

SIEMENS



Kogesektion

Kokesone

EX8..KYE1E

siemens-home.com/welcome

da Brugsanvisning	4
no Bruksveiledning	39

Register
your
product
online



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse	4
Innholdsfortegnelse	39

Indholdsfortegnelse

 Brugsbetingelser	5	 Varmholdningsfunktion	19
 Vigtige sikkerhedsanvisninger	6	Aktivere	19
 Årsager til skader	7	Deaktivere	19
Oversigt	7	 Overføring af indstillinger	19
 Miljøbeskyttelse	7	Aktivere	19
Råd om energibesparelse	7	 Kogeassistentfunktioner	19
Miljøvenlig bortskaffelse	7	Funktionstype kogeassistent	20
 Madlavning med induktion	8	Egnede gryder og pander	20
Fordele ved madlavning med induktion	8	Sensorer og ekstra tilbehør	20
Kogegrej	8	Funktioner og kogetrin	21
 Lær apparatet at kende	9	Anbefalede retter	23
Betjenings panel	9	Retter	29
Kogezoner	10	Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor .	29
Menuoversigt	10	Overensstemmelseserklæring	31
Kogemodus-funktioner	11	 Børnesikring	31
Restvarmeindikator	11	Aktivere / deaktivere børnesikring	31
 Betjening af maskinen	11	Permanent børnesikring	31
Tænde og slukke kogesektionen	11	 Aftørringssikring	31
Indstille kogezone	11	 Automatisk sikkerhedsafbrydelse	31
Gåde råd om tilberedning	12	 Grundindstillinger	32
 Flex zone	14	 Visning af energiforbrug	32
Anbefalinger for brug af kogegrej	14	 Test af gryder/pander	33
Anvendelse som to uafhængige kogezoner	14	 Rengøring	33
Anvendelse som en sammenhængende kogezone ..	14	Kogesektion	33
 Move-funktion	15	Kogetoppens ramme	33
Aktivere	15	Trådløs temperatursensor	33
Deaktivere	15	 Hypigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . .	34
 FlexPlus zone	16	 Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . .	35
Oplysninger om gryder og pander	16	Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser	35
Aktivere	16	Tips	35
Deaktivere	16	Demotilstand	35
 Tidsfunktioner	16	 Kundeservice	36
Programmering af tilberedningstid	16	E-nummer og FD-nummer	36
Minutur	16	 Prøveretter	37
Stopur-funktion	17		
 PowerBoost-funktion	17		
Aktivere	17		
Deaktivere	18		
 ShortBoost funktion	18		
Gode råd om anvendelsen	18		
Aktivere	18		
Deaktivere	18		

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

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan forårsage tilskadekomst.

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke

udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsigt.

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

Hold øje med retterne under tilberedningen. Ved korte tilberedningstider skal der uafbrudt holdes øje med retten.

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparat stemmer overens med direktivet 90/385/EØF fra Rådet fra de Europæiske Fællesskaber af 20.juni 1990 samt med DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og at det pågældende apparat er valgt, implanteret og programmeret i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis der endvidere anvendes køkkenredskaber og håndtag på gryder og pander, som ikke er af metal, er der ingen risiko forbundet ved brug af induktions-kogesektion i henhold til sit formål.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

Den trådløse temperatursensor er magnetisk. De magnetiske elementer kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Derfor bør personer, som har et elektronisk implantat, ikke lægge temperatursensoren i lommerne på beklædningen og sørge for at overholde en minimumafstand på 10 cm mellem temperatursensoren og en pacemaker eller et lignende medicinsk apparat.

Advarsel – Fare for skader!

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind. Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Batteriet i den trådløse temperatursensor kan blive beskadiget eller springe, hvis det bliver for varmt. Tag sensoren væk fra kogesektionen efter tilberedningen, og opbevar den ikke i nærheden af varmekilder.
- Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden. Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.
- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand.	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder eller pander ridser kogetoppen.	Kontroller gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slidmærker fra gryder og pander.	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslæg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Den trådløse temperatursensor er udstyret med et batteri. Bortskaf brugte batterier under hensyntagen til miljøet.

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmen og større sikkerhed: Kogetoppen forøger eller reducerer varmetilførslen umiddelbart efter betjeningen. Kogetoppen afbryder straks varmetilførslen, hvis gryden eller panden tages af kogezone, uden at der forinden blev slukket for den.

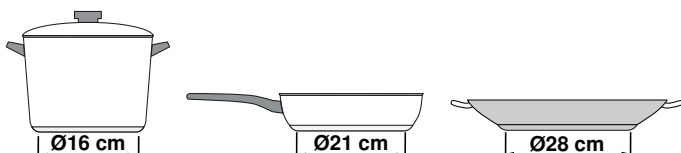
Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegne specialgryder og -pander af rustfrit stål.

Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af gryder og pander".

For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezone. Prøv med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.

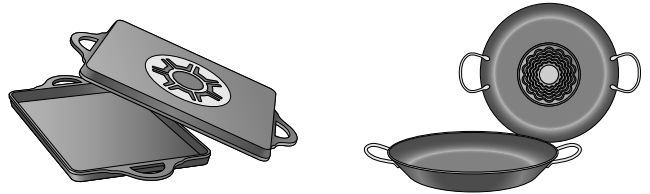


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone".

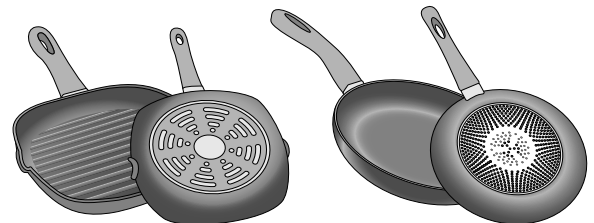


Der findes også induktionsegne gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, bliver det ferromagnetiske område meget varmt. Det kan medføre, at varmen ikke bliver fordelt jævnt. Det område, der ikke er ferromagnetisk, opnår muligvis en for lav temperatur, som er uegnet til madlavning.



- Hvis grydens eller pandens bund også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegrej

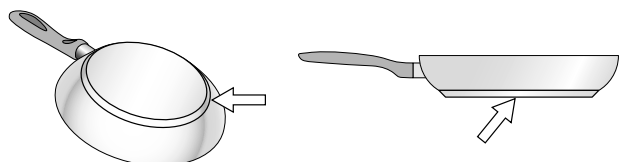
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Anvend gryder og pander af materialer, som fordeler varmen jævnt, f.eks. gryder med "sandwich-bund" af rustfrit stål, for på den måde kan der spares både tid og energi.

Anvend gryder og pander med flad bund, ujævne bunde forringer varmetilførslen.



Manglende gryde/pande på kogezone eller uegnet størrelse

Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på den valgte kogezone, eller hvis gryden/panden ikke passer i størrelsen eller er lavet af et uegnet materiale, blinker det viste effektrin. Sæt en gryde / pande af et egnet materiale på kogezone. Kogezoneindikatoren holder op med at blinke. Ellers slukker kogezone automatisk igen efter 90 sekunder.

Gryder eller pander, som er tomme eller har tynd bund

Opvarm ikke tomme gryder og pander, eller gryder og pander med tynd bund. Gryderne eller panderne kan blive opvarmet meget hurtigt, så sikkerhedsafbrydelsen

ikke bliver aktiveret i rette tid. Bunden kan smelte og beskadige glaskeramikken. Rør aldrig ved de varme gryder eller pander. Sluk for kogezone. Kontakt kundeservice, hvis kogesektionen ikke fungerer, efter at den er afkølet.

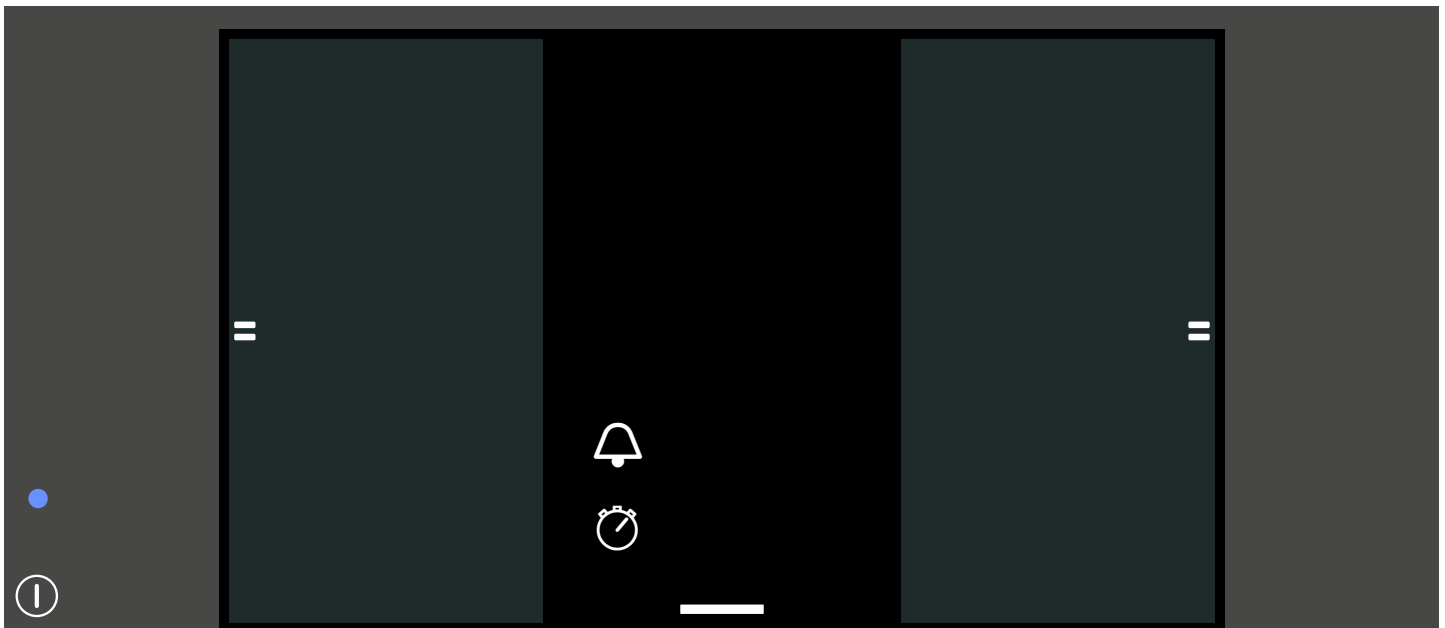
Registrering af gryder og pander












Alle kogezone har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.








Lær apparatet at kende

I dette kapitel beskrives indikatorer og betjeningslementer samt apparatets forskellige funktioner.




Betjenings panel



Betjeningsfelter	
	Hovedafbryder
	Flex-zone
	Docking-menu
	Grundindstillinger
	Aftørringssikring
	Børnesikring
	Info-menu
	Programmering af tilberedningstid
	Minutur
	Stopur-funktion
	Effektrin

Betjeningsfelter	
0-9	Effektrin
	Varmholdningsfunktion
	Move-funktion
	PowerBoost-funktion
	ShortBoost-funktion
	Stegesensor
	Kogesensor
	Madlavnings-assistent

Kogezoner

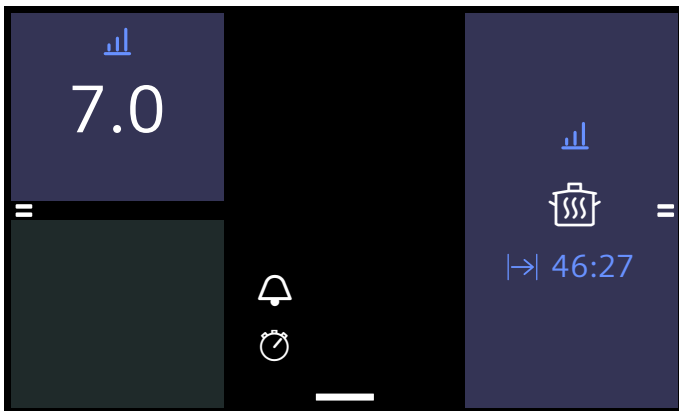
Kogezoner		
	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
	Fleksibel kogezone	Se afsnit → "Flex zone"
	FlexPlus-kogezone	FlexPlus-kogezonerne aktiveres altid i forbindelse med hhv. den højre eller den venstre fleksible kogezone. Se afsnit → "FlexPlus zone"

Anvend kun gryder og pander, der er egnet til brug med induktion, se afsnit → "Madlavning med induktion"

Menuoversigt

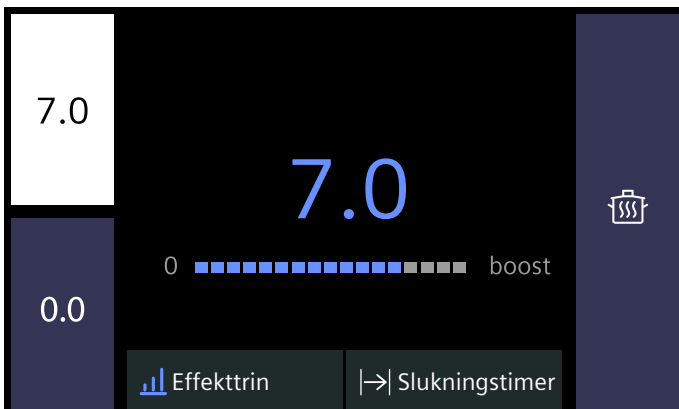
Kogesektionens intuitive menustruktur gør det let at finde sig til rette. Her findes en nærmere beskrivelse af de vigtigste menuer.

Hovedområde



I hovedområdet vises en oversigt over de enkelte kogezoner med den samme placering som på kogesektionen. De valgte ovnfunktioner, effektrin og tidsfunktioner for de aktive kogezoner vises. Hvis en anden kogezone berøres, skiftes der direkte til den pågældende kogezones indstillingsområde.

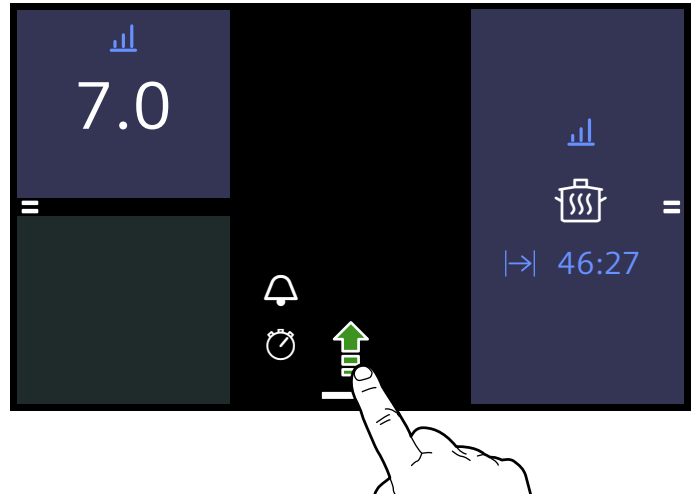
Indstillingsområde



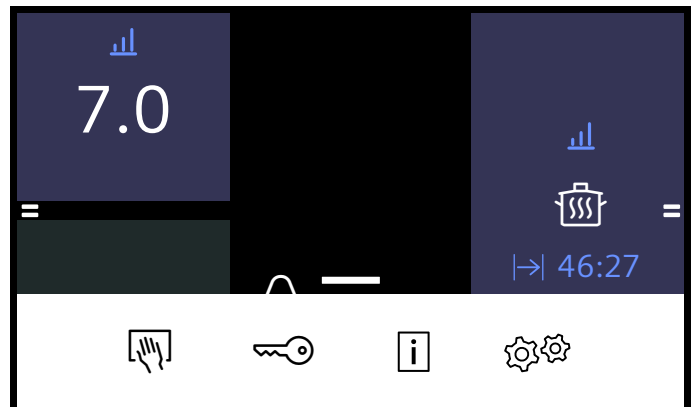
De forskellige kogemodus-funktioner og effektrin kan indstilles i indstillingsområdet for den pågældende kogezone. Effektrinnene kan ændres ved en direkte berøring eller ved en glidende bevægelse på skalaen. Der skiftes kogemodus-funktion ved at berøre feltet med den aktive kogemodus.





Docking-menu

Docking-menuen åbnes ved at trække docking-symbolet midt på den underste kant af skærbilledet opad.




I docking-menuen er der hurtig adgang til flere funktioner og menuer.



- Funktionen Aftørringssikring 
- Børnesikring 
- Info-menu 
- Grundindstillinger 

Docking-menuen lukkes ved at berøre et sted udenfor docking-menuen. Menuen kan også helt enkelt lukkes ved at trække den ned igen. Efter 10 sekunder lukkes Docking-menuen automatisk.

Info-menu

Info-menuen åbnes med Info-tasten  i Docking-menuen. Her vises oplysningerne om apparatets funktioner.


Der kan også vises oplysninger om de aktuelle funktioner udenfor Info-menuen. Berør det ønskede felt på touch-området i nogle sekunder. Der vises et Info-vindue, som beskriver den aktuelle funktion.

Kogemodus-funktioner

Kogesektionen har flere forskellige kogemodus-funktioner. I kogemodus-menuen kan der skiftes mellem de forskellige kogemodus-funktioner. Berør den aktuelle kogemodus i indstillingsområdet for at åbne denne menu.

Kogemodus	Funktion
Effekttrin	Manuel indstilling af temperatur
Move-funktion	Indstilling af temperatur via grydens/pandens placering på kogezoneerne
PowerBoost	Kraftigere varme end på effekttrin 9.0
ShortBoost	Kortvarigt endnu kraftigere varme end ved PowerBoost
Varmholdning	Varmholdning af retter
Stegesensor	Stegning med automatisk temperaturregistrering på kogesektionen
Kogefunktioner	Kogning med automatisk temperaturregistrering via den trådløse temperatursensor
Retter	Stegning og kogning med forvalg af retter

Restvarmeindikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadig er varm. Rør ikke ved kogezone, så længe restvarmeindikatoren  lyser.


Når kogezone bliver slukket efter brugen, lyser restvarmeindikatoren. Selvom kogesektionen er slukket, lyser restvarmeindikatoren også, så længe kogezone er varm.


Betjening af maskinen

I dette kapitel findes en beskrivelse af, hvordan der foretages indstillinger for en kogezone. I tabellen vises effekttrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænd: Tryk på tasten . Der lyder et signal, og touchdisplayet lyser. Efter en kort opstartstid er kogesektionen klar til brug.

Slukke: Berør symbolet , til indikatorerne slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 10 minutter, efter at kogesektionen er blevet slukket. Hvis kogesektionen tændes igen inden for dette tidsrum, bliver den aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Indstil det ønskede effekttrin fra 1 til 9.

Effekttrin 1 = laveste trin.

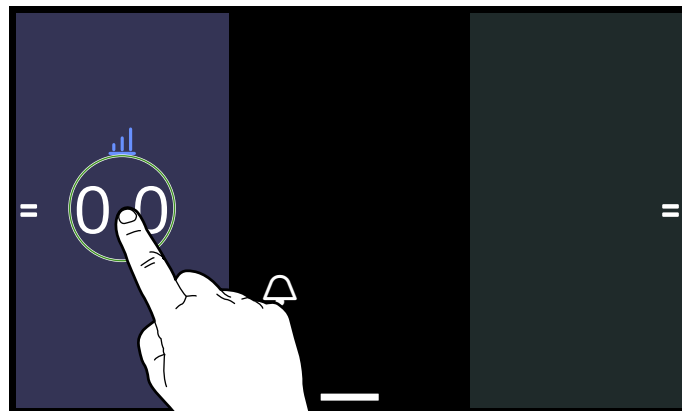
Effekttrin 9 = højeste trin.

Hvert effekttrin har et mellemtrin.

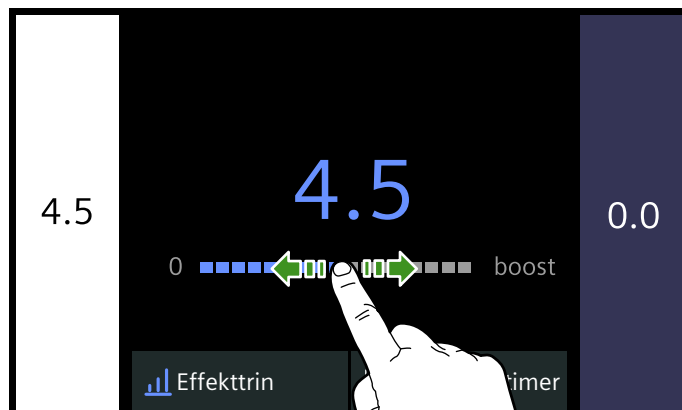
Valg af kogezone og effekttrin

Kogesektionen skal være tændt.

1. Vælg den ønskede kogezone ved berøring. Visningen skifter til indstillingsområdet for den valgte kogezone.



2. Vælg det ønskede effekttrin ved en direkte berøring eller ved en glidende bevægelse på skalaen.



Effekttrinnet er indstillet og bliver vist i feltet over den valgte kogezone.

Der skiftes tilbage til hovedmenuen, når den aktive kogezone berøres igen.

Hvis en anden kogezone berøres, skiftes der direkte til den pågældende kogezones indstillingsområde.

Ændre effekttrin

Vælg en kogezone, og indstil derefter det nye effekttrin i kogezoneens indstillingsområde.

Slukke kogezone

Vælg kogezone, og indstil effekttrinnet til 0 i kogezoneens indstillingsområde. Kogesection slukkes.

Anvisninger

- Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på en aktiv kogezone, blinker effektrins-indikatoren. Efter en vis tid slukkes kogezone.
- Hvis der er placeret en gryde eller pande på en kogezone, og der ikke er valgt effektrin, bliver gryden eller panden automatisk registreret. Den respektive kogezone lyser.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesuppe og tyktflydende sauce.
- Indstil effektrin 8 - 9 til forvarmning.

Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket effektrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan

- Ved tilberedning med låg: Skru ned for effektrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryde og låg.
- Lad låget blive på gryden efter tilberedningen, indtil retten serveres.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den ønskede tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Af hensyn til sundheden bør olie og fedt ikke opvarmes så meget, at det begynder at ryge.
- Brun retter i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet → "Miljøbeskyttelse"

ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	Effektrin	Tilberednings-tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 45
Trække, simre		
Knödel, Klöße*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Opbagt sauce, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejprodukter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogte retter, suppe	3.5 - 4.5	15 - 120
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Gullasch, dybfrost	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
*Uden låg		
** Vend flere gange		

	Effektrin	Tilberednings- tid (min.)
Grydestegning		
Benløse fugle	4-5	50-65
Grydesteg	4-5	60-100
Gullasch	3-4	50-60
Stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrost	6-7	8-12
Koteletter, naturel eller paneret**	6-7	8-12
Steak (tykkelse 3 cm)	7-8	8-12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5-6	10-30
Hamburgers, frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4.5-5.5	20-30
Fisk og fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-15
Scampi, dybhavsrejer	7-8	4-10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7-8	10-20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7-8	15-20
Panderetter, dybfrost	6-7	6-10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6-7	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5-4.5	3-6
Spejlæg	5-6	3-6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrost	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6-7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6-7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-
*Uden låg		
** Vend flere gange		

Flex zone

Den fleksible kogezone kan efter ønske anvendes som én sammenhængende kogezone eller som to uafhængige kogezone.

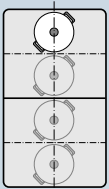
Den fleksible kogezone består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pander, der bliver aktiveret.

Kogesektionen starter med to sammenhængende kogezone.

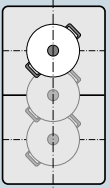
Anbefalinger for brug af kogegrej

For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:

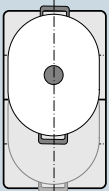
Som én sammenhængende kogezone



Diameter mindre eller lig med 13 cm
Placer gryde eller pander på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.

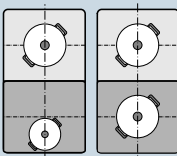


Diameter over 13 cm
Placer gryde eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



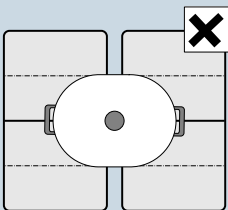
Hvis gryden eller pander kræver mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

Anvendelse som to uafhængige kogezone



De forreste og de bageste kogezone med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede effektrin for hver enkelt kogezone. Anvend kun én gryde eller pander på hver kogezone.

Gode råd




Ved kogesektioner med mere end én fleksibel kogezone skal gryder og pander placeres, så de kun dækker den ene af de fleksible kogezone. Ellers bliver kogezoneerne ikke korrekt aktiveret, og resultatet af madlavningen bliver ikke tilfredsstillende.

Anvendelse som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Adskille den sammenhængende kogezone

Berør symbolet  i midten af den sammenhængende kogezone.



Den sammenhængende kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.




Bemærk: Hvis kogesektionen slukkes og senere tændes igen, bliver den fleksible kogezone igen opdelt i uafhængige kogezone.

Ændring af denne forindstilling er beskrevet i kapitlet → "Grundindstillinger"

Anvendelse som en sammenhængende kogezone

Den fleksible kogezone anvendes som én sammenhængende kogezone.

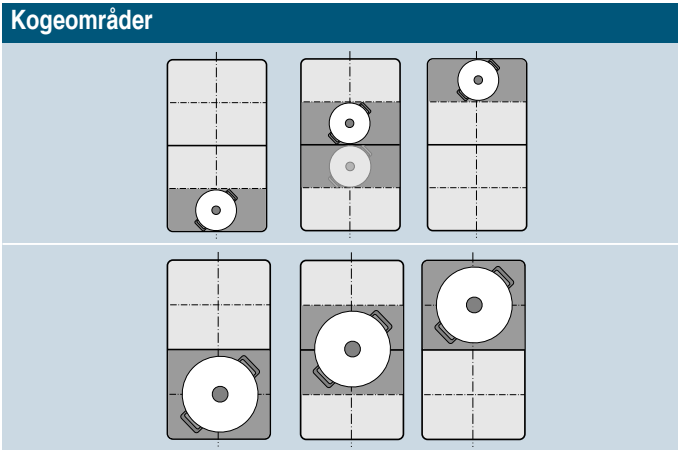
Forbinde de to separate kogezone

1. Sæt gryden eller pander på.
2. Berør symbolet  mellem de to fleksible kogezone. Nu er de to separate kogezone forbundet. Effektrin og kogemodus kan ændres samlet for hele den sammenhængende kogezone.

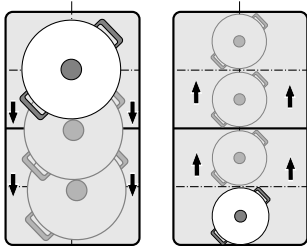
Move-funktion

Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder. Hvert kogeområde har et forindstillet effektrin.

Anvend kun én gryde eller pande. Størrelsen af kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande og af dens placering.



Med denne funktion kan effektrinnet tilpasses under madlavningen bare ved at flytte gryden eller panden til at andet område.



Forindstillede effektrin:

Forreste område = effektrin 9.0

Midterområdet = effektrin 5.0

Bageste område = effektrin 

De forindstillede effektrin kan ændres uafhængigt af hinanden. Ændring af de forindstillede effektrin er beskrevet i kapitlet → "Grundindstillinger".

Anvisninger

- Hvis der registreres mere end én gryde eller pande på den fleksible kogezone, bliver funktionen deaktiveret.
- Hvis gryden eller panden bliver løftet eller flyttet indenfor den fleksible kogezone, starter kogesektionen en automatisk søgning. Effektrinnet for det nye område bliver indstillet.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

Aktivere

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone.
2. Vælg funktionen powerMove i kogemodus-menuen. Funktionen er aktiveret.

Ændre effektrin

Effektrinnene for de enkelte kogeområder kan ændres under madlavningen. Placer gryden eller panden på kogeområdet, og korriger effektrinnet i indstillingsområdet for det pågældende kogeområde.

Bemærk: Hvis funktionen deaktiveres, bliver effektrinnene for de tre kogeområder nulstillet til de forindstillede værdier.

Deaktivere

Vælg kogezone, og berør betjeningsfeltet "Sluk" i indstillingsområdet. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Funktionen er deaktiveret.

FlexPlus zone

Kogesektionen har to FlexPlus kogezone, som befinder sig mellem de to fleksible kogezone. De er i drift i forbindelse med enten den venstre eller den højre fleksible kogezone. Derved kan der anvendes større gryder eller pander, og der kan opnås bedre resultater af madlavningen.

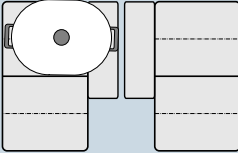
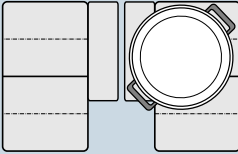
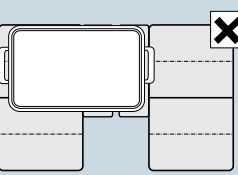
De to FlexPlus kogezone aktiveres automatisk med hhv. den højre eller den venstre fleksible kogezone. Det er ikke muligt at aktivere dem adskilt fra den fleksible kogezone, der hører til den pågældende FlexPlus-kogezone.

Oplysninger om gryder og pander

Gryden eller panden skal placeres centreret for at opnå en god gryderegistrering og varmefordeling.

Gryder og pander skal dække kogezone i siden og den udvidede kogezone.

Afhængigt af grydens eller pandens størrelse kan den fleksible kogezone aktiveres som to uafhængige kogezone eller som én sammenhængende kogezone:

Placering af gryder/pander	
	Aflange gryder og pander: Aktiver den fleksible kogezone som to uafhængige kogezone eller som én kogezone.
	Store, runde gryder og pander: Aktiver den fleksible kogezone som én kogezone.
	Gryden eller panden må ikke dække begge FlexPlus kogezone samtidig.

Aktivere

- Sæt gryden / panden på kogezone.
Bemærk: Sørg for, at gryden eller panden også dækker FlexPlus kogezone.
- Vælg den ønskede kogezone og effekttrinnet.

FlexPlus-kogezone bliver automatisk aktiveret og vises på displayet.

Deaktivere

Vælg kogezone, og indstil effekttrinnet til 0 i indstillingsområdet. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

FlexPlus kogezone er deaktiveret.

Tidsfunktioner

Kogesektionen har tre tidsfunktioner:

- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Programmering af tilberedningstid

Kogezone slukker automatisk, når den indstillede tid er gået.

Indstilling

- Vælg kogezone og det ønskede effekttrin.
- Vælg funktionen Slukningstimer i indstillingsområdet for den ønskede kogezone.
- Berør tiden for ændring. Indstil den ønskede tilberedningstid i timer og minutter.
- Berør symbolet ▷.

Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Anvisninger

- Indikatoren kan forlades igen ved at berøre feltet for den valgte kogezone igen. I så fald starter funktionen automatisk, hvis der er placeret en gryde eller pande på den valgte kogezone.
- Hvis den fleksible kogezone er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tid den samme for hele kogezone.

Stegesensor og kogefunktioner

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensoren eller en kogefunktion er aktiveret, starter den indstillede tilberedningstid først, når det valgte temperaturtrin er nået.

Ændre eller slette tid, eller sætte tid på pause

Skift til tilberedningstid ved at vælge funktionen Slukningstimer i kogezone's indstillingsområde eller ved at berøre den igangværende tilberedningstid i hovedområdet for den pågældende kogezone.

Vælg en ny tilberedningstid, og berør derefter symbolet ▷ for at ændre tilberedningstiden.

Berør symbolet X for at slette tilberedningstiden.

Når tiden er udløbet

Kogezone slukkes. Der lyder et signal, og effekttrinnet bliver sat på 0.

Minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Når tiden er gået, lyder der et signal. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstilling

- Berør symbolet ⏸.
- Berør tiden, der skal ændres. Indstil den ønskede tid i timer og minutter.

3. Berør symbolet ▷
Tiden begynder at tælle ned.

Bemærk: Denne visning kan forlades ved at berøre pilen øverst til venstre i Touch-displayet.

Ændre eller slette tid, eller sætte tid på pause

Skift til minutret ved at berøre den igangværende tid i hovedområdet.

For at ændre tiden skal der indstilles en ny tid. Berør derefter symbolet ▷. Minutret starter med en nye tid.

Berør symbolet ||| for at sætte tiden på pause. Minutret er sat på pause.

Berør symbolet X for at slette tiden. Minutret er deaktiveret.

Når tiden er udløbet

Når tiden er gået, lyder der et signal.

Indikatoren slukkes efter berøring af minutret.

Stopur-funktion

Stopuret viser, hvor lang tid der er gået, siden det blev aktiveret.

Det fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Aktivere

Berør symbolet ⌚ i hovedområdet.

Tiden begynder at løbe.

Sætte på pause eller deaktivere

Skift til stopur-funktionen ved at berøre den igangværende tid i hovedområdet.

Berør symbolet ||| for at sætte tiden på pause. Berør derefter symbolet ▷ for at fortsætte stopur-funktionen.

Berør symbolet X for at deaktivere funktionen og nulstille tiden.

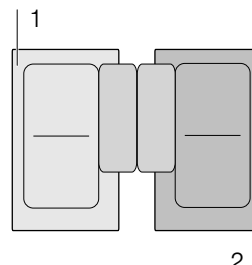
Bemærk: Denne visning kan forlades ved at berøre pilen øverst til venstre i Touch-displayet.

PowerBoost-funktion

Med denne funktion kan en stor mængde vand bringes endnu hurtigere i kog end på effekttrin 9.

Efter 10 minutter slukkes funktionen automatisk.

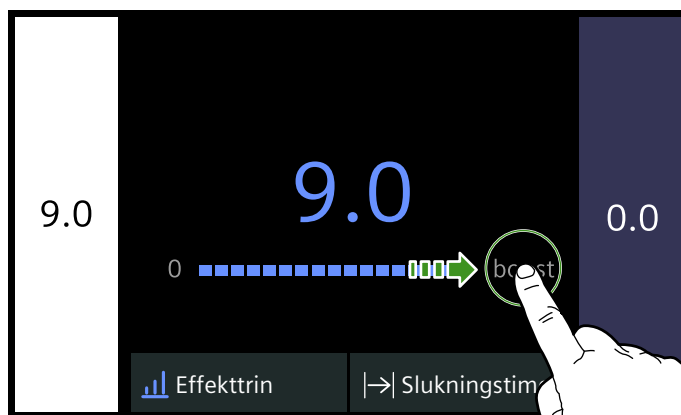
Denne funktion kan kun aktiveres for en kogezone, når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



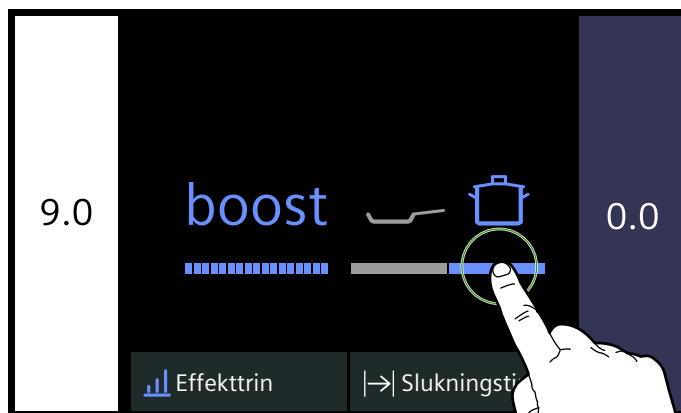
Bemærk: Med en fleksibel kogezone kan denne funktion også aktiveres, når hele området anvendes som én kogezone.

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Bevæg fingeren langs med skalaen mod højre til "boost". Tryk vedvarende med fingeren.



3. Berør symbolet ☐. Løft fingeren.



Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

Vælg en kogezone, og indstil derefter et andet effektrin indstillingsområdet.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde kan denne funktion blive automatisk deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

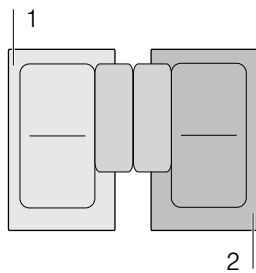
ShortBoost funktion

Med denne funktion bliver panden opvarmet endnu hurtigere end på effektrin 9. Derved kan retterne opvarmes meget hurtigt med en meget lille mængde fedt eller olie i panden.

Efter 30 sekunder slukkes funktionen automatisk.

Vælg det egnede effektrin for den fortsatte madlavning efter deaktivering af funktionen.

Denne funktion kan kun aktiveres for en kogezone, når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



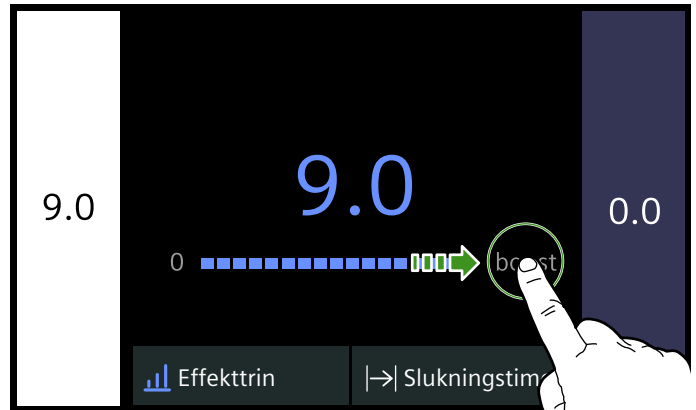
Bemærk: Med en fleksibel kogezone kan denne funktion også aktiveres, når hele området anvendes som én kogezone.


Gode råd om anvendelsen

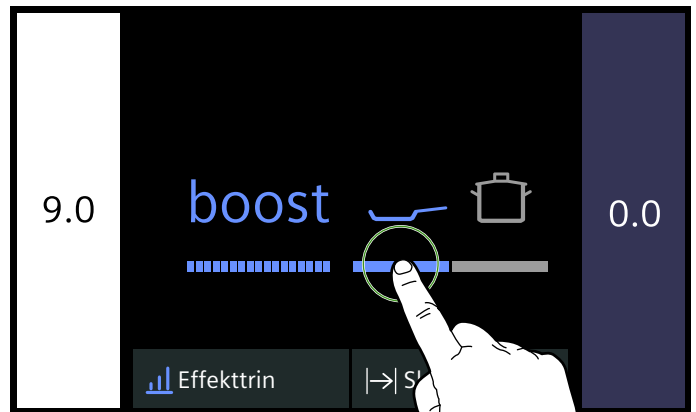
- Anvend altid gryder eller pander, som ikke allerede er varme.
- Anvend gryder og pander med en plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder eller pander samt olie, smør eller fedt uden opsigt.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Sæt gryden/panden midt på kogezone. Sørg for, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezoneens størrelse.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i afsnit → "Madlavning med induktion"

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Bevæg fingeren langs med skalaen mod højre til "boost". Tryk vedvarende med fingeren.



3. Berør symbolet . Løft fingeren.



Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

Vælg en kogezone, og indstil derefter et andet effektrin indstillingsområdet.



Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde kan denne funktion blive automatisk deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.


Varmholdningsfunktion

Denne funktion er egnet til smeltning af chokolade eller smør samt til varmholdning af retter.

Aktivere

1. Vælg den ønskede kogezone.
2. Vælg effekttrinnet  på skalaen. Funktionen er aktiveret. Kogezonen viser symbolet .

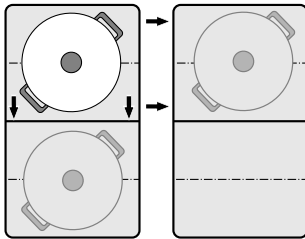
Deaktivere

1. Vælg kogezonen.
2. Indstil effekttrinnet til 0 i indstillingsområdet. Kogezonen slukkes. Symbolet  slukkes, og restvarmeindikatoren vises. Funktionen er deaktiveret.

Overføring af indstillinger

Med denne funktion kan kogemodus, effekttrinnet og den programmerede tilberedningstid overføres fra en kogezone til en anden.

For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til en anden kogezone.



Bemærk: Der findes flere oplysninger om korrekt placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

Aktivere

1. Flyt gryden eller panden fra den aktive kogezone til en anden. Gryden eller panden bliver registreret. Efter kort tid vises en forespørgsel i displayet, om de hidtidige indstillinger skal overtages på den nye kogezone.
2. Bekræft overtagelse af indstillingerne.

Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone. Den oprindelige kogezone bliver deaktiveret.

Anvisninger

- Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.
- Indstillingerne for Move- og stegesensorfunktionerne kan ikke overføres til en anden kogezone på denne måde.
- Hvis flere gryder eller pander flyttes, kan funktionen kun bruges med den gryde eller pande, der sidst blev flyttet.
- Stil gryden / panden tilbage på den sidste kogezone, mens processen til overførsel af indstillinger er i gang, for at fortsætte madlavningen med de forrige indstillinger. Dette kræver ikke en bekræftelse.

Kogeassistentfunktioner

Kogeassistentfunktionerne sikrer, at madlavningen kan udføres enkelt og let med optimalt resultat. De anbefalede temperaturtrin er egnede til alle tilberedningsmåder.

De sørger for, at opkogning ikke sker for voldsomt, og garanterer et perfekt resultat af såvel kogning som stegning.

Under hele madlavningsprocessen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. På den måde kan effekten reguleres, så temperaturen hele tiden er optimal.

Når den valgte temperatur er nået, kan retten lægges i. Temperaturen holdes hele tiden konstant, uden at det er nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.

De kogezoner, der er udstyret med en stegesensor, er markeret med symbolet for stegesensoren.

Kogefunktionerne kan bruges på alle kogezoner, når der anvendes en trådløs temperatursensor.



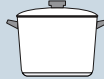





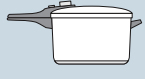



I dette kapitel findes oplysninger om:

- Kogeassistentfunktioner
- Egnede gryder og pander
- Sensorer og ekstra tilbehør
- Funktioner og effekttrin
- Anbefalede retter
- Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

Funktionstype kogeassistent

Med kogeassistentfunktionerne er det muligt at vælge den bedst egnede tilberedningsmåde for alle retter.

Tabellen viser de tilgængelige funktionsindstillinger for kogeassistenten:

Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelig for	Aktivere
Stegesensor				
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt fedt	1, 2, 3, 4, 5		Alle kogezone	
Kogefunktioner				
Opvarmning / varmholdning	1/70 °C		Alle kogezone	
Tilberedning ved lav varme	2/90 °C		Alle kogezone	
Kogning	3/100 °C		Alle kogezone	
Tilberedning i trykkoger	4/120 °C		Alle kogezone	
Fritering med meget olie i gryden*	5/170 °C		Alle kogezone	

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs temperatursensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren eller via vores kundeservice.

Egnede gryder og pander

Vælg den kogezone, som passer bedst i størrelsen til grydens bund, og placer den midt på kogezone.

Kogefunktionerne er ikke egnede til stegning i en pande, sådan som det er muligt med stegesensoren.

Der findes pander, som er optimalt egnede til brug med stegesensoren. De kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv det pågældende referencenummer:

- HZ390210, pande med en diameter på 15 cm.
- HZ390220, pande med en diameter på 19 cm.
- HZ390230, pande med en diameter på 21 cm.
- HZ390250, pande med en diameter på 28 cm.

Disse pander er beklædt med en slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt fedtstof.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt afpasset til pander af denne type og størrelse.
- Andre pandetyper kan blive overophedet, eller temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Vælg først det laveste temperaturtrin, som om ønsket kan ændres.

Alle gryder, der kan bruges med induktion, er egnede til brug med kogefunktionerne. Der findes oplysninger om gryder, der kan bruges med induktion, i kapitlet → "Madlavning med induktion".

I tabellen over kogeassistentfunktionerne er den bedst egnede gryde eller pande angivet for hver funktion.

Sensorer og ekstra tilbehør

Under hele kogeprocessen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. Derved bliver effekten reguleret meget nøjagtigt, så den rigtige temperatur kan holdes konstant.

Kogesektionen har to forskellige systemer til temperaturmåling:

- Stegesensor: der er placeret temperatursensorer under kogesektionen. De kontrollerer pandebundens temperatur.
- Kogefunktion: en trådløs temperatursensor sender grydens temperatur videre til betjeningsfeltet. Den bliver placeret på gryden.

Der skal bruges en trådløs temperatursensor for at kogefunktionerne kan anvendes.

Hvis der ikke følger en trådløs temperatursensor med kogesektionen, kan den efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice ved angivelse af referencenummer HZ39050.

Der findes oplysninger om den trådløse temperatursensor i afsnit → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"

Funktioner og kogetrin

Stegesensor

Med stegesensoren kan der tilberedes retter i panden med meget lidt olie.

Fordele



- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Der lyder et signal, når den tomme pande har nået den optimale temperatur, hvor olien og madvaren kan lægges på.

Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til
1 meget lavt	Tilberedning og reducere af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.
2 lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
3 lavt - mellem	Stegning af fisk og rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.
4 mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager.
5 højt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt den tomme pande på kogezonen.

1. Vælg kogezonen. Vælg kogemodus stegesensor i kogemodus-menuen.
2. Vælg det ønskede temperaturtrin. Funktionen er aktiveret. Temperatursymbolet  blinker, indtil stegetemperaturen er nået. Når stegetemperatur nås, lyder der et signal. Temperatursymbolet  holder op med at blinke, og lyser konstant.
3. Hæld først olie på panden, når stegetemperaturen er nået, og læg dernæst maden på panden.

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Vælg kogezonen, og indstil effekttrinnet til 0 i indstillingsområdet. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Kogefunktioner

Disse funktioner kan bruges til opvarmning, tilberedning, kogning af madvarer, til kogning med trykkoger eller til fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer.

Disse funktioner er til rådighed for alle kogezoner.

Temperaturområder og -trin

Kogefunktioner	Temperaturtrin	Temperaturområde	Velegnet til
Opvarmning / varmholdning	1/70 °C	60 - 70 °C	f.eks. suppe, punch
Tilberedning ved lav varme	2/90 °C	80 - 90 °C	f.eks. ris, mælk
Kogning	3/100 °C	90 - 100 °C	f.eks. pasta, grøntsager

Anvisninger

- Læg ikke låg på panden, for ellers fungerer reguleringen ikke. Der kan dog anvendes et stegenet til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend olie eller fedt, der er egnet til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, koldpresset olivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsyn under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonen temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver temperatursensoren ikke aktiveret korrekt.
- Anvend altid kogefunktionen til fritering med meget olie i en gryde. "Fritering med meget olie i en gryde", kogetrin 5.

Fordele

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at bibeholde temperaturen. På den måde kan der spares på energien, og olien bliver ikke overophedet. Temperaturen bliver kontrolleret kontinuerligt. Derved forhindres det, at retterne koger over under tilberedningen. Endvidere er det ikke nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.
- Kogefunktionerne afgiver signal, når vandet eller olien har nået den optimale temperatur for ilægning af retterne i (se angivelserne i tabellen for de madvarer, der som undtagelse skal lægges i med det samme).

Anvisninger

- Det er nødvendigt, at indholdet i gryden når så højt op, at silikonepatchen med temperatursensoren bliver dækket.
- Brug altid stegesensoren ved stegning med meget lidt olie.
- Placer altid gryden, så temperatursensoren ikke er rettet mod en anden gryde.
- Temperatursensoren må ikke fjernes fra gryden under tilberedningen. Når tilberedningen er afsluttet, kan funktionerne vælges for en anden kogezone.
- Fjern temperatursensoren fra gryden efter tilberedningen. Pas på! Temperatursensoren kan være meget varm.

Kogefunktioner	Temperaturtrin	Temperaturområde	Velegnet til
Tilberedning i trykkoger	4/120 °C	110 - 120 °C	f.eks. kylling, sammenkogt ret.
Fritering med meget olie i gryden	5/170 °C	170 - 180 °C	f.eks. donuts, frikadeller

Tips om tilberedning med kogefunktionerne

- Funktionen opvarmning / varmholdning: Dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg på, og vælg trin 1/70 °C. Rør rundt af og til.
- Funktion: Kogning ved lav varme: Reducering af madretter, f.eks. sauce. Lad retten koge op ved den anbefalede temperatur. Lad retten simre videre ved trin 2/90 °C efter reducereingen. Efter lydsignalet kan retten holdes varm på dette trin i den ønskede tid.
- Funktionen Kogning: Opvarm vandet med låg. Det koger ikke over. Vælg temperaturtrin 3/100 °C.
- Funktion: Kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen efter lydsignalet i den anbefalede tid. Vælg temperaturtrin 4/120 °C.
- Funktion: Fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien. Vælg temperaturtrin 5/170 °C.

Anvisninger

- Læg altid låg på under tilberedning. Undtagelse: "Fritering med meget olie i gryden", temperaturtrin 5/170 °C.
- Kontroller, at der er lagt låg på gryden, hvis der ikke lyder et akustisk signal.
- Opvarm aldrig olie uden opsyn. Anvend olie eller fedt, der er egnet til fritering. Anvend ikke blandinger med forskellige slags friturefedt, som f.eks. olie blandet med svinefedt. Fedtblandinger kan skumme op, når de bliver opvarmet.
- Hvis resultatet af tilberedningen ikke er tilfredsstillende, skal der anvendes mere vand næste gang, samtidig med at det anbefalede temperaturtrin bibeholdes.

Indstilling af kogepunkt


Vands kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Dette gøres på følgende måde:

- Vælg Grundindstillinger, Kogefunktion, se kapitlet → "Grundindstillinger"
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 200 - 400 m. Hvis boligen ligger mellem 200 og 400 m over havets overflade, er det ikke nødvendigt at indstille kogepunktet. Vælg i modsat fald den indstilling, som svarer til boligens højde over havets overflade.

Bemærk: Temperaturtrin 3/100 °C er tilstrækkeligt til kogning, også selv om vandet ikke bobler særlig kraftigt ved dette trin. Hvis dette alligevel ikke er tilstrækkeligt, kan kogepunktets indstilling ændres.

Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Inden kogefunktionen anvendes første gang, skal forbindelsen mellem den trådløse temperatursensor og betjeningsfeltet oprettes.


1. Luk docking-menuen op.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg menupunktet Kogesensor.
3. Vælg optionen „Tilføj ny kogesensor“. Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder. Efter nogle få sekunder vises status for temperatursensorens forbindelse med betjeningsfeltet på displayet.

Så snart temperatursensoren er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogefunktionerne anvendes.


Anvisninger



- Der kan være følgende grunde til problemer ved forbindelsen pga. en fejl ved temperatursensoren:
 - Bluetooth-kommunikationsfejl.
 - Der er ikke blevet trykket på symbolet på temperatursensoren indenfor 30 sekunder, efter at kogezonen er valgt.
 - Temperatursensorens batteri er brugt op. Nulstil temperatursensoren, og udfør forbindelsesproceduren igen.
- Hvis forbindelsen mislykkedes som følge af en overførselsfejl, skal forbindelsesproceduren udføres igen. Kontakt den tekniske kundeservice, hvis der fortsat er fejl ved forbindelsen.

Nulstille trådløs temperatursensor

1. Berør  symbolet i ca. 8-10 sekunder. I løbet af dette tidsrum tændes temperatursensorens LED-indikator tre gange. Tredje gang LED'en tændes, begynder nulstillingen. Løft i dette øjeblik fingeren fra symbolet. Så snart LED'en slukkes, er den trådløse temperatursensor nulstillet.
2. Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

Indstilling

1. Fastgør temperatursensoren på gryden, se kapitel → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"
2. Stil en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
3. Vælg den kogezone, hvor gryden med temperatursensoren befinder sig. Vælg kogemodus Kogefunktioner i kogemodus-menuen for kogezonen.
4. Berør symbolet  for den trådløse temperatursensor.

5. Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Funktionen er aktiveret. Temperatursymbolet  blinker, indtil vandet eller olien har nået den korrekte temperatur, hvor madvaren kan lægges i. Når temperaturen nås, lyder der et signal. Temperatursymbolet  holder op med at blinke, og lyser konstant.
6. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien. Læg låg på gryden under tilberedningen.

Bemærk: Læg ikke låg på gryden ved funktionen "Fritering med meget olie i gryden".

Deaktivere kogefunktioner

Vælg kogezonen, og indstil effekttrinnet til 0 i indstillingsområdet. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Anbefalede retter

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddeltipe. Temperatur og

tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

Kød	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Schnitzel*	Stegesensor	4	6 - 10
Schnitzel, paneret*	Stegesensor	4	6 - 10
Filet**	Stegesensor	4	6 - 10
Koteletter*	Stegesensor	3	10 - 15
Cordon bleu*	Stegesensor	4	10 - 15
Wienerschnitzel*	Stegesensor	4	10 - 15
Steak, rare**	Stegesensor	5	6 - 8
Steak, medium**	Stegesensor	5	8 - 12
Steak, well done*	Stegesensor	4	8 - 12
Fjerkræbryst*	Stegesensor	3	10 - 20
Leberkäse (tysk specialitet)	Stegesensor	2	6 - 9
Bøf Stroganoff***	Stegesensor	4	7 - 12
Gyros***	Stegesensor	4	7 - 12
Bacon*	Stegesensor	2	5 - 8
Hakket kød****	Stegesensor	4	6 - 10
Hamburgers*	Stegesensor	3	6 - 15
Frikadeller*	Stegesensor	3	6 - 15
Fyldte frikadeller*	Stegesensor	3	10 - 20
Forkogte stegepølser*	Stegesensor	3	8 - 20
Rå stegepølser*	Stegesensor	3	8 - 20
Funktion: Kogning ved lav varme			
Pølser****	Kogefunktioner	2 / 90 °C	10 - 20
Funktion: Kogning			
Kødboller****	Kogefunktioner	3 / 100 °C	20 - 30
Suppehøne****	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Tafelspitz****	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90

* Vend flere gange.

** Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

*** Rør rundt jævnlige.

**** Opvarmning og tilberedning under låg. Læg madvaren i efter lydsignalet.

***** Læg madvaren i med det samme.

***** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg.

Kød	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Kogning i trykkoger			
Høne*****	Kogefunktioner	4 / 120 °C	15 - 25
Oksekød*****	Kogefunktioner	4 / 120 °C	15 - 25
Funktion: Fritering med meget olie			
Kyllingestykker*****	Kogefunktioner	5/170 °C	10 - 15
Små kødboller*****	Kogefunktioner	5/170 °C	10 - 15
* Vend flere gange.			
** Læg olie og madvarer på panden efter lydssignalet.			
*** Rør rundt jævnlgt.			
**** Opvarmning og tilberedning under låg. Læg madvaren i efter lydssignalet.			
***** Læg madvaren i med det samme.			
***** Opvarm olien under låg.Steg portionsvis uden låg.			

Fisk	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Fiskefilet, naturel*	Stegesensor	4	10 - 20
Fiskefilet, paneret*	Stegesensor	3	10 - 20
Dybhavsrejer*	Stegesensor	4	4 - 8
Rejer*	Stegesensor	4	4 - 8
Hel fisk*	Stegesensor	3	10 - 20
Funktion: Kogning ved lav varme			
Dampning af fisk**	Kogefunktioner	2 / 90 °C	15 - 20
Funktion: Fritering med meget olie			
Fisk i øldej***	Kogefunktioner	5 / 170 °C	10 - 15
Fisk, paneret***	Kogefunktioner	5 / 170 °C	10 - 15
* Vend flere gange.			
** Opvarmning og tilberedning under låg. Læg madvaren i efter lydssignalet.			
*** Opvarm olien under låg.Steg portionsvis uden låg.			

Retter med æg	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Spejlæg med smør*	Stegesensor	2	2-6
Spejlæg med olie**	Stegesensor	4	2-6
Røræg***	Stegesensor	2	4-9
Omelet****	Stegesensor	2	3-6
Pandekager****	Stegesensor	5	1,5-2,5
Arme riddere****	Stegesensor	3	4-8
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)****	Stegesensor	3	10-15
Funktion: Kogning			
Kogning af æg*****	Kogefunktioner	3 / 100 °C	5-10
* Læg smør og madvarer på panden efter lydssignalet.			
** Læg olie og madvarer på panden efter lydssignalet.			
*** Rør rundt jævnlgt.			
**** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (i tabellen angives varigheden pr. portion).			
***** Læg madvaren i med det samme.			

Grøntsager og bælgfrugter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Hvidløg*	Stegesensor	2	2-10
Løg*	Stegesensor	2	2-10
Squash**	Stegesensor	3	4-12
Auberginer**	Stegesensor	3	4-12
Peberfrugter*	Stegesensor	3	4-15
Svampe*	Stegesensor	4	10-15
Stegning af grønne asparges**	Stegesensor	3	4-15
Dampning af grøntsager i olie*	Stegesensor	1	10-20
Glasering af grøntsager*	Stegesensor	3	6-10
Funktion: Kogning			
Kogning af broccoli***	Kogefunktioner	3 / 100 °C	10-20
Kogning af blomkål***	Kogefunktioner	3 / 100 °C	10-20
Kogning af kål***	Kogefunktioner	3 / 100 °C	30-40
Kogning af grønne bønner***	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15-30
Kikærter****	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60-90
Ærter***	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15-20
Linser****	Kogefunktioner	3 / 100 °C	45-60
* Rør rundt jævnlgt.			
** Vend flere gange.			
*** Opvarmning og tilberedning under låg. Læg madvaren i efter lydssignalet.			
**** Læg madvaren i med det samme.			
***** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg.			

Grøntsager og bælgfrugter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Kogning i trykkoger			
Grøntsager i trykkoger****	Kogefunktioner	4 / 120 °C	3 - 6
Kikærter i trykkoger****	Kogefunktioner	4 / 120 °C	25 - 35
Bønner i trykkoger****	Kogefunktioner	4 / 120 °C	25 - 35
Linser i trykkoger****	Kogefunktioner	4 / 120 °C	10 - 20
Funktion: Fritering med meget olie			
Fritering af panerede grøntsager*****	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
Fritering af grøntsager i øldej*****	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
Fritering af panerede svampe*****	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
Fritering af svampe i øldej*****	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
* Rør rundt jævnlgt.			
** Vend flere gange.			
*** Opvarmning og tilberedning under låg. Læg madvaren i efter lydssignalet.			
**** Læg madvaren i med det samme.			
***** Opvarm olien under låg.Steg portionsvis uden låg.			

Kartofler	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Stegte kartofler af pillekartofler*	Stegesensor	5	6 - 12
Stegte kartofler af rå kartofler*	Stegesensor	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	Stegesensor	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti***	Stegesensor	1	50 - 55
Brunede kartofler*	Stegesensor	3	15 - 20
Funktion: Kogning ved lav varme			
Kartoffelklöße****	Kogefunktioner	2 / 90 °C	30 - 40
Funktion: Kogning			
Kogning af kartofler*****	Kogefunktioner	3 / 100 °C	30 - 45
Funktion: Kogning i trykkoger			
Kartofler i trykkoger*****	Kogefunktioner	4 / 120 °C	10 - 20
* Rør rundt jævnlgt.			
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.			
*** Læg smør og madvarer på panden efter lydssignalet.			
**** Opvarmning og tilberedning under låg. Læg madvaren i efter lydssignalet.			
***** Læg madvaren i med det samme.			

Pasta og kornprodukter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Ris*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	3 - 8
Semuljegrød**	Kogefunktioner	2 / 90 °C	5 - 10
Funktion: Kogning			
Pasta**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	7 - 10
Dejprodukter med fyld**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	6 - 15
Funktion: Kogning i trykkoger			
Ris i trykkoger***	Kogefunktioner	4 / 120 °C	6 - 8
* Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvaren i efter opvarmningen.			
** Rør rundt jævnlgt.			
*** Læg madvaren i med det samme.			

Suppe	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Cremesuppe*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	10 - 15
Funktion: Kogning			
Bouillon**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	60 - 90
Pulversuppe*	Kogefunktioner	3 / 100 °C	5 - 10
Funktion: Kogning i trykkoger			
Bouillon i trykkoger**	Kogefunktioner	4 / 120 °C	20 - 30
* Rør rundt jævnlgt.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Sauce	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Tomatsauce med grøntsager*	Stegesensor	1	25 - 35
Bechamelsauce*	Stegesensor	1	10 - 20
Ostesauce*	Stegesensor	1	10 - 20
Reducering af sauce*	Stegesensor	1	25 - 35
Søde saucer*	Stegesensor	1	15 - 25
* Rør rundt jævnlgt.			

Dessurter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Mælkeris*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	40 - 50
Havregrød*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	10 - 15
Kompot**	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15 - 25
Chokoladebudding*	Kogefunktioner	2 / 90 °C	3 - 5
Funktion: Fritering med meget olie			
Fritering af berlinerpfannkuchen***	Kogefunktioner	5 / 170 °C	5 - 10
Fritering af donuts***	Kogefunktioner	5 / 170 °C	5 - 10
Fritering af buñuelos***	Kogefunktioner	5 / 170 °C	5 - 10
* Rør rundt jævnligr.			
** Læg madvaren i med det samme.			
*** Opvarm olien under låg.Steg portionsvis uden låg.			

Dybfrostprodukter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Schnitzel*	Stegesensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Stegesensor	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	Stegesensor	4	10 - 30
Chicken nuggets*	Stegesensor	4	10 - 15
Gyros**	Stegesensor	3	10 - 15
Kebab**	Stegesensor	3	10 - 15
Fiskefilet, naturel*	Stegesensor	3	10 - 20
Fiskefilet, paneret*	Stegesensor	3	10 - 20
Fiskepinde*	Stegesensor	4	8 - 12
Stegning af pommes frites**	Stegesensor	5	4 - 6
Panderetter**	Stegesensor	3	6 - 10
Forårsruller*	Stegesensor	4	10 - 30
Camembert*	Stegesensor	3	10 - 15
Funktion: Opvarmning / varmholdning			
Grøntsager i flødesauce**	Kogefunktioner	1 / 70 °C	15 - 20
Funktion: Kogning			
Grønne bønner***	Kogefunktioner	3 / 100 °C	15 - 30
Funktion: Fritering med meget olie			
Fritering af pommes frites****	Kogefunktioner	5 / 170 °C	4 - 8
* Vend flere gange.			
** Rør rundt jævnligr.			
*** Læg madvaren i efter lydssignalet.			
**** Opvarm olien under låg.Steg portionsvis uden låg.			

Yderligere	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Stegning af camembert*	Stegesensor	3	7 - 10
Croutoner**	Stegesensor	3	6 - 10
Tør-færdigretter***	Stegesensor	1	5 - 10
Ristning af mandler****	Stegesensor	4	3 - 15
Ristning af nødder****	Stegesensor	4	3 - 15
Ristning af pinjekerner****	Stegesensor	4	3 - 15
Funktion: Opvarmning / varmholdning			
Opvarmning af gullaschsuppe*****	Kogefunktioner	1 / 70 °C	10 - 20
Opvarmning af glögg*****	Kogefunktioner	1 / 70 °C	-
Funktion: Kogning ved lav varme			
Opvarmning af mælk*****	Kogefunktioner	2 / 90 °C	3 - 10
* Vend flere gange.			
** Rør rundt jævnligt.			
*** Tilsæt vand efter lydssignalet. Læg madvaren i, når vandet koger.			
**** Læg madvarerne på panden efter lydssignalet.			
***** Læg madvaren i med det samme.			

Retter

Denne funktion kan bruges til tilberedning af mange meget forskellige retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

Valg og indstilling af program

1. Vælg den ønskede kogezone.
2. Vælg ovnfunktionen "Madlavnings-assistent" i kogezonens indstillingsområde.
3. Vælg den ønskede programgruppe.
4. Vælg den ønskede ret.

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret og giver anvisninger om tilberedningen.

Afbryde program

Programmet afbrydes ved at vælge effektrin 0 eller en anden ovnfunktion.

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes følgende oplysninger:

- Påklæbning af silikone-patchen
- Anvendelse af den trådløse temperatursensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteriet

Temperatursensor og silikone-patches kan købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv det pågældende referencenummer.

00577921	Sæt med 5 silikone-patches
HZ39050	Temperatursensor og sæt med 5 silikone-patches

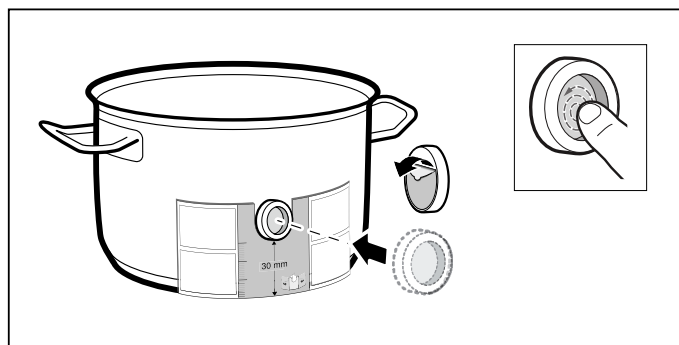
Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen befæstiger temperatursensoren på gryden.

Gryden skal forsynes med en silikone-patch, første gang den anvendes med kogefunktionerne.

Dette gøres på følgende måde:

1. Påklæbningsstedet på gryden skal være fedtfrit. Rengør gryden, tør den godt, og gnid påklæbningsstedet af f.eks. med sprit.
2. Fjern beskyttelsesfolien fra silikone-patchen. Klæb silikone-patchen fast på gryden på den korrekte højde ved hjælp af den leverede skabelon.



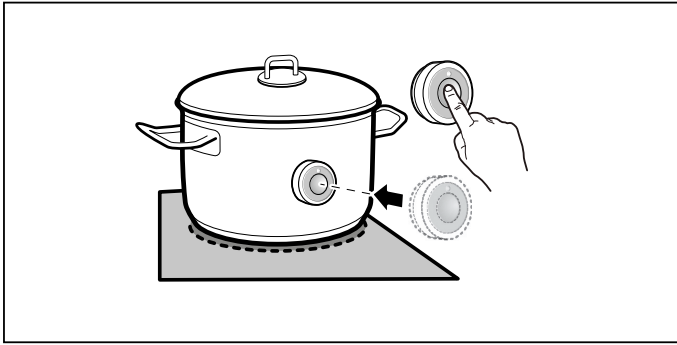
3. Tryk silikone-patchen fast, også på indersiden. Det tager 1 time, før limen har opnået den korrekte hærkning. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

Anvisninger

- Lad ikke gryden med en silikone-patch ligge i opvaskevand i længere tid.
- Hvis en silikone-patch løsner sig, skal der sættes en ny på.

Anvendelse af den trådløse temperatursensor

Placer temperatursensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



Anvisninger

- Silikone-patchen skal være helt tør, inden temperatursensoren placeres.
- Placer gryden eller panden, så temperatursensoren vender mod ydersiden af kogesektionen i siden.
- For at forhindre overophedning må temperatursensoren må ikke være rettet mod en anden varm gryde eller pande.
- Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted og ikke i nærheden af varmekilder.
- Der kan anvendes op til tre temperatursensorer samtidig.

Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

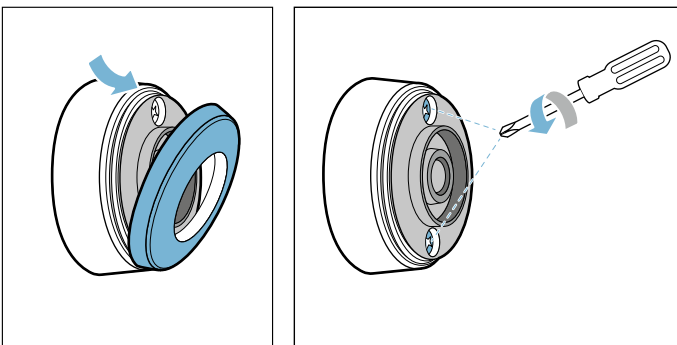
Der findes oplysninger om rengøring af temperatursensoren i kapitlet → "Rengøring"

Udskiftning af batteriet

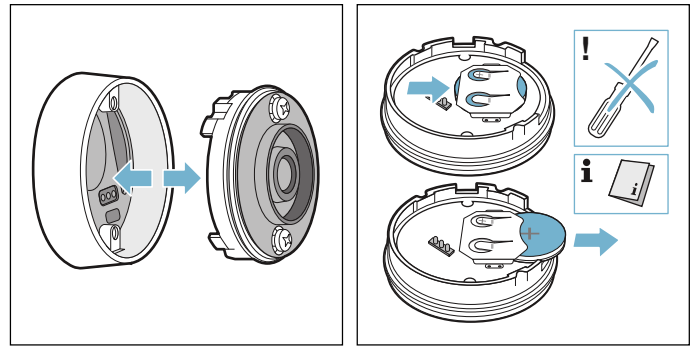
Hvis LED'en ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet på den trådløse temperatursensor, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

1. Tag silikoneafdækningen af kabinetets underdel. Skru skruerne ud med en skruetrækker.

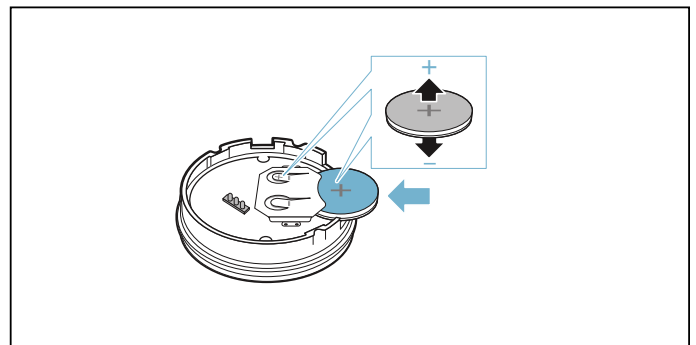


2. Træk kabinetets overdel af. Fjern det brugte batteri. Sæt det nye batteri ind. Sørg for at vende polerne korrekt.

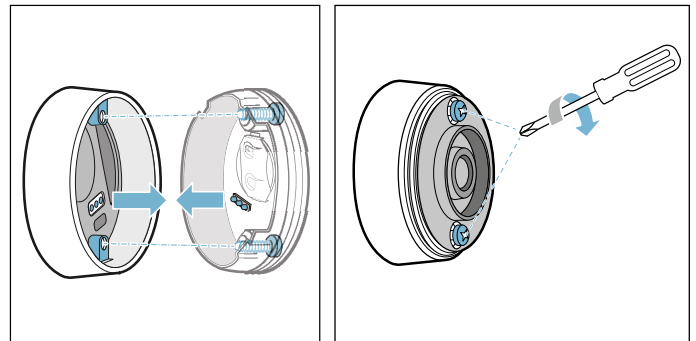


Pas på!

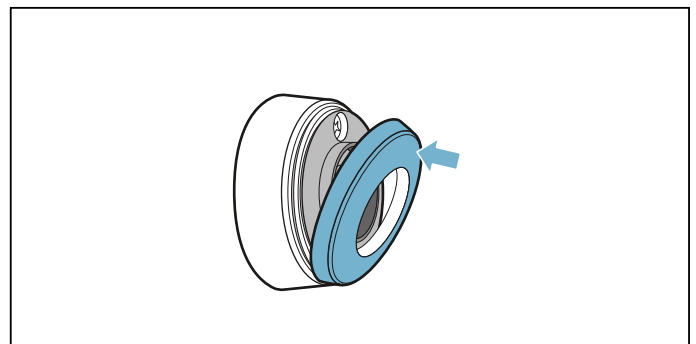
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved kontakterne.



3. Sæt kabinetets overdel og underdel sammen igen. Vær opmærksom på at vende kontaktbenene rigtigt.



4. Sæt silikoneafdækningen på temperatursensorens underdel igen.



Bemærk: Anvend kun kvalitetsbatterier af typen CR2032. De holder særligt længe.

Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs temperatursensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 1999/5/EF.

Der findes en udførlig R&TTE overensstemmelseserklæring i internettet på www.siemens-home.com på produktsiden for det pågældende apparat under de ekstra dokumenter.

Logoerne og mærket Bluetooth® er registrerede varemærker og er Bluetooth SIGs ejendom, og enhver form for anvendelse af disse mærker af BSH Hausgeräte GmbH sker under licens. Alle andre mærker og mærkenavne er de pågældende firmaers ejendom.


Børnesikring

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

Aktivere / deaktivere børnesikring



Alle kogezoneer skal være slukket.

Aktivere

1. Luk docking-menuen op.
2. Berør symbolet .

Børnesikringen er aktiveret. Kogesektionen er låst.

Deaktivere

1. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen .
2. Tryk vedvarende på symbolet  i displayet i 4 sekunder.

Børnesikringen er deaktiveret. Låsningen er deaktiveret.

Permanent børnesikring

Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.


Tænde og slukke

I kapitlet → "Grundindstillinger" beskrives, hvordan den automatiske børnesikring aktiveres.

Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogesektionen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. Derfor har kogesektionen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

Aktivere

1. Åbne docking-menu
2. Berør symbolet .

Aftørringssikringen er aktiveret. Betjeningsfeltet er låst i 30 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere

Efter 30 sekunder bliver betjeningsfeltet automatisk låst op. Tryk på et vilkårligt sted i displayet i 4 sekunder for at afslutte aftørringssikringen før tiden.

Anvisninger

- Der lyder et signal 30 sekunder efter aktiveringen. Det angiver, at funktionen snart er afsluttet.
- Rengøringssikringen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogesektionen kan slukkes når som helst.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone har været i drift i længere tid, uden at der er blevet foretaget ændringer, bliver den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I displayet vises en meddelelse.


Indikatoren slukkes ved berøring af et vilkårligt symbol. Så kan kogezoneen indstilles igen.

Hvornår den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, afhænger af det indstillede effektrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige forindstillinger. Forindstillingerne kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Åbne Grundindstillinger

Grundindstillingerne åbnes med symbolet  i docking-menuen. Alle kogezoneer skal være slukket.

Navigation indenfor Grundindstillingerne

Bevæg fingeren opad eller nedad i oversigten for at blade gennem de forskellige indstillinger. Berør en

indstilling for at få vist yderligere optioner i den tilhørende undermenu.

Berør pil-symbolet øverst til venstre i en undermenu for at vende tilbage til oversigten.

Forlade Grundindstillinger

Berør pil-symbolet øverst til venstre i oversigten for at forlade grundindstillingerne.

Gemme eller annullere ændringer

Når Grundindstillingerne forlades, vises et spørgsmål, om de sidste ændringer skal gemmes eller annulleres. Hvis ændringerne gemmes, bliver de aktiveret. Hvis de annulleres, bliver de sidste ændringer annulleret.

Indstilling	Beskrivelse og optioner
Sprog	Sproget i apparatet kan ændres.
Lydsignaler	Det er muligt at vælge, hvilke lydsignaler der skal anvendes. <ul style="list-style-type: none"> ■ Alle lydsignaler Fra – apparatet afgiver ingen lydsignaler. ■ Alle lydsignaler Til* – apparatet afgiver alle lydsignaler. ■ Kun lydsignaler ved fejl Til – apparatet afgiver kun lydsignaler ved fejl.
Varighed af lydsignaler	Det er muligt at ændre lydsignalernes varighed.
Tastelyd	Det er muligt at vælge, at apparatet skal afgive en lyd ved berøring af felter og symboler på Touch-displayet.
Lysstyrke i display	Displayets lysstyrke kan ændres.
variolInduktion	Det er muligt at vælge, om kogesektionens flex-områder skal være samlet eller adskilt, når kogesektionen tændes.
powerMove-trin	De forindstillede trin for Move-funktionen kan ændres frit.
Børnesikring	Kogesektionen kan låses med børnesikringen, så børn ikke utilsigtet kan betjene den. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuel* - børnesikringen skal altid aktiveres / deaktiveres manuelt. ■ Automatisk - børnesikringen bliver altid automatisk aktiveret, når der slukkes for kogesektionen.
Firmalogo	Det kan indstilles, om firmalogoet skal vises, når der tændes for apparatet.
reStart	Det kan indstilles, hvor længe apparatet skal gemme de sidst anvendte indstillinger, efter at det er blevet slukket.
Maksimalt effektforbrug	Kogesektionens samlede effektforbrug kan begrænses og tilpasses til den lokale nettilslutning. Denne indstilling skal foretages af forhandleren.
Energiforbrug	Apparatet kan indstilles til at vise energiforbruget, når der slukkes for det.
Kogesensor	Der kan tilføjes en ny kogesensor.
Kogefunktion	Den aktuelle højde over havets overflade kan indstilles, så kogesensoren fungerer mere præcist.
Test af gryder og pander	Det er muligt at kontrollere, om gryden eller panden er egnet til brug med induktion.
Oplysninger om apparatet	Det er muligt at vise apparatets data.
Fabriksindstillinger	Alle indstillinger kan nulstilles til fabriksindstillingerne.

*Forindstilling ved leveringen

Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Efter slukningen vises forbruget i kWh i 10 sekunder.

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet

→ "Grundindstillinger"

Test af gryder/pander

Med denne funktion er det muligt at kontrollere hastighed og kvalitet af tilberedningen afhængigt af den anvendte gryde eller pander.

Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af grydens/pandens egenskaber samt af den anvendte kogezone.

1. Sæt en kold gryde eller pander med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, hvis diameter bedst passer til gryde-/pandebunden.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg menupunktet Test af gryde/pander.

Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af testen af kvalitet og hastighed for tilberedningen i displayet. Berør den pågældende kogezone på displayet for at vise flere oplysninger om resultatet af testen.

Anvisninger

- Den fleksible kogezone fungerer som én kogezone, så anvend kun én gryde eller pander.
- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pander, er det kun midten af gryden / pander, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "Grundindstillinger".
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "Madlavning med induktion" og → "Flex zone".

Rengøring

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektion

Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

Rengør kogetoppen med en fugtig klud eller svamp, og tør efter med et viskestykke for at undgå, at der danner sig kalkpletter.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type. Følg producentens anvisninger på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrensere eller dampstråler

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik-kogetoppe er særlig effektivt.

Ved pletter

Rester af vand og kalk	Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.*
------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sukker, ris-stivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.*
------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

* Rengør bagefter med en fugtig rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.

Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

Trådløs temperatursensor

Temperatursensor

Rengør temperatursensoren med en fugtig klud. Må aldrig rengøres i opvaskemaskine. Må ikke dyppes i vand eller holdes under rindende vand.

Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et på et rent og sikkert sted, f.eks. i emballagen, og ikke i nærheden af varmekilder.

Silikone-patch

Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egned til opvaskemaskine.

Bemærk: Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevand i længere tid.

Temperatursensorens rude

Sensorruden skal altid være ren og tør. Dette gøres på følgende måde:

- Fjern regelmæssigt fedtstænk og smuds.
- Brug en ren klud eller vatpinde og et rudevaskemiddel til rengøringen.

Anvisninger

- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan jeg ikke tænde for kogetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.
Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*Børnesikring*"

Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

Fjern væde eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.
Der findes en vejledning om, hvor lyssignalet deaktiveres, i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængigt af beskaffenheden af grydens eller pandens bund kan der opstå lyde under kogesektionens drift. Disse lyde er normale. De skyldes induktionsteknologien, og er ikke tegn på en defekt.

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

Opstår ved madlavning på et højt effekttrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere effekttrin.

Dyb fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der hældes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Knitrede lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige materialer, som ligger i lag over hinanden, eller hvis der anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer samtidigt. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og af tilberedningsmåden.

Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezone anvendes samtidig på højeste effekttrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når effekttrinnet reduceres.

Ventilatorlyd:

Kogesektionen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Hvis den målte temperatur stadig er for høj, kan ventilatoren også fortsætte driften, efter at kogesektionen er slukket.

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnet til brug med en induktions-kogesektion?

Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker effekttrinnet?

Kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt.

Kontroller, at der er tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "*Madlavning med induktion*", → "*Flex zone*" og → "*Move-funktion*".

Gryder og pander

Hvorfor varer det så længe, inden gryden eller panden bliver varm, hhv. hvorfor bliver de ikke tilstrækkeligt varme, selv om der er indstillet et højt effektrin?

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "Madlavning med induktion", → "Flex zone" og → "Movefunktion".

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet → "Rengøring"

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

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger og tips igennem, inden kundeservice kontaktes:

Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser

Hvis der opstår et problem, bliver der vist anvisninger, advarsler eller fejlmeddelelser i displayet. Følg anvisningerne på Touch-displayet for at afhjælpe problemet.

Bemærk: Ved nogle advarsler bliver der vist en fejlkode. I tilfælde af kontakt med kundeservice skal denne fejlkode også oplyses.

Tips

Problem	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Kogezonens effektrin kan ikke forøges.	Kogesektionens samlede effektforbrug er blevet begrænset. Indstil det samlede effektforbrug under "Maksimalt effektforbrug" i Grundindstillingerne. Meget store gryder / pander kan påvirke det maksimale effektrin på den samme halvdel af kogesektionen. Fordel gryder og pander på en anden måde.
PowerBoost-funktionen blev deaktiveret eller kan ikke aktiveres.	Kogesektionens samlede effektforbrug er blevet begrænset. Indstil det samlede effektforbrug under "Maksimalt effektforbrug" i Grundindstillingerne.
Der lyder et signal, når der ligger en genstand på Touch-displayet.	Fjern genstanden, og bekræft anvisningen i displayet. Kogesektionen kan indstilles igen. Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.
Gryden eller panden bliver ikke registreret.	Gryden eller panden er muligvis ikke egnet til brug med induktion.
Kogesektionen reagerer usædvanligt eller kan ikke betjenes korrekt.	Sluk og tænd igen for apparatet med husets sikring eller beskyttelsesrelæ i sikringskabet. Vent et par sekunder, og tænd for kogesektionen igen.
I displayet vises "E".	Vælg kogezonen for at læse fejlkoden.

Demotilstand

Hvis symbolet ^{DEMO} _{MODE} vises i displayet, er demotilstanden aktiveret. Apparatet varmer ikke i demotilstand. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent et par sekunder, og tilslut strømforsyningen til apparatet igen. Deaktiver derefter demotilstanden indenfor de næste 3 minutter i grundindstillingerne.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer angives.

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- På undersiden af kogesektionen.

E-nummeret findes også på glaskeramikken på kogesektionen. E-nummeret, kundeserviceindeks (KI) og FD-nummeret kan kontrolleres i Grundindstillingerne. Der findes oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Vær opmærksom på, at det heller ikke inden for garantiperioden er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

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

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

Prøveretter

Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af vores apparater.

Informationen i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt i 4 dele til induktionskogeplade HZ 390042) med følgende mål:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Stegepande Ø 24 cm, til kogefelter med Ø 18 cm

Prøveretter	Fade og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning	
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Smeltning af chokolade						
Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryderet						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Linsegryderet på dåse						
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 500 g	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 1:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
Tilberedning af bechamelsauce						
Mælkens temperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt						
1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm massen.	Kasserolle Ø 16 cm	2	Ca. 6:00	Nej	-	-
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.		7	Ca. 6:30	Nej	-	-
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 minutter på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.		-	-	-	2	Nej
*Opskrift iht. DIN 44550						
**Opskrift iht. DIN EN 60350-2						

Prøveretter	Fade og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning	
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Tilberedning af mælkeris						
Mælkeris, tilberedt med låg Mælkens temperatur: 7 °C Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Tilberedningstid inklusive forvarmning ca. 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Mælkeris, tilberedt uden låg Mælkens temperatur: 7 °C Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Vælg det anbefalede kogetrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3	Nej
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	2.5	Nej
Tilberedning af ris*						
Vandtemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Steg af svinemørbrad						
Starttemperatur for mørbrad: 7 °C						
Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Tilberedning af pandekager**						
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Fritering af dybfrosne pommes frites						
Mængde: 1,8 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryde Ø 22 cm	9	Til der er opnået en olie-temperatur på 180 °C	Nej	9	Nej
*Opskrift iht. DIN 44550						
**Opskrift iht. DIN EN 60350-2						

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	40		Varmefunksjon	54
	Viktige sikkerhetsanvisninger	41	Aktivere	54	
	Årsaker til skader	42	Deaktivere	54	
	Oversikt	42		Overføring av innstillinger	54
	Miljøvern	42	Aktiver	54	
	Råd om energibesparelse	42		Hjelpfunksjoner ved koking	54
	Miljøvennlig håndtering	42	Funksjonstyper kokehjelp	55	
	Koking med induksjon	43	Egnet kokekar	55	
	Fordeler med matlaging med induksjon	43	Sensorer og spesialtilbehør	55	
	Kokekar	43	Funksjoner og koketrinn	56	
	Bli kjent med apparatet	44	Anbefalte retter	58	
	Bryterpanelet	44	Retter	64	
	Kokesonene	44	Klargjøring og pleie av den trådløse		
	Oversikt over menyene	45	temperatursensoren	64	
	Kokemoduser	46	Samsvarserklæring	65	
	Restvarmeindikator	46		Barnesikring	66
	Betjening av apparatet	46	Aktivere og deaktivere barnesikring	66	
	Slå koketoppen av og på	46	Permanent barnesikring	66	
	Stille inn kokesone	46		Vaskebeskyttelse	66
	Anbefalinger for tilberedning	47		Automatisk sikkerhetsutkobling	66
	Flex-sone	49		Grunninnstillinger	67
	Råd for bruk av kar	49		Energibruksindikasjon	67
	Brukt som to uavhengige kokesoner	49		Test av kokekar	68
	Brukt som en sammenhengende kokesone	49		Rengjøring	68
	Move-funksjon	50	Koketopp	68	
	Aktiver	50	Platetoppamme	68	
	Deaktivere	50	Trådløs temperatursensor	68	
	FlexPlus-sone	51		Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	69
	Merknader om kokekar	51		Hva kan du gjøre ved feil?	70
	Aktiver	51	Informasjon, advarsler og feilmeldinger	70	
	Deaktivere	51	Tips	70	
	Tidsfunksjoner	51	Demonstrasjonsmodus	70	
	Programmering av tilberedningstiden	51		Kundeservice	71
	Kjøkkenur	51	E-nummer og FD-nummer	71	
	Stoppeklokkefunksjon	52		Testretter	72
	PowerBoost-funksjon	52			
	Aktivere	52			
	Deaktivere	53			
	ShortBoost-funksjon	53			
	Anbefalinger ved bruk	53			
	Aktivere	53			
	Deaktivere	53			

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.siemens-home.bsh-group.com og nettbutikk: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

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

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Følg med på kokekarene under tilberedning. Ved kort tilberedningstid må du følge med på kokekarene uavbrutt.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjærer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare pga. magnetisme!

Den trådløse temperatursensoren er magnetisk. De magnetiske elementene kan påvirke og skade elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må derfor ikke bære temperatursensoren i lommer i klærne, men bør holde en minsteavstand på 10 cm mellom temperatursensor og pacemaker eller lignende medisinsk apparat.

Advarsel – Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

Advarsel – Fare for personskader!

- Batteriet i den trådløse temperatursensoren kan bli skadet eller eksplodere om det blir for varmt. Ta sensoren bort fra koketoppen etter tilberedningen og ikke oppbevar den i nærheten varmekilder.
- Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret. Bruk gryteklut eller stekehanske når du skal ta den av.
- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.

- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnedede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru grytebunner skraper opp koketoppen.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnedede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
	Gryteslitasje	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøvern

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Den trådløse temperatursensoren er utstyrt med et batteri. Kast batteriet på miljøvennlig måte.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

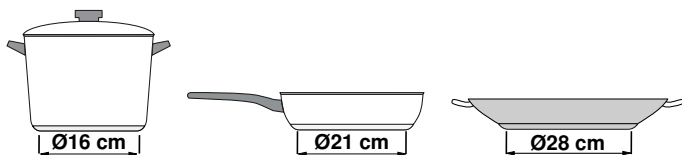
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

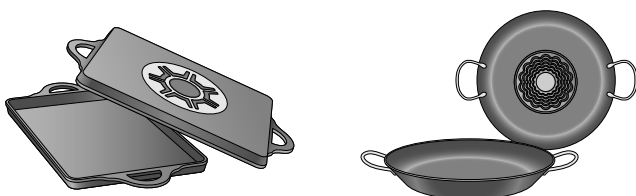


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".

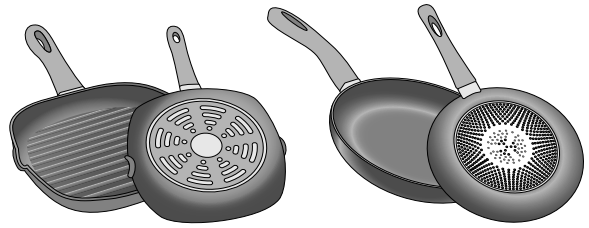


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagnetisk, blir bare den ferromagnetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdeler, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnete kokekar

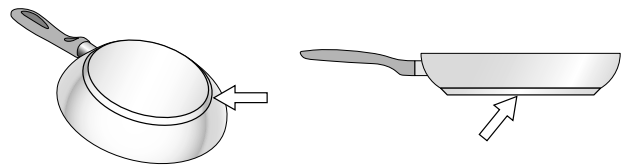
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Ingen kokekar på kokesonen eller kokekar i uegnet størrelse

Dersom du ikke setter et kokekar på den valgte kokesonen eller kokekaret ikke har passende størrelse eller er i uegnet materiale, blinker det viste effektrinnet. Sett et egnet kokekar på kokesonen. Kokesoneindikatoren slutter å blinke. Ellers slår kokesonen seg automatisk av etter 90 sekunder.

Tomt kokekar eller kokekar med tynn bunn

Ikke varm opp tomme gryter eller panner, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Kokekaret kan varmes opp svært raskt, og da blir ikke sikkerhetsutkoblingen aktivert tidnok. Bunnen i kokekaret kan smelte og skade glasskeramikken. Ta aldri rett på varme kokekar. Slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt, må du ta kontakt med kundeservice.

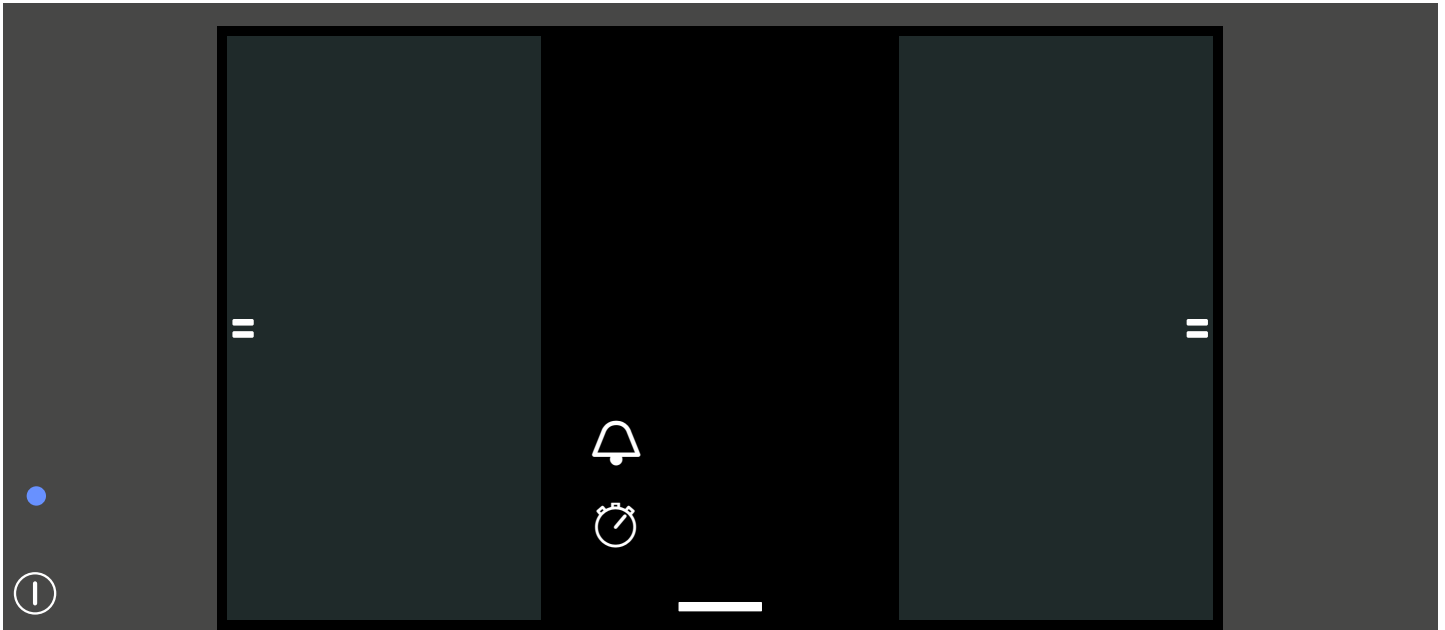
Kokekarsensor

Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Bruk alltid den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.









Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet finner du informasjon om symbolene, betjeningselementene og de forskjellige funksjonene til apparatet.




Bryterpanelet



Betjeningsfelt	
	Hovedbryter
	Flex-soner
	Dokkingmeny
	Grunninnstillinger
	Aktiveringsbeskyttelse
	Barnesikring
	Infomeny
	Programmering av tilberedningstiden
	Varselur
	Stoppeklokkefunksjon

Betjeningsfelt	
	Effektrinn
0-9	Effektrinn
	Varmholdingsfunksjon
	Move-funksjon
	PowerBoost-funksjon
	ShortBoost-funksjon
	Stekesensor
	Kokesensor
	Matrett-assistent

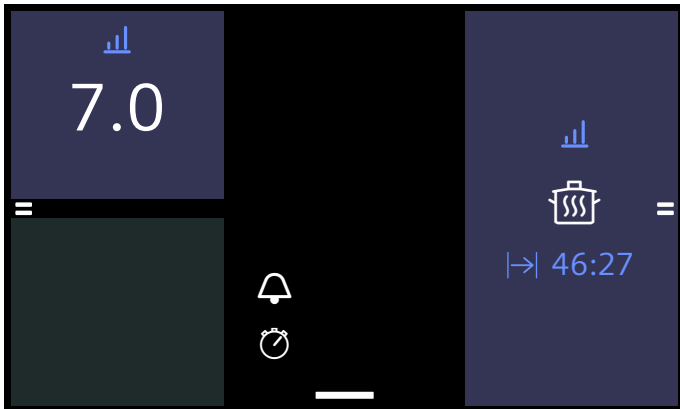
Kokesonene

Kokesone		
	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
	Fleksibel kokesone	Se avsnitt → "Flex-soner"
	FlexPlus-kokesone	FlexPlus-kokesonene slår seg alltid på i forbindelse med enten den venstre eller høyre fleksible kokesonen. Se avsnitt → "FlexPlus-soner"
Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet → "Koking med induksjon"		

Oversikt over menyene

Koketoppens intuitive menystruktur gjør det enkelt for deg å bli kjent med apparatet. Her kan du lese mer om de viktigste menyene.

Hovedområde



I hovedområdet vises de enkelte kokesonene slik de er plassert på koketoppen. Du ser valgte varmetyper, effekttrinn og tidsfunksjoner for de aktive kokesonene. Du bytter til innstillingsområdet for en kokesone ved å berøre kokesonen.

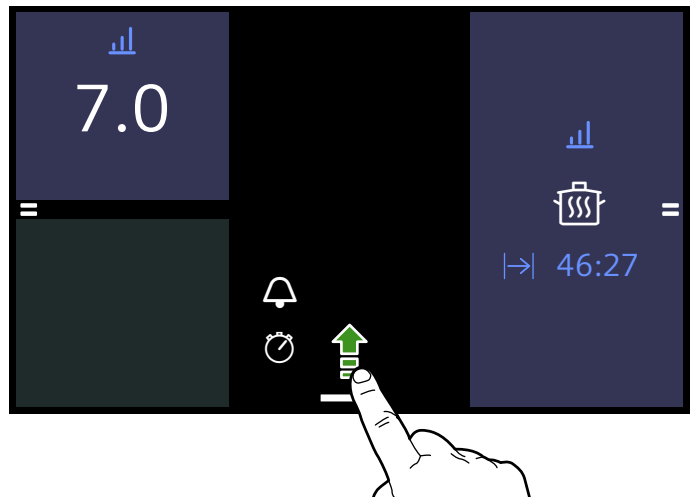
Innstillingsområde



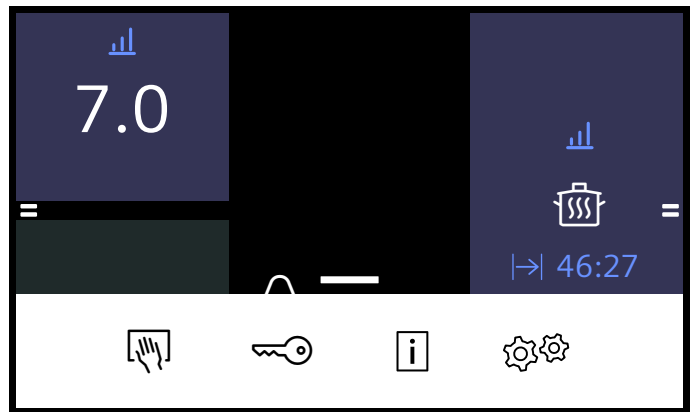
I innstillingsområdet til en kokesone kan du stille inn forskjellige tilberedningsmoduser og effekttrinn for kokesonen. Du kan endre effekttrinn ved å berøre det direkte eller med en strykebevegelse over skalaen. Du kan bytte tilberedningsmodus ved å berøre feltet for den aktiverte tilberedningsmodusen.

Dokkingmeny

Trekk i pilsymbolet nede i midten av skjermbildedekanten for å åpne dokkingmenyen.



Via dokkingmenyen får du rask tilgang til flere funksjoner og menyer.



- Vaskebeskyttelse-funksjon
- Barnesikring
- Infomeny
- Grunninnstillinger

Du lukker dokkingmenyen ved å trykke et sted utenfor dokkingmenyen. Du kan også bare trekke menyen ned igjen. Dokkingmenyen lukker seg automatisk etter 10 sekunder.

Infomeny

Du åpner infomenyen med info-tasten i dokkingmenyen. Her finner du informasjon om apparatets funksjoner.


Du trenger ikke bruke infomenyen for å se informasjon om aktuelle funksjoner. Du kan også berøre ønsket felt på berøringsskjermen i noen sekunder. Det åpnes et infovindu med beskrivelse av den aktuelle funksjonen.

Kokemoduser

Koketoppen er utstyrt med forskjellige kokemoduser. Du kan bytte mellom de enkelte modusene i kokemodusmenyen. Du åpner denne menyen ved å berøre den aktuelle kokemodusen i innstillingsområdet.

Kokemodus	Funksjon
Effekttrinn	Manuell regulering av temperaturen
Move-funksjon	Regulerer temperaturen via kokekarets plassering på kokesonen
Powerboost	Høyere varme enn ved effekttrinn 9.0
ShortBoost	Forbigående enda høyere varme enn Power-Boost
Varmholding	Holder maten varm
Stekesensor	Steking med automatisk temperaturregistrering i kokefeltet
Kokefunksjoner	Koking med automatisk temperaturregistrering i trådløs temperatursensor
Retter	Steking og koking med forvalg av retter

Restvarmeindikator


Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om en kokesone fortsatt er varm. Ikke ta på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren  lyser.


Når kokesonen slås av etter tilberedning, lyser restvarmeindikatoren. Selv om koketoppen er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese hvordan du foretar innstillinger for en kokesone. I tabellen finner du effekttrinn og tilberedningstider for forskjellige retter.

Slå koketoppen av og på

Du slår koketoppen av og på med hovedbryteren. Slå på: Trykk på tasten . Du hører en signaltone, og berøringsskjermen lyser. Etter en kort innkoblingstid er koketoppen klar til bruk.

Slå av: Trykk på tasten  inntil indikatoren slukker. Restvarmeindikatoren lyser helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene er lagret de første 10 minuttene etter at koketoppen slås av. Hvis du slår på koketoppen igjen innenfor dette tidsrommet, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Stille inn kokesone

Still inn ønsket effekttrinn mellom 1 og 9.

Effekttrinn 1 = laveste trinn

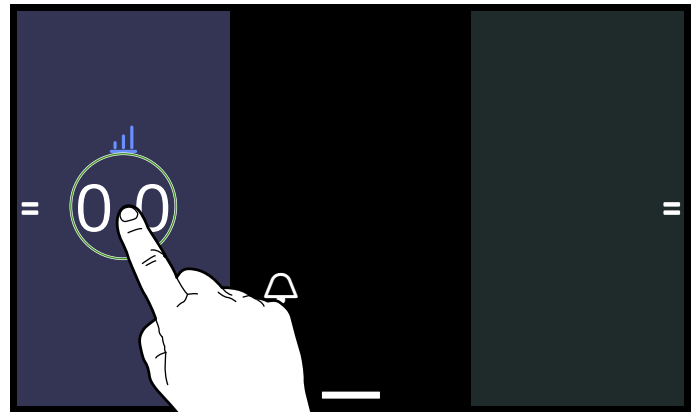
Effekttrinn 9 = høyeste trinn

Hvert effekttrinn har et mellomtrinn.

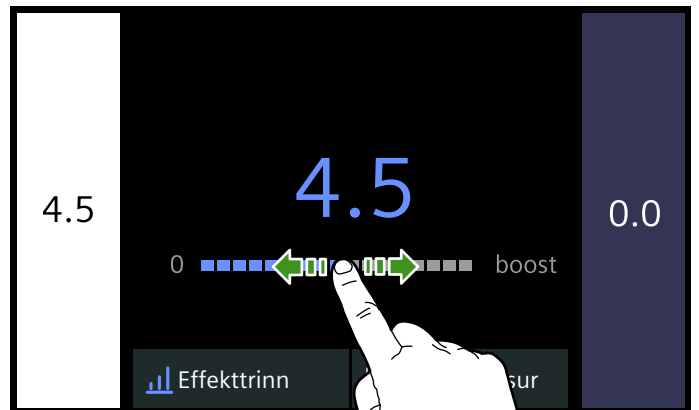
Velge kokesone og effekttrinn

Koketoppen må være slått på.

1. Velg ønsket kokesone ved å berøre den. Indikatoren vises i innstillingsområdet til valgt kokesone.



2. Velg ønsket effekttrinn ved å berøre det direkte eller med en strykebevegelse over skalaen.



Effekttrinnet er stilt inn og vises i feltet for valgt kokesone.

Ved å berøre den aktive kokesonen igjen, kommer du tilbake til hovedvisningen.

Ved å berøre en annen kokesone kommer du direkte til innstillingsområdet for kokesonen.

Endre effekttrinn

Velg en kokesone og still deretter inn nytt effekttrinn i innstillingsområdet til kokesonen.

Slå av kokesone

Velg en kokesone og sett effekttrinnet på 0 i innstillingsområdet til kokesonen. Kokesonen slår seg av.

Merknader

- Dersom det ikke står noe kokekar på en kokesone som er slått på, blinker effekttrinnindikatoren. Etter en stund slår kokesonen seg av.
- Dersom det står et kokekar på en kokesone og det ikke er valgt noe effekttrinn, registreres kokekaret automatisk. Den tilsvarende kokesonen begynner å lyse.

Anbefalinger for tilberedning**Anbefalinger**

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremete supper og tykke sauser.
- Still inn effekttrinn 8–9 for forvarming.

Tilberedningstabell

I tabellen ser du hvilke effekttrinn som er egnet for hvilken rett. Tilberedningstiden kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse og kvalitet på råvarene.

	Effekttrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, -trekk	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegyte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 45
Trekking, småkoking		
Melboller, potetballer	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett, supper	3.5 - 4.5	15 - 120
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Gulasj, dypfrost	3.5 - 4.5	7 - 20
Koking i trykkoker	4.5 - 5.5	-

* Uten lokk

** Snu flere ganger

- Ved tilberedning med lokk må du skru ned effekttrinnet så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar.
- Etter tilberedning må lokket ligge på frem til servering.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge for å beholde næringsstoffene. Du kan stille inn ønsket tilberedningstid med kjøkkenuret.
- Unngå å varme olje eller fett opp så det begynner å ryke.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlagning finner du i kapittel → "Miljøvern".

	Effekttrinn	Steketid (min)
Steke langsomt etter bruning		
Rulader	4-5	50-65
Grytestek	4-5	60-100
Gulasj	3-4	50-60
Steking med lite olje*		
Schnitzel, naturell eller panert	6-7	6-10
Schnitzel, dypfryst	6-7	8-12
Koteletter, naturell eller panert**	6-7	8-12
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5-6	10-20
Fjærkrebryst, dypfryst**	5-6	10-30
Hamburgere, karbonader (3 cm tykke)**	4.5-5.5	20-30
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-15
Scampi, reker	7-8	4-10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7-8	10-20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7-8	15-20
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker (stekes en etter en)	6-7	-
Omelett (stekt etter hverandre)	3.5-4.5	3-6
Spillegg	5-6	3-6
Fritering* (150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	-
Kroketter, dypfryst	7-8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	-
Fisk, panert eller innbakt	6-7	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	6-7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4-5	-
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		

Flex-sone

Du kan bruke en fleksibel kokesone som en sammenhengende kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

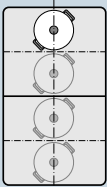
Den fleksible kokesonen består av fire induktorer som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

Koketoppen starter med to sammenhengende kokesoner.

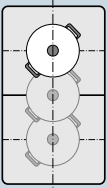
Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

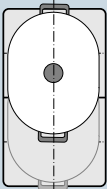
Som en sammenhengende kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm
Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.

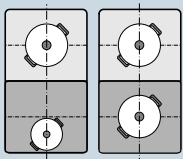


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



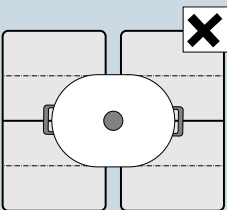
Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

Som to uavhengige kokesoner



De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre. Still inn ønsket effekttrinn for hver enkelt kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

Anbefalinger




På koketopper med mer enn en fleksibel kokesone må du sette kokekaret slik at det bare dekker en av de fleksible kokesonene.

Ellers aktiveres ikke kokesonene forskriftsmessig, og det oppnås ikke et godt tilberedningsresultat.

Brukt som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.

Koble fra hverandre de sammenkoblede kokesonene

Berør symbolet  i midten av den sammenkoblede kokesonen.



Den sammenkoblede kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fungerer nå som to uavhengige kokesoner.




Merk: Hvis du slår koketoppen av og på igjen, blir den fleksible kokesonen igjen koblet sammen til en sammenhengende kokesone. Se kapittel → "Grunninnstillinger" for hvordan du kan endre denne innstillingen.

Brukt som en sammenhengende kokesone

Den fleksible kokesonen brukes som en sammenhengende kokesone.

Sammenkobling av de to enkeltkokesonene

1. Sett på kokekar.
2. Berør symbolet  mellom de to fleksible kokesonene.

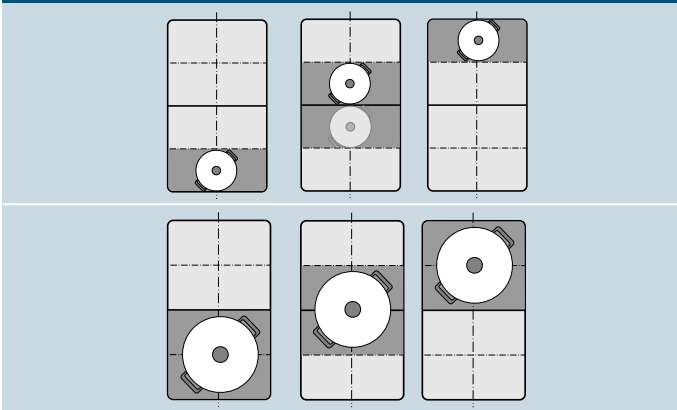
De to enkeltkokesonene er nå koblet sammen. Du kan endre effekttrinnet eller kokemodusen for hele den sammenkoblede kokesonen under ett.

Move-funksjon

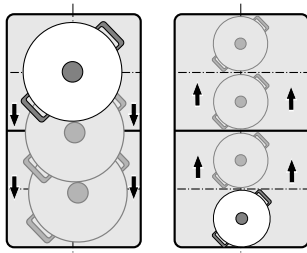
Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen og deles inn i tre tilberedningsområder. Hvert tilberedningsområde har et forhåndsinnstilt effekttrinn.

Bruk kun ett kokekar. Størrelsen på tilberedningsområdet avhenger av det kokekaret du bruker, og hvordan det er plassert.

Kokeområder




Med denne funksjonen tilpasses effekttrinnet under tilberedning enkelt når kokekaret settes i et annet område.



Forhåndsinnstilte effekttrinn:

Fremre område = effekttrinn 9.0

Midtre område = effekttrinn 5.0

Bakre område = effekttrinn 

De forhåndsinnstilte effekttrinnene kan endres uavhengig av hverandre. Se kapittel

→ "Grunninnstillinger" for hvordan du endrer disse.

Merknader

- Dersom det registreres mer enn ett kokekar på den fleksible kokesonen, deaktiveres funksjonen.
- Dersom kokekaret løftes eller flyttes innenfor den fleksible kokesonen, starter koketoppen et automatisk søk. Effekttrinnet for det nye området stilles inn.
- Mer informasjon om størrelse på og plassering av kokekar finner du i kapittel → "Flex-sone"

Aktiver

1. Velg en av de to fleksible kokesonene.
2. Velg funksjonen powerMove i kokemodusmenyen. Funksjonen er aktivert.

Endre effekttrinn

Du kan endre effekttrinn for de enkelte tilberedningsområdene under tilberedningen. Sett kokekaret på tilberedningsområdet og endre effekttrinnet i innstillingsområdet for det aktuelle tilberedningsområdet.

Merk: Dersom funksjonen blir deaktivert, tilbakestilles effekttrinnet for de tre tilberedningsområdene til de forhåndsinnstilte verdiene.

Deaktivere

Velg kokesone og berør knappen "Slå av" i innstillingsområdet. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren vises.

Funksjonen er deaktivert.

FlexPlus-sone

Koketoppen har to FlexPlus-kokesoner som er plassert mellom de to fleksible kokesonene og tas i bruk sammen med den fleksible kokesonen til høyre eller venstre. Dermed kan du bruke større kokekar og oppnå bedre kokeresultater.

Hver av de to FlexPlus-kokesonene slår seg automatisk på sammen med den høyre eller venstre fleksible kokesonen. Det er ikke mulig å slå dem på uavhengig av den tilhørende fleksible kokesonen.

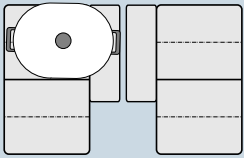
Merknader om kokekar

Sett kokekaret i midten for å sikre varmfordelingen og registrering av kokekaret.

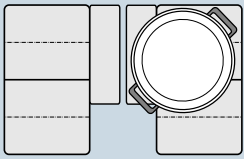
Kokekaret bør dekke kokesonen på siden og den utvidede kokesonen.

Avhengig av størrelsen på kokekaret kan den fleksible kokesonen aktiveres som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone:

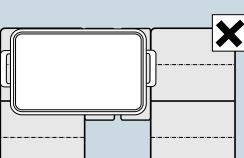
Sette på kokekar



Langt kokekar:
Aktiver den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone.



Stort, rundt kokekar:
Aktiver den fleksible kokesonen som en eneste kokesone.



Kokekaret må ikke dekke begge FlexPlus-kokesonene samtidig.

Aktiver

- Sett kokekaret på kokesonen.
Merk: Pass på at kokekaret også dekker FlexPlus-kokesonen.
- Velg ønsket kokesone og effekttrinn.

FlexPlus-kokesonen er automatisk aktivert og vises på displayet.

Deaktivere

Velg kokesone og still inn effekttrinnet i innstillingsområdet på 0. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren vises.

FlexPlus-kokesonen er deaktivert.

Tidsfunksjoner

Koketoppen er utstyrt med tre tidsfunksjoner:

- Programmering av tilberedningstid
- Kjøkkenur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstiden

Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Slik stiller du inn

- Velg kokesone og ønsket effekttrinn.
- Velg funksjonen Utkoblingsur i innstillingsområdet til ønsket kokesone.
- Berør tiden for å endre. Still inn ønsket tilberedningstid i timer og minutter.
- Berør symbolet ▷.

Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merknader

- Du kan gå ut av denne visningen igjen ved å trykke på feltet for valgt kokesone en gang til. Funksjonen starter i dette tilfellet automatisk dersom det er et kokekar på den valgte kokesonen.
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.

Stekesensor og kokefunksjoner

Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensoren eller en av kokefunksjonene er aktivert, begynner den innstilte tilberedningstiden først når valgt temperaturtrinn er nådd.

Endre, slette eller sette tiden på pause

Bytt til tilberedningstiden ved å velge funksjonen Utkoblingsur i innstillingsområdet til kokesonen eller ved å berøre den tellende tilberedningstiden i hovedområdet for kokesonen.

Du endrer tilberedningstiden ved å velge en ny tilberedningstid og berøre symbolet ▷.

Du sletter tilberedningstiden ved å berøre symbolet X.

Når tiden er over

Kokesonen slår seg av. Du hører et signal, og effekttrinnet settes på 0.

Kjøkkenur

Kjøkkenuret fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Etter at tiden er telt ned, hører du et signal. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Slik stiller du inn

- Trykk på symbolet ⏰.

2. Berør tiden for å endre. Still inn ønsket tid i timer og minutter.
3. Berør symbolet ▷. Tiden begynner å telles ned.

Merk: Du kan gå ut av denne visningen igjen ved å berøre pilen oppe til venstre på berøringsskjermen.

Endre, slette eller sette tiden på pause

Du bytter til kjøkkenur ved å berøre den tellende tiden i hovedområdet.

Du endrer tiden ved å stille inn en ny tid. Berør deretter symbolet ▷. Kjøkkenuret starter med den nye tiden.

Du setter tiden på pause ved å berøre symbolet ▢▢. Kjøkkenuret står på pause.

Du sletter tilberedningstiden ved å berøre symbolet X. Kjøkkenuret er deaktivert.

Når tiden er over

Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.

Indikatoren slokner etter at du berører kjøkkenuret.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

Den fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Aktivere

Berør symbolet ⌚ i hovedområdet.

Tiden begynner å telle ned.

Sette på pause og deaktivere

Du bytter til stoppeklokkefunksjon ved å berøre den tellende tiden i hovedområdet.

Du setter tiden på pause ved å berøre symbolet ▢▢. Berør symbolet ▷ for å fortsette stoppeklokkefunksjonen.

Berør symbolet X for å deaktivere funksjonen og tilbakestille tiden.

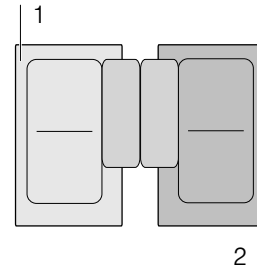
Merk: Du kan gå ut av denne visningen igjen ved å berøre pilen oppe til venstre på berøringsskjermen.

PowerBoost-funksjon

Denne funksjonen lar deg varme opp store mengder vann enda raskere enn med effekttrinnet 9.

Etter 10 minutter slår denne funksjonen seg av automatisk.

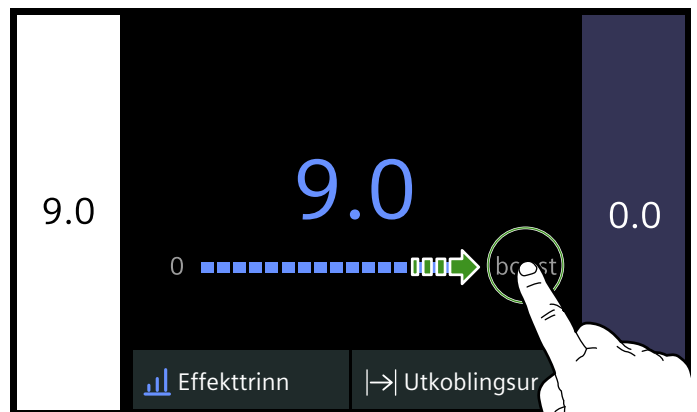
Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



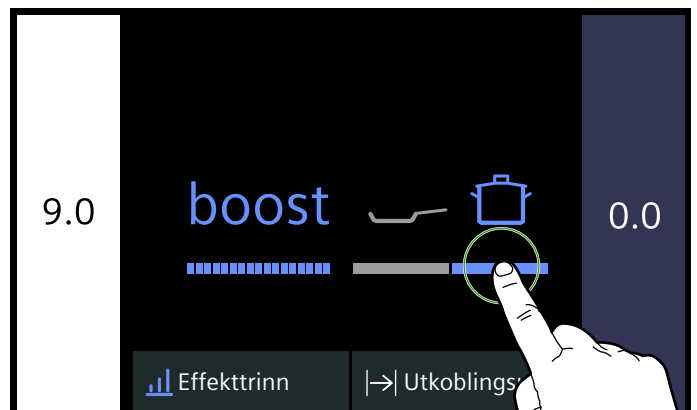
Merk: Med en fleksibel kokesone kan funksjonen også aktiveres når hele området brukes som en eneste kokesone.

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Sveip fingeren til "boost" på skalaen til høyre. Hold fingeren der.



3. Trykk på symbolet ☑. Ta fingeren bort.



Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

Velg kokesone og still inn et annet effekttrinn i innstillingsområdet.

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan denne funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

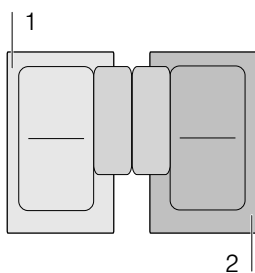
ShortBoost-funksjon

Med denne funksjonen kan kokekaret varmes opp enda raskere enn med effekttrinnet 9. Dermed kan mat varmes raskt i pannen med små mengder olje eller fett.

Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.

Velg et egnet tilberedningstrinn for retten etter at funksjonen er deaktivert.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



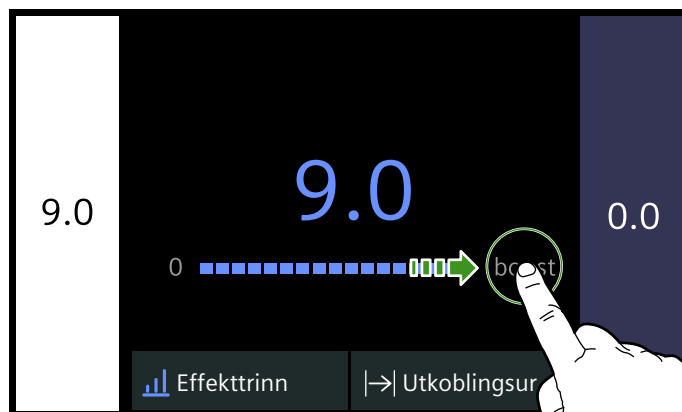
Merk: Med en fleksibel kokesone kan funksjonen også aktiveres når hele området brukes som en eneste kokesone.

Anbefalinger ved bruk

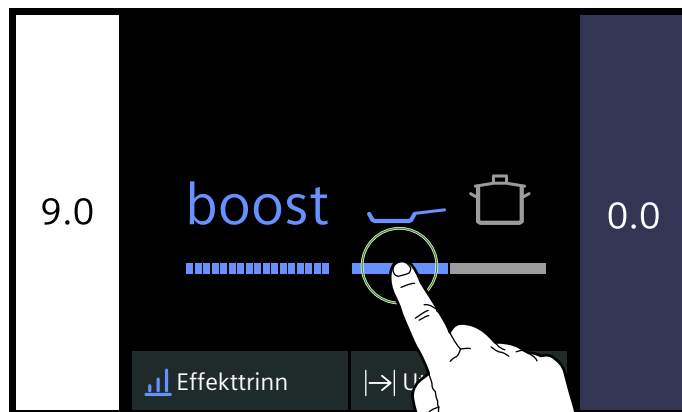
- Bruk alltid kokekar som ikke har vært varmt først.
- Bruk gryter og panner med jevne bunner. Bruk ingen kar med tynn bunn.
- Varm aldri opp tomt kokekar, olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Legg ikke lokk på kokekaret.
- Sett kokekaret midt på kokesonen. Forsikre deg om at diameteren på kokekarbunnen tilsvarer kokesonestørrelsen.
- Informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i avsnittet → "Koking med induksjon"

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Sveip fingeren til "boost" på skalaen til høyre. Hold fingeren der.



3. Trykk på symbolet . Ta fingeren bort.



Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

Velg kokesone og still inn et annet effekttrinn i innstillingsområdet.



Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan denne funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.


Varmefunksjon

Denne funksjonen egner seg til smelting av sjokolade eller smør og varmholding av retter.

Aktivere

1. Velg ønsket kokesone.
2. Velg effekttrinn  i skalaen. Funksjonen er aktivert. Kokesonen viser symbolet .

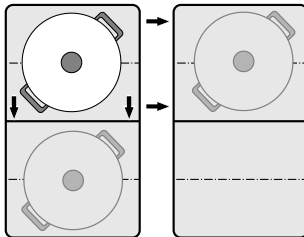
Deaktivere

1. Velg kokesone.
2. Sett effekttrinnet i innstillingsområdet på 0. Kokesonen slår seg av. Symbolet  slokner, og restvarmeindikatoren vises. Funksjonen er deaktivert.

Overføring av innstillinger

Med denne funksjonen kan kokemodus, effekttrinn og programmert tilberedningstid overføres fra en kokesone til en annen.

For å overføre innstillingene flytter du kokekaret fra den innkoblede kokesonen til en annen kokesone.



Merk: Mer informasjon om riktig plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone"

Aktiver

1. Flytt kokekaret fra den aktive kokesonen til en annen. Kokekaret registreres. Etter kort tid får du spørsmål i displayet om du vil overføre de eksisterende innstillingene til den nye kokesonen.
2. Bekreft at du vil overta innstillingene.

Innstillingene overføres til den nye kokesonen. Den opprinnelige kokesonen blir deaktivert.

Merknader

- Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på, ikke er forhåndsinnstilt, eller som det ikke har stått noe annet kokekar på.
- Innstillingene for Move- og stekesensorfunksjonene kan ikke overføres til en annen kokesone på denne måten.
- Dersom flere kokekar flyttes, er funksjonen kun klar til bruk for kokekaret som ble flyttet sist.
- Sett kokekaret tilbake til forrige kokesone under avspørringen om overføring av innstillingene for å fortsette tilberedningen med de tidligere innstillingene. Dette trenger du ikke bekrefte.

Hjelpfunksjoner ved koking

Hjelpfunksjonene for tilberedning sikrer enkel tilberedning og utmerkede resultater. De anbefalte temperaturtrinnene er egnet for alle typer koking.

De sikrer tilberedning uten voldsom overkoking og garanterer perfekte koke- og stekeresultater.

Sensorene måler temperaturen til kokekaret under hele tilberedningen. Slik blir det mulig å regulere kokeeffekten og beholde riktig temperatur.

Når valgt temperatur er nådd, kan du ha i matvarene. Temperaturen holdes automatisk konstant uten at temperaturtrinnet må endres.

Kokesonene som er utstyrt med stekesensor, er merket med symbolet for stekesensoren.

Kokefunksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner, dersom det finnes en trådløs temperatursensor.



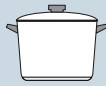

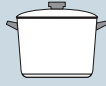

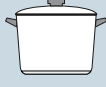

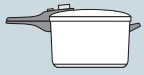



I dette kapittelet finner du informasjon om:

- Hjelpfunksjoner ved koking
- Egnet kokekar
- Sensorer og spesialtilbehør
- Funksjoner og effekttrinn
- Anbefalte retter
- Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

Funksjonstyper kokehjelp

Med hjelpfunksjonene ved tilberedning er det lettere å velge den best egnede tilberedningsmåten for hver rett.

I tabellen ser du du forskjellig tilgjengelige funksjonsinnstillingene for hjelpfunksjonene:

Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Kokekar	Tilgjengelig for	Aktivere
Stekesensor				
Surre/steke med lite fett	1, 2, 3, 4, 5		Alle kokesoner	
Kokefunksjoner				
Oppvarming/varmholding	1/70 °C		Alle kokesoner	
Trekking	2/90 °C		Alle kokesoner	
Koking	3/100 °C		Alle kokesoner	
Koking i trykkoker	4/120 °C		Alle kokesoner	
Fritere i gryte med lite olje	5/170 °C		Alle kokesoner	

* Forvarmes med lokk og fritering uten lokk.

Hvis koketoppen ikke har en ledningsfri temperatursensor, kan den etterbestilles hos en faghandel eller fra vår kundeservice.

Egnet kokekar

Velg kokesonen som best tilsvarer diameteren på kokekarets bunn, og plasser kokekaret midt på denne kokesonen.

Kokefunksjonene er ikke egnet til å steke i panne, slik som stekesensoren.

Det finnes panner som er optimalt egnet for stekesensoren. De kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller via teknisk kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer:

- HZ390210 Panne med en diameter på 15 cm.
- HZ390220 Panne med en diameter på 19 cm.
- HZ390230 Panne med en diameter på 21 cm.
- HZ390250 Panne med en diameter på 28 cm.

Disse pannene har non-stick-belegg, slik at det kreves lite olje ved steking.

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen og -størrelsen.
- Andre typer panner kan bli for varme, og temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

Alle kokekar som kan brukes til induksjonskoking, er egnet for kokefunksjonene. Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → "Koking med induksjon".

I tabellen med hjelpfunksjoner ved koking står det oppført et egnet kokekar for hver funksjon.

Sensorer og spesialtilbehør

Sensorene måler temperaturen til gryten eller pannen under hele tilberedningen. Slik reguleres effekten med høy nøyaktighet og riktig temperatur holdes.

Koketoppen din er utstyrt med to forskjellige systemer for temperaturmåling:

- Stekesensor: Under koketoppen er det temperatursensorer. De kontrollerer temperaturen til pannebunnen.
- Kokefunksjoner: En trådløs temperatursensor overfører temperaturen på kokekaret til betjeningsfeltet. Den plasseres på kokekaret.

Du trenger en trådløs temperatursensor for å kunne bruke kokefunksjonene.

Dersom det ikke følger med en trådløs temperatursensor med koketoppen, kan du etterbestille den via faghandelen eller vår tekniske kundeservice ved å oppgi bestillingsnummer HZ39050.

Du finner informasjon om den trådløse temperatursensoren i avsnittet → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren".

Funksjoner og koketrinn

Stekesensor

Med stekesensoren kan du tilberede retter i pannen med lite olje.

Fordeler



- Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Dette sparer energi. Olje og fett blir ikke overopphetet.
- Når den tomme pannen oppnår optimal temperatur for å tilsette olje og matvarer, hører du et signal.

Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
1 svært lavt	Tilberedning og opptining av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin
2 lavt	Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter
3 middels-lavt	Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.
4 middels-høyt	Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypryst, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker
5 høyt	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

Slik stiller du inn

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett den tomme pannen på kokesonen.

1. Velg kokesone. Velg kokemodus Stekesensor i kokemodusmenyen.
2. Velg ønsket temperaturtrinn. Funksjonen er aktivert. Temperatursymbolet  blinker inntil steketemperaturen er nådd. Du hører et signal når steketemperaturen er nådd. Temperatursymbolet  stopper å blinke, og lyser.
3. Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

Velg kokesone og still inn effektrinn i innstillingsområde på 0. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vises.

Kokefunksjoner

Med disse funksjonene kan du varme opp og koke mat, også i trykkoker, og i en gryte med mye olje også fritere mat ved kontrollert temperatur.

Temperaturområder og -trinn

Kokefunksjoner	Temperaturtrinn	Temperaturområde	Egnet til
Oppvarming, varmholding	1/70 °C	60–70 °C	f.eks. supper, punsj
Trekking	2/90 °C	80–90 °C	f.eks. ris, melk
Koking	3/100 °C	90–100 °C	f.eks. pasta, grønnsaker
Koking i trykkoker	4/120 °C	110–120 °C	f.eks. kylling, gryteretter
Fritere i gryte med mye olje	5/170 °C	170–180 °C	f.eks. smultringer, kjøttboller

Merknader

- Ikke legg lokk på pannen, da fungerer ikke regulatoren. Du kan bruke et stekelokk for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som egner seg for steking. Hvis du bruker smør, margarin, kaldpresset olivenolje eller svinefett, må du stille inn temperaturtrinn 1 eller 2.
- La aldri en panne med eller uten matvarer stå på varmen uten at du passer på den.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke temperatursensoren riktig.
- Bruk alltid kokefunksjonene ved fritering med mye olje i en gryte. "Fritere med en stor mengde olje i en gryte", koketrinn 5.

Disse funksjonene er tilgjengelige for alle kokesoner.

Fordeler

- Kokesonen varmer bare opp når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du strøm, og oljen blir ikke overopphetet. Temperaturen kontrolleres kontinuerlig. På den måten unngår du at maten koker over. Dessuten behøver ikke temperaturtrinnet endres.
- Kokefunksjonene varsler når vannet eller oljen har oppnådd optimal temperatur til å legge i matvarene (se i tabellen hvilke matvarer som skal legges i helt fra start).

Merknader

- Matvarene må fylle opp kokekaret høyt nok til å dekke silikonlappen til temperatursensoren.
- Bruk alltid stekesensoren ved steking med lite olje.
- Plasser alltid kokekaret slik at temperatursensoren ikke peker mot et annet kokekar.
- Ikke fjern temperatursensoren fra kokekaret under tilberedningen. Når tilberedningen er avsluttet, kan funksjonene brukes på en annen kokesone.
- Ta temperatursensoren av kokekaret etter tilberedningen. Forsiktig, temperatursensoren kan bli svært varm.

Tips til koking med kokefunksjoner

- Funksjonen oppvarming/varmholding: dypfrosne produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Ha det dypfrosne produktet i kokekaret. Tilsett vann etter produsentens anvisninger. Dekk til kokekaret og velg trinnet 1/70 °C. Rør om av og til.
- Funksjonen trekking: Koke inn retter, f.eks. sauser. Kok opp rettene ved anbefalt temperatur. Etter at jevningen er tilsatt, lar du retten tykne i trinn 2/90 °C. Når du hører signalet, holdes retten varm på dette trinnet i den nødvendige tiden.
- Funksjon koking: Varm opp vann med lokket på. Det koker ikke over. Velg temperaturtrinn 3/100 °C.
- Funksjon koke i trykkoker: Ta hensyn til produsentens anbefalinger. Fortsett tilberedningen i anbefalt tid etter signaltonen. Velg temperaturtrinn 4/120 °C.
- Funksjon fritere med mye olje: Varm opp oljen med lokket på. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. Velg temperaturtrinn 5/170 °C.

Merknader

- Kok alltid med lokket på. Unntak: "Fritere med mye olje i gryte", temperaturtrinn 5/170 °C.
- Hvis det ikke lyder et akustisk signal, må du kontrollere at lokket ligger på kokekaret.
- Ikke varm opp olje uten å passe på den. Bruk olje eller fett som er egnet til fritering. Ikke bruk blandinger av forskjellige friteringsfetttyper, f.eks. olje og fett. Varme fettblandinger kan skumme.
- Hvis resultatet ikke er tilfredstillende, f.eks. ved koking av poteter, må du bruke mer vann neste gang, men beholde det anbefalte temperaturtrinnet.

Stille inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Hvis vannet koker for voldsomt eller for svakt, kan du stille inn kokepunktet. Gå frem som følger:

- Velg grunninnstillingen Kokefunksjon, se kapittel → "Grunninnstillinger"
- Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 200 - 400 m. Dersom du bor et sted som ligger mellom 200 og 400 moh., er det ikke nødvendig å stille inn kokepunktet, ellers må du velge innstillingen som tilsvarer høyden over havet der du bor.

Merk: Temperaturtrinnet 3/100 °C er tilstrekkelig for effektiv koking, selv om vannet ikke fosskoker. Hvis du ikke er fornøyd med kokeresultatet, kan du endre innstillingene for kokepunktet.

Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet

Før du bruker kokefunksjonene første gang, må du opprette forbindelse mellom den trådløse temperatursensoren og betjeningsfeltet.


1. Åpne dokkingmenyen.
2. Åpne grunninnstillingene og velg meny punkt Kokesensor.
3. Velg alternativet "Legg til ny kokesensor". Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren i løpet av 30 sekunder. Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom temperatursensor og betjeningsfelt i displayet.

Kokefunksjonene er tilgjengelige så snart temperatursensoren er koblet feilfritt til betjeningsfeltet.




Merknader

- Det kan oppstå svikt i forbindelsen på grunn av feil på temperatursensoren av følgende årsaker:
 - Bluetooth-kommunikasjonsfeil.
 - Symbolet på temperatursensoren ble ikke trykket innen 30 sekunder etter at kokesone ble valgt.
 - Batteriet til temperatursensoren er utladet.
 Tilbakestill den trådløse temperatursensoren og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.
- Dersom tilkobling ikke er mulig på grunn av en overføringsfeil, må du gjenta tilkoblingsprosessen. Hvis det fortsatt er problemer med tilkoblingen, må du ta kontakt med teknisk kundeservice.

Tilbakestill den trådløse temperatursensoren

1. Trykk på symbolet  i ca. 8–10 sekunder. Mens du trykker, lyser LED-indikatoren på temperatursensoren tre ganger. Når lampen lyser for tredje gang, starter tilbakestillingen. I dette øyeblikket skal du ta fingeren bort fra symbolet. Når lampen slukner, er den trådløse temperatursensoren tilbakestilt.
2. Gjenta tilkoblingsprosessen fra og med punkt 2.

Slik stiller du inn

1. Feste temperatursensoren på gryten, se kapittel → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"
2. Sett en gryte med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
3. Velg kokesonen som kokekaret med temperatursensoren står på. Velg kokemodusen Kokefunksjoner i kokemodusmenyen til kokesonen.
4. Berør symbolet  for den trådløse temperatursensoren.
5. Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Funksjonen er aktivert. Temperatursymbolet  blinker inntil vannet eller oljen har nådd riktig temperatur til å legge i maten. Når temperaturen er nådd, høres et signal. Temperatursymbolet  stopper å blinke, og lyser.
6. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket ligge på under tilberedningen.

Merk: Ved funksjonen "Fritere med mye olje" skal du ikke bruke lokk.

Slå av kokefunksjoner

Velg kokesone og still inn effekttrinnet i innstillingsområde på 0. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vises.

Anbefalte retter

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger

av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

Kjøtt	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Snitsel*	Stekesensor	4	6-10
Snitsel, panert*	Stekesensor	4	6-10
Filet**	Stekesensor	4	6-10
Koteletter*	Stekesensor	3	10-15
Cordon bleu*	Stekesensor	4	10-15
Wienersnitsel	Stekesensor	4	10-15
Biff, blodig**	Stekesensor	5	6-8
Biff, medium**	Stekesensor	5	8-12
Biff, gjennomstekt	Stekesensor	4	8-12
Fjærkrebryst*	Stekesensor	3	10-20
Kjøttpudding	Stekesensor	2	6-9
Strimlet kjøtt***	Stekesensor	4	7-12
Gyros***	Stekesensor	4	7-12
Bacon*	Stekesensor	2	5-8
Kjøttdeig***	Stekesensor	4	6-10
Hamburger*	Stekesensor	3	6-15
Karbonader*	Stekesensor	3	6-15
Fylte karbonader*	Stekesensor	3	10-20
Kokte pølser*	Stekesensor	3	8-20
Rå grillpølser*	Stekesensor	3	8-20
Funksjon Trekking			
Pølser****	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10-20
Funksjon Koking			
Kjøttboller****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	20-30
Suppehøne****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60-90
Oksekjøtt****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60-90
Funksjon Koke i trykkoker			
Kylling*****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	15-25
Okse*****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	15-25
Funksjon Fritere med mye olje			
Kylling i stykker	Kokefunksjoner	5/170 °C	10-15
Kjøttboller*****	Kokefunksjoner	5/170 °C	10-15
* Snu flere ganger.			
** Ha olje og matvarene i pannen etter signaltonen.			
*** Rør jevnlig.			
**** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
***** Ha i matvarene fra start.			
***** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.			

Fisk	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signal-tone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Fiskefilet, naturell*	Stekesensor	4	10-20
Fiskefilet, panert*	Stekesensor	3	10-20
Reker*	Stekesensor	4	4-8
Krabber*	Stekesensor	4	4-8
Hel fisk*	Stekesensor	3	10-20
Funksjon Trekking			
Dampe fisk**	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	15-20
Funksjon Fritere med mye olje			
Fisk, innbakt***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	10-15
Fisk, panert***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	10-15
* Snu flere ganger.			
** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
*** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.			

Eggeretter	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signal-tone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Speilegg i smør*	Stekesensor	2	2-6
Speilegg i olje**	Stekesensor	4	2-6
Eggerøre***	Stekesensor	2	4-9
Omelett****	Stekesensor	2	3-6
Pannekaker****	Stekesensor	5	1,5-2,5
Arme riddere****	Stekesensor	3	4-8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)****	Stekesensor	3	10-15
Funksjon Koking			
Koke egg*****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	5-10
* Ha smør og matvarene i pannen etter signaltonen.			
** Ha olje og matvarene i pannen etter signaltonen.			
*** Rør jevnlig.			
**** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (tidene i tabellen er steketid per porsjon).			
***** Ha i matvarene fra start.			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltonen (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Hvitløk*	Stekesensor	2	2-10
Løk*	Stekesensor	2	2-10
Squash**	Stekesensor	3	4-12
Auberginer**	Stekesensor	3	4-12
Paprika*	Stekesensor	3	4-15
Sopp*	Stekesensor	4	10-15
Steke grønn asparges**	Stekesensor	3	4-15
Dampe grønnsaker i olje*	Stekesensor	1	10-20
Glasere grønnsaker*	Stekesensor	3	6-10
Funksjon Koking			
Koke brokkoli***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	10-20
Koke blomkål***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	10-20
Koke kål***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	30-40
Koke grønne bønner***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15-30
Kikerter****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60-90
Erter***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15-20
Linser****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	45-60
Funksjon Koke i trykkoker			
Grønnsaker i trykkoker****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	3-6
Kikerter i trykkoker****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	25-35
Bønner i trykkoker****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	25-35
Linser i trykkoker****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	10-20
Funksjon Fritere med mye olje			
Fritere panerte grønnsaker*****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4-8
Fritere innbakte grønnsaker*****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4-8
Fritere panerte sopp*****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4-8
Fritere innbakt sopp*****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4-8
* Rør jevnlig.			
** Snu flere ganger			
*** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
**** Ha i matvarene fra start.			
***** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.			

Poteter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Stekte poteter av kokte poteter*	Stekesensor	5	6-12
Stekte poteter av rå poteter*	Stekesensor	4	15-25
Potetlapper**	Stekesensor	5	2,5-3,5
Schweizer Röstli (potetkaker)**	Stekesensor	1	50-55
Brunede poteter*	Stekesensor	3	15-20
Funksjon Trekking			
Potetballer****	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	30-40
Funksjon Koking			
Koke poteter*****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	30-45
Funksjon Koke i trykkoker			
Poteter i trykkoker*****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	10-20
* Rør jevnlig.			
** Varighet per porsjon. Stekes en etter en.			
*** Ha smør og matvarene i pannen etter signaltonen.			
**** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
***** Ha i matvarene fra start.			

Pasta og korn	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Trekking			
Ris*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	25-35
Polenta**	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3-8
Semulegrøt**	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	5-10
Funksjon Koking			
Pasta**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	7-10
Fylt pasta**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	6-15
Funksjon Koke i trykkoker			
Ris i trykkoker***	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	6-8
* Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter oppvarming.			
** Rør jevnlig.			
*** Ha i matvarene fra start.			

Supper	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Trekking			
Kremete supper*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10-15
Funksjon Koking			
Buljong**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60-90
Ferdigsupper*	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	5-10
* Rør jevnlig.			
** Ha i matvarene fra start.			

Supper	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Koke i trykkoker			
Buljong i trykkoker**	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	20-30
* Rør jevnlig.			
** Ha i matvarene fra start.			

Sauser	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Tomatsaus med grønnsaker*	Stekesensor	1	25-35
Béchamelsaus*	Stekesensor	1	10-20
Ostesaus*	Stekesensor	1	10-20
Koke inn saus*	Stekesensor	1	25-35
Søte sauser*	Stekesensor	1	15-25
* Rør jevnlig.			

Desserter	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Trekking			
Risengrynsgrot*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	40-50
Havregrot*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10-15
Kompott**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15-25
Sjokoladepudding*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3-5
Funksjon Fritere med mye olje			
Fritere berlinerboller***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	5-10
Fritere smultringer***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	5-10
Fritere buñuelos***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	5-10
* Rør jevnlig.			
** Ha i matvarene fra start.			
*** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.			

Dypfrysede produkter	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Snitsel*	Stekesensor	4	15-20
Cordon bleu*	Stekesensor	4	10-30
Fjærkrebryst*	Stekesensor	4	10-30
Kylling nuggets*	Stekesensor	4	10-15
Gyros**	Stekesensor	3	10-15
Kebab**	Stekesensor	3	10-15
Fiskefilet, naturell*	Stekesensor	3	10-20
Fiskefilet, panert*	Stekesensor	3	10-20
Fiskepinner*	Stekesensor	4	8-12
Steke pommes frites**	Stekesensor	5	4-6
Panneretter**	Stekesensor	3	6-10
Vårruller*	Stekesensor	4	10-30
Camembert*	Stekesensor	3	10-15
Funksjon Oppvarming/varmholding			
Grønnsaker i fløtesaus**	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	15-20
Funksjon Koking			
Grønne bønner***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15-30
Funksjon Fritere med mye olje			
Fritere pommes frites****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4-8
* Snu flere ganger.			
** Rør jevnlig.			
*** Tilsett matvarene etter signaltone.			
**** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.			

Andre	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Steke med lite olje			
Steke camembert*	Stekesensor	3	7-10
Krutonger**	Stekesensor	3	6-10
Tørre ferdigretter***	Stekesensor	1	5-10
Riste mandler****	Stekesensor	4	3-15
Riste nøtter****	Stekesensor	4	3-15
Riste pinjekjerner****	Stekesensor	4	3-15
Funksjon Oppvarming/varmholding			
Varme opp gulasjsuppe	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	10-20
Varme opp gløgg*****	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	-
* Snu flere ganger.			
** Rør jevnlig.			
*** Tilsett vannet etter signaltone. Tilsett matvarene når vannet koker.			
**** Ha matvarene i pannen etter signaltone.			
***** Ha i matvarene fra start.			

Andre	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
Funksjon Trekking			
Varme opp melk****	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3-10
<p>* Snu flere ganger. ** Rør jevnlig. *** Tilsett vannet etter signaltonen. Tilsett matvarene når vannet koker. **** Ha matvarene i pannen etter signaltonen. ***** Ha i matvarene fra start.</p>			

Retter

Med denne funksjonen kan du tilberede de forskjelligste retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

Velge og stille inn program

1. Velg ønsket kokesone.
 2. Velg varmetypen "Matrett-assistent" i innstillingsområdet til kokesonen.
 3. Velg ønsket programgruppe.
 4. Velg ønsket rett.
- Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgt rett og får informasjon om tilberedning av valgt rett.

Avbryte programmet

Du kan avbryte programmet ved å velge effekttrinn 0 eller endre varmetypen.

Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du følgende informasjon:

- Lime på silikonfeste
- Bruk av trådløs temperatursensor
- Rengjøring
- Bytte av batteri

Temperatursensor og silikonfester får du hos en forhandler eller hos vår tekniske kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

00577921	Sett med 5 silikonfester
HZ39050	Temperatursensor og sett med 5 silikonfester

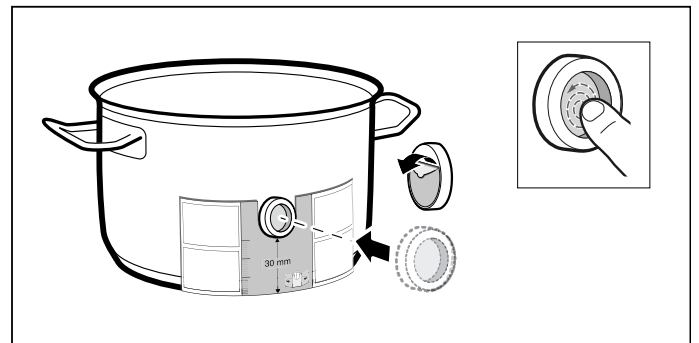
Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester temperatursensoren til kokekaret. Hvis du bruker et kokekar med kokefunksjonene for første gang, må du sette på et silikonfeste.

Gå fram som følger:

1. Limstedet på gryten må være fettfritt. Rengjør gryten, tørk godt og rens limstedet med f.eks. sprit.

2. Ta beskyttelsesfolien av silikonfestet. Lim silikonfestet i riktig høyde på gryten ved hjelp av den medfølgende sjablongen.



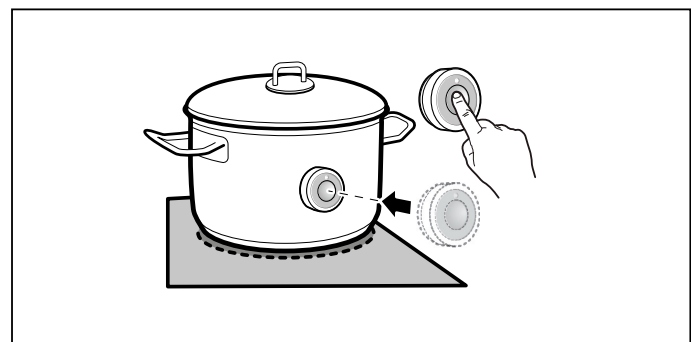
3. Trykk fast silikonfestet, også den indre flaten. La limet tørke i 1 time. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

Merknader

- La ikke kokekar med silikonfeste ligge over lengre tid i såpevann.
- Dersom silikonfestet løsner, må du sette på et nytt.

Bruk av trådløs temperatursensor

Plasser temperatursensoren slik på silikonmerket at den sitter perfekt.



Merknader

- Pass på at silikonmerket er helt tørt før du setter temperatursensoren på plass.
- Sett kokekaret slik at temperatursensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Temperatursensoren må ikke vende mot et annet varmt kokekar, da kan den bli overopphetet.

- Ta temperatursensoren bort fra gryten etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.
- Du kan bruke inntil tre temperatursensorer samtidig.

Rengjøring

Den trådløse temperatursensoren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

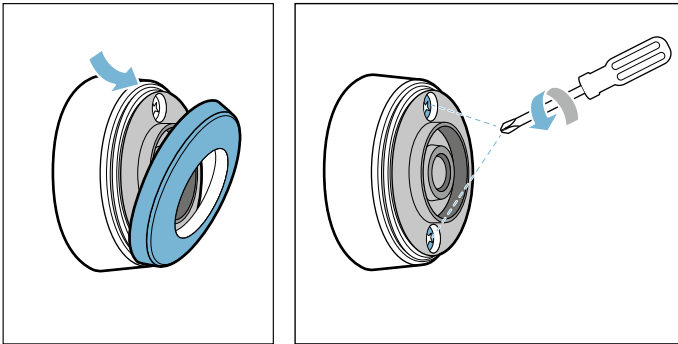
Du finner informasjon om rengjøring av temperatursensoren i kapittel → "Rengjøring".

Bytte av batteri

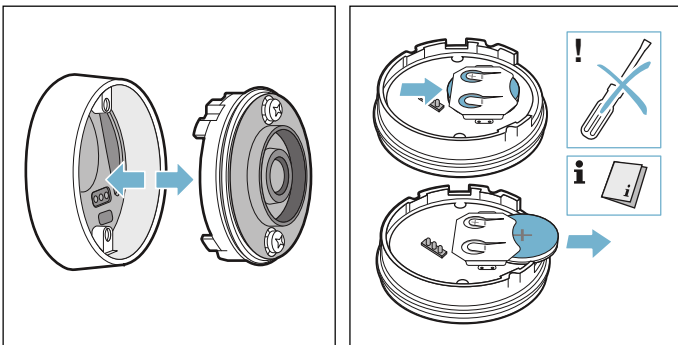
Hvis du har trykket på symbolet på den trådløse temperatursensoren og lysdioden ikke lyser, er batteriet utladet.

Bytte av batteri:

1. Ta silikondekselet av undersiden på huset. Skru løs skruene med en skrutrekker.

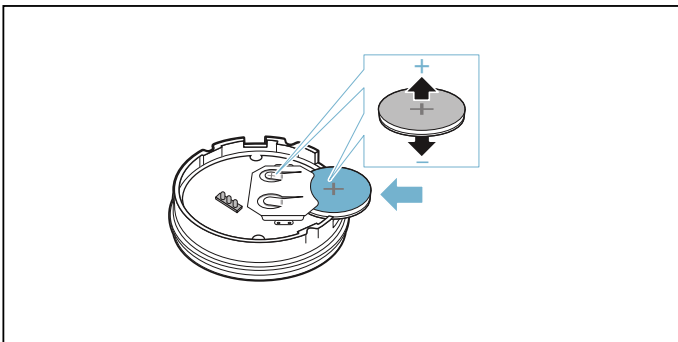


2. Trekk av overdelen av huset. Ta ut det gamle batteriet. Sett inn det nye batteriet. Pass på at polene kommer riktig vei.

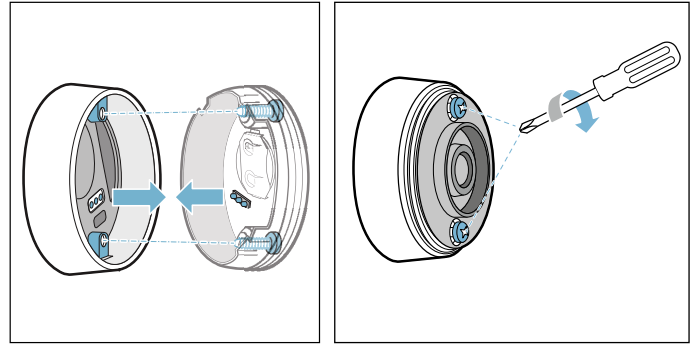


Obs!

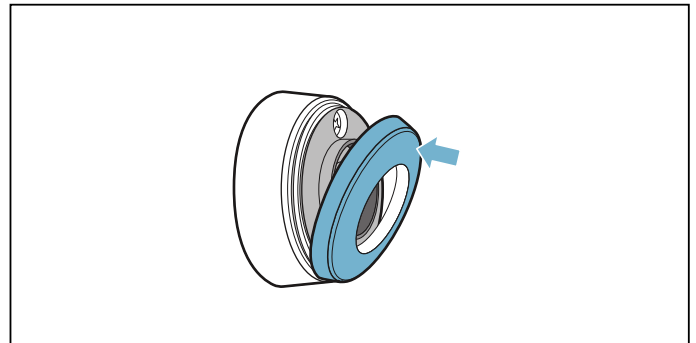
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på kontaktene.



3. Sett sammen over- og underdelen av huset igjen. Pass på at kontaktstiftene står riktig.



4. Sett silikondekselet tilbake på undersiden av temperatursensoren.



Merk: Bruk bare batterier av typen CR2032. De varer spesielt lenge.

Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med funksjonen trådløs temperatursensor overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 1999/5/EF.

En utførlig samsvarserklæring for R&TTE (radio- og teleterminaldirektivet) finner du på produksiden for ditt apparat på www.siemens-home.com under Øvrige dokumenter.

Logoene og merket Bluetooth® er registrerte varemerker og eiendom til Bluetooth SIG, Inc. og all bruk av disse merkene fra BSH Hausgeräte GmbH foregår med lisens. Alle andre merker og merkenavn er merker og merkenavn til de enkelte selskapene.


Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.


Aktivere og deaktivere barnesikring

Alle kokesonene må være slått av.

Aktivere

1. Åpne dokkingmenyen.
 2. Trykk på symbolet .
- Barnesikringen er aktivert. Koketoppen er sperret.

Deaktivere

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren .
 2. Berør symbolet  i displayet og hold det inne i 4 sekunder.
- Barnesikringen er deaktivert. Sperren er opphevet.

Permanent barnesikring

Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.


Inn- og utkobling

Hvordan du slår på den automatiske barnesikringen kan du lese om i → "Grunninnstillinger"

Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette er koketoppen utstyrt med en funksjon som sperrer betjeningsfeltet ved rengjøring.

Aktivere

1. Åpne dokkingmenyen
 2. Trykk på symbolet .
- Vaskebeskyttelsen er aktiv. Betjeningsfeltet er sperret i 30 sekunder. Du kan vaske over overflaten uten at innstillingene blir endret.

Deaktivere

Etter 30 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet automatisk. For å oppheve vaskebeskyttelsen før tiden, kan du trykke et tilfeldig sted på displayet og holde i 4 sekunder.

Merknader

- Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen er avsluttet.
- Rengjøringssperren har ingen virkning på hovedbryteren. Koketoppen kan slås av når som helst.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom en kokesone er i bruk over lengre tid uten at det foretas noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen.

Kokesonen slutter å varme. Det vises en melding i displayet.


Du kan fjerne meldingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Kokesonen kan nå stilles inn på nytt.

Når den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av hvilket effekttrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige forhåndsinnstillinger. Du kan tilpasse disse forhåndsinnstillingene etter dine egne vaner og behov.

Åpne grunninnstillingene

Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen. Alle kokesonene må da være slått av.

Navigasjon innenfor grunninnstillingene

Stryk fingeren oppover eller nedover i oversikten for å bla mellom de forskjellige innstillingene. Trykk på en innstilling for å åpne flere alternativer i undermenyen.

Trykk på pilsymbolet oppe til venstre i en undermeny for å komme tilbake til oversikten.

Gå ut av grunninnstillingene

Trykk på pilsymbolet oppe til venstre i oversikten for å gå ut av grunninnstillingene.

Lagre eller forkaste endringer

Når du går ut av grunninnstillingene får du spørsmål om du vil lagre eller forkaste de sist utførte endringene. Hvis du lagrer, blir endringene aktive. Hvis du forkaster endringene, beholder du de gamle innstillingene.

Innstilling	Beskrivelse og alternativer
Språk	Du kan endre språket til apparatet.
Signaltoner	Du kan velge hvilke signaltoner apparatet skal spille. <ul style="list-style-type: none"> ■ Alle signaltoner av – apparatet spiller ingen signaltoner. ■ Alle signaltoner på* – apparatet spiller alle signaltoner. ■ Bare feiltoner på – apparatet spiller bare signaltoner ved feilmeldinger.
Signaltonelengde	Du kan endre varigheten til signaltonene.
Tastelyd	Du kan velge om apparatet skal spille lydsignaler når du trykker på felt og symboler på berøringsdisplayet.
Lysstyrke	Du kan endre lysstyrken i displayet.
variInduksjon	Du kan velge om Flex-områdene til koketoppen skal være koblet sammen eller for seg.
powerMove-trinn	Du kan endre de forhåndsinnstilte trinnene i Move-funksjonen som du vil.
Barnesikring	Med barnesikringen kan du sperre koketoppen og slik forhindre at barn bruker den uten tilsyn. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuell* – Barnesikringen må alltid slås av og på manuelt. ■ Automatisk – Barnesikringen aktiveres alltid automatisk når koketoppen slås av.
Merkelogo	Du kan stille inn om merkelogoen skal vises når apparatet starter.
reStart	Du kan stille inn hvor lenge apparatet skal huske de sist brukte innstillingene etter at det slås av.
Maksimalt effektopptak	Du kan begrense totaleffekten til koketoppen og tilpasse den til den lokale strømtilkoblingen. Ta kontakt med forhandleren for tilpasning.
Energiforbruk	Du kan velge om apparatet skal vise energiforbruket etter at det slås av.
Kokesensor	Du kan legge til en ny kokesensor.
Kokefunksjon	Du kan stille inn høyden over havet på stedet du befinner deg slik at kokesensoren fungerer nøyaktig.
Test av kokekar	Du kan kontrollere om kokekaret er egnet for induksjon.
Apparatinfo	Du kan vise informasjon om apparatet ditt.
Fabrikkinnstillinger	Du kan tilbakestille alle innstillingene til slik de var ved utlevering av apparatet.

*Forhåndsinnstilling ved utlevering

Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket til forrige tilberedningsprosess på denne koketoppen.

Etter at du har slått av, vises forbruket i kWh i 10 sekunder.

Hvordan du slår på denne funksjonen, kan du lese om i kapittel → "Grunninnstillinger".



Test av kokekar

Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

1. Sett det kalde kokekaret med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til kokekarbunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg menyunktet Test av kokekar.
Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatene for kvalitet og tilberedningsprosessens hurtighet i displayet. Berør den tilsvarende kokesonen i displayet for å se mer informasjon om resultatet fra kokekartesten.

Merknader

- Den fleksible kokesonen er én eneste kokesone; bruk bare ett kokekar.
- Hvis kokesonen som brukes, er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Grunninnstillinger"
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapitlene → "Koking med induksjon" og → "Flex- sone".



Rengjøring

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Koketopp

Rengjøring

Rengjør alltid platetoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør platetoppen først når restvarmeindikatoren har slukket.

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk av den med en tørr klut, slik at det ikke oppstår kalkflekker.

Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på produktpakningen.

Bruk aldri:

- uforynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper gjennom vår kundeservice eller i vår nettbutikk.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

Kalk- og vannrester	Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper.
Sukker, risstivelse eller plast	Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.*

* Rengjør deretter med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut.

Merk: Bruk ingen rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, fordi det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.

Trådløs temperatursensor

Temperatursensor

Rengjør temperatursensoren med en fuktig klut. Må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Må ikke dyppes ned i vann eller rengjøres under rennende vann.

Fjern temperatursensoren fra kokekaret etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.

Silikonfeste

Rengjør og tørk av det før det plasseres på temperatursensoren. Egnet for oppvaskmaskin.

Merk: La ikke kokekar med silikonfeste ligge over lengre tid i såpevann.

Vindu på temperatursensoren

Sensorvinduet må alltid være rent og tørt. Gå fram som følger:

- Fjern fettsprut og smuss regelmessig.
- Rengjør med en myk klut eller bomullspinne og vinduspussemiddel.

Merknader

- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som skuresvamper, -børster eller rensedmidler.
- Ikke ta på sensorvinduet med fingeren. Det kan bli tilsmusset eller oppskrapet.

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor kan ikke platetoppen slås på, og hvorfor lyser symbolet for barnesikring?

Barnesikringen er aktivert.
Opplysninger om denne funksjonen finner du i kapittel → *"Barnesikring"*.

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor lyder det en signaltone?

Fjern væsker eller spiserester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.
Anvisningen for å deaktivere signaltonen finner du i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Lyder

Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

Avhengig av kvaliteten på kokekarbunnen kan det oppstå lyder mens koketoppen er i drift. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien og er ikke en indikasjon på defekt.

Mulige lyder:

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved tilberedning på høyt effekttrinn. Lyden forsvinner eller blir svakere hvis effekttrinnet settes ned.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller når kokekar av forskjellig størrelse og ulikt materiale brukes samtidig. Lydstyrken varierer alt etter mengde og tilberedningsmåte.

Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste effekttrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere hvis effekttrinnet settes ned.

Viftelyd:

Koketoppen er utstyrt med en vifte som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsette å gå etter at koketoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet til induksjonstoppen?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker effekttrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.
Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.
Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon.
Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-sone"* og → *"Move-funksjon"*.

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt effekttrinn?

Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon.
Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-sone"* og → *"Move-funksjon"*.

Rengjøring

Hvordan rengjøres platetoppen?

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Det anbefales ikke å bruke sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du i kapittel → "Rengjøring".

? Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning og tips.

Følg instruksene på berørings skjermen for å løse problemet.

Merk: I forbindelse med enkelte advarsler vises en feilkode. Oppgi en eventuell feilkode når du er i kontakt med kundeservice.

Informasjon, advarsler og feilmeldinger

Dersom det oppstår et problem, vises automatisk informasjon, advarsler eller feilmeldinger i displayet.

Tips

Problem	Utbedring
Koketoppen slår seg ikke på.	Kontroller om det er strøbrudd ved hjelp av andre elektriske apparater. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Kokesonens effektrinns kan ikke økes.	Koketoppens totale effekt ble begrenset. Tilpass den totale effekten under "Maksimalt effektopptak" i grunninnstillingene. Et svært stort kokekar kan påvirke det maksimale effektrinnet på samme kokesonehalvdel. Fordel kokekarene på nytt.
Powerboost-funksjonen er deaktivert og kan ikke aktiveres.	Koketoppens totale effekt ble begrenset. Tilpass den totale effekten under "Maksimalt effektopptak" i grunninnstillingene.
Dersom det befinner seg en gjenstand på berørings skjermen, høres et signal.	Fjern gjenstanden og bekreft meldingen i displayet. Du kan stille inn koketoppen på nytt. Sett ikke varme kokekar på betjeningsfeltet.
Kokekaret blir ikke registrert.	Kokekaret er muligens ikke egnet for induksjon.
Koketoppen reagerer uvanlig eller lar seg ikke betjene normalt.	Slå av apparatet med apparatsikringen eller sikringsbryter i sikringsskapet. Vent i noen sekunder og slå det på på nytt.
I displayet vises "E".	Velg kokesone for å avlese feilen.

Demonstrasjonsmodus

Hvis symbolet ^{DEMO}_{MODE} vises i displayet, er demonstrasjonsmodus aktivert. Apparatet varmer ikke når det er i demonstrasjonsmodus. Koble apparatet fra strømmen. Vent i noen sekunder og koble apparatet til strømmen igjen. Deaktiver deretter demonstrasjonsmodus i grunninnstillingene i løpet av de neste 3 minuttene etter at apparatet ble slått på.

 **Kundeservice**

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Hvis du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi apparatets produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.).

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På undersiden av koketoppen.

Du finner også E-nummeret på koketoppens glasskeramikk. Du kan sjekke E-nummer, kunderegister (KI) og FD-nummer ved å gå til grunninnstillinger. Slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker som følge av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.


Testretter

Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

Informasjonen i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for

induksjonskokeplate HZ 390042) med følgende dimensjoner:

- Sausepanne Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming	Tilberedning		
			Varighet (Min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk
Smelte sjokolade						
Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm						
Linsegryte*						
Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 450 g	Gryte Ø 16 cm	9	1:30 (uten omrøring)	Ja	1.5	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrøring)	Ja	1.5	Ja
Linsegryte på boks						
f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 500 g	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	Ja
Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	Ja
Tilberede béchamelsaus						
Temperatur på melken: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt						
1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp massen.	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nei	-	-
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.		7	ca. 6:30	Nei	-	-
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i to minutter mens gryten står på kokesonen.		-	-	-	2	Nei
*Oppskrift iht. DIN 44550						
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2						

Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming	Tilberedning		
			Varighet (Min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk
Koke risengrynsgrøt						
Risengrynsgrøt, kokt med lokk Temperatur på melken: 7 °C Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken. Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Risengrynsgrøt, kokt uten lokk Temperatur på melken: 7 °C Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3	Nei
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	2.5	Nei
Koke ris*						
Vanntemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Steke svinefilet						
Starttemperatur på steken: 7 °C						
Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Tilberede pannekaker**						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Fritering av dypfryste pommes frites						
Mengde: 1,8 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryte Ø 22 cm	9	Til oljetemperaturen når 180 °C	Nei	9	Nei
*Oppskrift iht. DIN 44550						
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelsens



9001068288
97102655