eller møbler. Når apparatet er i drift i længere tid, opstår der varme og fugt.

- ▶ Åbn et vindue, eller tænd for en emhætte med aftræk til det fri.

Varmeophobning kan beskadige apparatet.

- ▶ Brug ikke to blus eller varmekilder til den samme gryde eller pande.
- ▶ Undgå at benytte grillplader, gryder af keramik etc. ved fuld effekt i længere tid ad gangen.

En varmeophobning kan beskadige betjeningselementerne.

- ▶ Anvend ikke store gryder / pander på blus i nærheden af betjeningsgrebene.

Det kan medføre funktionsfejl, hvis et betjeningsgreb er på en forkert position.

- ▶ Drej altid betjeningsgrebene til position nul, når apparatet ikke er i drift.

En hårdhændet behandling af gryder eller pander kan beskadige apparatets overflade.

- ▶ Bevæg gryder / pander med forsigtighed på kogesektionen.
- ▶ Læg ikke tunge genstande på kogesektionen.

Glasset kan blive ridset, hvis gryder eller pander skubbes henover overfladen.

- ▶ Løft gryder og pander, når de flyttes. Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.

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

- ▶ Stød ikke til kanterne på kogesektionen.

Salt, sukker eller sand fra grøntsager kan ridse glasset.

- ▶ Anvend ikke kogesektionen som arbejdsbord eller til frasætning.

Smeltet sukker eller madvarer med højt sukkerindhold kan beskadige glasset.

- ▶ Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg et blus, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centrert på.

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

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

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

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

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

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

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

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

Tilbered med små mængder vand.

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

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.

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

Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

3.2 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

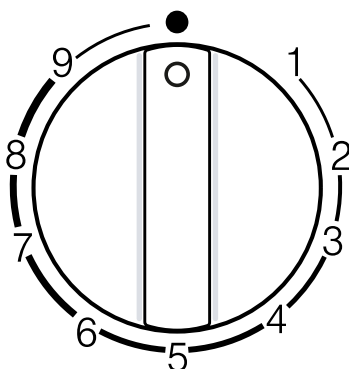
- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsgreb

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

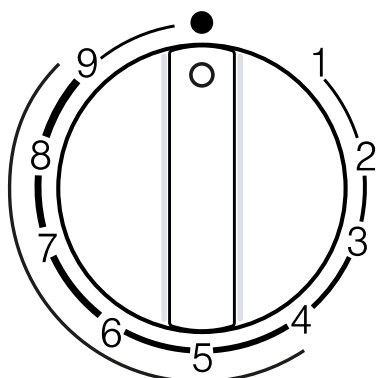
Flammestørrelsen kan indstilles trinvist til forskellige kogetrin med betjeningsgrebene.



Indikator	Betydning
	Det tilhørende blus til betjeningsgrebet.
●	Blus fra.
9	Blussets højeste effekt og elektrisk tænding.
1	Laveste effekt.

Dual-wokblus med flere kroner

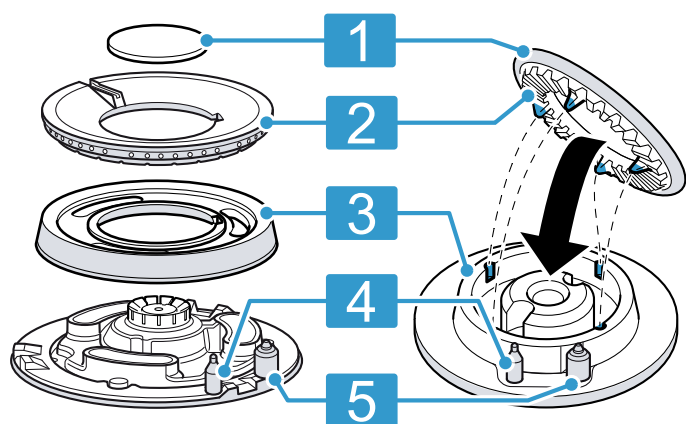
Ved dual-wokbluset med flere kroner kan den indvendige og den udvendige flamme reguleres uafhængigt af hinanden.



Kogetrin	Betydning
9	Indvendig og udvendig flamme på maksimal effekt.
4	Udvendig flamme på minimum, indvendig flamme på maksimal effekt.
3	Indvendig flamme på maksimal effekt.
1	Indvendig flamme på minimum effekt.

4.2 Blus

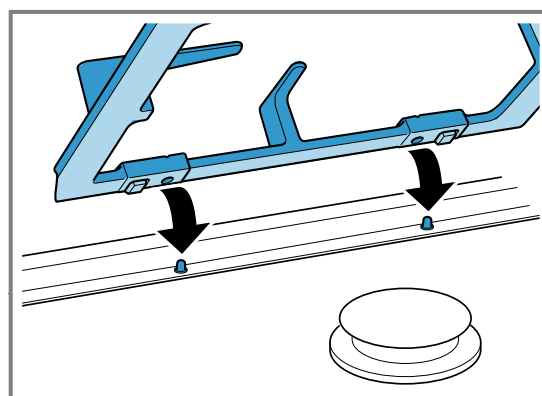
Her findes en oversigt over brænderens enkeltdele.



1	Brænderdæksel
2	Bluskrone
3	Bluskronerbund
4	Termoføler til overvågning af flammen
5	Tændrør

4.3 Riste

Anbring ristene korrekt.



Sæt gryden/panden korrekt på ristene. Sæt aldrig gryden / panden direkte på selve bluset.

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

Tip De metalrester, som gryders/panders bevægelse efterlader på ristene, kan fjernes med korrekt rengøring.

→ "Rengøring af riste", Side 10

5 Tilbehør


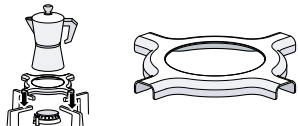
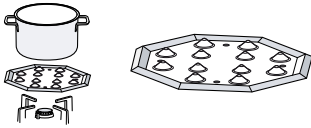
Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Anvend kun originalt tilbehør, fordi det er fuldstændig tilpasset til det aktuelle apparat.

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

→ Side 12

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i vores katalog, i online shoppen eller hos kundeservice.

siemens-home.bsh-group.com

Tilbehør	Beskrivelse	Anvendelse
Ekstra wok-rist		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kun til anvendelse på et blus med flere kroner. ▪ Anvend altid gryder / pander med hvælvet bund. ▪ Anbefales, for at forlænge apparatets levetid.
Ekstra rist til espresso-kande		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Må kun anvendes på blusset med den laveste effekt. ▪ Anvend en kande med en diameter under 12.
Simre-plade		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Til kogning ved svag varme. ▪ Anvend spareblusset eller det normale blus. Hvis der forefindes flere normale blus, skal det bagerste eller forreste blus i højre side anvendes. ▪ Lægges med udbugtningerne vendende opad på risten, aldrig direkte på blusset.

6 Generel betjening

6.1 Tænde et blus

Kogesektionen er udstyret med automatisk tænding af blussene.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Udstrømmende gas kan antændes.

- ▶ Drej betjeningsgrebet til nulstilling, hvis blusset ikke tænder efter 10 sekunder, og åbn døren eller vinduet i rummet. Vent mindst et minut, inden blusset tændes igen.
- ▶ Drej betjeningsgrebet til position nul, hvis flammen utilsigtet slukkes under driften. Vent mindst et minut, inden blusset tændes igen.

BEMÆRK!

Hvis betjeningsgrebet drejes direkte mellem position ● og 1, kan der opstå en fejlfunktion.

- ▶ Drej derfor aldrig grebet direkte fra position ● til position 1 eller omvendt.
1. Tryk betjeningsgrebet for det valgte blus ind, og drej det i retning mod uret til det højeste effektrin. Hold betjeningsgrebet trykket ind imens.
 - ✓ Der dannes en gnist ved alle blus, og flammen antændes.
 2. Vent nogle sekunder, og slip derpå betjeningsgrebet.
→ "Sikkerhedssystem", Side 8
 3. Drej betjeningsgrebet til det ønskede trin.
 4. Hvis blusset ikke tændes: Drej betjeningsgrebet til position for Sluk, og gentag de ovenfor beskrevne trin. Tryk denne gang betjeningsgrebet ind i længere tid (op til 10 sekunder).

Bemærk:

Overhold følgende anvisninger for at sikre, at apparatet fungerer korrekt:

- Blusdelene → Side 7 og risten → Side 7 skal være placeret korrekt.
- Blusdækslernes position må ikke forveksles.

- Vær meget omhyggelig med renligheden. Rens med regelmæssige mellemrum tændrørene med en lille børste, som ikke må være af metal. Pas på, at tændrørene ikke udsættes for kraftige stød.
- For at flammen skal kunne brænde korrekt, skal blussenes huller og noter være rene.
→ "Rengøring af blus", Side 10

6.2 Sikkerhedssystem

Sikkerhedssystemet (termoelement) afbryder gasstrømmen, hvis blusset ved et uheld går ud. For at tænde blusset, skal systemet, der frigiver gasstrømmen, aktiveres.

1. Tænd blusset uden at slippe betjeningsgrebet.
✓ Flammen antændes.
2. Hold betjeningsgrebet trykket ind i yderligere 4 sekunder.

6.3 Tænde et gasblus manuelt

I tilfælde af strømsvigt kan blussene også tændes manuelt.

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

6.4 Slukke for et blus

- ▶ Drej betjeningsgrebet i retning med uret til ●.

6.5 Normale driftsforhold

Disse forhold er normale under apparatets drift:

- Let hvæsende lyd fra tændte blus.
- Lugtdannelse ved den første ibrugtagning. Lugten forsvinder efter en vis tid.
- Orangefarvet flamme. Dette kan skyldes støv i omgivelserne, spildt væske osv.

- Et lille knald nogle sekunder efter, at blusset er slukket. Dette skyldes, at sikkerhedssystemet aktiveres.
→ "Sikkerhedssystem", Side 8

7 Gryder og pander

Følgende anvisninger hjælper med at spare på energien og til at undgå skader på gryder og pander.

7.1 Egnede gryder og pander

Anvend kun gryder og pander med en passende diameter. Gryden/panden må ikke nå ud over kogesektionens kant.

Anvend aldrig små gryder / pander på store blus. Flammerne må aldrig berøre siden på gryden / panden.

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

Anvend kun gryder / pander med hvælvet bund på blusset med flere kroner.

- Kogesektionen skal være udstyret med et blus med flere kroner og en ekstra wok-rist.

- Den ekstra wok-rist skal være placeret korrekt.
→ "Tilbehør", Side 7

7.2 Anvendelse af gryder/pander

Valg og placering af gryder og pander har indflydelse på apparatets sikkerhed og energieffektivitet.

→ "Energibesparelse", Side 6

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare konstruktioner kan blive antændt.

- ▶ Der skal være en afstand mellem gryder / pander og brændbare konstruktioner på minimum 50 mm.

Der må ikke anvendes deformerede gryder / pander. Anvend kun gryder / pander med plan og tyk bund.	Deformerede gryder / pander står ikke stabilt på kogesektionen og kan vælte.
Placer gryden / panden midt over blusset.	Gryder / pander kan vælte, hvis de ikke er anbragt midt over blusset.
Sæt gryden/panden korrekt på ristene.	Gryder / pander kan vælte, hvis de placeres direkte på selve blusset.

8 Anbefalede indstillinger til tilberedning

Flammestørrelsen kan indstilles trinvist til forskellige effektrin fra 1 til 9 med apparatets betjeningsgreb. Tilberedningstider og effektrin afhænger af retternes art, vægt og kvalitet, den anvendte gastype samt af gryders og panders materiale.

Tips

- Tips om tilberedning
 - Ved tilberedning af suppe, creme, linser eller kikærter skal alle ingredienser lægges i gryden samtidigt.
 - Opvarm først olien ved tilberedning af panderetter. Hold temperaturen konstant ved eventuelt at regulere effektrinnet, så snart stegningen påbegyndes. Vent, til temperaturen igen er opnået, når der skal tilberedes flere portioner. Vend retterne med jævne mellemrum.
- Reduktion af tilberedningstid:
 - Anvend en trykkoger til kogning af bælgfrugter. Følg producentens anvisninger, hvis der anvendes trykkoger.
 - Vandet skal koge, før pasta ris eller kartofler lægges i gryden. Tilpas derefter effektrinnet til den videre tilberedning.
 - Læg låg på gryden ved tilberedning af kartofler eller ris.

Kogetrin	Tilberedning af retter
9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bring vandet i kog ▪ Bagning i vandbad: Biskuit, budding, brødbudding. ▪ Stegning ved høj temperatur: Asiatiske retter.
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Begynd tilberedningen: Nudler, supper, creme, paella, bælgfrugter, mælkeris. ▪ Fritering i olie: Tempura-grøntsager, kroketter, pommes frites, kartoffel-omelet, schnitzel, dybfrostretter. bagværk. ▪ Stegning med lidt olie: Fransk omelet, steak, mørbradsteg, Strogonoff. ▪ Stegning, bruning: Grøntsager, kød.
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fortsættelse af tilberedning: Nudler, supper, creme, paella, bælgfrugter, mælkeris. ▪ Fritering med lidt olie: Hamburger, pølser, grillet laks, frikadeller. ▪ Sammenkogt ret, grydesteg: Ragout, gullasch, ratatouille. ▪ Tilberedning ved mellemhøj temperatur: Ostesauce, bechamel, karbonara, neapolitana, budding, crepes. ▪ Optøning: Dybfrostvarer.

Kogetrin	Tilberedning af retter
1-3	<ul style="list-style-type: none">▪ Færdigtilberedning: Ris, paella. bælgfrugter, mælkeris.▪ Dampning: Fisk, grøntsager.▪ Opvarmning og varmholdning: Færdigretter.

Kogetrin	Tilberedning af retter
1	Smeltning: Smør, chokolade, gelatine, honning, karamel.

9 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

9.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes stærke eller skurende rengøringsmidler.
- ▶ Brug ikke ståluld.
- ▶ Brug ikke knive eller skarpe genstande til at fjerne indtørrede madrester fra kogesektionen med.
- ▶ Anvend ikke knive eller skarpe genstande til at rengøre forbindelsen mellem glasset og blusafdækninger, metalprofiler eller glas- og aluminiumsplader.
- ▶ Brug ikke apparater til damprensning.

9.2 Rengøring af apparat

BEMÆRK!

Hvis betjeningsgrebene fjernes under rengøringen af apparatet, kan der trænge væske ind, som beskadiger apparatet indvendigt.

- ▶ Fjern ikke betjeningsselementerne ved rengøring.

1. Lad apparatet køle af.
2. Rengør med en svamp, sæbe og vand.
3. Tør af med en blød klud.

Tip Fjern spildt væske med det samme. Derved forhindres det, at madrester klæber fast, og den efterfølgende rengøring bliver lettere.

9.3 Rengøring af blus

Rengør altid blusdelenes overflader efter brug. Derved forhindres, at madrester brænder fast.

BEMÆRK!

Blusdelene kan blive beskadiget, hvis de rengøres i opvaskemaskine.

- ▶ Blusdelene må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

Bemærk: Følg anvisningerne om rengøringsmidler. → "Rengøringsmidler", Side 10

1. Lad apparatet køle af.
2. Rengør med sæbevand og en børste, som ikke er af metal.
3. Tør apparatet fuldstændigt af. Det kan skade emaljen, hvis der er vanddråber eller fugtige steder, når tilberedningen påbegyndes.
4. Sæt blusdelene på plads. Kontroller, at blusdækslerne er anbragt korrekt på fordeleren. → "Blus", Side 7

9.4 Rengøring af riste

Bemærk: Følg anvisningerne om rengøringsmidler. → "Rengøringsmidler", Side 10

1. Lad apparatet køle af.
2. Tag forsigtigt ristene af.
3. Rengør med sæbevand og en børste, som ikke er af metal.
Rengør området omkring gummidupperne med forsigtighed. Hvis gummidupperne løsner sig, kan ristene ridse kogesektionen.
4. Som alternativ kan ristene rengøres i opvaskemaskinen.
Anvend det rengøringsmiddel, som er anbefalet af opvaskemaskinens producent. Ved kraftig tilsmudsning anbefales forrengøring af ristene.
5. Tør apparatet fuldstændigt af. Det kan skade emaljen, hvis der er vanddråber eller fugtige steder, når tilberedningen påbegyndes.
6. Anbring ristene korrekt. → "Riste", Side 7

10 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

10.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Den generelle elektriske funktion er defekt.	Sikringen er defekt. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Den automatiske sikring eller fejlstrømsrelæet er blevet udløst. ▶ Kontroller i sikringsboksen, om den automatiske sikring eller fejlstrømsrelæet er blevet udløst.
	Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ▶ Tilslut apparatet til strømnettet.
	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.
Den automatiske tænding fungerer ikke.	Der er madrester og tilsmudsninger mellem tændrøret og brænderen. ▶ Rengør mellemrummet mellem tændrør og brænder.
	Brænderdelene er våde. ▶ Tør brænderdelene grundigt af.
	Brænderens dele er forkert placeret. ▶ Placer blusdelene korrekt.
	Apparatet er ikke forbundet med jord, er ukorrekt tilsluttet, eller jordledningen er beskadiget. ▶ Kontakt en autoriseret elektriker.
Brænderflammen er ujævn.	Brænderens dele er forkert placeret. ▶ Placer blusdelene korrekt.
	Brænderåbningerne er tilsmudsede. ▶ Rengør brænderåbningerne, og tør dem.
Gasstrømmen virker ikke normal, eller der kommer ingen gas ud.	Der er lukket for gastilførslen med en mellemkoblet ventil. ▶ Åbn de mellemkoblede ventiler.
	Gasflasken er tom. ▶ Udskift gasflasken.
Der lugter af gas i køkkenet.	Et betjeningsgreb er åbnet. ▶ Luk betjeningsgrebet.
	Gasflasken er ikke tilsluttet korrekt. ▶ Kontroller, at gasflasken er tilsluttet korrekt.
	Gasledningen til apparatet er utæt. 1. Luk hovedgashanen. 2. Udluft rummet. 3. Kontakt med det samme en autoriseret installatør, som kontrollerer anlægget og udsteder en installationsattest. 4. Benyt ikke apparatet, før det er sikret, at der ikke lækker gas ud af apparatet eller af gasinstallationen.
	Blusset slukkes, når betjeningsgrebet slippes. Brænderåbningerne er tilsmudsede. ▶ Rengør brænderåbningerne, og tør dem.

11 Kundeservice

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

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

11.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

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

12 Bortskaffelse

12.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

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



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

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

Mer information finns i den digitala användarhandboken.



Innehållsförteckning

1	Säkerhet.....	13
2	Undvika saksador	15
3	Miljöskydd och sparsamhet	16
4	Lär känna.....	16
5	Tillbehör.....	17
6	Användningsprincip	18
7	Kastruller, grytor och pannor.....	18
8	Inställningsrekommendationer för matlagning	19
9	Rengöring och skötsel	19
10	Avhjälpning av fel	20
11	Kundtjänst	21
12	Avfallshantering.....	21

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten:

- till matlagning.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och hemmiljö.
- upp till max. 2000°möh.

Använd inte apparaten:

- på båtar eller i fordon.
- som rumsuppvärmning.

- med en extern timer eller en fjärrkontroll.
- utomhus

Kontakta service om du behöver ställa in enheten för annan gastyp.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

1.4 Säker användning

WARNING! – Explosionsrisk!

Gas som strömmar ut kan orsaka explosion. ÅTGÄRDER VID GASLUKT ELLER FEL I GASINSTALLATIONEN

- ▶ Stäng omedelbart av gastillförseln eller stäng gasflaskans ventil.
- ▶ Släck omedelbart öppen eld och cigaretter.
- ▶ Använd inte längre ljus- och apparatkontakter.
- ▶ Ta inte ut stickkontakter ur eluttag.
- ▶ Använd inte telefoner eller mobiltelefoner i byggnaden.
- ▶ Öppna fönstren och vädra ut utrymmet.
- ▶ Ring kundtjänsten eller gasleverantören.

Gas som strömmar ut kan orsaka explosion. Små mängder gas kan ansamlas under en längre tid och antändas.

- ▶ Om apparaten inte ska användas under en längre tiden måste gastillförseln stängas.

Gas som strömmar ut kan orsaka explosion. Om gasolflaskan inte står lodrätt kan flytande propan/butan komma in i apparaten. Då kan häftiga lågor slå ut från brännarna. Komponenter kan bli skadade och med tiden bli otäta så att gas kan strömma ut okontrollerat.

- ▶ Använd alltid gasolflaskor i lodrät ställning.

⚠ VARNING! – Förgiftningsrisk!

När du använder gashällen bildas värme, fukt och förbränningsprodukter i utrymmet där enheten står.

- ▶ Se till så att det finns tillräcklig köksventilation, särskilt när du använder gashällen.
- ▶ Ordna extra ventilation om du använder enheten intensivt och länge, så att förbränningsprodukterna evakueras ut säkert genom att t.ex. höja fläktläget på befintlig, mekanisk ventilation och samtidigt släppa in friskluft där enheten står.
- ▶ Ta hjälp av VVS-tekniker vid installation av extra ventilation.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

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

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Enheten blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid hällen.
- ▶ Förvara aldrig föremål på hällen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.
- ▶ Förvara eller använd aldrig brännbara föremål, t.ex. sprayburkar eller rengöringsmedel, under spisen eller i dess omedelbara närhet.

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

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Tända gasbrännare utan kastrull, gryta eller panna utvecklar mycket värme. Fläkten ovanför kan bli skadad eller börja brinna.

- ▶ Använd bara gasbrännarna med kastrull, gryta eller panna.

Spisen blir mycket varm, textilier och andra föremål kan antändas.

- ▶ Håll textilier, t.ex. kläder eller gardiner, borta från lågorna.
- ▶ Sträck dig aldrig in över lågorna.
- ▶ Lägg inga brännbara föremål, t.ex. diskhanddukar eller tidningar, på, bredvid eller bakom spisen.

Utströmmande gas kan antändas.

- ▶ Tänder brännaren inte inom 10 sekunder, vrid vredet till nolläge och öppna dörren eller fönstret i rummet. Vänta minst en minut innan du tänder brännaren igen.
- ▶ Slocknar lågan oavsiktligt vid användning, vrid vredet till nolläge. Vänta minst en minut innan du tänder brännaren igen.

Livsmedel kan börja brinna.

- ▶ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Kontaktdelar kan bli heta vid användning.

- ▶ Håll småbarn borta.
- Hällskydd kan leda till olyckor.
- ▶ Använd aldrig hällskydd.

Tomma kastruller, grytor och pannor blir jättevarma om de står på tända gasbrännare.

- ▶ Värm aldrig upp tomma kastruller, grytor och pannor.

Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet och stäng gasanslutningen om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 21

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.
- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Fel eller skador på spisen och osakkunniga reparationer är farliga.

- ▶ Starta aldrig en defekt spis.
 - ▶ Om spisen är defekt måste du ta ut nätstickkontakten eller stänga av säkringen i säkringsboxen, stänga gastillförseln samt kontakta kundtjänsten.
 - ▶ Bara utbildad yrkespersonal får reparera spisen och byta skadade gasledning.
- Sprickor och brott på glasskivan är farliga.
- ▶ Slå genast av alla brännare och värmeelement och gör enheten strömlös.
 - ▶ Stäng av gasanslutningen.
 - ▶ Rör inte enhetens ovansida.
 - ▶ Använd inte enheten.
 - ▶ Ring service!

Olämpliga kokkärlsstorlekar och skadade eller felplacerade kokkärl kan orsaka svåra personskador.

- ▶ Följ anvisningarna för kokkärl.
- Det slår gnistor vid tändstiften när du slår på brännarna.
- ▶ Rör aldrig tändstiften vid brännartändning.
- Använd inte vredet om det inte går att vrida eller sitter löst.
- ▶ Kontakta service direkt och få vredet reparerat eller bytt.
- Om spisens yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.
- ▶ Använd inte spisen om ytan är sprucken eller trasig.

⚠ VARNING! – Kvävningrisk!

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

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
 - ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
 - ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

2 Undvika sakskador

OBS!

Värmen kan skada intilliggande enheter och stommar. Använder du enheten länge, så genererar det värme och fuktighet.

- ▶ Öppna ett fönster slå på fläkt med evakuering.
- Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
- ▶ Använd inte två brännare eller värmekällor till samma kastrull, gryta eller panna.
 - ▶ Använd inte stekbord, lergrytor osv. för länge på maxeffekt.
- Den ackumulerade värmen kan skada kontrollerna.
- ▶ Använd inte stora kastruller, grytor på brännare nära vreden.
- Fel vredläge ger funktionsstörningar.
- ▶ Vrid alltid vredet till nollläget när du inte använder enheten.

Slarvig behandling av kastrull, gryta eller panna kan skada enhetens yta.

- ▶ Hantera kastrullerna, grytorna och pannorna som står på hällen försiktigt.
 - ▶ Lägg inga tunga saker på hällen.
- Du kan repa glaset när du flyttar kastrullen, grytan eller pannan.
- ▶ Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller vassa föremål på den.
- ▶ Tappa inte hårda eller vassa föremål på hällen.
 - ▶ Stöt inte emot hällkanterna.
- Salt, socker eller sand som faller av grönsaker kan repa glaset.
- ▶ Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
- Smält socker eller livsmedel med hög sockerhalt kan skada glaset.
- ▶ Ta genast bort mat som har kokat över med en glasskrapa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en brännare som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärnen centriskt.

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

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

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

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

Lyft locket så lite som möjligt.

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

Använd glaslock.

- Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

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

Vrid ned i tid till lägre effektläge.

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Produktinformation enligt (EU) 66/2014 hittar du på det medföljande enhetspasset och på enhetens produktsida på Internet.

3.2 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

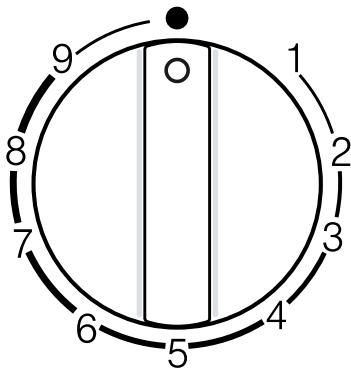
- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

4 Lär känna

4.1 Vred

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

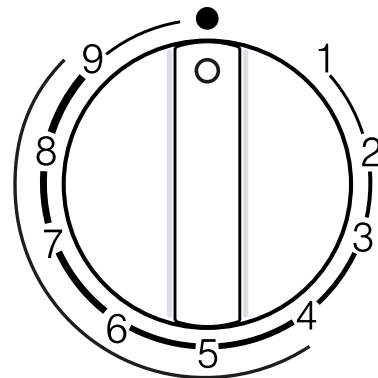
Det går att stegvis ställa in hur stor låga du vill ha med vredens olika effektlägen.



Indikering	Betydelse
	Brännaren som hör till vredet.
	Brännare av.
9	Maxeffekt och brännareltändning.
1	Lägsta effekt.

Dubbel wokbrännare

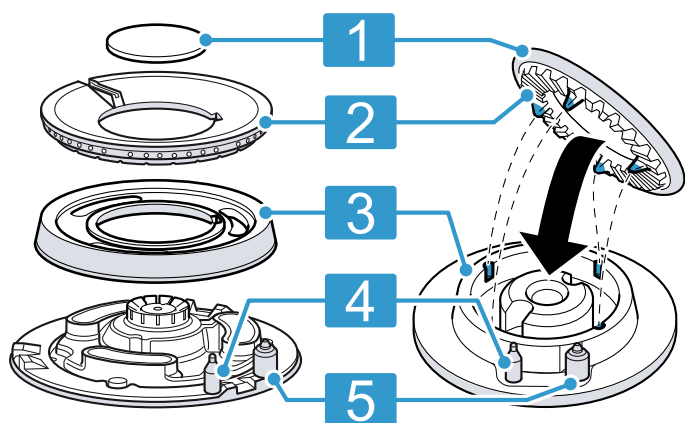
På dubbla wokbrännare kan du reglera inre och yttre brännarringarna oberoende av varandra.



Effektläge	Betydelse
9	Yttre och inre brännarringen på maxeffekt.
4	Yttre brännarringen på minimeffekt, inre på maxeffekt.
3	Inre brännarringen på maxeffekt.
1	Inre brännarringen på minimeffekt.

4.2 Brännare

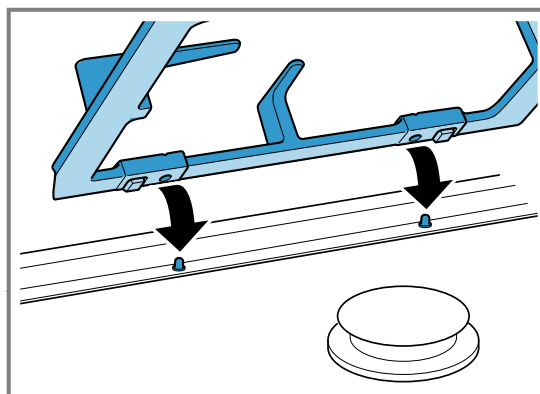
Här finns en översikt över brännarens beståndsdelar.



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Brännarlock |
| 2 | Spridare |
| 3 | Spridarbotten |
| 4 | Termoelement för lågövervakning |
| 5 | Tändning |

4.3 Galler

Lägg i gallren rätt.



Sätt kastrullen, grytan eller pannan rätt på gallret. Ställ aldrig kastrullen, grytan eller pannan på direkt på brännarna.

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

Tips! Du får bort metallresterna som fastnar på gallren när du flyttar kastruller, grytor och pannor med den vanliga rengöringen.

→ "Rengöra gallren", Sid. 20

5 Tillbehör

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Använd bara originaltillbehör, de är perfekt anpassade till enheten.

Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → Sid. 21

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i vår katalog, onlineshop eller hos service.
siemens-home.bsh-group.com

Tillbehör	Beskrivning	Användning
Wokgaller		<ul style="list-style-type: none"> Använd bara på den dubbla wokbrännaren. Använd bara wokpanna. Rekommenderas eftersom det ger enheten längre livslängd.
Galler för mockabryggare		<ul style="list-style-type: none"> Använd bara på brännaren med lägst effekt. Använd bara med botten-Ø < 12.
Sjudplatta		<ul style="list-style-type: none"> Tillagar på svag värme. Använd spar- eller normalbrännaren. Finns det flera normalbrännare, använd bakre eller främre brännaren till höger. Lägg med utbuktningarna uppåt på gallret, aldrig direkt på brännaren.

6 Användningsprincip

6.1 Tända gasbrännare

Hällen har automatisk brännartändning.

VARNING! – Brandrisk!

Utströmmande gas kan antändas.

- ▶ Tänder brännaren inte inom 10 sekunder, vrid vredet till nolläge och öppna dörren eller fönstret i rummet. Vänta minst en minut innan du tänder brännaren igen.
- ▶ Slocknar lågan oavsiktligt vid användning, vrid vredet till nolläge. Vänta minst en minut innan du tänder brännaren igen.

OBS!

Vrider du vredet direkt mellan läge ● och 1, så kan det bli fel.

- ▶ Så vrid aldrig direkt från läge ● till 1 och omvänt.
- 1. Tryck på brännarvredet och vrid moturs till maxläget. Håll vredet intryckt.
- ✓ Det slår gnistor vid alla brännare och lågan tänds.
- 2. Vänta några sekunder innan du släpper vredet. → "Säkerhetssystem", Sid. 18
- 3. Vrid vredet till det läge du vill ha.
- 4. Sker ingen tändning, vrid av vredet och gör om tidigare beskrivna moment. Håll nu vredet intryckt längre (upp till 10 sekunder).

Notera:

Följ anvisningarna nedan så att enheten fungerar som den ska:

- Brännardelar → Side 17 och galler → Side 17 måste ligga rätt.
- Förväxla inte brännarlocken.
- Håll så rent som möjligt. Rengör tändningen då och då med en liten borste som inte är av metall. Se till så att tändningen inte får kraftiga stötar.

- Brännarhål och -spår måste vara rena för att ge rätt låga. → "Rengöra brännarna", Side 19

6.2 Säkerhetssystem

Säkerhetssystemet (termoelement) bryter gasflödet om brännarna slocknar oavsiktligt. Du måste slå på systemet som ger gasflödet för att tända brännarna.

1. Tänd brännaren utan att släppa vredet.
- ✓ Lågan tänds.
2. Håll vredet intryckt 4 sekunder till.

6.3 Tända gasbrännare manuellt

Du kan även tända brännarna manuellt vid strömavbrott.

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

6.4 Slå av brännare

- ▶ Vrid vredet moturs till ●.

6.5 Normalbeteende vid användning

Beteendet är helt normalt för enheten:

- Svagt väsande från tänd brännare.
- Lukt vid första användningen. Lukterna försvinner så småningom.
- Orangevärdad låga. Beror på damm i omgivningen, spilld vätska osv..
- Ljudknall några sekunder efter att du slagit av brännaren. Beror på att säkerhetssystemet slår på. → "Säkerhetssystem", Side 18

7 Kastruller, grytor och pannor

Anvisningarna hjälper dig att spara effekt och undvika skador på kastruller, grytor och pannor.

7.1 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Använd bara kastruller, grytor och pannor med rätt botten-Ø. Kastrullen, grytan eller pannan får inte sticka ut över hällkanten.

Använd inte småkastruller på stora brännare. Lågorna får inte nå sidorna på kastruller, grytor och pannor.

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

Använd bara wokpanna på effektbrännaren.

- Hällen måste ha effektbrännare och wokgaller.

- Wokgallret måste sitta rätt. → "Tillbehör", Sid. 17

7.2 Använda kastruller, grytor och pannor

Valet och placeringen av kastruller, grytor och pannor påverkar enhetens säkerhet och energieffektivitet.

→ "Spara energi", Sid. 16

VARNING! – Brandrisk!

Brännbara stommar kan börja brinna.

- ▶ Håll ett minimiavstånd på 50 mm mellan kastrull, gryta, panna och brännbara stommar.

Använda inte deformerade kastruller, grytor och pannor. Använd bara kastruller, grytor och pannor med plan och tjock botten. Deformerade kastruller, grytor och pannor står inte stabilt på hällen och kan välta.

Centrera kastrullen, grytan eller pannan över brännaren. Kastruller, grytor och pannor kan vända om de inte är centrerade över brännaren.

Sätt kastrullen, grytan eller pannan rätt på gallret. Kastruller, grytor och pannor kan vända om du ställer dem direkt på brännarna.

8 Inställningsrekommendationer för matlagning

Enhetens vred ställer in lågan stegvis på olika effektlägen från 1 till 9.

Tillagningstider och effektlägen beror på livsmedlens typ, vikt och kvalitet, använd gas samt materialen i kastrullen, grytan eller pannan.

Tips!

- Matlagningstips
 - Tillsätt alla ingredienser samtidigt i grytan när du tillagar soppor, linser eller kikärter.
 - Ska du steka på middagsrätter, börja med att hetta upp oljan. 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.
- Sänka tillagningstiden:
 - Använd tryckkokare för att göra soppor och koka baljväxter. Följ tillverkarens anvisningar när du använder tryckkokare.
 - Vattnet ska koka innan du lägger i pasta, ris eller potatis. Anpassa sedan effektläget för fortsatt tillagning.
 - Lägg lock på kastrullen eller grytan när du kokar ris och potatis.

Effektläge	Tillagning
9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Låt vattnet koka upp ■ Baka av i vattenbad: biskvier, pudding, brödpudding. ■ Steka på hög temperatur: asiatisk mat.

Effektläge	Tillagning
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Börja tillagningen: nudlar, soppor, paella, baljväxter, risgrynsgröt. ■ Friter i olja: tempuragrönsaker, kroketter, pommes frites, bondomelett, schnitzel, frysmat, bakverk. ■ Steka med lite olja: fransk omelett, biff, stroganoff på ytterlår. ■ Steka, bryna på: grönsaker, kött.
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fortsätta tillagningen: nudlar, soppor, paella, baljväxter, risgrynsgröt. ■ Friter med lite olja: hamburgare, varmkorv, grillad lax, frikadeller. ■ Gryta, grytstek: ragu, gulasch, ratatouille. ■ Tillaga på medelhög temperatur: ost-, béchamelsås, carbonara, napolitana, pudding, crêpes. ■ Tina: frysmat.
1-3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Koka klart: ris, paella, baljväxter risgrynsgröt. ■ Ånga: fisk, grönsaker. ■ Värma på och varmhålla: färdigmat.
1	Smälta: smör, choklad, gelatin, honung, karamell.

9 Rengöring och skötsel

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

9.1 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel hittar du hos service eller i onlineshoppen.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada apparatens ytor.

- ▶ Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte stålull.
- ▶ Använd inte kniv eller vassa föremål för att få bort intorkade matrester på hällen.
- ▶ Använd inte kniv eller vassa föremål för att rengöra skarven mellan glas och brännarpåsar, metallprofiler eller glas- eller aluminiumskivor.
- ▶ Använd inte ångrengöring.

9.2 Rengöra enheten

OBS!

Det kan tränga in fukt som skadar enhetens inre om du tar av vreden när du rengör enheten.

- ▶ Ta inte av kontrollerna vid rengöring av enheten.

1. Låt enheten svalna.
2. Rengör med svamp, såpa och vatten.
3. Torka av med mjuk trasa.

Tips! Torka upp spilld vätska direkt. Då slipper du fastklibbade matrester och får smidigare rengöring efteråt.

9.3 Rengöra brännarna

Rengör brännardelarnas yta efter varje användning. Då slipper du fastbrända matrester.

OBS!

Brännardelarna kan bli skadade om du maskindiskar dem.

- ▶ Maskindiska inte brännardelarna.

Notera: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 19

1. Låt enheten svalna.
2. Rengör med icke-metallisk borste och såpvatten.
3. Torka av enheten ordentligt. Emaljen kan bli skadad om det finns vattendroppar eller fuktiga områden när du påbörjar tillagningen.
4. Lägg på brännardelarna. Se till så att brännarlooken sitter rätt på spridarna.
→ "Brännare", Sid. 17

9.4 Rengöra gallren

Notera: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 19

1. Låt enheten svalna.
2. Ta av gallren försiktigt.
3. Rengör med icke-metallisk borste och såpvatten. Rengör området runt gummibussningarna ordentligt. Lossa gummibussningarna, så kan gallret repa hålen.
4. Du kan även maskindiska gallren. Använd det maskindiskmedel som maskintillverkaren rekommenderar. Blötlägg gallren om de är jättesmuttiga.
5. Torka av enheten ordentligt. Emaljen kan bli skadad om det finns vattendroppar eller fuktiga områden när du påbörjar tillagningen.
6. Lägg i gallren rätt.
→ "Galler", Sid. 17

10 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

WARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

WARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

10.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Strömavbrott.	Säkringen är defekt. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Automatsäkringen eller jordfelsbrytaren har löst ut. ▶ Kontrollera om automatsäkringen eller jordfelsbrytaren har löst ut i proppskåpet.
	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
Autotändningen fungerar inte.	Det finns matrester eller smuts mellan tändning och brännare. ▶ Rengör mellan tändning och brännare.
	Brännardelarna är våta. ▶ Torka av brännardelarna ordentligt.
	Brännardelarna sitter fel. ▶ Sätt brännardelarna rätt.
	Enheten är ojordad, felansluten eller har skadad jordkabel. ▶ Kontakta elektriker.
Brännarlågan flackar.	Brännardelarna sitter fel. ▶ Sätt brännardelarna rätt.
	Brännaröppningarna är smuttiga. ▶ Rensa och torka ur brännaröppningarna.
Gasflödet är onormalt eller så kommer det ingen gas alls.	Mellanliggande ventiler stänger av gasflödet. ▶ Öppna mellanliggande ventiler.
	Gasflaskan är tom. ▶ Byt gasflaska.

Fel	Orsak och felsökning
Det luktar gas i köket.	Något vred är på. ▶ Vrid av vredet. Gasflaskan är felansluten. ▶ Se till så att gasflaskan blir ansluten ordentligt. Enhetens gasledning läcker. 1. Stäng av gashuvudkranen. 2. Vädra ur rummet. 3. Ring genast behörig montör som får gå igenom gasanläggningen och utfärda installationscertifikat. 4. Använd inte enheten förrän du är säker på att varken installation eller enhet läcker.
Brännaren slår av när du släpper vredet.	Du höll inte vredet intryckt tillräckligt länge. 1. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning. 2. Tryck in vredet ordentligt. Brännaröppningarna är smutsiga. ▶ Rensa och torka ur brännaröppningarna.

11 Kundtjänst

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

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

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

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

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

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

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

Typskylten finns:

- på apparatpasset.
- på spishällens undersida.

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

12 Avfallshantering

12.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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

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



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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG
Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001616416 (021209)
da, sv