

ET8..LMP1.

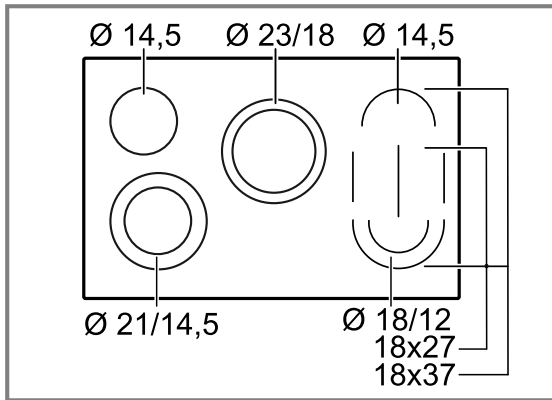
## Hob



<b>NO</b> Bruksanvisning og installasjonsveiledning .....	3
<b>SV</b> Bruks- och installationsanvisningar .....	16
<b>FI</b> Käyttöohje ja asennusohjeet .....	29
<b>DA</b> Betjenings- og installationsvejledning .....	42



ET8..LMP1.



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



# Innholdsfortegnelse

## BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet .....	3	10	Varmefunksjon .....	10
2	Unngå materielle skader .....	4	11	Vaskebeskyttelse .....	11
3	Miljøvern og innsparing .....	5	12	Energiforbruksvisning .....	11
4	Bli kjent med .....	5	13	Grunninnstillingene .....	11
5	Grunnleggende betjening .....	7	14	Rengjøring og pleie .....	12
6	Powerboost-funksjon .....	9	15	Utbedring av feil .....	12
7	Barnsikring .....	9	16	Avfallsbehandling .....	14
8	Tidsfunksjoner .....	9	17	Kundeservice .....	14
9	Automatisk utkobling .....	10	18	<b>MONTERINGSANVISNING</b> .....	14
			18.1	Sikker montering .....	14

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 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.

### 1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

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 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

### 1.3 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 man-

gel 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.

### 1.4 Sikker bruk

#### 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.

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 varme-elementene.

- ▶ 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.

Håndtakene på kokekarene kan bli svært varme under bruk. Hvis håndtakene er i strålingsfeltet til varmesonen, kan de bli spesielt varme.

- ▶ Dekk alltid hele kokesonen med kokekaret.
- ▶ Bruk grytekluter.

### ⚠ **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 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.

- ▶ 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.

### ⚠ **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.

### ⚠ **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.

## 2 Unngå materielle skader

### **OBS**

Ru grytebunner eller pannebunner lager riper i glasskeramikken.

- ▶ Kontroller kokekaret.

Kokekaret eller apparatet kan få skader dersom det kokes tørt.

- ▶ Sett aldri gryter uten innhold på en varm kokesone eller la dem koke tørre.

Feilplasserte kokekar kan føre til at apparatet blir for varmt.

- ▶ Plasser aldri varme panner eller gryter på betjenings-elementene eller platetoppammen.

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på platetoppen, kan forårsake skader.

- ▶ Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på platetoppen.

Materialer som ikke tåler varme, smelter på varme kokesoner.

- ▶ Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- ▶ Ikke bruk aluminiumsfolie eller plastkar.

### 2.1 Oversikt over de vanligste skadene

Her finner du de vanligste skadene og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
Flekker	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramik.

Skade	Årsak	Tiltak
Riper	Salt, sukker eller sand	Ikke bruk kokesonen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.
Riper	Ru grytebunner eller pannebunner	Kontroller kokekaret.

Skade	Årsak	Tiltak
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Misfarging	Gryteslitasje, f.eks. aluminium	Løft opp gryter eller panner når du flytter dem.
Kraterdannelse	Sukker eller sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

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

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunndiameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

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

- ✓ Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- ✓ Når du koker uten lokk, trenger apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

- ✓ Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokk.

- ✓ Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- ✓ Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- ✓ Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- ✓ Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere effekttrinn i rett tid.

- ✓ Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

Nytt ut kokesonens restvarme. Slå av kokesonen

5-10 minutter før tilberedningen er ferdig ved lengre tilberedningstider.

- ✓ Ikke utnyttet restvarme øker energiforbruket.

## 4 Bli kjent med

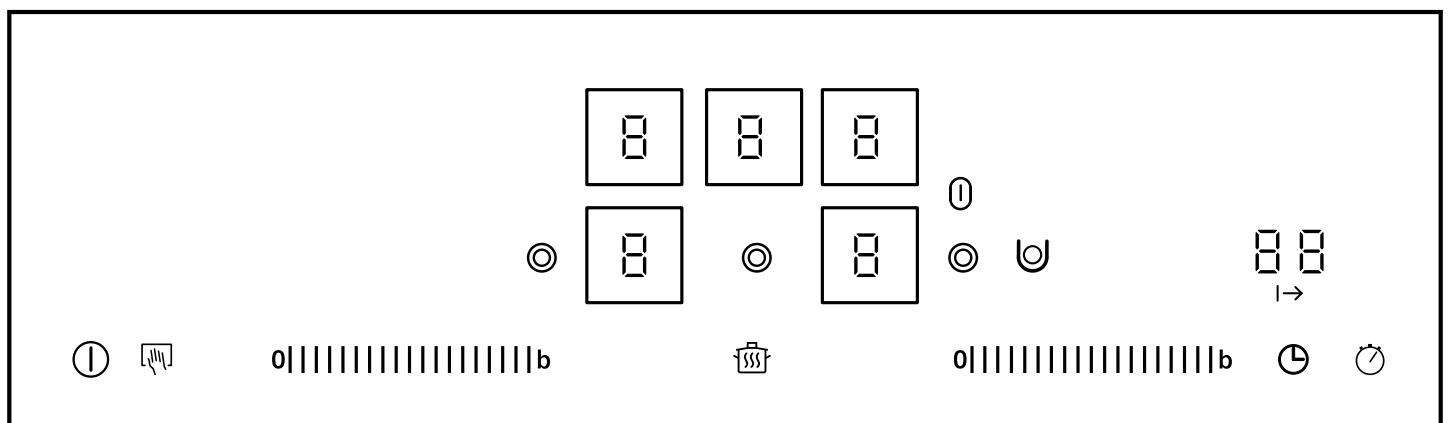
Bruksanvisningen gjelder for diverse koketopper.

Målene for koketoppene er angitt i typeoversikten.

→ Side 2

### 4.1 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.



## 4.2 Display

Displayene viser innstilte verdier og funksjoner.

Display	Navn
	Driftstilstand
	Koketrinn
	Restvarme
	Varmefunksjon
	Powerboost-funksjon
	Tidsur

## 4.3 Berøringsfelt

Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Berør det relevante feltet for å velge en funksjon.

Berøringsfelt	Navn
	Hovedbryter
	Powerboost-funksjon
	Valg av kokesone
	Barnesikring Vaskebeskyttelse
	Innstillingsområde
	Innkobling tokrets-kokesone
	Innkobling av liten stekesone
	Innkobling av stor stekesone
	Holde-varm-funksjon
	Tidsur
	Stoppeklokkefunksjon

### Merknader

- Avhengig av platetoppens driftsstatus lyser de berøringsfeltene som kan velges, mer eller mindre sterkt. Når du berører et berøringsfelt, utføres den respektive funksjonen.
- Berøringsfelt for funksjoner som ikke kan velges, lyser ikke.
- Innstillingene for de kokesonene som er valgt, lyser sterkt.
- Hold alltid betjeningsfeltet tørt. Fuktighet får det til å fungere dårligere.
- Trekk ingen kokekar i nærheten av indikatorer og berøringsfelt. Elektronikken kan bli overopphetet.

## 4.4 Kokesoner

Her finner du en oversikt over de ulike innkoblingene av kokesonene.

Når du aktiverer innkoblingene, lyser de tilsvarende displayene.

Når du kobler inn en kokesone, kobles denne inn med sist innstilt størrelse.

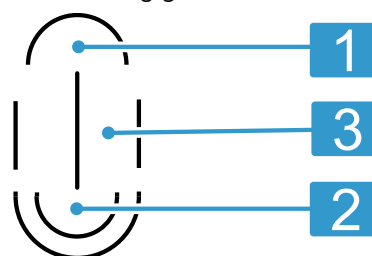
Kokesone	Innkobling og utkobling
	Enkrets-kokesone
	Trykk på .

### Merknader

- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjon.
- Kokesonen regulerer temperaturen ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn.
- Ved flerkrets-kokesoner kan oppvarmingen av de indre varmesirkelene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.
  - Dermed beskyttes ømfintlige komponenter mot overopphetning.
  - Apparatet beskyttes mot elektrisk overbelastning.
  - Det oppnås bedre resultater av matlagingen.

### Kombinert kokesone

Med den kombinerte kokesonen kan du kombinere enkrets-kokesonen og tokrets-kokesonen til en stor stekesone med bro-elementet. Du kan også bruke de to kokesonene uavhengig av hverandre.



**1** Enkrets-kokesone

**2** Tokrets-kokesone

**3** Bro-element

Kombinasjon	Innkobling	Egnethet
Liten stekesone: Kombinasjon av 2 og 3	Slå på bro-elementet med .  lyser sterkt.	Liten stekegryte Liten teppanyaki
Stor stekesone: Kombinasjon av 1 og 3 og 2	Berør .  lyser sterkt.	Stor stekegryte Stor teppanyaki Stor grillplate

Den lille stekesonen (2 og 3) og enkrets-kokesonen (1) kan også brukes uavhengig av hverandre med forskjellige koketrinn. For den store stekegryten, teppanyakien eller grillplaten oppstår det forskjellige temperatur-områder.

Med den lille stekesonen kan du så steke en rett, og samtidig holde en rett varm med enkrets-kokesonen.

**Tips:** Egnede kokekar kan du bestille fra kundeservice eller i vår nettbutikk.

## 4.5 Restvarmeindikator

Platetoppen har en totrinn restvarmeindikator for hver kokesone. Ikke berør kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Display	Betydning
H	Kokesonen er så varm at du kan holde småretter varme eller smelte kuertyre.

Display	Betydning
h	Kokesonen er varm.

## 5 Grunnleggende betjening

### 5.1 Slå platetoppen på eller av

Du slår platetoppen på og av med hovedbryteren. Hvis du slår apparatet på innen 4 sekunder etter at det ble slått av, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

### 5.2 Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på ①.
- ✓ Kontrolllampen over ① lyser.
- ✓ Indikatorene i knappene og koketrinndisplayet ② lyser.
- ✓ Platetoppen er klar til bruk.
- ✓ De to fremre kokesonene er valgt.
- ✓ De to fremre koketrinndisplayene ② lyser sterkt.

### 5.3 Slå av platetoppen

Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i en viss tid (10-60 sekunder).

- ▶ Trykk på ①.
- ✓ Kontrolllampen over ① slukkes.
- ✓ Indikatorene slukner.
- ✓ Alle kokesonene er koblet ut.
- ✓ Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

### 5.4 Innstilling av kokesonene

Kokesonen må være valgt for at du skal kunne stille den inn.

Venstre kokesoner stilles inn med venstre innstillingsområde, høyre kokesoner med høyre.

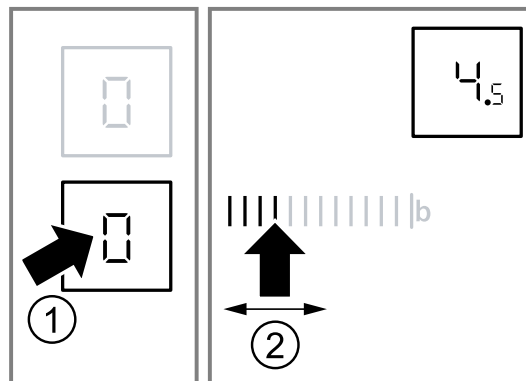
Koketrinn	
1	laveste effekt
9	høyeste effekt
.5	Hvert koketrinn har et mellomtrinn, f.eks. 4.5 .

### 5.5 Innstilling av koketrinn

**Forutsetning:** Koketoppen er slått på.

1. Trykk på koketrinndisplayet ② for å velge kokesone.
- ✓ I koketrinndisplayet lyser ② sterkt.

2. Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



- ✓ Kokesonen er slått på.

**Merk:** Sist innstilte kokesone forblir aktivert. Du kan stille inn kokesonen, uten å velge den på nytt.

### 5.6 Endre koketrinn

1. Velg kokesone med koketrinndisplayet.
2. Still inn et koketrinn i innstillingsområdet.

### 5.7 Slå av kokesonen

Når du har slått av kokesonen, vises restvarmeindikatoren etter ca. 10 sekunder.

1. Velg kokesone med kokesonedisplayet.
2. Still inn 0 i innstillingsområdet.

### 5.8 Anbefalte innstillinger for matlaging

Her får du en oversikt over ulike retter med passende koketrinn.

Tilberedningstiden varierer, avhengig av matvarenes type, vekt, tykkelse og kvalitet. Viderekokingstrinnet avhenger av kokekarene som brukes.

#### Tilberedningsanvisninger

- Bruk koketrinn 9 til oppkoking.
- Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.
- Mat som skal brunes på høy varme, eller som først avgir mye væske under steking, må helst brunes i flere små porsjoner.
- Tips om energisparende matlaging. → Side 5

#### Smelting

Rett	Viderekokings-trinn	Varighet for viderekoking i minutter
Sjokolade, kuertyre	1-1.5	-
Smør, honning, gelatin	1-2	-

**Oppvarming eller varmholding**

Gryterett, f.eks. linsegryte	1-2	-
Melk <sup>1</sup>	1.5-2.5	-
Pølser i vann <sup>1</sup>	3-4	-

**Opptining og oppvarming**

Spinat, dypfrost	2.5-3.5	10-20
Gulasj, dypfrost	2.5-3.5	20-30

**Trekking eller småkoking**

Melboller, potetballer <sup>2,3</sup>	4.5-5.5	20-30
Fisk <sup>2,3</sup>	4-5	10-15
Hvit saus, f.eks. béchamelsaus	1-2	3-6
Piskede sauser, f.eks. béarnaisesaus eller hollandaise-saus	3-4	8-12

**Koking, damping eller smørdamping**

Ris med dobbelt vannmengde	2-3	15-30
Risengrynsgrøt	1.5-2.5	35-45
Poteter med skall	4-5	25-30
Skelte poteter	4-5	15-25
Pasta, nudler <sup>2,3</sup>	6-7	6-10
Gryterett, suppe	3.5-4.5	15-60
Grønnsaker, friske	2.5-3.5	10-20
Grønnsaker, dypfryste	3.5-4.5	10-20
Matvarer i trykkoker	4-5	-

**Surring**

Rulader	4-5	50-60
Grytestek	4-5	60-100
Gulasj	2.5-3.5	50-60

**Steking med lite olje**

Stek rettene uten lokk.

Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10
Snitsel, dypfrost	6-7	8-12
Koteletter, naturell eller panert <sup>4</sup>	6-7	8-12
Biff, 3 cm tykk	7-8	8-12
Karbonader, 3 cm tykke <sup>4</sup>	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm tykk <sup>4</sup>	6-7	10-20
Fjærkrebryst, 2 cm tykt <sup>4</sup>	5-6	10-20
Fjærkrebryst, dypfrost <sup>4</sup>	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturell	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert	6-7	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12
Scampi, reker	7-8	4-10

<sup>1</sup> Tilbered retten uten lokk.

<sup>2</sup> Kok opp vannet med påsatt lokk.

<sup>3</sup> La retten koke videre uten lokk.

<sup>4</sup> Snu retten flere ganger.

Ferske grønnsaker eller sopp, sautering	7-8	10-20
Strimlede grønnsaker eller strimlet kjøtt på asiatisk vis	7.5-8.5	15-20
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker	6-7	en og en
Omelett	3.5-4.5	en og en
Speilegg	5-6	3-6

**Fritering**

Friter matvarene porsjonsvis med 150-200 g per porsjon i 1-2 l olje. Tilbered rettene uten lokk.

Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites eller kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfrost	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kylling	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	5-6	-
Grønnsaker eller sopp, panert eller innbakt	5-6	-
Tempura		
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-



## 6 Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp større mengder vann enda raskere enn med koketrinn 9. Powerboost-funksjonen er bare tilgjengelig for kokesoner som er merket med *boost*.

### 6.1 Slå på Powerboost-funksjonen

#### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Med Powerboost-funksjonen oppvarmes olje og fett raskt. Olje og fett som blir for varme tar fort fyr.

► Ikke gå fra den kokende maten uten oppsyn.

**Forutsetning:** Ved tokrets-kokesoner må den andre varmekretsen være slått på for drift med Powerboost-funksjonen.

1. Velg kokesone.
  2. Trykk på **b**.
- ✓ Displayet **b** lyser.

### 6.2 Slå av Powerboost-funksjonen

Hvis du ikke slår av Powerboost-funksjonen, slås den av automatisk etter en viss tid. Kokesonen går tilbake til koketrinn 9.




1. Velg kokesone.
  2. Still inn ønsket viderekokingstrinn.
- ✓ Displayet **b** slukkes.

## 7 Barnesikring



Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

### 7.1 Slå på barnesikringen

**Forutsetning:** Platetoppen er slått av.

1. Slå på platetoppen med .
  2.  holdes inne i ca. 4 sekunder.
- ✓  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Platetoppen er sperret.

### 7.2 Slå av barnesikringen

1. Slå på platetoppen med .
  2.  holdes inne i ca. 4 sekunder.
- ✓ Platetoppen er låst opp.

### 7.3 Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen automatisk når platetoppen slås av.

Du kan aktivere den automatiske barnesikringen i grunninnstillingene. → Side 11

## 8 Tidsfunksjoner


Apparatet ditt er utstyrt med ulike tidsfunksjoner som du kan bruke for å stille inn en varighet, et tidsur eller en stoppeklokke.

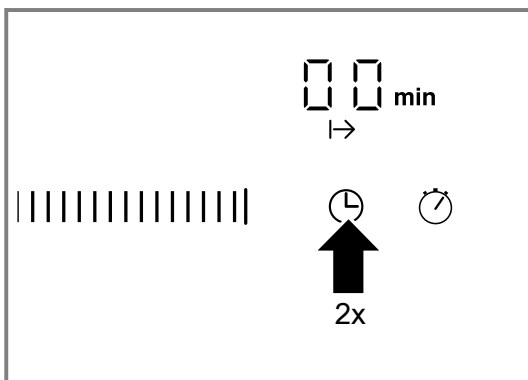
### 8.1 Tid

Angi en tid for den ønskede kokesonen. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er telt ned. Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter.

#### Stille inn tid

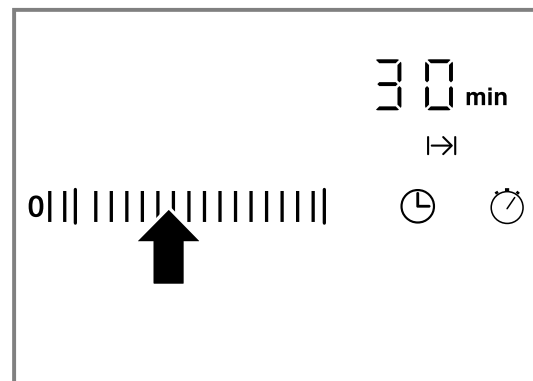
**Forutsetning:** Kokesonen er slått på og innstilt.



1. Trykk to ganger på  og velg deretter kokesone.



- ✓  lyser. I tidsurdisplayet lyser **00 min**.

2. Berør den ønskede forhåndsinnstillingen i innstillingsområdet.  
Du kan forhåndsinnstille fra venstre til høyre tilsvarende 1, 2, 3 .... til 9 minutter.
3. La fingeren gli over innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene, helt til ønsket tid er nådd.



- ✓ Tiden telles ned. Hvis du har stilt inn tid for flere kokesoner, vises alltid den korteste tiden.
- ✓ Når siste minutt av en tid telles ned, skifter tidsurdisplayet fra å vise minutter til å vise sekunder.
- ✓ Når tiden er telt ned, kobles kokesonen ut. Det lyder et signal, og i displayet blinker  i 10 sekunder.  blinker.

**Merk:** Når et hvilket som helst symbol berøres, slukkes displayene, og lydsignalet opphører.

### Stille inn tid automatisk

**Forutsetning:** Kokesonen må være valgt og innstilt. Innstilling av tid er aktivert. → *Side 9*

1. Berør innstilling 1 til 5 i innstillingsområdet lenge.
  - ✓ Tiden telles automatisk ned til ett minutt.
2. Berør innstilling 6 til 9 i innstillingsområdet lenge.
  - ✓ Tiden telles automatisk opp til 99 minutter.

### Korrigerer eller sletting av tid

1. Trykk to ganger på ☹.
2. Velg kokesone.
3. Endre tiden i innstillingsområdet, eller still den inn på 00.

### Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en tid for alle kokesonene. Etter at en kokesone er slått på, telles den forhåndsinnstilte tiden ned. Kokesonen slår seg automatisk av når den innstilte tiden er telt ned.

Du slår det automatiske tidsuret på i grunninnstillingene. → *Side 11*

**Tips:** Det automatiske tidsuret gjelder for alle kokesonene. Du kan forkorte eller slette tiden for en enkelt kokesone. → *Side 9*

## 8.2 Varselur

Du kan stille inn en tid på inntil 99 minutter for avgivelse av signal. Varseluret fungerer uavhengig av alle andre innstillinger.

### Still inn varseluret

**Forutsetning:** Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på ☹.
- ✓ Displayet ☹ lyser.
  - ✓ I tidsurdisplayet lyser 00 min.

2. Still inn tiden i innstillingsområdet.
  - ✓ Etter noen sekunder telles tiden ned.
  - ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal. I tidsurdisplayet blinker 00. Displayet ☹ blinker.
  - ✓ Displayet slås av etter 10 sekunder.

### Slå av varselursignalet

Du kan slå av signalet manuelt.

- ▶ Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.
- ✓ Displayet slukkes, og lydsignalet opphører.

### Korrigerer tiden

1. Velg varseluret med ☹.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.

## 8.3 Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen viser tiden som har gått siden funksjonen ble aktivert.

Stoppeklokkefunksjonen er bare aktivert når platetoppen er slått på. Hvis platetoppen slår seg av, slås også stoppeklokkefunksjonen av.

### Slå på stoppeklokkefunksjonen

- ▶ Trykk på ☹.
- ✓ I tidsurdisplayet vises 00.
- ✓ Tidtakingen begynner.
- ✓ I løpet av det første minuttet vises tiden i sekunder, deretter i minutter.

**Merk:** Hvis stoppeklokkefunksjonen slås på i tillegg til en annen tidsfunksjon, vises innstillingen i tidsurdisplayet i 10 sekunder. Deretter vises stoppeklokkefunksjonen igjen.

### Slå av stoppeklokkefunksjonen

- ▶ Trykk en gang til på ☹.
- ✓ Tidsurdisplayet slukkes.

---

# 9 Automatisk utkobling

Hvis du ikke endrer innstillingene for en kokesone i lengre tid, aktiveres den automatiske utkoblingen. Når kokesonen slås av, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer). Oppvarmingen av kokesonen slås av. I kokesonedisplayet blinker *F B* og restvarmeindikatoren *H/h* vekselvis.

## 9.1 Fortsette koking etter automatisk utkobling

1. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.
  - ✓ Visningen slukkes.
2. Still inn på nytt.

---

# 10 Varmefunksjon

Med varmfunksjonen kan du smelte sjokolade eller smør, samt holde varm retter eller kokekar.

## 10.1 Slå på varmfunksjonen

1. Trykk på ☹.
2. Velg kokesone.
  - ✓ I koketrinndisplayet lyser *L*.



## 10.2 Slå av varmfunksjonen

1. Trykk på ☹.
2. Velg kokesone.
  - ✓ I koketrinndisplayet lyser *L*.

## 11 Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens platetoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å forhindre dette har platetoppen en vaskebeskyttelsesfunksjon. Hovedbryteren kommer ikke inn under vaskebeskyttelsen. Du kan når som helst slå av platetoppen.

### 11.1 Aktivere vaskebeskyttelse

- ▶ Trykk på .
- ✓ Du hører et lydsignal.
- ✓  lyser sterkt.
- ✓ Betjeningsfeltet er sperret i 30 sekunder.

## 12 Energiforbruksvisning

Funksjonen viser det totale strømforbruket fra du slår platetoppen på til du slår den av. Når du slår av, vises forbruket målt i kilowattimer, for eksempel 1,08 kWh, i 10 sekunder.

Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømmettet.

Du kan aktivere visningen i grunninnstillingene.

















→ Side 11







## 13 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

### 13.1 Oversikt over grunninnstillingene


Her får du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene.

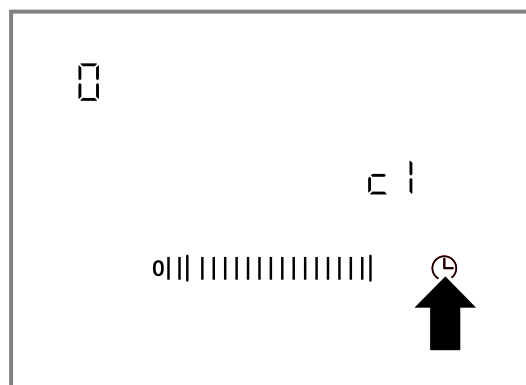
Dis-play	Valg
c 1	Automatisk barnesikring  – Slått av <sup>1</sup>  – Slått på  – Manuell og automatisk barnesikring er slått av.
c 2	Lydsignal  – Bekreftessignal og signal om feil betjening er slått av. Hovedbrytersignalet forblir slått på.  – Kun signal om feil betjening er slått på.  – Kun bekreftessignal er slått på.  – Bekreftessignal og signal om feil betjening er slått på. <sup>1</sup>
c 3	Energiforbruksvisning Spør din strømleverandør om nettspenningen.  – Visningen av strømforbruk er slått av. <sup>1</sup>  – Visning av strømforbruk ved 230 V nettspenning.  – Visning av strømforbruk ved 400 V nettspenning.  – Visning av strømforbruk ved 220 V nettspenning.  – Visning av strømforbruk ved 240 V nettspenning.
c 5	Automatisk tidsur  – Slått av. <sup>1</sup>  – Tidsperiode for utkobling av kokesonene.
c 6	Tid for signalet for tidsurslutt  – 10 sekunder. <sup>1</sup>  – 30 sekunder.



Dis-play	Valg
	 – 1 minutt.
c 7	Innkobling av varmeelementene  – Slått av  – Slått på  – Siste innstilling før kokesonen ble slått av. <sup>1</sup>
c 8	Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger  – Slått av <sup>1</sup>  – Slått på

### 13.2 Endring av grunninnstillingene

**Forutsetning:** Platetoppen er slått av.

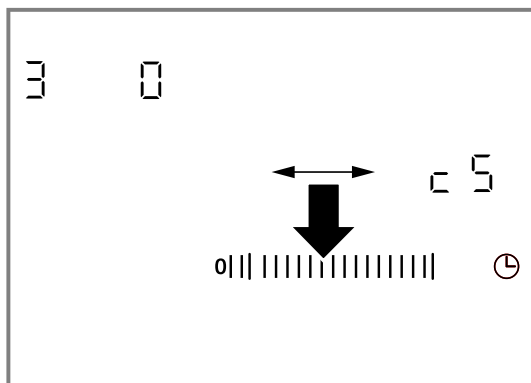
1. Slå på platetoppen.
2. Berør  i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.



- ✓ c 1 vises.
- ✓ I kokesonedisplayet lyser .
- 3. Trykk gjentatte ganger på , helt til ønsket displayinnhold vises.

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling

4. Still inn ønsket verdi i innstillingsområdet.



5. ⏻ holdes inne i 4 sekunder.

✓ Innstillingen er aktivert.

**Tips:** Slå av platetoppen med ⏻ for å forlate grunninnstillingene uten å lagre. Slå platetoppen på igjen og still inn på nytt.

## 14 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

### 14.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, i vår nettbutikk eller i handelen.

#### OBS

Uegnete rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- ▶ Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.

#### Uegnete rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler og dampstråle

### 14.2 Rengjøring av glasskeramikk

Rengjør koketoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

**Merk:** Vær oppmerksom på informasjonen om uegnede rengjøringsmidler. → Side 12

**Forutsetning:** Koketoppen er avkjølt.

1. Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.
2. Rengjør koketoppen med et rensemiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på rensemiddelets emballasje.

**Tips:** Du oppnå gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

### 14.3 Rengjøring av platetoppramme

Rengjør platetopprammen etter bruk, dersom det er smuss eller flekker på den.

#### Merknader

- Vær oppmerksom på informasjon om uegnede rengjøringsmidler. → Side 12
  - Ikke bruk glasskrape.
1. Rengjør platetopprammen med varmt såpevann og en myk klut. Vask nye svamper grundig før bruk.
  2. Tørk deretter av med en myk klut.

## 15 Utbedring av feil

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

#### ⚠ 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 apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

**⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Kokesonen avgir varme, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå av sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

**⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

Koketoppen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv.

- ▶ Slå av sikringen i sikringsskapet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

**15.1 Merknader i displayet**

<b>Feil</b>	<b>Årsak og feilsøking</b>
Ingen	Svikt på strømforsyningen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontroller sikringen til apparatet i sikringsskapet.</li> <li>2. Ved hjelp av et annet elektrisk apparat kan du sjekke om feilen kan skyldes strømbrudd.</li> </ol>
Alle indikatorer blinker	Betjeningspanelet er vått, eller det ligger gjenstander på det. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.</li> </ul>
<i>F2</i>	Det ble kokt på flere kokesoner over lengre tid med høy effekt. For å beskytte elektronikken har kokesonen blitt slått av. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vent en liten stund.</li> <li>2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.</li> </ul>
<i>F4</i>	Til tross for utkoblingen med <i>F2</i> , har elektronikken varmet seg opp enda mer. Derfor har alle kokesonene slått seg av. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vent en liten stund.</li> <li>2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.</li> </ul>
<i>F5</i> og koketrinnet blinker vekselvis. Du hører et lydsignal.	Varm gryte i området til betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern kokekaret.</li> <li>✓ Displayet slukkes kort tid etterpå.</li> </ul>
<i>F5</i> og signaltone	Varm gryte i området til betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fjern kokekaret.</li> <li>2. Vent en liten stund.</li> <li>3. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meldingen ikke lenger vises, er elektronikken tilstrekkelig avkjølt. Du kan gjenoppta matlagingen.</li> </ul>
<i>F8</i>	Kokesonen var for lenge i bruk og ble slått automatisk av. Kokesonen kan slås på igjen med én gang.
<i>dE</i> , og kokesonene blir ikke varme	Demomodus er aktivert. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koble apparatet fra strømmettet i 30 sekunder ved å slå av sikringen i sikringsskapet.</li> <li>2. Trykk på et hvilket som helst berøringsfelt i løpet av de 3 neste minuttene.</li> </ol>
Det vises en melding med "E" i displayet, f.eks. E0111.	Elektronikken har registrert en feil. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå apparatet av og på igjen.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Hvis feilen bare forelå én gang, forsvinner meldingen.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 14</li> </ol>

## 16 Avfallsbehandling

### 16.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- ▶ 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.

## 17 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.

**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. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

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](http://siemens-home.bsh-group.com) på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

### 17.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av platetoppen.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

## 18 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



mm

### 18.1 Sikker montering

Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.

- Elektrisk tilkobling skal kun utføres av en autorisert fagperson. Garantien bortfaller ved feil i tilkoblingen.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for

skader som oppstår pga. ikke forskriftsmessig montering.

### 18.2 Underbygg

Må ikke monteres over kjøleapparater, oppvaskmaskiner, stekeovner uten lufting og vaskemaskiner.

- Dersom du monterer en stekeovn under, må benkeplaten ha en tykkelse på minst 20 mm, i mange tilfeller mer. Følg veiledningen i monteringsanvisningen for stekeovnen.
- Påse at deler som stikker fram, f.eks. kapslingen rundt tilkoblingen eller strømkabelen, ikke kolliderer med f.eks. en skuff.

### 18.3 Mellomplate

Hvis undersiden av koketoppen lar seg berøre, må det monteres en mellomplate.

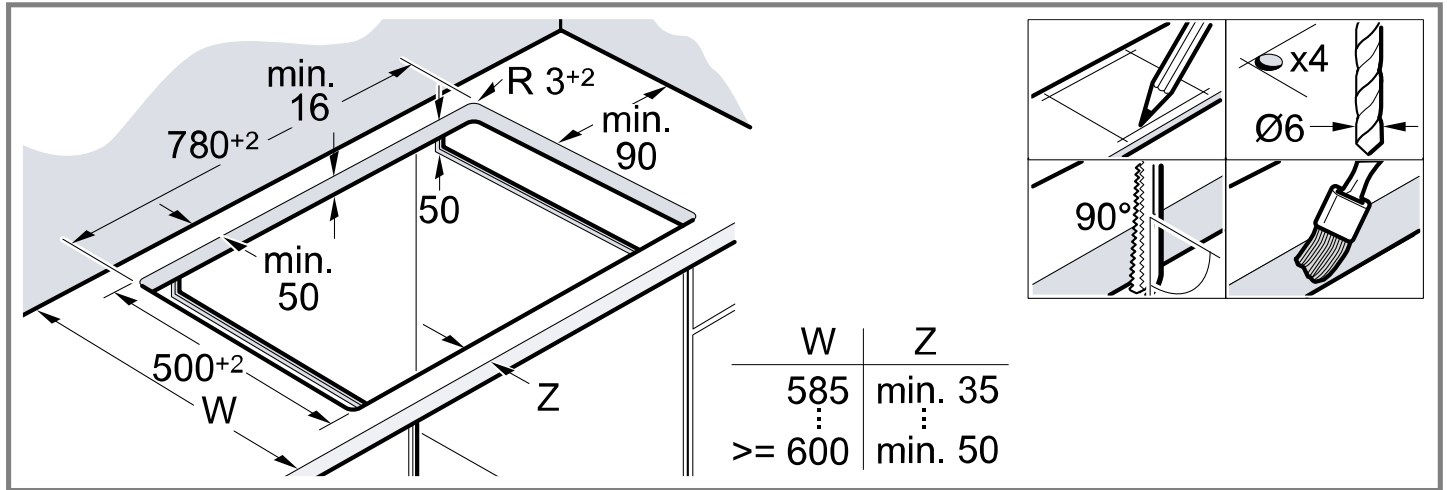
- Spør i faghandelen etter mellomplate som tilbehør.
- Ved montering av egen mellomplate, skal minsteavstanden til apparatets strømtilkobling være 10 mm.

### 18.4 Klargjøre innbyggingsskapet

Benkeplaten må være jevn, plan og stabil.

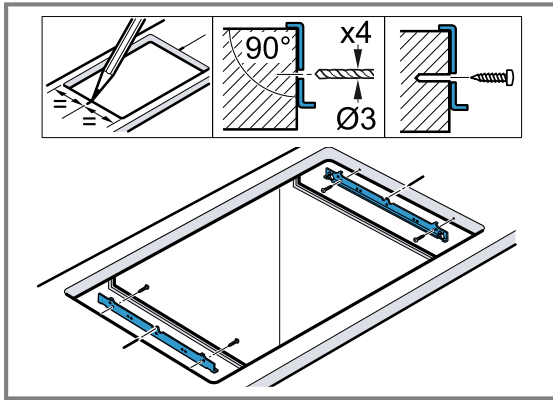
- Innbyggingsskapet inklusive vegglistene må tåle minst 90 °C varme.

- Nisjekledninger som er nærmere bakveggen enn 50 mm, må ikke være brennbare (f.eks. fliser, stein).
- Snittflatene må tettes og gjøres varmebestandige, slik at benkeplaten ikke svulmer opp pga. fuktighet.



### 18.5 Montering av festeskinner

Benkeplater av råmaterialer av stein: Lim fast festeskinne.



### 18.6 Elektrisk tilkobling

For å beskytte apparatet bør du vente med å ta ut isoporforpakningen til du trykker apparatet inn i utskjæringen. Apparatet må aldri stilles på høykant.

- Kontroller el-installasjonen i huset før apparatet kobles til.
- Dette er et apparat i klasse I, og det må kun brukes med en PE-leder.
- I den faste elektriske installasjonen skal det i henhold til regelverket være en skillebryter i fasene.
- Dersom displayet på apparatet viser **U400**, er apparatet feiltilkoblet. Koble apparatet fra strømmettet, og kontroller tilkoblingen.

### Tilkobling uten formontert ledning

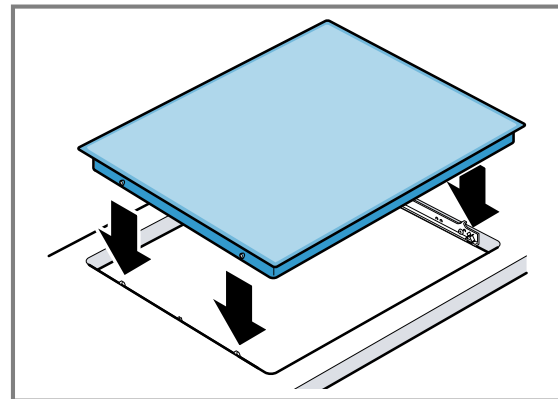
Koketoppen må kun kobles til iht. tilkoblingsskissen.

- Monter de medfølgende kobberlaskene ved behov.
- På 3-/2-faset kontakt (3 N~/2 N~) må strømledningen tilsvare type H05 VV-F eller høyere.
- Nødvendig ledertverrsnitt må bestemmes i henhold til strømbelastningen. Tverrsnitt  $< 1,5\text{ mm}^2$  er ikke tillatt.
- Ved enfaset kobling (1N~) kan strømledningen H05RR-F3G4 (1 m lengde) kjøpes hos kundeservice.

### 18.7 Montere koketopp

Tilkoblingsledningen må ikke komme i klem eller trekkes over skarpe kanter.

- Hvis det er montert stekeovn under kokesonen, må ledningen legges rundt hjørnene på baksiden av stekeovnen og til stikkkontakten.
- Trykk koketoppen inn i sporet.



### 18.8 Demontere koketopp

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Trykk ut platetoppen fra undersiden.



# Innehållsförteckning

## BRUKSANVISNING

1	Säkerhet .....	16	10	Varmhållningsfunktion .....	23
2	Förhindrande av saksador .....	17	11	Avtorkningsskydd .....	24
3	Miljöskydd och sparsamhet .....	18	12	Energiförbrukningsdisplay .....	24
4	Lär känna .....	18	13	Grundinställningar .....	24
5	Användningsprincip .....	20	14	Rengöring och skötsel .....	25
6	PowerBoost-funktion .....	22	15	Avhjälpling av fel .....	25
7	Barnspärr .....	22	16	Avfallshantering .....	26
8	Tidsfunktioner .....	22	17	Kundtjänst .....	27
9	Automatisk avstängning .....	23	18	MONTERINGSANVISNING .....	27
			18.1	Säker montering .....	27

## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transport-skador.

### 1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 2000 m höjd över havet.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

### 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

#### **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.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.

- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.



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

- ▶ Täck aldrig över spishällen.
- Livsmedel kan börja brinna.
- ▶ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

### ⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hållram.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.
- Hällskydd kan leda till olyckor.
- ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.
- Enheten blir varm vid användning.
- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.
- Handtagen på kastruller, grytor och pannor kan bli varma vid användning. Handtagen blir särskilt varma av kokzonernas strålvärme.
- ▶ Se alltid till så att botten täcker hela kokzonen.
- ▶ Använd grytlappar.

### ⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.

- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Slå inte på skadad enhet.
- ▶ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.
- ▶ Ring service. → Sid. 27
- 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.

### ⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.

### ⚠ **WARNING – Kvävningsrisk!!**

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 förpackningsmaterial.
- 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 Förhindrande av sakskador

### OBS

Grova kastrull- eller stekpannebottnar kan repa glaskeramiken.

- ▶ Kontrollera kokkärlen.
- Torrkokning kan skada kokkärlen och spisen.
- ▶ Ställ aldrig tomma kastruller på en het kokzon och låt dem inte koka torra.
- Felplacerade kokkärl kan medföra att spishällen blir överhettad.
- ▶ Ställ aldrig heta stekpannor eller kastruller på manöverorganen eller på spishällinfattningen.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller vassa föremål på den.
- ▶ Tappa inte hårda eller vassa föremål på hällen.
- Material som inte är värmebeständiga kan smälta fast på heta kokzoner.
- ▶ Använd inte spisskyddsfolie.
- ▶ Använd inte aluminiumfolie eller plastkärl.

### 2.1 Översikt över de oftast förekommande skadorna

Här kan du se vilka skador som oftast förekommer och tips om hur du kan förhindra dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som har kokat över med en glaskrapa.
Fläckar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Repor	Salt, socker eller sand	Använd inte spishällen som arbetsbänk eller avställningsplats.
Repor	Grova kastrull- eller stekpannebottnar	Kontrollera kokkärlen.

Skador	Orsak	Åtgärd
Missfärgning	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Missfärgning	Slitmärken från kastruller, t.ex. aluminium	Lyft upp kastruller eller stekpannor när du förflyttar dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Urgröping	Socketter eller mycket sockerrik mat	Ta genast bort mat som har kokat över med en glas-skrapa.

## 3 Miljöskydd och sparsamhet

### 3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

### 3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

**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 se ned igenom kastrullens, grytans glaslock utan att lyfta på det.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- ✓ Ojämn bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- ✓ Stor 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 tidigt ned till lägre effektläge.

- ✓ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Ta till vara kokplattans eftervärme. Vid längre kottider kan du stänga av kokplattan 5 - 10 minuter före kottidens slut.

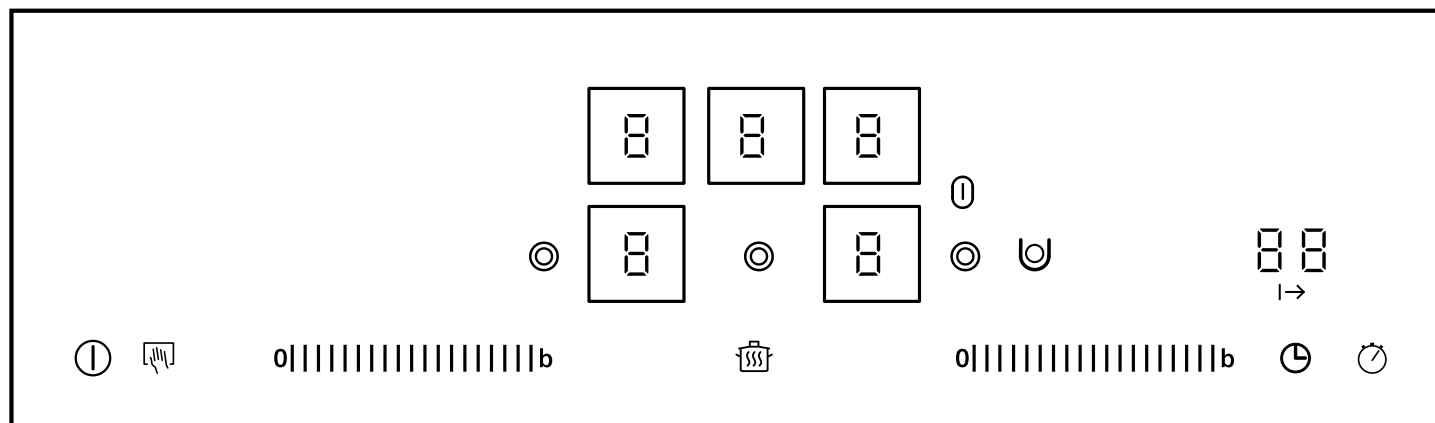
- ✓ Om restvärmen inte utnyttjas ökar energiförbrukningen.

## 4 Lär känna

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. Måttangivelserna för hållarna hittar du i typöversikten. → Sid. 2

### 4.1 Manöverpanel

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.



## 4.2 Displayer

Displayerna visar inställda värden och funktioner.

Display	Namn
	Driftläge
	Effektlägen
	Restvärme
	Varmhållningsfunktion
	PowerBoost-funktion
	Timer

## 4.3 Skärmknappar

Skärmknappar är beröringskänsliga fält. Välj en funktion genom att vidröra den tillhörande skärmknappen.

Skärmknapp	Namn
	Huvudbrytare
	PowerBoost-funktion
	Val av kokzon
	Barnspärr Avtorkningsskydd
	Inställningsdel
	Tillkoppling av dubbel kokzon
	Inkoppling av den lilla grytzone
	Inkoppling av den stora grytzone
	Varmhållningsfunktionen
	Timer
	Stoppursfunktion

### Noteringar

- Allt efter spishällens driftläge lyser de skärmknappar som du för tillfället kan välja med halv eller full ljusstyrka. När du vidrör skärmknappen körs den tillhörande funktionen.
- Skärmknappar för funktioner som du för tillfället inte kan välja lyser inte.
- Inställningarna för de kokzoner som du för tillfället har valt lyser med full ljusstyrka.
- Håll alltid manöverpanelen torr. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Flytta inte kastruller så att de står nära symbolerna och skärmknapparna. Elektroniken kan bli överhettad.

## 4.4 Kokplattor

Här följer en översikt över kokzonernas olika tilläggfunktioner.

När du aktiverar tillkopplingarna tänds tillhörande symboler.

När du kopplar in en kokzon startar den med den senaste inställda storleken.

Kokzon	Slå på och av tillägg
	Tryck till på

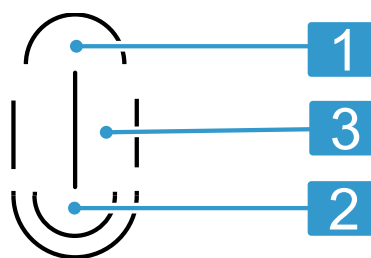
### Noteringar

- Mörka områden i kokzonens glödbild har tekniska orsaker. De påverkar inte kokzonens funktion.

- Hällen styr kokzonerna genom att slå på och av uppvärmningen. Även på maxeffekt slås uppvärmningen på och av.
- På kokzoner med flera värmekretsar kan värmen i de inre kretsarna och värmen i tilläggs-kretsarna slå på och av vid olika tidpunkter.
  - Det skyddar känsliga komponenter mot överhettning.
  - Enheten skyddas mot elöverlast.
  - Matlagningsresultaten blir bättre.

## Kombikokplatta

På kombikokplattan kan du kombinera enkelkokplattan och dubbelkokplattan med bryggvärmeelementet. Du kan också använda de båda kokplattorna oberoende av varandra.



- 1 Enkelkokzon
- 2 Dubbelkokzon
- 3 Bryggvärmeelement

Kombination	Inkoppling	Lämplighet
Liten grytzone: Kombination av 2 och 3	Koppla in bryggvärmeelementet med .  tänds med full ljusstyrka.	Liten stekgryta Liten teppanyaki.
Stor grytzone: Kombination av 1 och 3 och 2	Tryck på .  tänds med full ljusstyrka.	Stor stekgryta Stor teppanyaki Stor grillplatta

Den lilla grytzone (2 och 3) och enkelkokzonen (1) kan också användas oberoende av varandra med olika effektlägen. För den stora stekgrytan, teppanyakin eller grillplattan bildas olika temperaturområden. Med den lilla grytzone kan du bryna en rätt och samtidigt hålla en rätt varm med enkelkokzonen.

**Tips!** Du kan skaffa lämpliga kokkärl via kundtjänsten eller i vår webbshop.

## 4.5 Restvärmesymbol

Spishällen har en restvärmesymbol med två lägen för varje kokzon. Rör inte kokzonen medan restvärmesymbolen är tänd.

Indikering	Betydelse
	Kokzonen är så het att du kan hålla smårätter varma eller smälta glasyr.
	Kokzonen är het.



## 5 Användningsprincip

### 5.1 Start eller avstängning av spishällen

Du startar och stänger av spishällen med huvudbrytaren.

Om du startar om spisen inom 4 sekunder efter avstängningen startar spishällen med de tidigare inställningarna.

### 5.2 Start av spishällen

- ▶ Tryck på Ⓞ.
- ✓ Kontrolllampan över Ⓞ tänds.
- ✓ Skärmknapparnas och effektlägenas symboler  tänds.
- ✓ Spishällen är klar att använda.
- ✓ De båda främre kokplattorna är markerade.
- ✓ De båda främre effektlägesymbolerna  lyser med full ljusstyrka.

### 5.3 Avstängning av spishällen

Spishällen stängs av automatiskt när alla kokzoner har varit avstängda under en viss tid (10-60 sekunder).

- ▶ Tryck på Ⓞ.
- ✓ Kontrolllampan över Ⓞ släcks.
- ✓ Symbolerna släcks.
- ✓ Alla kokzoner är avstängda.
- ✓ Restvärmesymbolen fortsätter att lysa tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

### 5.4 Inställning av kokplattorna



För att du ska kunna ställa in en kokzon måste den vara markerad.

De vänstra kokplattorna ställs in med det vänstra inställningsområdet, de högra kokplattorna med det högra området.

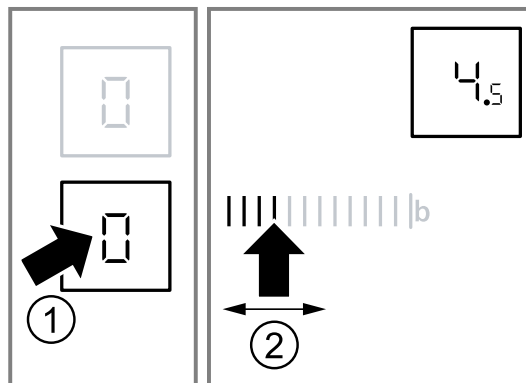
Effektläge	
1	lägsta effekt
9	högsta effekt
.5	Alla effektlägen har ett mellanläge, t.ex. 4.5 .

### 5.5 Inställning av effektlägen

**Krav:** Hällen är på.

1. Markera kokplattan genom att trycka på effektlägesymbolen .
- ✓ På effektlägesdisplayen tänds  med full ljusstyrka.

2. Ställ in det effektläge du vill ha på inställningsdelen.



- ✓ Kokzonen är inkopplad.

**Notering:** Den senast inställda kokzonen är fortfarande aktiv. Du kan ställa in kokzonen utan att markera den på nytt.

### 5.6 Ändring av effektlägen

1. Välj kokzon med effektlägesdisplayen.
2. Ställ in ett effektläge i inställningsdelen.

### 5.7 Avstängning av kokplatta

När du har stängt av kokzonen visas restvärmesymbolen efter cirka 10 sekunder.

1. Markera kokplattan med kokplattdisplayen.
2. Ställ in 0 på inställningsdelen.

### 5.8 Inställningsrekommendationer för matlagning

Här får du en översikt över olika maträtter med matchande effektlägen.

Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Effektläget för fortsatt tillagning beror på vilken kastrull, gryta eller panna du använder.

#### Tillagningsanvisningar

- Koka upp på effektläge 9.
- Rör om tjockflytande mat då och då.
- Matvaror som bryns kraftigt eller som avger mycket vätska under bryningen vid stekningen bör brynas i små portioner.
- Tips för energisparande matlagning. → Sid. 18

#### Smälta

Maträtt	Sjudningseffektläge	Sjudningstid i minuter
Choklad, chokladglasyr	1-1.5	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
<b>Värma på eller varmhålla</b>		
Grytor, t.ex. linsgryta	1-2	-

Mjök <sup>1</sup>	1.5-2.5	-
Varmkorv i vatten <sup>1</sup>	3-4	-
<b>Tina och värma på</b>		
Spenat, djupfryst	2.5-3.5	10-20
Gulasch, djupfryst	2.5-3.5	20-30
<b>Sjuda</b>		
Klimp, kroppkakor <sup>2,3</sup>	4.5-5.5	20-30
Fisk <sup>2,3</sup>	4-5	10-15
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1-2	3-6
Hopvispade såser, t.ex. bearnaise- eller hollandaisesås	3-4	8-12
<b>Koka, ånga eller svetta</b>		
Ris med dubbel vattenmängd	2-3	15-30
Risgrynsgrot	1.5-2.5	35-45
Skalpotatis	4-5	25-30
Kokt potatis	4-5	15-25
Pasta, nudlar <sup>2,3</sup>	6-7	6-10
Grytor, soppor	3.5-4.5	15-60
Grönsaker, färska	2.5-3.5	10-20
Grönsaker, djupfrysta	3.5-4.5	10-20
Tryckkoka mat	4-5	-
<b>Bräsa</b>		
Rullader	4-5	50-60
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch	2.5-3.5	50-60
<b>Steka med lite olja</b>		
Stek rätterna utan lock.		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	8-12
Kotletter, med eller utan panering <sup>4</sup>	6-7	8-12
Biff, 3 cm tjock	7-8	8-12
Frikadeller, 3 cm tjocka <sup>4</sup>	4.5-5.5	30-40
Hamburgare, 2 cm tjocka <sup>4</sup>	6-7	10-20
Fågelbröst, 2 cm tjockt <sup>4</sup>	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst <sup>4</sup>	5-6	10-30
Fisk eller fiskfiléer, utan panering	5-6	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade	6-7	8-20
Fisk eller fiskfiléer, panerade och djupfrysta, t.ex. fiskpinnar	6-7	8-12
Scampi, räkor	7-8	4-10
Sautera grönsaker eller färsk svamp	7-8	10-20

<sup>1</sup> Tillaga rätten utan lock.<sup>2</sup> Koka upp vattnet med lockat på.<sup>3</sup> Sjud rätten utan lock.<sup>4</sup> Vänd rätten flera gånger.

Strimlade grönsaker eller strimlat kött i asiatisk stil	7.5-8.5	15-20
Stekmat, djupfryst	6-7	6-10
Pannkakor	6-7	i följd
Omelett	3.5-4.5	i följd
Stekta ägg	5-6	3-6

**Fritera**

Fritera matvarorna portionsvis med 150-200 g per portion i 1-2 liter olja. Tillaga maträtterna utan lock.

Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites eller chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kyckling	6-7	-
Fisk, panerad eller friterad	5-6	-
Grönsaker eller svamp, panerade eller friterade	5-6	-
Tempura		
Småkakor, t.ex. klenäter eller munkar, friterad frukt	4-5	-

## 6 PowerBoost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan du värma större mängder vatten ännu snabbare än med effektläge 9. Powerboost-funktionen finns bara för kokplattor som är märkta med *boost*.

### 6.1 Start av Powerboost-funktionen

#### ⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Olja och fett värms snabbt upp med PowerBoost-funktionen. Olja och fett antänds snabbt vid överhettning.

▶ Lämna aldrig matlagningen utan tillsyn.

**Krav:** För dubbelkokplattor måste den andra värmezonen vara inkopplad för att Powerboost-funktionen ska kunna användas.

1. Markera kokplattan.
  2. Tryck på **b**.
- ✓ Symbolen *b* tänds.

### 6.2 Avstängning av Powerboost-funktionen

Om du inte stänger av Powerboost-funktionen stängs den av automatiskt efter en viss tid. Kokplattan återgår till effektläge 9.



1. Markera kokplattan.
  2. Ställ in valfritt effektläge för färdigkokningen.
- ✓ Symbolen *b* släcks.

## 7 Barnspärr


Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

### 7.1 Inkoppling av barnspärren

**Krav:** Spishällen är avstängd.

1. Starta spishällen med ①.
  2. Håll  intryckt i cirka 4 sekunder.
- ✓  lyser i 10 sekunder.  
✓ Spishällen är spärrad.

### 7.2 Avstängning av barnspärren

1. Starta spishällen med ①.
  2. Håll  intryckt i cirka 4 sekunder.
- ✓ Spishällen är spärrad.

### 7.3 Automatisk barnspärr

Med den här funktionen kopplas barnspärren in automatiskt på barnspärren när du stänger av spishällen.

Du kan aktivera den automatiska barnspärren i grundinställningarna. → *Sid. 24*

## 8 Tidsfunktioner


Enheten har olika tidsfunktioner som kan styra en tillagningstid, timer eller ett stoppur.

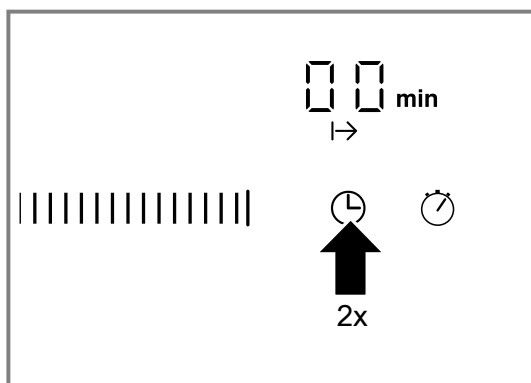
### 8.1 Tillagningstid



Ställ in tillagningstiden för önskad kokzon. Kokplattan stängs av automatiskt när tillagningstiden har löpt ut. Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 99 minuter.

#### Inställning av tid

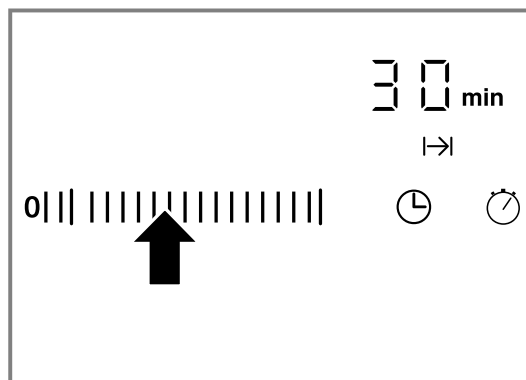
**Krav:** Kokplattan är inkopplad och inställd.



1. Tryck två gånger på  och markera sedan kokplattan.



- ✓ Indikeringen  tänds.  tänds på timerdisplayen.

2. Tryck på önskad förinställning i inställningsområdet. Möjlig förinställning är från vänster till höger 1, 2, 3... upp till 9 minuter.
3. Dra inom 10 sekunder flera gånger över inställningsområdet tills önskad tid har nåtts.



- ✓ Tillagningstiden går igång. Om du har ställt in en tillagningstid för flera kokplattor visas alltid den kortaste tiden.
- ✓ När den sista minuten av en tillagningstid börjar löpa växlar timerdisplayen från minuter till sekunder.
- ✓ Kokzonen stängs av när tiden har löpt ut. En signal ljuder och på displayen blinkar  i 10 sekunder. Indikeringen  blinkar.

**Notering:** När du trycker på någon av symbolerna släcks displayerna och signaltonen tystnar.

### Automatisk inställning av tid

**Krav:** Kokplattan är markerad och inställd. Tidsinställningen är aktiv. → Sid. 22

1. Tryck i inställningsområdet länge på inställningarna 1 till 5.
  - ✓ Tiden räknas automatiskt ned till en minut.
2. Tryck i inställningsområdet länge på inställningarna 6 till 9.
  - ✓ Tiden räknas automatiskt upp till 99 minuter.

### Ändring eller borttagning av tillagningstid

1. Tryck två gånger på ☹.
2. Markera kokplattan.
3. Ändra tiden eller ställ in den på 00 i inställningsområdet.

### Automatisk timer

Med den här funktionen kan du förvälja en tid för alla kokzoner. Varje gång du kopplar in en kokzon börjar den förvalda tiden löpa. Kokzonen stängs av automatiskt när tiden har löpt ut.

Du kopplar in den automatiska timern i grundinställningarna. → Sid. 24

**Tips!** Den automatiska timern gäller för alla kokzoner. Du kan förkorta eller ta bort tiden för en enskild kokzon. → Sid. 22

## 8.2 Kösklocka

Du kan bestämma en tid upp till 99 minuter fram till dess att en signal ska ljuda. Kösklockan är oberoende av alla andra inställningar.

### Inställning av kösklockan

**Krav:** Hällen måste vara inkopplad.

1. Tryck på ☹.
  - ✓ Symbolen ☹ tänds.
  - ✓ på timerdisplayen lyser 00min.
2. Ställ in tiden i inställningsområdet.
  - ✓ Tiden börjar löpa efter några sekunder.
  - ✓ När tiden har löpt ut ljuder en signal. På timerdisplayen blinkar 00. Symbolen ☹ blinkar.
  - ✓ Efter 10 sekunder stängs displayen av.

### Avstängning av väckningssignalen

Du kan stänga av signalen manuellt.

- ▶ Tryck på någon av skärknapparna.
- ✓ Displayen slocknar och signalen tystnar.

### Korrigerig av tiden

1. Markera kösklockan med ☹.
2. Ställ in önskad tid i inställningsområdet.

## 8.3 Stoppursfunktion

Stoppursfunktionen visar den tid som har gått sedan funktionen aktiverades.

Stoppursfunktionen fungerar bara om spishällen är inkopplad. När spishällen stängs av stängs också stoppursfunktionen av.

### Start av stoppursfunktionen

- ▶ Tryck på ☹.
- ✓ Du får upp 00 på timerdisplayen.
- ✓ Tidtagningen börjar.
- ✓ Under den första minuten visas sekunder, därefter minuter.

**Notering:** Om du förutom stoppursfunktionen också startar en annan tidsfunktion visas inställningen i 10 sekunder på timerdisplayen. Därefter visas åter stoppursfunktionen.

### Avstängning av stoppursfunktionen

- ▶ Tryck en gång till på ☹.
- ✓ Timerdisplayen släcks.

# 9 Automatisk avstängning

Om du under en längre tid inte har ändrat inställningarna för en kokzon aktiveras den automatiska avstängningen.

När kokzonen stängs av beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Uppvärmningen av kokzonen stängs av. På kokzonsdisplayen blinkar omväxlande F B och restvärmesymbolen H/h.

## 9.1 Fortsatt tillagning efter automatisk avstängning

1. Tryck till på något av pekfälten.
  - ✓ Indikeringen slocknar.
2. Gör en ny inställning.

# 10 Varmhållningsfunktion

Med varmhållningsfunktionen kan du smälta choklad eller smör och hålla rätter eller kokkärl varma.

## 10.1 Start av varmhållningsfunktionen

1. Tryck på ☹.

2. Markera kokplattan.
  - ✓ På effektlägesdisplayen tänds L.

## 10.2 Avstängning av varmhållningsfunktionen

1. Tryck på ☹.



2. Markera kokplattan.

✓ På effektlägesdisplayen tänds .

## 11 Avtorkningsskydd

Om du torkar av manöverorganen när spishällen är inkopplad kan inställningarna ändras. För att förhindra detta har spishällen ett avtorkningsskydd. Huvudbrytaren är undantagen från avtorkningsskyddet. Du kan när som helst stänga av spishällen.

### 11.1 Aktivering av avtorkningsskyddet

- ▶ Tryck på .
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓  tänds med full ljusstyrka.
- ✓ Manöverorganen är spärrade i 30 sekunder.

## 12 Energiförbrukningsdisplay

Funktionen visar den totala effektförbrukningen från starten till avstängningen av spishällen. Efter avstängningen visas förbrukningen i kWh under 10 sekunder, t.ex. 1,08 kWh.















Visningens noggrannhet beror bland annat på elnätets spänningskvalitet. Du kan aktivera visningen i grundinställningarna. → Sid. 24









## 13 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

### 13.1 Översikt över grundinställningarna


Här följer en översikt över grundinställningar och fabriksföreställda värden.

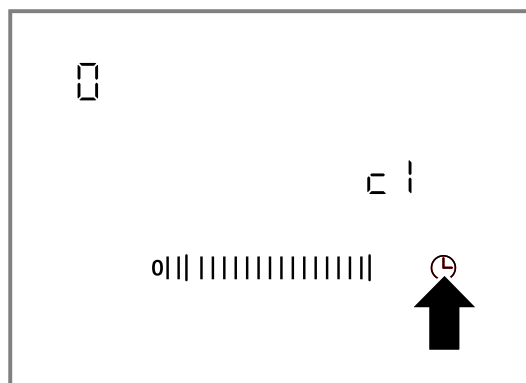
Sym-bol	Val
$c 1$	Automatisk barnspärr  – Avstängd <sup>1</sup>  – Inkopplad  – Den manuella och den automatiska barnspärren är avstängda.
$c 2$	Ljudsignal  – Bekräftelsesignalen och felmanöversignalen är avstängda. Huvudbrytarsignalen är fortfarande inkopplad.  – Bara felmanöversignalen är inkopplad.  – Bara bekräftelsesignalen är inkopplad.  – Bekräftelsesignalen och felmanöversignalen är inkopplade. <sup>1</sup>
$c 3$	Energiförbrukningsdisplay Fråga elleverantören om nätspänningen.  – Förbrukningsdisplayen är avstängd. <sup>1</sup>  – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 230 V.  – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 400 V.  – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 220 V.  – Förbrukningsdisplay vid nätspänningen 240 V.
$c 5$	Automatisk timer  – Avstängd. <sup>1</sup>  – Tid efter vilken kokplattorna stängs av.



Sym-bol	Val
$c 6$	Tid för timerns slutsignal  – 10 sekunder. <sup>1</sup>  – 30 sekunder.  – 1 minut.
$c 7$	Inkoppling av värmeelementen  – Avstängda  – Inkopplade  – Den senaste inställningen innan kokplattan stängdes av. <sup>1</sup>
$c 8$	Återställning till fabriksinställningen  – Avstängd <sup>1</sup>  – Inkopplad

### 13.2 Ändring av grundinställning

**Krav:** Spishällen är avstängd.

1. Starta spishällen.
2. Håll inom 10 sekunder  intryckt i 4 sekunder.

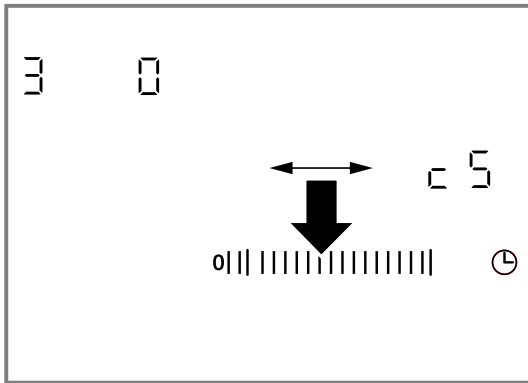


- ✓  $c 1$  visas.
- ✓  tänds på kokzondisplayen.
3. Tryck flera gånger på  tills önskad symbol visas.

<sup>1</sup> Fabriksinställning



4. Ställ in önskat värde i inställningsområdet.



5. Håll ⊖ intryckt i 4 sekunder.  
✓ Inställningen är nu aktiverad.

**Tips!** Stäng av spishällen med ⊕ om du vill lämna grundinställningarna utan att spara dem. Starta om spishällen och ställ in den på nytt.

## 14 Rengöring och skötsel

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

### 14.1 Rengöringsmedel

Du kan skaffa lämpliga rengöringsmedel och glasskrapar genom kundtjänsten, i webbshopen eller i handeln.

#### OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- ▶ Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.

#### Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurpulver
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Svampar som kan repa
- Högtryckstvätt och ångrengöring

### 14.2 Rengöring av glaskeramiken

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränner fast.

**Notering:** Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel. → Sid. 25

**Krav:** Hällen har svalnat.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring.  
Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

**Tips!** Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.

### 14.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör spishällinfattningen efter användning om det finns smuts eller fläckar på den.

#### Noteringar

- Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel. → Sid. 25
  - Använd inte glasskrapan.
1. Rengör spishällinfattningen med varmt diskvatten och en mjuk trasa.  
Tvätta ur nya svampdukar noggrant innan du använder dem.
  2. Torka torrt med mjuk trasa.

## 15 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!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.  
→ "Kundtjänst", Sid. 27

#### ⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

#### ⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte.

- ▶ Slå av automatsäkringarna eller skruva ur proppen i proppskåpet.

- ▶ Ring service!

### ⚠ **VARNING – Brandrisk!!**

Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på oavsiktligt senare.

- ▶ Slå av automatsäkring eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- ▶ Ring service!

## 15.1 Information i displayen

Fel	Orsak och felsökning
Inga	Strömförsörjningen har fallit bort. 1. Kontrollera spisens säkring i proppskåpet. 2. Kontrollera på andra elapparater om ett strömavbrott har inträffat.
Alla symboler blinkar	Våta kontroller eller föremål ovanpå. ▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
$F2$	Du har lagat mat länge med hög effekt på flera kokplattor. Kokplattan har stängts av för att skydda elektroniken. 1. Vänta en stund. 2. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
$F4$	Trots avstängningen med $F2$ fortsätter elektroniken att hettas upp. Därför har alla kokplattor stängts av. 1. Vänta en stund. 2. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
$F5$ och effektläget blinkar omväxlande. En signalton ljuder.	Varm kastrull, gryta eller panna vid kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad. ▶ Ta bort kastrullen. ✓ Symbolen släcks kort därefter.
$F5$ och signalton	Varm kastrull, gryta eller panna vid kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. 1. Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. 2. Vänta en stund. 3. Tryck till på något av pekfälten. ✓ Får du inte upp indikeringen igen, så har elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta att laga mat.
$F8$	Kokplattan har använts för länge och har stängts av automatiskt. Du kan omedelbart starta kokplattan på nytt.
$dE$ och kokplattorna blir inte varma	Demoläget är aktivt. 1. Gör enheten strömlös i 30 sekunder genom att slå av säkringen i proppskåpet. 2. Tryck till på något av pekfälten inom 3 minuter.
Meddelande med "E" visas på displayen, t.ex. E0111.	Elektronikfel. 1. Stäng av apparaten och starta om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 27

## 16 Avfallshantering

### 16.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- ▶ 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.

## 17 Kundtjänst

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

**Notering:** Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

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

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under siemens-home.bsh-group.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

### 17.1 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.

## 18 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm

### 18.1 Säker montering

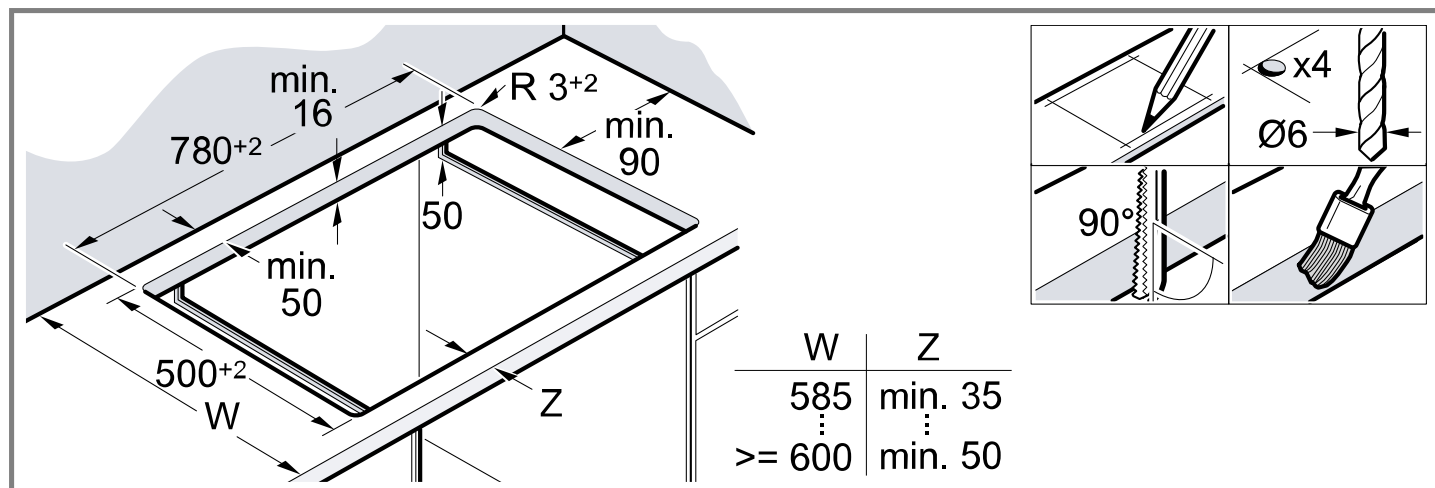
Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

- Elanslutning kräver behörig elektriker. Garantin gäller inte vid felanslutning.
- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador pga. felmontering.

### 18.4 Förbereda stommen

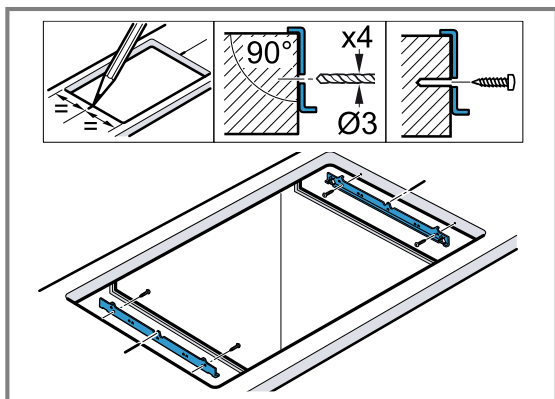
Bänkskivan måste vara plan, vågrät och stabil.

- Stommar och väggavslut ska tåla minst 90°C.
- Nischskydden inom 50 mm från bakväggen får inte vara brännbara (t.ex. kakel, sten).
- Fuktspärta urtagsytorna med värmetålig massa så att bänkskivan inte sväller av fukt.



## 18.5 Montera fästskenor

Limma fast fästskenor på bänkskivor av stenmaterial.



## 18.6 Elanslutning

Skydda enheten genom att inte ta ut den ur frigoliten förrän den ska tryckas i urtaget. Ställ aldrig enheten på högkant eller ena sidan.

- Kontrollera avsäkringarna innan du ansluter enheten.
- Enheten har skyddsklass I och kräver jordning.
- Fast installation kräver fasavskiljare enligt föreskrifterna.
- Får du upp **U400** på displayen på enheten, så är den felansluten. Dra ur kontakten och kontrollera anslutningen.

## Anslutning utan förmonterad sladd

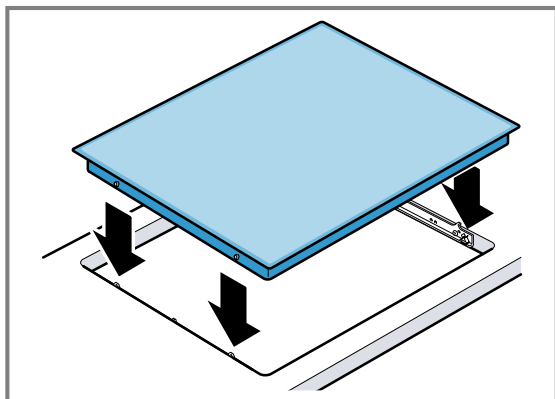
Anslut bara hällen enligt elschemat.

- Montera de medföljande kopparbyglingarna, om det behövs.
- Vid 3-/2-fasanslutning (3 N~/2 N~) måste sladden vara minst av typ H05 VV-F.
- Välj ledararea som matchar strömbelastningen. Tvärsnittsarea < 1,5 mm<sup>2</sup> är inte tillåten.
- Vid enfasanslutning (1N~) går det att beställa sladd H05RR-F3G4 (längd 1 m) hos service.

## 18.7 Sätta i hällen

Se till så att sladden inte blir klämd eller dragen över vassa kanter.

- Vid underbyggd ugn, dra sladden till vägguttaget via ugnens bakre hörn.
- Tryck in hällen så att den snäpper fast.



## 18.8 Demontera hällen

1. Gör enheten spänningslös.
2. Tryck upp hällen underifrån.

Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.



## Sisällysluettelo

<b>KÄYTTÖOHJE</b>	
1	<b>Turvallisuus</b> ..... 29
2	<b>Esinevahinkojen välttäminen</b> ..... 30
3	<b>Ympäristönsuojelu ja säästö</b> ..... 31
4	<b>Tutustuminen</b> ..... 31
5	<b>Käytön perusteet</b> ..... 33
6	<b>Powerboost-toiminto</b> ..... 35
7	<b>Lapsilukko</b> ..... 35
8	<b>Aikatoiminnot</b> ..... 35
9	<b>Automaattinen poiskytkentä</b> ..... 36
10	<b>Lämpimänäpito toiminto</b> ..... 37
11	<b>Pyyhintäsuoja</b> ..... 37
12	<b>Energiankulutusnäyttö</b> ..... 37
13	<b>Perusasetukset</b> ..... 37
14	<b>Puhdistus ja hoito</b> ..... 38
15	<b>Toimintahäiriöiden korjaaminen</b> ..... 38
16	<b>Hävittäminen</b> ..... 40
17	<b>Huoltopalvelu</b> ..... 40
18	<b>ASENNUSOHJE</b> ..... 40
18.1	<b>Turvallinen asennus</b> ..... 40

## 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

### 1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempiä käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

### 1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytketään pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.

### 1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

### 1.4 Turvallinen käyttö

#### **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä. Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.
- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Laite kuumenee.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa. Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.
- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia. Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.
- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

### ⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- ▶ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita. Laite kuumenee käytön aikana.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Keittoastian kahvat voivat kuumentua käytössä. Jos kahvoin hohkaa kuumuutta kuumennusalueelta, niistä voi tulla erittäin kuumia.
- ▶ Peitä aina koko kuumennusalue keittoastialla.
- ▶ Käytä patalappua.

### ⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.

▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö. Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- ▶ Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 40*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

### ⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- ▶ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

### ⚠ **VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla. Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

## 2 Esinevahinkojen välttäminen

### **HUOMIO**

Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.

- ▶ Tarkasta astiat.

Kuumentaminen tyhjänä voi vaurioittaa keittoastiaa tai laitetta.

- ▶ Älä koskaan laita tyhjiä kattiloita kuumalle keittoalueelle tai anna niiden kiehua tyhjiksi. Väärin sijoitettu keittoastia voi aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen.

- ▶ Älä koskaan laita kuumia pannuja tai kattiloita valitsimien tai keittotason kehyksen päälle.

Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä päästä kovia tai teräviä esineitä putoamaan keittotason päälle.

Kuumuutta kestävämmät materiaalit sulavat kuumen keittoalueen päällä.

- ▶ Älä käytä liedensuojalevyä.
- ▶ Älä käytä alumiinifoliota tai muoviasiastoita.

### **2.1 Yleisimmät vauriot**

Tässä luetellaan yleisimmät vauriot ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseksi.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
Tahrat	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka	Älä käytä keittotasoa työtai laskualustana.
Naarmut	Karkeat kattilan- tai pannunpohjat	Tarkasta astiat.
Värjäymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Värjäymät	Kattilan aiheuttama hankauma, esim. alumiini	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niitä.
Simpukannuot	Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.

## 3 Ympäristönsuojelu ja säästö

### 3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

### 3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

**Ohje:** Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- ✓ Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- ✓ Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- ✓ Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- ✓ Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- ✓ Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

- ✓ Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- ✓ Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- ✓ Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

Hyödynnä keittotason jälkilämpöä. Jos kypsymisaika on pitkä, kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

- ✓ Hyödyntämätön jälkilämpö lisää energiankulutusta.

## 4 Tutustuminen

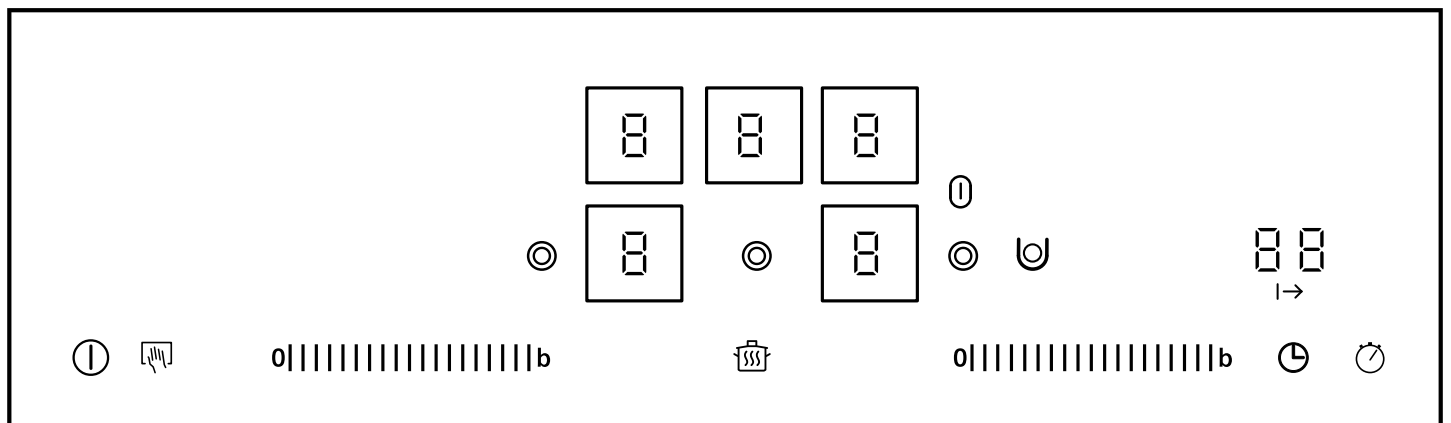
Käyttöohje koskee useampi keittotasomalleja.

Keittotasojen mittatiedot löytyvät tyyppiyehtenvedosta.

→ Sivu 2


### 4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.



## 4.2 Näytöt

Näytössä näkyvät asetetut arvot ja toiminnot.

Näyttö	Nimi
	Käyttötila
	Tehoalueet
	Jälkilämpö
	Lämpimänäpito toiminto
	Powerboost-toiminto
	Ajastin

## 4.3 Kosketuspainikkeet

Kosketuspainikkeet ovat kosketusherkkiä pintoja. Toiminnot valitaan koskettamalla painikkeita.




Kosketus painike	Nimi
	Pääkytkin
	Powerboost-toiminto
	Keittoalueen valinta
	Lapsilukko Pyyhintäsuoja
	Säätöalue
	Kaksiosaisen keittoalueen kytkeminen käyttöön
	Pienen paistoalueen kytkeminen käyttöön
	Isoon paistoalueeseen kytkeminen käyttöön
	Lämpimänäpito toiminto
	Ajastin
	Sekuntikellotoiminto

### Huomautukset

- Keittotason käyttötilasta riippuen parhaillaan valittavissa olevat kosketuspainikkeet palavat puolikirkkaina tai kirkkaina. Kulloinenkin toiminto suoritetaan kosketuspainiketta koskettamalla.
- Kosketuspainikkeet, joiden toimintoa ei juuri nyt voi valita, eivät pala.
- Parhaillaan valitun keittoalueen asetukset palavat kirkkaana.
- Pidä ohjauspaneeli aina kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä kattiloita näyttöjen ja kosketuspainikkeiden lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

## 4.4 Keittoalueet

Tästä löydät yhteenvetoon keittoalueiden eri kytkentämahdollisuuksista. Kun aktivoit lisäaluekytkentöjä, niiden näytöt palavat. Kun kytket keittoalueen päälle, sen koko on viimeksi tehdyn säädön mukainen.

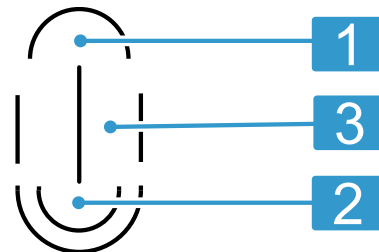
Keittoalue	Kytkeminen käyttöön ja pois käytöstä
	Yksiosainen keittoalue
	Kaksiosainen keittoalue Napauta  .

### Huomautukset

- Keittoalueen tummemmin hehkuvat alueet johtuvat teknisistä syistä. Niillä ei ole vaikutusta keittoalueen toimintaan.
- Keittoalue säätää lämpötilaa kytkemällä kuumennuksen päälle ja pois päältä. Kuumennus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.
- Moniosaisilla keittoalueilla sisempien lämmityspiirien vastukset ja lisälämmityspiirien vastukset voivat kytkeytyä päälle ja pois päältä eri aikoina.
  - Herkkiä osia suojataan näin ylikuumentumiselta.
  - Laitetta suojataan sähköiseltä ylikuormitukselta.
  - Saavutetaan parempi keittotulos.

### Yhdistelmäkeittoalue





Yhdistelmäkeittoalueella voidaan silloitusvastuksen avulla yhdistää yksiosainen keittoalue ja kaksiosainen keittoalue. Molempia keittoalueita voidaan käyttää myös toisistaan riippumatta.



**1** Yksiosainen keittoalue

**2** Kaksiosainen keittoalue

**3** Silloitusvastus

Yhdistelmä	Kytkeminen käyttöön	Soveltuvuus
Pieni paistoalue: yhdistelmä 2 ja 3	Kytke silloitusvastus päälle valitsemalla  .  palaa kirkkaana.	Pieni paistovuoka Pieni teppanyaki
Suuri paistoalue: yhdistelmä 1 ja 3 ja 2	Kosketa symbolia  .  palaa kirkkaana.	Suuri paistovuoka Suuri teppanyaki Suuri grillipelti

Pientä paistoaluetta (2 ja 3) sekä yksiosaista keittoaluetta (1) voidaan käyttää myös toisistaan riippumatta eri tehoalueilla. Suuren paistovuokan, teppanyaki-pannun tai grillipellin käytön yhteydessä muodostuu erilaisia lämpötila-alueita. Voit paistaa ruokaa pienellä paistoalueella ja pitää samanaikaisesti ruokaa lämpimänä yksiosaisella keittoalueella.

**Ohje:** Voit hankkia sopivia keittoastioita asiakaspalvelumme kautta tai nettikaupastamme.



## 4.5 Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle kaksiportainen jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

Näyttö	Merkitys
H	Keittoalue on niin kuuma, että voit pitää pieniä määriä ruokaa lämpimänä tai sulattaa kuorrutetta.
h	Keittoalue on kuuma.

# 5 Käytön perusteet

## 5.1 Keittotason kytkeminen päälle tai pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä. Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen poiskytkemisestä, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

## 5.2 Keittotason kytkeminen päälle

- ▶ Napauta ①.
- ✓ Merkkivalo symbolin ① yläpuolella palaa.
- ✓ Käyttöalueiden ja tehoalueiden merkkivalot b palavat.
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.
- ✓ Kumpikin etumainen keittoalue on valittu.
- ✓ Etumaiset tehoalueen näytöt b palavat kirkkaina.

## 5.3 Keittotason kytkeminen pois päältä

Kun kaikki keittoalueet ovat jonkin aikaa (10-60 sekuntia) pois käytöstä, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

- ▶ Napauta ①.
- ✓ Merkkivalo symbolin ① yläpuolella sammuu.
- ✓ Näytöt sammuvat.
- ✓ Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.
- ✓ Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

## 5.4 Keittoalueiden säätö

Keittoalueen pitää olla valittuna, jotta sitä voi säätää. Vasemman puolen keittoalueet säädetään vasemmalla säätöalueella ja oikean puolen keittoalueet oikealla.

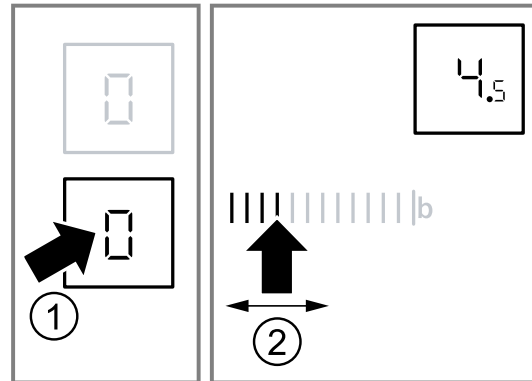
Tehoalue	
1	pienin teho
9	suurin teho
.5	Jokaisella tehoalueella on väliasento, esim. 4.5.

## 5.5 Tehoalueiden säätö

**Vaatus:** Keittotaso on kytketty päälle.

1. Valitse keittoalue napauttamalla tehoalueen näyttöä b.
- ✓ Tehoalueen näytössä palaa kirkkaana b.

2. Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue.



- ✓ Keittoalue on kytketty päälle.

**Huomautus:** Viimeksi säädetty keittoalue pysyy aktivoituna. Voit säätää keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen.

## 5.6 Tehoalueiden muuttaminen

1. Valitse keittoalue tehoalueen näytöstä.
2. Aseta tehoalue säätöalueella.

## 5.7 Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Kun keittoalue on kytketty pois käytöstä, noin 10 sekunnin kuluttua näyttöön tulee jälkilämmön näyttö.

1. Valitse keittoalue tehoalueen näytöstä.
2. Aseta säätöalueella arvo 0.

## 5.8 Säätösuositukset keittämistä varten

Tästä löydät yhteenvedon erilaisista ruoista ja niille sopivista tehoalueista.

Kypsennysaika vaihtelee ruokien tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Jatkokypsennyksen tehoalue riippuu käytettävästä keittoastiasta.

### Ohjeita valmistukseen

- Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.
- Sekoita sakeita ruokia muutaman kerran.
- Elintarvikkeet, jotka paistetaan kuumassa pannussa tai joista irtoaa paistamisen aikana runsaasti nestettä, on paras paistaa pieninä annoksina.
- Vinkkejä energiaa säästävää ruoanlaittoa varten. → Sivu 31

### Sulatus

Ruokalaji	Kypsennysteho	Jatkokypsennysaika minuu- teina
Suklaa, kuorrute	1-1.5	-

Ruokalaji	Kypsennysteho	Jatkokypsennysaika minuutteina
Voi, hunaja, liivate	1-2	-
<b>Lämmittäminen tai lämpimänäpito</b>		
Pataruoka, esim. linssipata	1-2	-
Maito <sup>1</sup>	1.5-2.5	-
Makkarat vedessä <sup>1</sup>	3-4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pinaatti, pakastettu	2.5-3.5	10-20
Gulassi, pakastettu	2.5-3.5	20-30
<b>Kypsennys tai haudutuskypsennys</b>		
Knöödelit, mykyt <sup>2,3</sup>	4.5-5.5	20-30
Kala <sup>2,3</sup>	4-5	10-15
Valkokastike, esim. béchamelkastike	1-2	3-6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise- tai hollandaisekastike	3-4	8-12
<b>Keittäminen, höyrykypsennys tai höyrytys</b>		
Riisi kaksinkertaisessa vesimäärässä	2-3	15-30
Riisipuuro	1.5-2.5	35-45
Kuoriperunat	4-5	25-30
Kuoritut perunat	4-5	15-25
Pastatuotteet, nuudelit <sup>2,3</sup>	6-7	6-10
Pataruoka, keitto	3.5-4.5	15-60
Vihannekset, tuoreet	2.5-3.5	10-20
Vihannekset, pakaste	3.5-4.5	10-20
Painekattilassa valmistettavat ruoat	4-5	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	4-5	50-60
Patapaisti	4-5	60-100
Gulassi	2.5-3.5	50-60
<b>Paistaminen pienessä määrässä öljyä</b>		
Paista ruoat ilman kantta.		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10
Leike, pakaste	6-7	8-12
Kyljykset, paneroimattomat tai paneroidut <sup>4</sup>	6-7	8-12
Pihvi, 3 cm paksu	7-8	8-12
Lihapulla, paksuus 3 cm <sup>4</sup>	4.5-5.5	30-40

Hampurilaispihvi, paksuus 2 cm <sup>4</sup>	6-7	10-20
Linnunrinta, paksuus 2 cm <sup>4</sup>	5-6	10-20
Linnunrinta, pakastettu <sup>4</sup>	5-6	10-30
Kala tai kalafilee, paneroimaton	5-6	8-20
Kala tai kalafilee, paneroitu	6-7	8-20
Kala tai kalafilee, paneroitu ja pakastettu, esim. kalapuikot	6-7	8-12
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7-8	4-10
Tuoreet vihannekset tai sienet, paistaminen nopeasti rasvassa	7-8	10-20
Vihannekset tai liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7.5-8.5	15-20
Pannuruoat, pakaste	6-7	6-10
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3.5-4.5	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6

**Friteeraus**

Friteeraa elintarvikkeet annoksina, 150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä. Valmista ruoat ilman kantta.

Pakasteet, esim. ranskanperunat tai kananugetit	8-9	-
Kroketit, pakaste	7-8	-
Liha, esim. broileri	6-7	-
Kala, paneroitu tai taikinakuoressa	5-6	-
Vihannekset tai sienet, paneroidut tai taikinakuoressa	5-6	-
Tempura		
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät taikinakuoressa	4-5	-

<sup>1</sup> Valmista ruoka ilman kantta.

<sup>2</sup> Sulje kansi ja kuumenna vesi kiehuvaaksi.

<sup>3</sup> Kypsennä ruoka ilman kantta.

<sup>4</sup> Käännä ruoka useita kertoja.

## 6 Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voit kuumentaa suuria vesimääriä vielä nopeammin kuin tehoalueella 9. Powerboost-toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, jotka on merkitty symbolilla *boost*.

### 6.1 Powerboost-toiminnon kytkeminen päälle

#### ⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Öljy ja rasva kuumenevat Powerboost-toiminnolla nopeasti. Liian kuumat öljyt ja rasvat syttyvät nopeasti.  
▶ Älä jätä kattilaa tai pannua koskaan ilman valvontaa.

**Vaatus:** Kaksiosaisissa keittoalueissa toinen lämpöpiiri on kytkettävä toimintaan Powerboost-toiminnon käyttöä varten.

1. Valitse keittoalue.
  2. Napauta **b**.
- ✓ Näyttö *b* palaa.

### 6.2 Powerboost-toiminnon kytkeminen pois päältä

Jos Powerboost-toimintoa ei kytketä pois päältä, se kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois toiminnasta. Keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle 9.



1. Valitse keittoalue.
  2. Aseta jokin kypsennysteho.
- ✓ Näyttö *b* sammuu.

## 7 Lapsilukko


Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

### 7.1 Lapsilukon kytkeminen päälle

**Vaatus:** Keittotaso on kytketty pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle valitsemalla ①.
  2. Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- ✓  palaa noin 10 sekunnin ajan.  
✓ Keittotaso on lukittu.

### 7.2 Lapsilukon kytkeminen pois päältä

1. Kytke keittotaso päälle valitsemalla ①.
  2. Pidä  painettuna n. 4 sekunnin ajan.
- ✓ Keittotason lukitus on poistettu.

### 7.3 Automaattinen lapsilukko

Tällä toiminnolla lapsilukko kytkeytyy automaattisesti käyttöön aina, kun kytket keittotason pois päältä. Voit aktivoida automaattisen lapsilukon perusasetuksista. → *Sivu 37*

## 8 Aikatoiminnot


Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voidaan säätää toiminta-aika, ajastin tai ajanottokello.

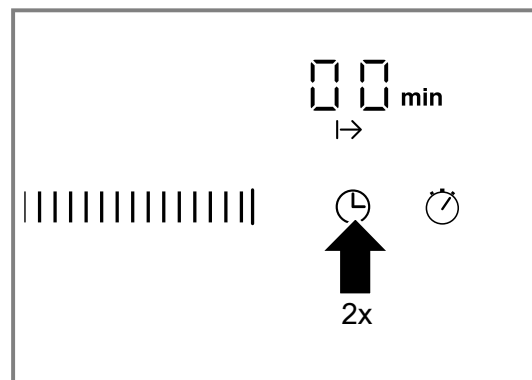
### 8.1 Toiminta-aika

Aseta haluamallesi keittoalueelle toiminta-aika. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Voit asettaa toiminta-ajan 99 minuuttiin asti.

#### Toiminta-ajan asetus

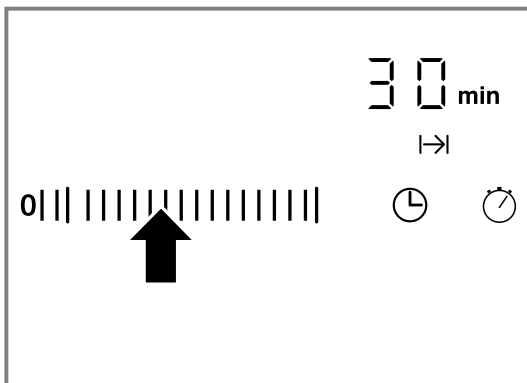
**Vaatus:** Keittoalue on kytketty päälle ja säädetty.

1. Napauta kaksi kertaa  ja valitse sitten keittoalue.



- ✓ Näyttö *l→l* palaa. Ajastimen näytössä palaa *00min*.
2. Kosketa säätöalueella haluamaasi esisäätöä. Mahdolliset esisäädöt ovat vasemmalta oikealle 1, 2, 3... 9 minuuttia.

3. Sipaise seuraavien 10 sekunnin aikana säätöaluetta niin monta kertaa, että haluamasi toiminta-aika on saavutettu.



- ✓ Toiminta-aika kuluu. Jos olet asettanut toiminta-ajan useammalle keittoalueelle, näytössä on aina lyhin toiminta-aika.
- ✓ Kun toiminta-ajan viimeinen minuutti on käynnissä, ajastimen näyttöön tulevat minuuttien tilalle sekunnit.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00 10 sekunnin ajan. Näyttö I→ vilkkuu.

**Huomautus:** Kun kosketat jotain symbolia; näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

### Toiminta-ajan automaattinen asetus

**Vaatus:** Keittoalue on valittu ja säädetty. Jatkuva asetus on aktivoitu. → *Sivu 35*

- ✓ Kosketa säätöalueen asetusta 1-5 pitempään.
- ✓ Kesto lyhenee automaattisesti minuutin verran.
- ✓ Kosketa säätöalueen asetusta 6-9 pitempään.
- ✓ Kesto pitenee automaattisesti 99 minuuttiin saakka.

### Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen

1. Napauta kaksi kertaa ☹.
2. Valitse keittoalue.
3. Muuta toiminta-aikaa tai aseta se arvoon 00 säätöalueella.

### Automaattinen ajastin

Tällä toiminnolla voit esivalita toiminta-ajan kaikille keittoalueille. Aina kun keittoalue kytketään päälle, esivalittu toiminta-aika alkaa kulua. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Automaattinen ajastin kytketään päälle perusasetuksissa. → *Sivu 37*

**Ohje:** Automaattinen ajastin koskee kaikkia keittoalueita. Voit lyhentää yksittäisen keittoalueen toiminta-aikaa tai poistaa sen. → *Sivu 35*

## 8.2 Minuuttikello

Voit valita enintään 99 minuutin pituisen ajan, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki. Minuuttikello on kaikista muista säädöistä riippumaton.

### Minuuttikellon säätäminen

**Vaatus:** Keittotason pitää olla päällä.

1. Napauta ☹.
- ✓ Näyttö ☹ palaa.
- ✓ Ajastimen näyttössä palaa 00min.
2. Aseta aika säätöalueella.
- ✓ Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.
- ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Ajastimen näyttössä vilkkuu 00. Näyttö ☹ vilkkuu.
- ✓ Näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.

### Minuuttikellon äänimerkin poiskytkeminen

Voit kytkeä äänimerkin manuaalisesti pois käytöstä.

- ▶ Napauta jotain kosketuskenttää.
- ✓ Näyttö sammuu ja äänimerkki loppuu.

### Aika-asetuksen korjaaminen

1. Valitse minuuttikello symbolilla ☹.
2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.

## 8.3 Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää ajan, joka on kulunut toiminnon aktivoinnin jälkeen.

Ajanottokello-toiminto on toiminnassa vain, kun keittotaso on kytketty päälle. Kun keittotaso kytkeytyy pois päältä, myös ajanottokello-toiminto kytkeytyy pois.

### Ajanottokello-toiminnon kytkeminen päälle

- ▶ Napauta ☹.
- ✓ Ajastimen näyttöön ilmestyy 00.
- ✓ Ajanotto alkaa.
- ✓ Ensimmäisen minuutin aikana näytetään sekunnit, sen jälkeen minuutit.

**Huomautus:** Jos ajanottokellotoiminnon lisäksi kytketään päälle jokin toinen aikatoiminto, asetus ilmestyy 10 sekunnin ajaksi ajastimen näyttöön. Sen jälkeen näyttöön tulee ajanottokello-toiminto.

### Ajanottokello-toiminnon kytkeminen pois päältä

- ▶ Napauta uudelleen ☹.
- ✓ Ajastimen näyttö sammuu.

## 9 Automaattinen poiskytkentä

Jos et muuta keittoalueen asetuksia pitkään aikaan, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Milloin keittoalue kytkeytyy pois päältä, riippuu säädetystä tehoalueesta (1-10 tuntia).

Keittoalueen kuumennus kytkeytyy pois päältä.

Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen *F8* ja jälkilämmön näyttö *H/h*.


### 9.1 Keittämisen jatkaminen automaattisen poiskytkemisen jälkeen

1. Napauta jotain kosketuskenttää.
- ✓ Näyttö sammuu.
2. Tee uusi asetus.


## 10 Lämpimänäpito toiminto

Lämpimänäpito toiminnolla voit sulattaa suklaata tai voita ja pitää ruokia ja astioita lämpimänä.

### 10.1 Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen päälle

1. Napauta .
2. Valitse keittoalue.
- ✓ Tehoalueen näytössä palaa *L*.

### 10.2 Lämpimänäpito toiminnon kytkeminen pois päältä



1. Napauta .
2. Valitse keittoalue.
- ✓ Tehoalueen näytössä palaa *L*.

## 11 Pyyhintä suoja

Jos pyyhki ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia. Tämän välttämiseksi keittotasossa on pyyhintä suoja.

Pyyhintä suoja ei koske pääkytkintä. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.

### 11.1 Pyyhintä suojan aktivointi

- ▶ Napauta .
- ✓ Kuulet äänimerkin.
- ✓  palaa kirkkaana.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 30 sekunniksi.

## 12 Energiankulutusnäyttö

Toiminto näyttää energian kokonaiskulutuksen keittotason päälle- ja poiskytkemisen välillä. Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen poiskytkemisen jälkeen, esimerkiksi 1,08 kWh.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.




Voit aktivoida näytön perusasetuksista. → *Sivu 37*




## 13 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

### 13.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät yhteenvedon laitteen perusasetuksista ja tehtaan asetuksista.

Näyttö	Valinta
c 1	Automaattinen lapsilukko  – Kytetty pois päältä <sup>1</sup> <i>1</i> – Kytetty päälle <i>2</i> – Manuaalinen ja automaattinen lapsilukko kytetty pois päältä.
c 2	Äänimerkki  – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä. Pääkytkimen äänimerkki pysyy päällekytkettynä. <i>1</i> – Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä. <i>2</i> – Vain vahvistuksen äänimerkki päällä. <i>3</i> – Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä. <sup>1</sup>
c 3	Energiankulutusnäyttö Kysy verkkojännitettä sähkölaitokselta.  – Kulutusnäyttö kytketty pois päältä. <sup>1</sup> <i>1</i> – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 230 V.

Näyttö	Valinta
	<i>2</i> – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 400 V. <i>3</i> – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 220 V. <i>4</i> – Kulutusnäyttö verkkojännitteellä 240 V.
c 5	Automaattinen ajastin  – Kytetty pois päältä. <sup>1</sup> <i>1-55</i> – Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.
c 6	Ajastimen käyntiajan päättymissignaalin kesto <i>1</i> – 10 sekuntia. <sup>1</sup> <i>2</i> – 30 sekuntia. <i>3</i> – 1 minuutti.
c 7	Lämmitysvastusten kytkeminen päälle  – Kytetty pois päältä <i>1</i> – Kytetty päälle <i>2</i> – Viimeinen asetus ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä. <sup>1</sup>
c 8	Palauttaminen tehdasetuksiin  – Kytetty pois päältä. <sup>1</sup> <i>1</i> – Kytetty päälle.

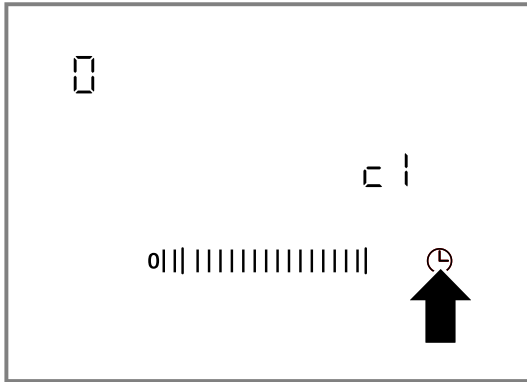
### 13.2 Perusasetuksen muuttaminen

**Vaatus:** Keittotaso on kytketty pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle.

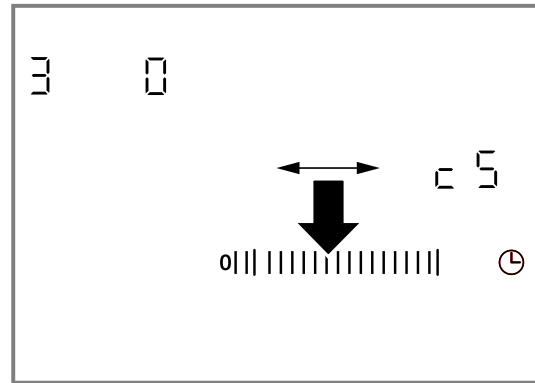
<sup>1</sup> Tehdasasetus

2. Pidä seuraavien 10 sekunnin aikana symboli ☹ painettuna 4 sekunnin ajan.



- ✓ c / tulee näyttöön.
  - ✓ Keittoalueen näytössä palaa ☹.
3. Napauta ☹ niin monta kertaa, että haluamasi näyttö ilmestyy näyttöön.

4. Säädä haluamasi arvo säätöalueella.



5. Pidä ☹ painettuna 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetus on aktivoitu.

**Ohje:** Voit poistua perusasetuksista tallentamatta muutoksia kytkemällä keittotason pois päältä valitsimella ☹. Kytke keittotaso taas päälle ja säädä se uudestaan.

## 14 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

### 14.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, verkkokaupasta tai alan liikkeistä.

#### HUOMIO

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

- ▶ Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.

#### Sopimattomat puhdistusaineet

- Laimentamaton astianpesuaine
- Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- Hankausaine
- Voimakkaat puhdistusaineet kuten uuninpuhdistusaine tai tahranpoistoaine
- Hankaavat puhdistussienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

### 14.2 Keraamisen lasin puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

**Huomautus:** Huomioi sopimattomia puhdistusaineita koskevat ohjeet. → *Sivu 38*

**Vaatus:** Keittotaso on jäähtynyt.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
  2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella.  
Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.
- Ohje:** Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.

### 14.3 Keittotason kehyksen puhdistus

Puhdista keittotason kehys käytön jälkeen, jos siinä näkyy likaa tai tahroja.

#### Huomautukset

- Noudata sopimattomia puhdistusaineita koskevia ohjeita. → *Sivu 38*
  - Älä käytä puhdistuslastaa.
1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
  2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 15 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

#### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.  
→ "Huoltopalvelu", *Sivu 40*

**⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

**⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi.

- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun.

**⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!**

Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laitte voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle.

- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun.

**15.1 Ilmoitukset näyttöruudussa**

Vika	Syy ja vianhaku
Ei mitään	Virransaanti on katkennut. 1. Tarkista, onko laitteen sulake kunnossa. 2. Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Kaikki näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on märkä tai sen päällä on esineitä. ▶ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
F2	Useammalla keittoalueella on keitetty pidemmän aikaa suurella teholla. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. 1. Odota jonkin aikaa. 2. Napauta jotain kosketuskenttää. ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F4	Vaikka keittoalue kytkeytyi pois päältä toiminnolla F2, elektroniikka on kuumentunut edelleen. Kaikki keittoalueet kytkeytyivät tämän vuoksi pois päältä. 1. Odota jonkin aikaa. 2. Napauta jotain kosketuskenttää. ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja tehoalue vilkkuvat vuorotellen. Kuuluu äänimerkki.	Kuuma kattila ohjauspaneelin alueella. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua. ▶ Poista kattila. ✓ Näyttö sammuu hetken kuluttua.
F5 ja äänimerkki	Kuuma kattila ohjauspaneelin alueella. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. 1. Poista kattila. 2. Odota jonkin aikaa. 3. Napauta jotain kosketuskenttää. ✓ Jos ilmoitus ei tule enää näkyviin, elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Voit jatkaa keittämistä.
F8	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä. Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
dE ja keittoalueet eivät lämpene	Esittelytila on aktivoitu. 1. Kytke laite 30 sekunnin ajaksi irti sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa hetkeksi pois päältä. 2. Napauta jotain kosketuskenttää seuraavien 3 minuutin kuluessa.
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on tunnus "E", esim. E0111.	Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian. 1. Kytke laite pois päältä ja taas päälle. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa. 2. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus. → "Huoltopalvelu", Sivu 40

## 16 Hävittäminen

### 16.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti.  
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

## 17 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

**Huomautus:** Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaaltsi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme.

Asetuksen (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

### 17.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

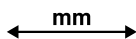
Tyyppikilpi löytyy:

- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

## 18 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



### 18.1 Turvallinen asennus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.

- Teetä sähköliitännät vain valtuutetulla ammattilaisella. Jos liitäntä on virheellinen, takuu raukeaa.
- Ainoastaan näiden asennusohjeiden mukainen asennus takaa turvallisen käytön. Epäasianmukaisesta asennuksesta johtuvista vaurioista vastaa asentaja.

### 18.4 Kalusteen alkuvalmistelut

Työtason pitää olla tasainen, vaakatasossa oleva ja vakaa.

### 18.2 Asennus työtason alle

Älä asenna alapuolelle kylmälaitetta, astianpesukonetta, ilman omaa ilmanvaihtoa olevaa uunia tai pyykinpesukonetta.

- Jos asennat alapuolelle uunin, työtason vahvuuden pitää olla vähintään 20 mm, joissakin tapauksissa myös enemmän. Noudata uunin asennusohjeessa olevia ohjeita.
- Huolehdi siitä, että ulkonevat osat, kuten esimerkiksi verkkoliitäntäkotelot tai verkkokaapeli, eivät osu esimerkiksi vetolaatikkoon.

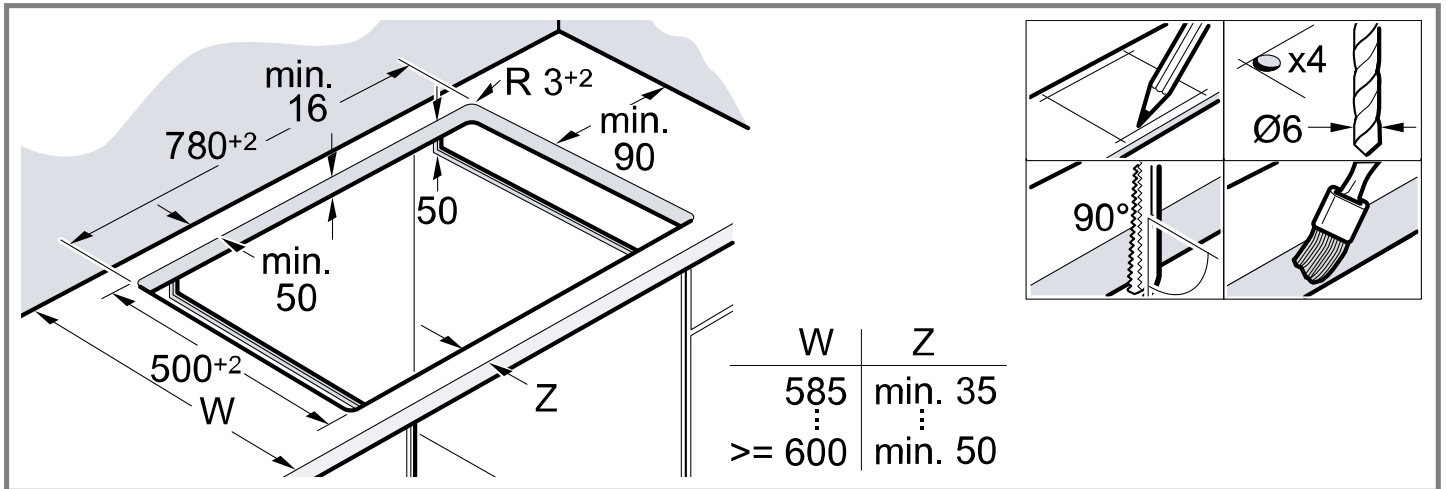
### 18.3 Välipohja

Jos keittotason alapuoleen pääsee käsiksi, on asennettava välipohja.

- Kysy alan liikkeestä varusteena saatavaa välipohjaa.
- Jos käytät omaa välipohjaa, etäisyyden laitteen verkkoliitäntään pitää olla vähintään 10 mm.

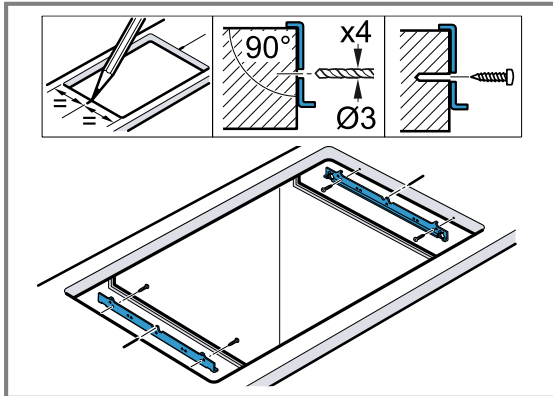


- Kalusteiden ja seinävieruslistojen pitää kestää kuumuutta vähintään 90 °C.
- Asennussyvennyksen verho, joka on 50 mm etäisyyden sisällä takaseinästä, ei saa olla palavaa materiaalia (esim. kaakeli, kivi).
- Leikkauspinnat on tiivistettävä kuumuutta kestäviksi, jotta työtaso ei turpoa kosteuden vaikutuksesta.



### 18.5 Kiinnityskiskojen asennus

Jos työtasot ovat kiveä, liimaa kiinnityskiskot paikoilleen.



### 18.6 Sähköliitäntä

Suojataksesi laitetta poista styroksikaukalot vasta, kun painat laitteen asennusaukkoon. Älä aseta laitetta koskaan pystyyn laitteen yhden sivun varaan.

- Tarkasta ennen laitteen asentamista talon sähköverkko.
- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitäntän kanssa.
- Kiinteä sähköliitäntä on varustettava asennusmääräysten mukaisella vaihejohtojen katkaisimella.
- Jos laitteen näyttöön ilmestyy **U400**, laite on liitetty väärin. Irrota laite sähköverkosta, tarkasta liitäntä.

### Liitäntä ilman esiasennettua johtoa

Liitä keittotaso vain liitäntäkuvan mukaan.

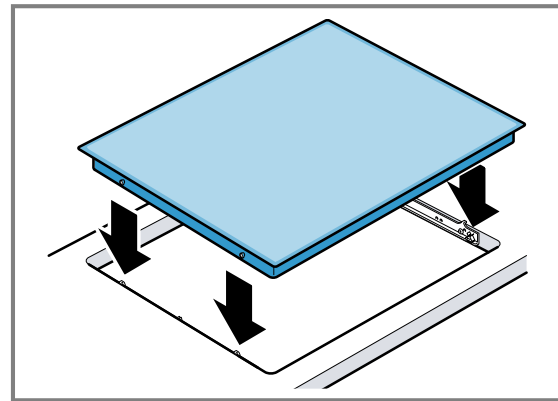
- Asenna tarvittaessa mukana toimitetut kupariliittimet.
- 3-/2-vaiheisen liitäntän kohdalla (3 N~/2 N~) verkkoliitäntäjohtojen tyypin pitää olla H05 W-F tai korkeampiarvoinen.
- Johtimen halkaisija on määritettävä virran kuormituksen mukaan. Halkaisija ei saa olla < 1,5 mm<sup>2</sup>.

- Yksivaiheisessa liitäntässä (1 N~) tarvittava verkkoliitäntäjohto H05RR-F3G4 (pituus 1 m) on saatavana huoltopalvelusta.

### 18.7 Keittotason asennus

Älä jätä liitäntäjohtoa puristuksiin tai vie sitä terävien kulmien yli.

- Jos keittotason alla on uuni, vie johto uunin takakulmista liitäntärasiaan.
- Paina keittotaso paikalleen asennusaukkoon.



### 18.8 Keittotason irrottaminen

1. Poista laitteesta jännite.
2. Paina keittotaso alhaalta päin pois paikaltaan.



# Indholdsfortegnelse

## BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed .....	42	10	Varmholdningsfunktion .....	50
2	Forhindring af materielle skader .....	43	11	Aftørringssikring .....	50
3	Miljøbeskyttelse og besparelse .....	44	12	Visning af energiforbrug .....	50
4	Lær apparatet at kende .....	44	13	Grundindstillinger .....	50
5	Generel betjening .....	46	14	Rengøring og pleje .....	51
6	PowerBoost-funktion .....	48	15	Afhjælpning af fejl .....	51
7	Børnesikring .....	48	16	Bortskaffelse .....	53
8	Tidsfunktioner .....	48	17	Kundeservice .....	53
9	Automatisk slukning .....	49	18	<b>MONTAGEVEJLEDNING</b> .....	53
			18.1	Sikker montage .....	53

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 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.

### 1.2 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 garantiydelse.

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 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- 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.

### 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 – 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 kogezone. 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. 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. Håndgrebene på gryder og pander kan blive meget varme under driften. Hvis håndgrebene udsættes for varmestråling fra varmezonen, kan de blive særligt varme.
- ▶ Tildæk altid hele varmezonen med gryden eller panden.
- ▶ Anvend en grydelap.

#### **⚠ 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 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.

- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 53*

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!**

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone.

- ▶ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

#### **⚠ 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 sluges smådele og dermed blive kvalt.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

## 2 Forhindring af materielle skader

### **BEMÆRK!**

Ru gryde- eller pandebunde ridser glaskeramikken.

- ▶ Kontrollér gryderne eller panderne. Gryder og pander eller apparatet kan blive beskadiget, hvis gryderne eller panderne sættes over, mens de er tomme.

- ▶ Sæt aldrig gryder uden indhold på en varm kogezone, og lad dem ikke koge tomme.

Forkert placerede gryder og pander kan medføre overophedning af apparatet.

- ▶ Sæt aldrig varme pander eller gryder på betjeningslementerne eller kogetoppens ramme.

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen, kan der opstå skader.

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

Ikke varmebestandige materialer smelter fast på varme kogezone.

- ▶ Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- ▶ Anvend ikke alufolie eller plastikbeholdere.

### 2.1 Oversigt over de hyppigste skader

Her finder du de hyppigste skader og tips til, hvordan de kan undgås.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
Pletter	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker eller sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller frastillingsflade.
Ridser	Ru gryde- eller pandebunde	Kontrollér gryderne eller panderne.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Misfarvning	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Misfarvning	Afslid fra gryder, f.eks. aluminium	Løft gryder eller pander, når de skal flyttes.
Muslingeforbede skader i glasset	Sukker eller mad med højt sukkerindhold	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.

**Tip:** Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- ✓ Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone 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 med en plan bund.

- ✓ En ujævn bund forøger energiforbruget.

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 effekttrin i god tid.

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

Udnyt kogetoppens restvarme. Ved længere tilberedningstider sluk da for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

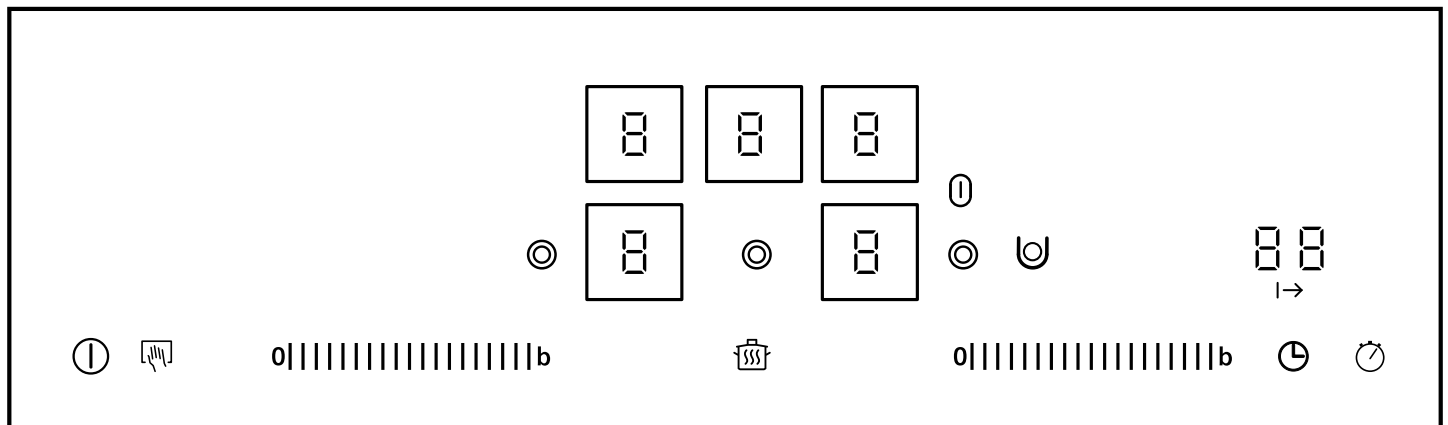
- ✓ Hvis restvarmen ikke udnyttes, øges energiforbruget.

## 4 Lær apparatet at kende

Brugsvejledningen gælder for forskellige kogesektioner. Målangivelserne for kogesektionerne findes i typeoversigten. → Side 2

## 4.1 Betjeningsfelt

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



## 4.2 Indikatorer

Indikatorerne viser indstillede værdier og funktioner.

Indikator	Navn
ⓘ	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
H / h	Restvarme
L	Varmholdningsfunktion
b	PowerBoost-funktion
8 8	Timer

## 4.3 Touchfelter

Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

Touchfelt	Navn
ⓘ	Hovedafbryder
b	PowerBoost-funktion
▣	Valg af kogezone
☞	Børnesikring Aftørringssikring
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 b	Indstillingsområde
◎	Aktivering af dobbelt kogezone
☉	Aktivering af lille stegezone
⊖	Aktivering af stor stegezone
☞	Varmholdningsfunktion
🕒	Timer
⏹	Stopursfunktion

### Bemærkninger

- Afhængigt af kogetoppens driftstilstand lyser touchfelterne, som aktuelt kan vælges, halvkraftigt eller kraftigt. Når touchfeltet berøres, udføres den pågældende funktion.
- Touchfelter til funktioner, som aktuelt ikke kan vælges, lyser ikke.
- Indstillingerne for de aktuelt valgte kogezone lyser kraftigt.

- Hold altid betjeningsfeltet tørt. Fugt forringer funktionen.
- Placér ikke gryder i nærheden af indikatorerne og touchfelterne. Elektronikken kan blive overophedet.

## 4.4 Kogezoner

Her findes en oversigt over de forskellige ekstra aktiveringer af de kogezonerne.

Når aktiveringerne foretages, lyser de pågældende indikatorer.

Når du tænder for en kogezone, tændes der for den sidst indstillede størrelse.

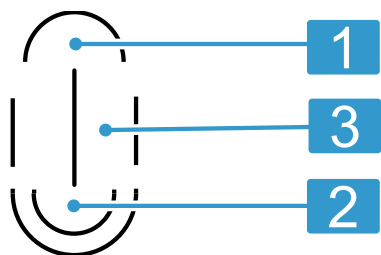
	Kogezone	Aktivering og deaktivering
○	Enkelt kogezone	
◎	Dobbelt kogezone	Tryk let på ◎.

### Bemærkninger

- Mørke områder i kogezonens glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezonens funktion.
- Kogezonen styrer temperaturen ved at tænde og slukke for varmen. Selv ved den højeste effekt kan varmen tændes og slukkes.
- Ved kogezoner med flere kredse kan opvarmningen af de inderste varmekredse og varmeelementerne i ekstra aktiverede områder tændes og slukkes på forskellige tidspunkter.
  - Følsomme dele beskyttes derved mod overophedning.
  - Apparatet beskyttes mod elektrisk overbelastning.
  - Der opnås bedre madlavningsresultater.

### Kombikogezone

Med kombikogezonen kan enkelt kogezonen og dobbelt kogezonen kombineres med det forbundne varmeelement. De to kogezoner kan også bruges uafhængigt af hinanden.



Kombination	Aktivering	Egnethed
		Stor grillplade

Den lille stegezone (2 og 3) og enkelt kogezone (1) kan også bruges uafhængigt af hinanden med forskellige kogetrin. Der opstår forskellige temperaturområder ved den store stegegyrde, Teppanyaki eller grillpladen. Med den lille stegezone kan en ret tilberedes, og samtidigt kan en ret holdes varm med enkelt kogezone.

**Tip:** Egnede kogegrej fås via kundeservice eller i vores online-shop.

#### 4.5 Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator med to trin for hver kogezone. Rør ikke ved kogezone, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Indikator	Betydning
	Kogezone er så varm, at små retter kan holdes varme, eller der kan smeltes overtrækschokolade.
	Kogezone er varm.

- 1 Enkelt kogezone
- 2 Dobbelt kogezone
- 3 Forbundet varmeelement

Kombination	Aktivering	Egnethed
Lille stegezone: Kombination af 2 og 3	Aktivér det forbundne varmeelement med 0. 0 lyser kraftigt.	Lille stegegyrde Lille Teppanyaki.
Stor stegezone: Kombination af 1 samt 3 og 2	Berør 0. 0 lyser kraftigt.	Stor stegegyrde Stor Teppanyaki

## 5 Generel betjening

### 5.1 Tænding eller slukning af kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen. Hvis apparatet tændes igen inden for de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

### 5.2 Tænding af kogetoppen

- ▶ Tryk let på 0.
- ✓ Indikatorlampen over 0 lyser.
- ✓ Indikatorerne på betjeningsfladerne og kogetrinsindikatorerne 5 lyser.
- ✓ Kogetoppen er klar til brug.
- ✓ De to forreste kogezone er valgt.
- ✓ De to forreste kogetrinsindikatorer 5 lyser kraftigt.

### 5.3 Slukning af kogetoppen

Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i noget tid (10-60 sekunder).

- ▶ Tryk på 0.
- ✓ Indikatorlampen over 0 slukker.
- ✓ Indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezone er slukket.
- ✓ Restvarmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezone er tilstrækkeligt afkølet.

### 5.4 Indstilling af kogezone

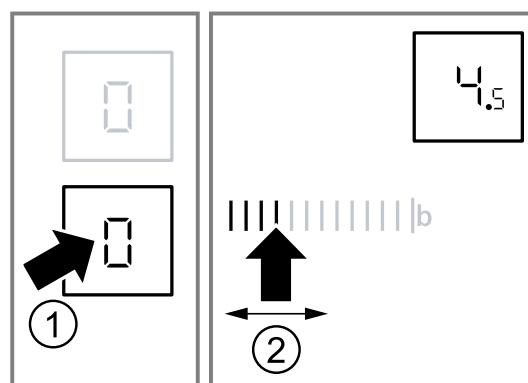
For at en kogezone kan indstilles, skal den være valgt. Kogezone til venstre indstilles med det venstre indstillingsområde, og kogezone til højre indstilles med det højre indstillingsområde.

Kogetrin	
1	laveste effekt
9	højeste effekt
.5	Hvert kogetrin har et mellemtrin, f.eks. 4.5.

### 5.5 Indstilling af kogetrin

**Krav:** Kogetoppen er tændt.

1. Tryk let på kogetrinsindikatoren 5 for at vælge kogezone.
- ✓ I kogetrinsindikatoren lyser 5 kraftigt.
2. Indstil det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.



- ✓ Kogezone er tændt.

**Bemærk:** Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezone kan indstilles, uden at den skal vælges igen.

### 5.6 Ændring af kogetrin

1. Vælg kogezone med kogetrinsindikatoren.

2. Indstil et kogetrin i indstillingsområdet.

## 5.7 Slukning af kogezone

Når kogezone er slukket, vises restvarmeindikatoren efter ca. 10 sekunder.

1. Vælg kogezone med kogezoneindikatoren.
2. Indstil til 0 i indstillingsområdet.

## 5.8 Anbefalede indstillinger til tilberedning

Her findes en oversigt over forskellige retter med passende kogetrin.

Tilberedningstiden varierer afhængigt af madvarenes art, vægt, tykkelse og kvalitet. Færdigkogningstrinnet afhænger af de anvendte gryder eller pander.

### Anvisninger om tilberedning

- Brug kogetrin 9 til opkogning.
- Rør rundt i tykflydende retter ind imellem.
- Fødevarer, der svitses, eller som der løber meget væske ud af under stegningen, skal steges i mindre portioner.
- Tips til energibesparende tilberedning. → *Side 44*

### Smeltning

Ret	Videre- kog- ningstrin	Videre- kognings- tid i mi- nutter
Chokolade, overtrækschokolade	1-1.5	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-

### Opvarmning eller varmholdning

Sammenkogte retter, f.eks. linse- gryde	1-2	-
Mælk <sup>1</sup>	1.5-2.5	-
Pølser i vand <sup>1</sup>	3-4	-

### Optøning og opvarmning

Spinat, dybfrost	2.5-3.5	10-20
Gullasch, dybfrost	2.5-3.5	20-30

### Trække eller simre

Knödel, Klöße <sup>2,3</sup>	4.5-5.5	20-30
Fisk <sup>2,3</sup>	4-5	10-15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsau- ce	1-2	3-6
Opbagte saucer, f.eks. bearnai- sesauce eller hollandaisesauce	3-4	8-12

### Kogning, dampning eller stuvning

Ris med dobbelt vandmængde	2-3	15-30
Mælkeris	1.5-2.5	35-45
Pillekartofler	4-5	25-30
Hvide kartofler	4-5	15-25

<sup>1</sup> Tilbered retten uden låg.

<sup>2</sup> Bring vandet i kog med lukket låg.

<sup>3</sup> Viderekog retten uden låg.

<sup>4</sup> Vend retten flere gange.

Dejretter, pasta <sup>2,3</sup>	6-7	6-10
Sammenkøgt ret, suppe	3.5-4.5	15-60
Grøntsager, rå	2.5-3.5	10-20
Grøntsager, dybfrosne	3.5-4.5	10-20
Ret i trykkoger	4-5	-

### Grydestegning

Benløse fugle	4-5	50-60
Grydesteg	4-5	60-100
Gullasch	2.5-3.5	50-60

### Stegning med lidt olie

Steg retterne uden låg.

Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrost	6-7	8-12
Koteletter, naturel eller paneret <sup>4</sup>	6-7	8-12
Steak, 3 cm tyk	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm tyk <sup>4</sup>	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm tyk <sup>4</sup>	6-7	10-20
Fjerkræbryst, 2 cm tykt <sup>4</sup>	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrost <sup>4</sup>	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12
Rejer, krebs	7-8	4-10
Grøntsager eller friske svampe, sautering	7-8	10-20
Grøntsager eller kød i strimler efter asiatisk stil	7.5-8.5	15-20
Panderetter, dybfrost	6-7	6-10
Pandekager	6-7	fortløben- de
Omelet	3.5-4.5	fortløben- de
Spejlæg	5-6	3-6

### Fritering

Friter madvarerne portionsvist med 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie. Tilbered retterne uden låg.

Dybfrostprodukter, f.eks. pom- mes frites eller chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kylling	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager eller svampe, pane- ret eller i øldej	5-6	-
Tempura		
Småt bagværk, f.eks. berliner- fannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

## 6 PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen kan større mængder vand opvarmes endnu hurtigere end med kogetrin 9. PowerBoost-funktionen er kun tilgængelig ved kogezone, som er mærket med *boost*.

### 6.1 Aktivering af PowerBoost-funktion

#### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Olier og fedtstoffer opvarmes hurtigt med PowerBoost-funktionen. Overophedede olier og fedtstoffer antændes hurtigt.

- ▶ Efterlad aldrig kogningen uden opsyn.

**Krav:** Ved dobbelte kogezone skal den anden varmekreds være aktiveret ved drift med PowerBoost-funktionen.

1. Vælg kogezone.
  2. Tryk let på **b**.
- ✓ Indikatoren *b* lyser.

### 6.2 Deaktivering af PowerBoost-funktion

Hvis du ikke deaktiverer PowerBoost-funktionen, deaktiveres den automatisk efter et bestemt stykke tid. Kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.



1. Vælg kogezone.
  2. Indstil et vilkårligt viderekogningstrin.
- ✓ Indikatoren *b* slukker.

## 7 Børnesikring


Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogetoppen.

### 7.1 Aktivering af børnesikring

**Krav:** Kogetoppen er slukket.

1. Tænd for kogetoppen med ①.
  2. Hold  trykket ind i ca. 4 sekunder.
- ✓  lyser i 10 sekunder.
  - ✓ Kogetoppen er låst.

### 7.2 Deaktivering af børnesikring

1. Tænd for kogetoppen med ①.
  2. Hold  trykket ind i ca. 4 sekunder.
- ✓ Kogetoppen er låst op.

### 7.3 Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen automatisk aktiveret, når der slukkes for kogetoppen. Den automatiske børnesikring kan aktiveres i grundindstillingerne. → *Side 50*

## 8 Tidsfunktioner


Apparatet har forskellige tidsfunktioner, hvormed der kan indstilles en varighed, et minutur eller et stopur.

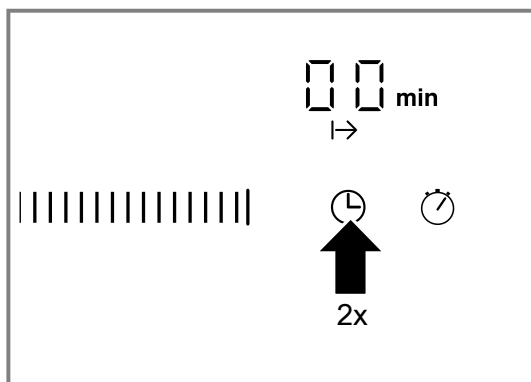
### 8.1 Varighed

Angiv en varighed for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når varigheden er udløbet. Der kan indstilles en varighed på op til 99 minutter.

#### Indstilling af varighed

**Krav:** Kogezonen er tændt og indstillet.

1. Tryk let på  to gange, og vælg derefter kogezone.

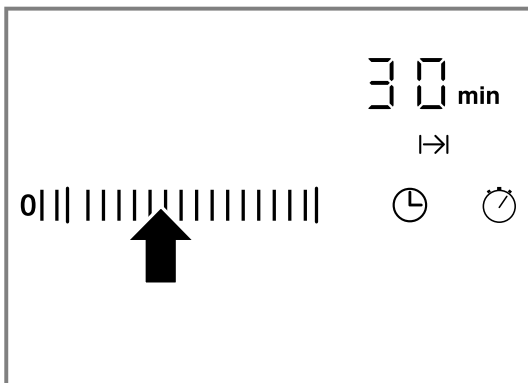


- ✓ Indikatoren  lyser. I timerindikatoren lyser *00min*.

2. Berør den ønskede forindstilling i indstillingsområdet. De mulige forindstillinger er, set fra venstre mod højre, 1, 2, 3..... til 9 minutter.



3. Berør inden for de næste 10 sekunder indstillingsområdet så mange gange, indtil den ønskede varighed er nået.



- ✓ Varigheden tæller ned. Hvis der er indstillet en varighed for flere kogezoneer, er det altid den korteste varighed, som vises.
- ✓ Når det sidste minut af en varighed er i gang, skifter timerindikatoren fra minutter til sekunder.
- ✓ Kogezonen slukker, når varigheden er udløbet. Der lyder et signal, og i indikatoren blinker **00** i 10 sekunder. Indikatoren **I→** blinker.

**Bemærk:** Når et vilkårligt symbol berøres, slukker indikatorerne, og lydsignalet holder op.

### Automatisk indstilling af varighed

**Krav:** Kogezonen er valgt og indstillet. Varighedsindstillingen er aktiveret. → *Side 48*

1. Berør indstillingerne 1 til 5 i indstillingsområdet i længere tid.
  - ✓ Varigheden tæller automatisk ned til et minut.
2. Berør indstillingerne 6 til 9 i indstillingsområdet i længere tid.
  - ✓ Varigheden tæller automatisk op til 99 minutter.

### Ændring eller sletning af varighed

1. Tryk let på **⊖** to gange.
2. Vælg kogezonen.
3. Ændr eller indstil varigheden til **00** i indstillingsområdet.

### Automatisk timer

Med denne funktion kan en varighed for alle kogezoneer forindstilles. Hver gang der tændes for en kogezone, tæller den forindstillede varighed ned. Kogezonen slukker automatisk, når varigheden er udløbet. Den automatiske timer aktiveres i grundindstillingerne. → *Side 50*

**Tip:** Den automatiske timer gælder for alle kogezoneer. Varigheden kan forkortes eller slettes for en enkelt kogezone. → *Side 48*

## 8.2 Minutur

Der kan fastlægges en tid på op til 99 minutter, hvorefter der lyder et signal, når tiden er udløbet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

### Indstilling af minutur

**Krav:** Kogetoppen skal være tændt.

1. Tryk let på **⊖**.
  - ✓ Indikatoren **⊖** lyser.
  - ✓ I timerindikatoren lyser **00 min**.
2. Indstil tiden i indstillingsområdet.
  - ✓ Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.
  - ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I timerindikatoren blinker **00**. Indikatoren **⊖** blinker.
  - ✓ Efter 10 sekunder slukker indikatoren.

### Deaktivering af ursignalet

Signalet kan deaktiveres manuelt.

- ▶ Tryk på et vilkårligt touchfelt.
- ✓ Indikatoren slukker, og lydsignalet holder op.

### Ændring af tiden

1. Vælg minuturet med **⊖**.
2. Indstil den ønskede tid i indstillingsområdet.

## 8.3 Stop-/æggeursfunktion

Stop-/æggeursfunktionen viser den tid, som er gået siden aktivering af funktionen. Stop-/æggeursfunktionen fungerer kun, når kogetoppen er tændt. Hvis kogetoppen slukkes, slukker stop-/æggeursfunktionen også.

### Aktivering af stop-/æggeursfunktion

- ▶ Tryk let på **⊖**.
- ✓ I timerindikatoren vises **00**.
- ✓ Tidtagningen begynder.
- ✓ I det første minut vises sekunder, derefter minutter.

**Bemærk:** Hvis der foruden stop-/æggeursfunktionen aktiveres en anden tidsfunktion, vises indstillingen i 10 sekunder i timerindikatoren. Derefter vises stop-/æggeursfunktionen igen.

### Deaktivering af stop-/æggeursfunktion

- ▶ Tryk igen let på **⊖**.
- ✓ Timerindikatoren slukker.

# 9 Automatisk slukning

Hvis indstillingerne for en kogezone ikke ændres i lang tid, aktiveres den automatiske slukning. Hvornår kogezonen slukker afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer). Kogezonens varme slukkes. I kogezoneindikatoren blinker skiftevis **F8** og restvarmeindikatoren **H/h**.

## 9.1 Viderekogning efter automatisk slukning

1. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.
  - ✓ Indikatoren slukker.
2. Indstil igen.

## 10 Varmholdningsfunktion


Med varmholdningsfunktionen kan der smeltes chokolade eller smør, og madretter eller service kan varmholdes.

### 10.1 Aktivering af varmholdningsfunktion

1. Tryk let på .

2. Vælg kogezone.
- ✓ I kogetrinsindikatoren lyser  $L$ .



### 10.2 Deaktivering af varmholdningsfunktion

1. Tryk let på .
2. Vælg kogezone.
- ✓ I kogetrinsindikatoren lyser  $L$ .

## 11 Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogetoppen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. For at forhindre dette er kogetoppen forsynet med en aftørringssikring. Hovedafbryderen er ikke omfattet af aftørringssikringen. Der kan når som helst slukkes for kogetoppen.

### 11.1 Aktivering af aftørringssikring

- ▶ Tryk let på .
- ✓ Der lyder et signal.
- ✓  lyser kraftigt.
- ✓ Betjeningsfeltet er herefter låst i 30 sekunder.

## 12 Visning af energiforbrug

Funktionen viser det samlede energiforbrug fra kogetoppen tændes, og indtil den slukkes.

Når kogetoppen er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer i 10 sekunder, f.eks. 1,08 kWh.

Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.

Visningen kan aktiveres i grundindstillingerne.

→ Side 50

## 13 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 13.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her findes en oversigt over grundindstillingerne og de forindstillede værdier på fabrikken.

#### Indika- Valg tor

$c 1$	Automatisk børnesikring $\square$ – Deaktiveret <sup>1</sup> $I$ – Aktiveret $2$ – Manuel og automatisk børnesikring er deaktiveret.
$c 2$	Lydsignal $\square$ – Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er deaktiveret. Hovedafbrydersignalet forbliver aktiveret. $I$ – Kun fejlbetjeningssignalet er aktiveret. $2$ – Kun kvitteringssignalet er aktiveret. $3$ – Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er aktiveret. <sup>1</sup>
$c 3$	Visning af energiforbrug Elforsyningselskabet kan oplyse den aktuelle netspænding. $\square$ – Visning af energiforbrug er deaktiveret. <sup>1</sup>


#### Indika- Valg tor

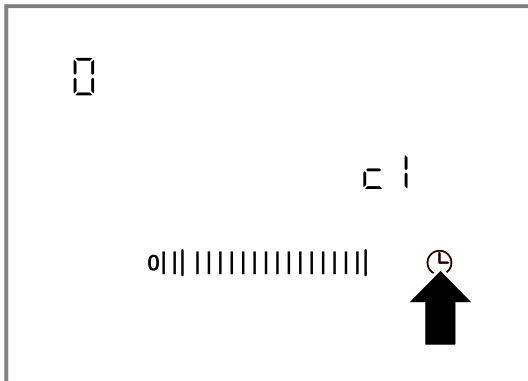
	$I$ – Visning af energiforbrug ved netspænding på 230 V. $2$ – Visning af energiforbrug ved netspænding på 400 V. $3$ – Visning af energiforbrug ved netspænding på 220 V. $4$ – Visning af energiforbrug ved netspænding på 240 V.
$c 5$	Automatisk timer $\square$ – Deaktiveret. <sup>1</sup> $I-99$ – Varighed, hvorefter kogezoneerne slukker.
$c 6$	Varighed af slutsignal for timer $I$ – 10 sekunder. <sup>1</sup> $2$ – 30 sekunder. $3$ – 1 minut.
$c 7$	Aktivering af varmeelementer $\square$ – Deaktiveret $I$ – Aktiveret $2$ – Den seneste indstilling før slukning af kogezone. <sup>1</sup>
$c 8$	Nulstilling til fabriksindstillingen $\square$ – Deaktiveret. <sup>1</sup> $I$ – Aktiveret.

<sup>1</sup> Fabriksindstilling


## 13.2 Ændring af grundindstilling

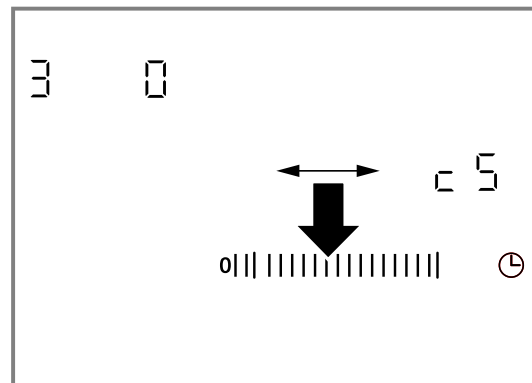
**Krav:** Kogetoppen er slukket.


1. Tænd for kogetoppen.
2. Tryk inden for de næste 10 sekunder vedvarende på  i 4 sekunder.




- ✓  $c$  i vises.
- ✓ I kogezoneindikatoren lyser .

3. Tryk let på  flere gange, indtil den ønskede indikator vises.
4. Indstil den ønskede værdi i indstillingsområdet.



5. Hold  trykket ind i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingen er aktiveret.

**Tip:** Sluk kogetoppen med  for at forlade grundindstillingerne uden at gemme. Tænd for kogetoppen igen, og indstil den igen.

## 14 Rengøring og pleje

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

### 14.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i online-shoppen eller i almindelige forretninger.

#### **BEMÆRK!**

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.

#### **Uegnede rengøringsmidler**

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

### 14.2 Rengøring af glaskeramik

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så madrester ikke brænder fast.

**Bemærk:** Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler. → Side 51

**Krav:** Kogesektionen er kølet af.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.  
Følg anvisningerne om rengøring på rengøringsmidlets emballage.

**Tip:** Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

### 14.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Rengør kogetoppens ramme efter brug, hvis der er snavs eller pletter på den.

#### **Bemærkninger**

- Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler. → Side 51
  - Brug ikke en glasskraber.
1. Rengør kogetoppens ramme med varmt opvaskevand og en blød klud.  
Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.
  2. Tør efter med en blød klud.

## 15 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlahjælpning, 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 53

**⚠ 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 til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

**⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå sikringen i sikringskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

**⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Den kan utilsigtet tænde sig selv på et senere tidspunkt.

- ▶ Slå sikringen i sikringskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

## 15.1 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Ingen	Strømforsyning er afbrudt. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollér sikringen for apparatet i boligens sikringskab.</li> <li>2. Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.</li> </ol>
Alle indikatorer blinker	Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger genstande på det. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.</li> </ul>
F2	Der har været flere kogezoner i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vent lidt.</li> <li>2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul>
F4	Trods slukningen af F2 er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezoner blevet slukket. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vent lidt.</li> <li>2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul>
F5 og kogetrinnet blinker skiftevis. Der lyder et lydsignal.	Varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern gryden.</li> <li>✓ Indikatoren slukker kort tid efter.</li> </ul>
F5 og et lydsignal	Varm gryde på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fjern gryden.</li> <li>2. Vent lidt.</li> <li>3. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.</li> </ul>
F8	Kogezonen har været i brug for længe og er slukket automatisk. Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.
dE og kogezonerne varmer ikke	Demotilstand er aktiveret. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd strømforsyningen til apparatet i 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringskabet fra.</li> <li>2. Tryk let på et vilkårligt Touch-felt indenfor de næste 3 minutter.</li> </ol>
Meddelelse vises med "E" i displayet, f.eks. E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for apparatet, og tænd det igen.</li> <li>✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående.</li> <li>2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet.                      → "Kundeservice", Side 53</li> </ol>

## 16 Bortskaffelse

### 16.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- ▶ 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.

## 17 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 via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. 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](http://siemens-home.bsh-group.com) på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

### 17.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

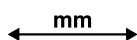
Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

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

## 18 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



### 18.1 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

- Elektrisk tilslutning: Må kun foretages af en autoriseret elektriker. Ved forkert tilslutning bortfalder garantiens gyldighed.
- Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montageanvisning. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.

### 18.4 Forberedelse af indbygningsskab

Bordpladen skal være plan, vandret og stabil.

### 18.2 Indbygning

Der må ikke indbygges køle-/fryseskabe, opvaskemaskiner, uventilerede ovne eller vaskemaskiner under apparatet.

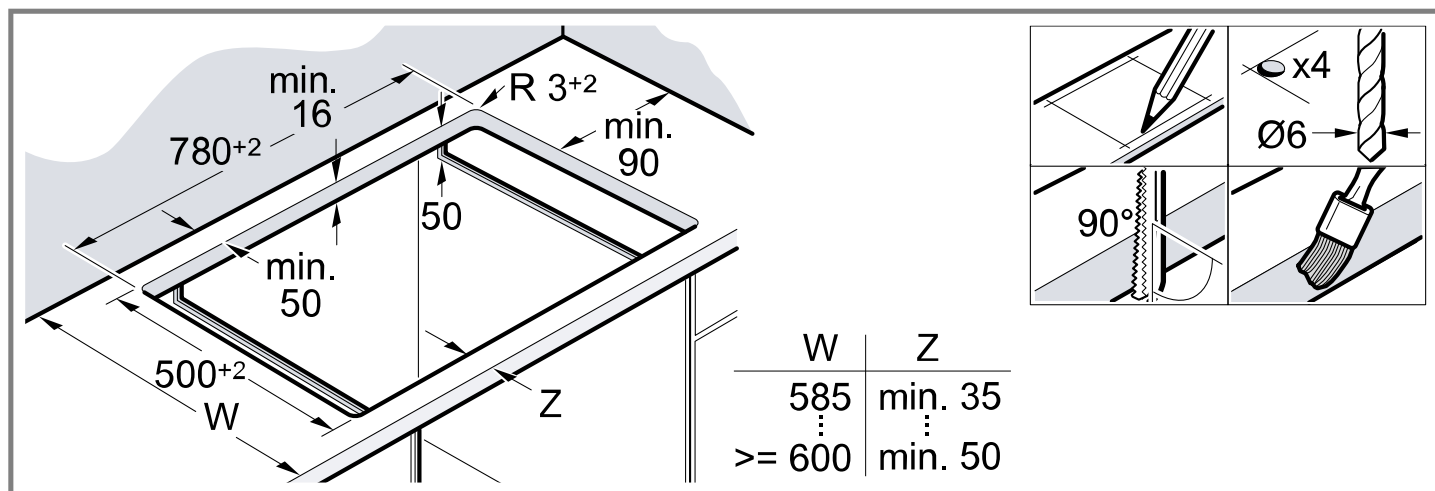
- Hvis der indbygges en ovn, skal bordpladen være mindst 20 mm tyk og i nogle tilfælde endnu tykkere. Følg anvisningerne i ovnens montagevejledning.
- Sørg for, at fremspringende dele, som f.eks. nettilslutningsboksen eller netledningen, ikke kolliderer med f.eks. en skuffe.

### 18.3 Mellembund

Hvis kogesektionens underside kan berøres, skal der monteres en mellembund.

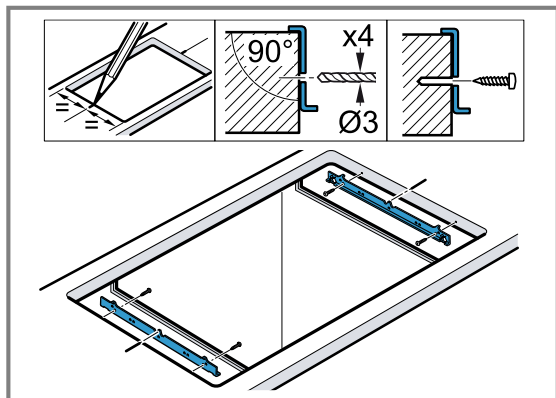
- Der kan fås mellembunde som tilbehør hos forhandleren.
- Hvis der anvendes en anden mellembund, skal afstanden til apparatets nettilslutning være mindst 10 mm.

- Indbygningsmøbler inklusive vægkantlister skal være varmebestandige op til minimum 90 °C.
- En nicheindklædning indenfor en afstand på 50 mm fra bagvæggen må ikke være brændbar (f.eks. fliser, sten).
- Snitfladerne skal forsynes med en varmebestandig forsejling, så bordpladen ikke kan svulme op pga. fugt.



### 18.5 Befæstigelse af montageskinner

Klæb montageskinnerne på ved bordplader af stenmaterialer.



### 18.6 Elektrisk tilslutning

For at beskytte apparatet skal det først tages ud af styropor-skallerne, når apparatet trykkes på plads i udskæringen. Stil aldrig apparatet på højkant på den ene side.

- Kontroller den elektriske installation i huset, inden apparatet tilsluttes.
- Apparatet opfylder beskyttelsesklasse I og må udelukkende anvendes med en tilsluttet jordforbindelse.
- Ved en fast elektrisk installation skal der være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.
- Hvis **U400** vises på apparatets display, er det tilsluttet forkert. Afbryd forbindelsen til strømforsyningen, og kontroller tilslutningen.

### Tilslutning uden formonteret ledning

Kogesektionen må kun tilsluttes iht. tilslutningsdiagrammet.

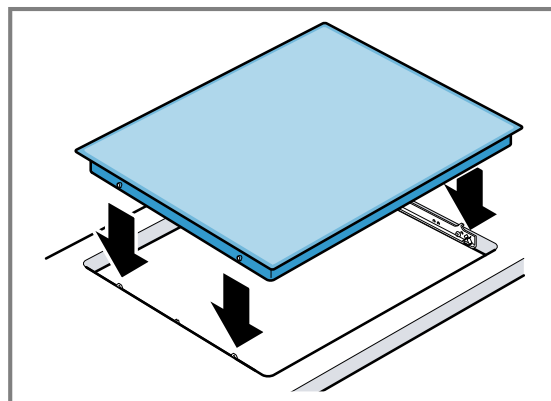
- Monter om nødvendigt de medfølgende kobber-kortslutningsbøjler.
- Ved 3-/2-faset tilslutning (3 N~/2 N~) skal nettilslutningsledningen skal være type H05 VV-F eller højere.

- Fastlæg ledningstværsnittet svarende til strømbelastningen. Et ledningstværsnit på < 1,5 mm<sup>2</sup> er ikke tilladt.
- Ved enfaset tilslutning (1N~) fås nettilslutningsledningen H05RR-F3G4 (længde 1 m) hos kundeservice.

### 18.7 Isætning af kogesektion

Tilslutningsledningen må ikke komme i klemme og ikke lægges over skarpe kanter.

- Hvis der er indbygget en ovn nedenunder, skal ledningen føres over ovenns bagerste hjørner til tilslutningsdåsen.
- Tryk kogesektionen ned, til den går i indgreb.



### 18.8 Demontage af kogesektion

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Tryk kogesektionen op nedefra.



A series of horizontal lines for writing, spaced evenly down the page.

**NO** Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG  
**SV** Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG  
**FI** BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama  
**DA** Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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



**9001870100** (050416) REG25  
no, sv, fi, da