SIEMENS

EH...BE...

Induction hob



DA Betjeningsvejledning 2
NO Bruksanvisning 9

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

Siemens Home Appliances

Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.



Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhed 2

2 Grundlæggende betjening af apparatet 4

3 Afhjælpning af fejl 6

4 Kundeservice 7

5 Miljøbeskyttelse 7

6 Adgang til yderligere oplysninger om apparatet 8

⚠ 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Definition af signalord

Her forklares betydningen af signalordene, der er anvendt i denne vejledning.

⚠ ADVARSEL
Overhold disse anvisninger for at forhindre eventuel alvorlig tilskadekomst eller død.

BEMÆRK!
Overhold disse anvisninger for at undgå skader på apparatet eller andre materielle skader.

Bemærk: Dette gør opmærksom på vigtige informationer.

1.2 Generelle henvisninger

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

1.3 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser. 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 at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:
- på både eller i køretøjer.
- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

1.4 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.

1.5 Sikker brug

⚠ 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 emballagemateriale.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- ▸ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▸ Lad ikke børn lege med smådele.

⚠ 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.

Kogezonen bliver meget varm.
- ▸ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▸ Opbevar aldrig genstande på kogezonen.

Apparatet bliver varmt.
- ▸ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.
- ▸ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen.

Sluk altid for kogetoppen med hovedafbryderen efter brugen.
- ▸ Vent ikke, til kogetoppen slukkes automatisk, fordi der ikke længere befinder sig gryder eller pander på den.

Madvarer kan antændes.
- ▸ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!
Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.
- ▸ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▸ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.
- ▸ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.
- ▸ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▸ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!
Ukorrekte 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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.
- ▸ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▸ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▸ 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, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▸ Kontakt kundeservice. →*Side 7*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.
- ▸ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser 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.

Det kan medføre et elektrisk stød, hvis metalgenstande kommer i kontakt ventilatoren på undersiden af kogesektionen.
- ▸ Opbevar ikke lange, spidse metalgenstande i skuffen under kogesektionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen.
- ▸ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- ▸ Brug aldrig frosne gryder eller pander.

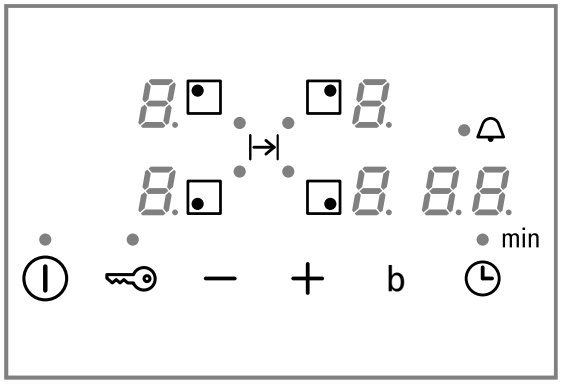
Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.
- ▸ Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- ▸ Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.
- ▸ Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

2 Grundlæggende betjening af apparatet

2.1 Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, som farve eller form, kan afvige fra afbildningen.



Touch-felter

Sensor	Funktion
⏻	Hovedafbryder
⊡	Valg af kogezone
−/+	Valg af indstillinger
b	powerBoost
◷	Tidsfunktioner
⊸	Børnesikring

Indikatorer

Indikator	Funktion
1-9	Effekttrin
b	powerBoost
H/h	Restvarme (meget varm / lunken)
00	Tidsfunktioner

2.2 Grundlæggende betjening

Tænd og sluk af kogesektion

- ▸ Tænd og sluk kogesektionen med hovedafbryderen ⏻.
  Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.

reStart

- ▸ Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

Valg af kogezone og effekttrin

1. Tryk let på ⊡ for at vælge kogezonen.
2. Vælg effekttrinnet indenfor de næste 10 sekunder:
   - ▸ Tryk let på + for at vælge effekttrinnet 9.
   - ▸ Tryk let på − for at vælge effekttrinnet 1.
3. Tryk let på + eller −, til det ønskede effekttrin vises. Indstil 0 for at slukke kogezonen.

✔ Det mindste effekttrin er 1, og det maksimale effekttrin er 9.
✔ Hvert effekttrin har et mellemtrin. Det er markeret med en prik.
✔ Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Hurtig slukning af en kogezone

- ▸ Tryk vedvarende på kogezonen i mere end 3 sekunder.

✔ Kogezonen slukkes.

Egnede fade og beholdere

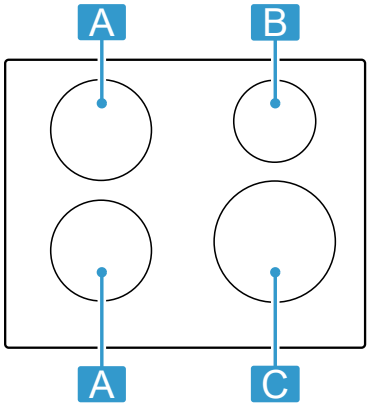
Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen.
For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til størrelsen af kogezonen.

Tip: Producenterne angiver ofte diameteren for grydens eller pandens overkant. Den er tit større end bundens diameter.

Kontroller med Test af gryder/pander, om en gryde eller pande er egnet.

2.3 Kogezonernes fordeling

Den angivne effekt blev målt med standardgryder, som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere afhængigt af størrelse og materiale for gryder / pander.



Område	Højeste kogetrin	
A Ø 18 cm	Effekttrin 9 powerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Effekttrin 9 powerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Effekttrin 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W

2.4 Hovedfunktioner

powerBoost

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med ⚲.
b aktiveres eller deaktiveres ved berøring.
Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoner, såfremt den anden kogezone på den samme side ikke er i brug.

Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer:
  Der kan programmeres en tilberedningstid for en kogezone. Kogezonen slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået.
  Vælg kogezone og effekttrin. Tryk på ◷, og vælg den ønskede tilberedningstid.
- Minutur:
  Der kan indstilles et minutur, som er uafhængigt af kogezoner og andre indstillinger. Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
  Vælg kogezonen, og tryk to gange på ◷.
  • lyser ved siden af 🔔.
  Vælg den ønskede tid.

Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Dermed kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.

For at kunne aktivere funktionen, skal kogesektionen være slukket.
Aktiveres eller deaktiveres ved berøring af 🔒 i 4 sekunder.

Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.
F.eks. for at konfigurere apparatets lydsignaler eller for at gennemføre Test af gryder/pander.

2.5 Yderligere oplysninger om apparatets funktioner



Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online.
Indskan QR-koden på forsiden, eller åbn afsnittene om apparatet og til kundeservice under siemens-home.bsh-group.com auf.

2.6 Gode råd om madlavning

Tabellen viser, hvilke effekttrin (⎽=☰) der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden (◷ min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	⎽=☰	◷ min
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Trække, simre		
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Kogning, dampning		
Mælkeris [1]	2 - 3	30 - 40
Pasta [2]	6 - 7	6 - 10
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grydestegning		
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Bruning/stegning med lidt fedt [2]		
Steak, 3 cm tyk	7 - 8	8 - 12
Hamburgers (2 cm tyk)	6 - 7	10 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, tilberedt én ad gangen	6. - 7.	-
Spejlæg stegt i olie	5 - 6	3 - 6
Stegning (friter portionsvist med 150 til 200 g pr. portion i 1 til 2 liter olie) [2]		

[1] Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.
[2] Uden låg

	⎓	◷ min
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-

Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Bemærkninger
- Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.
- Løft låget så få gange som muligt.
- Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.
- Tilpas effekttrinnet i forhold til den aktuelle tilberedning.

2.7 Rengøring af kogetop

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så rester fra madlavningen ikke brænder fast.

Krav: Kogesektionen skal være kold. Kun ved pletter af sukker, risstivelse, kunststof eller aluminiumsfolie skal kogesektionen ikke afkøles.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Spray sæbevand eller et almindeligt rengøringsmiddel på hele overfladen. Brug kun rengøringsmidler til glaskeramik-kogesektioner ved særligt hårdnakket smuds.
   - ▸ Påfør rengøringsmidlet jævnt og med forsigtighed.
   - ▸ Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.
   - ▸ Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.
3. Tør af med en fugtig klud, og tør efter med en tør klud.

Tips
- Hvis man sørger for at holde gryde- og pandebunde rene, bevares kogesektionens overflade i god stand.
- Ru gryde-/pandebunde, salt, sukker eller sand kan forårsage ridser og misfarvninger. Fjern med det samme grove tilsmudsninger, salt og sukker fra kogefladen. Løft gryder og pander, når de flyttes.

3 Afhjælpning af fejl

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Ukorrekte reparationer er farlige.
- ▸ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▸ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
  → *"Kundeservice", Side 7*

3.1 Advarsler

Bemærkninger
- Hvis *E* vises i indikatorerne, skal der trykkes vedvarende på tasten for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut strømmen til kogesektionen igen, hvis fejlkoden ikke er angivet i følgende tabel. Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- I tilfælde af en fejl skifter apparatet ikke til energibesparende tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinnet midlertidigt.

3.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. ▸ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▸ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken ▸ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▸ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezoner. ▸ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
F5 + effekttrin og lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▸ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▸ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▸ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▸ Individuel sikkerhedsslukning er aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at indstille kogzonen og slukke indikatoren.
E 9000/E9010	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▸ Kontakt elselskabet.
U400/E9011	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▸ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
• ved siden af	Børnesikring er aktiveret. ▸ Deaktivering af Børnesikring

3.3 Apparatets normale driftslyde

Induktionsapparater kan ind i mellem danne lyde eller vibrationer, som summelyde, hvislen, knitren, ventilatorlyde eller rytmiske lyde.

4 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 indenfor Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.
Endvidere kan yderligere funktionsrelevante og originale reservedele, der kan oplagres, fås hos vores kundeservice i en periode på op til 15 år fra apparatets markedsføring.
Kontakt vores kundeservice for yderligere oplysninger.

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.
Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under siemens-home.bsh-group.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

4.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Hav produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD) parat, der findes på apparatets typeskilt, hvis du kontakter kundeservice.
Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne .
Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

5 Miljøbeskyttelse

5.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

▸ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

5.2 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.

6 Adgang til yderligere oplysninger om apparatet

På vores website findes den digitale udgave af betjeningsvejledningen med detaljerede oplysninger om:

- Forhindring af materielle skader
- Apparatets funktioner
- Gode råd om madlavning
- Grundindstillinger
- Test af gryder/pander
- Individuel sikkerhedsslukning
- Rengøring og vedligeholdelse
- Miljøbeskyttelse og besparelse



Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online.
Indskan QR-koden på forsiden, eller åbn afsnittene om apparatet og til kundeservice under siemens-home.bsh-group.com auf.

**Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.
Skann QR-koden på tittelsiden.**



Innholdsfortegnelse

1 Sikkerhet 9

2 Grunnleggende betjening av apparatet 11

3 Rette opp funksjonsfeil 13

4 Kundeservice 14

5 Miljøvern 14

6 Tilgang til ytterligere informasjon om apparatet 14

⚠ 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Definisjon av signalord

Her står det hva de forskjellige signalordene i denne bruksanvisningen betyr.

⚠ ADVARSEL
Følg disse anvisningene, slik at du unngår mulige alvorlige eller dødelige personskader.

OBS
Følg disse anvisningene, slik at du unngår skader på apparatet og andre materielle skader.

Merk: Dette henviser deg til viktig informasjon.

1.2 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.3 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.
Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:
- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:
- På båter eller i kjøretøy.
- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF av 20. juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

1.4 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.
Barn må ikke få leke med apparatet.
Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.
Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.5 Sikker bruk

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!
Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.
- ▸ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▸ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.
- ▸ Hold smådeler borte fra barn.
- ▸ Ikke la barn leke med smådeler.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!
Matlaging med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.
- ▸ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▸ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe.

Koketoppen blir svært varm.
- ▸ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▸ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Apparatet blir varmt.
- ▸ Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.
- ▸ Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.
- ▸ Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke er noen gryter eller panner på den.

Matvarer kan ta fyr.
- ▸ Følg med på matlagingsprosessen. Korte matlagingsprosesser skal følges med på i sin helhet.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!
Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.
- ▸ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▸ Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.
- ▸ Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Apparatet blir varmt under bruk.
- ▸ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.
- ▸ Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!
Ukyndige reparasjoner er farlig.
- ▸ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▸ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▸ Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▸ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.
- ▸ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▸ Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av på grunn av faren for elektrisk støt. Ikke gjør dette med hovedbryteren, men koble i stedet ut sikringen i sikringsskapet.
- ▸ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▸ Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må sikringen i sikringsskapet kobles ut umiddelbart.
- ▸ Ta kontakt med kundeservice. →*Side 14*

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▸ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.
- ▸ La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

Kontakt mellom metalliske gjenstander og vifta på undersiden av platetoppen kan forårsake elektrisk støt.
- ▸ Ikke oppbevar lange, spisse metallgjenstander i skuffene under platetoppen.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.
- ▸ Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.
- ▸ Bruk aldri frosne kokekar.

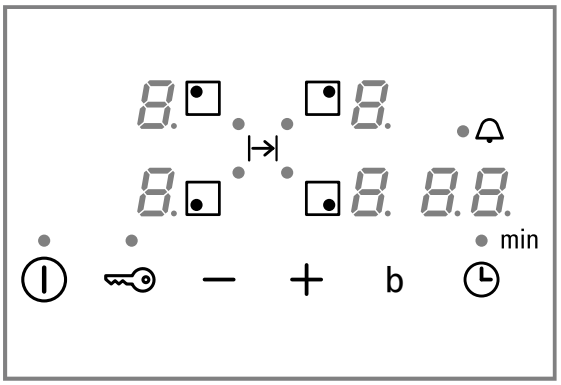
Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting.
- ▸ Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann.
- ▸ Bruk bare varmebestandige kokekar.

Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.
- ▸ Ikke bruk apparatet dersom det har en opprevet eller knust overflate.

2 Grunnleggende betjening av apparatet

2.1 Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, f.eks. farge og form, kan avvike fra bildet.



Berøringsfelt

Sensor	Funksjon
⏻	Hovedbryter
⊡	Velg kokesone
−/+	Velge innstillinger
b	powerBoost
◷	Tidsfunksjoner
⊸	Barnesikring

Vis

I display-et	Funksjon
1-9	Effekttrinn
b	powerBoost
H/h	Restvarme (høy/lav varme)
00	Tidsfunksjoner

2.2 Grunnleggende betjening

Slå platetoppen av og på

- ▸ Slå platetoppen av og på med hovedbryteren ⏻. Dersom alle kokesonene er slått av lenger enn 20 sekunder, slår platetoppen seg av automatisk.

reStart

- ▸ Hvis du slår apparatet på innen 4 sekunder etter at det ble slått av, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Velge kokesone og effekttrinn

1. Trykk på ⊡ for å velge kokesone.
2. Velg ønsket effekttrinn i løpet av de neste 10 sekundene:
   - ▸ Trykk på + for å hente opp effekttrinnet 9.
   - ▸ Trykk på − for å hente opp effekttrinnet 4.
3. Trykk på + eller − inntil ønsket effekttrinn vises. Slå av kokesonen ved å stille inn 0.

✔ Minste effekttrinn er 1 og maks. effekttrinn er 9.
✔ Hvert effekttrinn har et mellomtrinn. Det er merket med en prikk.
✔ Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren lyser.

Slå av kokesonen raskt

- ▸ Hold kokesonen inne i over 3 sekunder.

✔ Kokesonen slår seg av.

Egnede kokekar

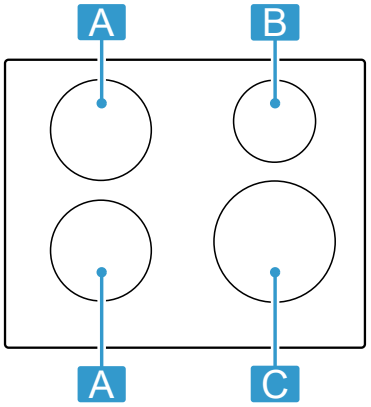
Kvaliteten på kokekaret har stor innvirkning på varigheten og resultatet av matlagingen.
Kokekar som er egnet til induksjon, må ha ferromagnetisk bunn, altså tiltrekkes av en magnet, i tillegg må bunnen tilsvare størrelsen på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er ofte større enn bunndiameteren.

Bruk Kokekar-test til å teste om kokekaret er egnet.

2.3 Fordeling av kokesonene

Den angitte effekten er målt med standardgryter som er beskrevet i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variere alt etter kokekarstørrelse eller kokekarmateriale.



Område	Høyeste koketrinn	
A Ø 18 cm	Effekttrinn 9 powerBoost	1 800 W 3 100 W
B Ø 14,5 cm	Effekttrinn 9 powerBoost	1 400 W 2 200 W

Område	Høyeste koketrinn	
C Ø 21 cm	Effekttrinn 9	2 200 W
	powerBoost	3 700 W

2.4 Hovedfunksjoner

powerBoost

Med denne funksjonen varmer du opp store mengder vann på kortere tid enn med 9.
b slås på eller av ved å berøre den.
Dette er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen på samme side ikke er i bruk.

Tidsfunksjoner

Koketoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

- Utkoblingstimer:
  Du kan programmere en tilberedningstid for en kokesone. Kokesonen slår seg automatisk av etter at tiden er utløpt.
  Velg kokesone og effekttrinn. Velg ønsket tilberedningstid ved å trykke på ◷.
- Tidsur:
  Du kan stille inn en timer som er uavhengig av kokesoner og andre innstillinger. Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
  Velg kokesone og trykk to ganger på ◷.
  • ved siden av 🔔 lyser.
  Velg ønsket tid.

Barnesikring

Koketoppen er utstyrt med en barnesikring. Den forhindrer at barn slår på koketoppen.
For at du skal kunne slå på funksjonen, må koketoppen være avslått.
Slås på eller av ved at 🔒 berøres i 4 sekunder.

Grunninnstillinger

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.
For eksempel for å konfigurere apparatets signaltoner eller for å gjennomføre en Kokekar-test.

2.5 Ekstra informasjon om apparatfunksjonene



Du finner mer informasjon og forklaringer på nettet.
Skann QR-koden på forsiden eller gå til avsnittene om enheten og kundeservice på siemens-home.bsh-group.com.

2.6 Matlagingstips

Tabellen viser hvilket effekttrinn (⎽⎽≡) som egner seg til de enkelte matvarene. Tilberedningstiden (◷ min) kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse og kvalitet på matvarene.

	⎽⎽≡	◷ min
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Trekking, småkoking		
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Koking, damping, smørdamping		
Risengrynsgrøt [1]	2 - 3	30 - 40
Pasta [2]	6 - 7	6 - 10
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Surring		
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Riste/steke med lite fett [2]		
Biff, 3 cm tykk	7 - 8	8 - 12
Hamburger (2 cm tykke)	6 - 7	10 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6. - 7.	-
Speilegg i olje	5 - 6	3 - 6
Steking (150 til 200 g per porsjon i 1 til 2 l olje, friteres porsjonsvis) [2]		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-

Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Merknader

- Bruk kokekar med en bunndiameter som samsvarer med diameteren på kokesonen.
- Ta av lokket så sjelden som mulig.
- Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.
- Tilpass effekttrinnet til tilberedningsprosessen.

2.7 Rengjøre koketoppen

Rengjør koketoppen etter hver bruk for å unngå at matrester brenner seg fast.

Forutsetning: Koketoppen må være kald. Det er kun dersom det er sukkerflekker, risstivelse, plast eller aluminiumsfolie på koketoppen at den ikke må avkjøles.

1. Fjern hardnakket smuss med en glasskrape.
2. Spray hele overflaten med såpevann eller vanlig oppvaskmiddel. Bruk bare rengjøringsmidler for glasskeramikktopper dersom smussen er svært gjenstridig.
   ▸ Påfør rengjøringsmiddelet jevnt og forsiktig.
   ▸ Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen til rengjøringsmiddelet.

[1] Forvarm på koketrinn 8–8.
[2] Uten lokk

- ▸ Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

3. Tørk over med en fuktig klut og tørk med en tørr fille.

Tips

- Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.
- Kokekar med ru bunn, salt, sukker eller sand kan forårsake riper i glasset og misfarging. Fjern umiddelbart grov smuss, salt og pepper fra kokesonen. Løft kokekaret når du skal flytte på det.

3 Rette opp funksjonsfeil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**
Ukyndige reparasjoner er farlig.
- ▸ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▸ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.
  → *"Kundeservice", Side 14*

3.1 Advarsler

Merknader

- Dersom *E* vises i displayet, må du holde sensoren for den aktuelle kokesonen inne og lese av feilkoden.
- Dersom feilkoden ikke står i følgende tabell, må du koble koketoppen fra strømnettet, vente i 30 sekunder og slå på koketoppen igjen. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i lavenergi-modus.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effekttrinnet midlertidig.

3.2 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. ▸ Kontroller om det er strømbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater.
	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. ▸ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet.
	Feil i elektronikken ▸ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▸ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Elektronikken er overopphetet og har slått av én eller alle kokesoner. ▸ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk på en vilkårlig knapp på betjeningspanelet etterpå.
F5 + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▸ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▸ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør en hvilken som helst tast. Når feilindikatoren slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/*F6*	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ▸ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F8	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ▸ Individuell sikkerhetsutkobling er slått på. Trykk på en vilkårlig knapp for å stille inn kokesonen og slå av displayet.
E 9000/*E9010*	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ▸ Kontakt strømleverandøren.
U400/*E9011*	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ▸ Koble platetoppen fra strømnettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.

Feil	Årsak og feilsøking
• ved siden av ⚿	Barnesikring er aktivert. ▸ Deaktivere Barnesikring

3.3 Normale lyder fra apparatet

Induksjonstopper kan av og til forårsake lyder eller vibrasjoner som summing, hvesing, knitring, viftestøy eller rytmisk støy.

4 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.
I tillegg kan du få andre funksjonsrelevante og lageregnede originale reservedeler hos kundeservice i inntil 15 år etter at apparatet kom på markedet.
Ta kontakt med kundeservice for nærmere informasjon.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.
Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under siemens-home.bsh-group.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

4.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD), som du finner på apparatets typeskilt.
Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken.
Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger .
Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

5 Miljøvern

5.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

▸ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

5.2 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.
   Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

6 Tilgang til ytterligere informasjon om apparatet

På nettstedet finner du den digitale versjonen av bruksanvisningen med mer detaljert informasjon om:

- Unngå materielle skader
- Apparatfunksjoner
- Matlagingstips
- Grunninnstillinger
- Kokekar-test
- Individuell sikkerhetsutkobling
- Rengjøring og vedlikehold
- Miljøvern og innsparing



Du finner mer informasjon og forklaringer på nettet.
Skann QR-koden på forsiden eller gå til avsnittene om enheten og kundeservice på siemens-home.bsh-group.com.

DA Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG
NO Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG

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

9001651561 (060508) REG25
da, no