

SIEMENS

## Kogesektion

## Kokesone

EX8..FV...

[da] Brugsanvisning..... 3

[no] Bruksveiledning..... 31



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g*	b*
<b>A</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	Ø 24	2.200 W	3.700 W
<b>D</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Indholdsfortegnelse

 <b>Brugsbetingelser</b> . . . . .	4	 <b>Aftørringssikring</b> . . . . .	21
 <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> . . . . .	5	 <b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> . . . . .	21
 <b>Årsager til skader</b> . . . . .	6	 <b>Grundindstillinger</b> . . . . .	22
Oversigt . . . . .	6	Sådan åbnes grundindstillingerne: . . . . .	23
 <b>Miljøbeskyttelse</b> . . . . .	7	 <b>Visning af energiforbrug</b> . . . . .	24
Råd om energibesparelse . . . . .	7	 <b>Test af gryder/pander</b> . . . . .	24
Miljøvenlig bortskaffelse . . . . .	7	 <b>PowerManager</b> . . . . .	25
 <b>Madlavning med induktion</b> . . . . .	7	 <b>Rengøring</b> . . . . .	25
Fordele ved madlavning med induktion . . . . .	7	Kogesektion . . . . .	25
Kogegrej . . . . .	7	Kogetoppens ramme . . . . .	25
 <b>Lær apparatet at kende</b> . . . . .	9	 <b>Hyppegt stillede spørgsmål og svar (FAQ)</b> . . . . .	26
Betjenings panel . . . . .	9	 <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> . . . . .	27
Kogezonerne . . . . .	9	 <b>Kundeservice</b> . . . . .	28
Restvarmeindikator . . . . .	10	E-nummer og FD-nummer: . . . . .	28
 <b>Betjening af maskinen</b> . . . . .	10	 <b>Prøveretter</b> . . . . .	29
Tænde og slukke kogetoppen . . . . .	10		
Indstilling af kogefelt . . . . .	10		
Gåde råd om tilberedning . . . . .	11		
 <b>Flex zone</b> . . . . .	13		
Anbefalinger for brug af kogegrej . . . . .	13		
Som to uafhængige kogezoner . . . . .	13		
Som en enkelt kogezone . . . . .	13		
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	14		
Programmere tilberedningstiden . . . . .	14		
Minuturet . . . . .	14		
 <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .	15		
Aktivere . . . . .	15		
Deaktivere . . . . .	15		
 <b>Stegesensorik</b> . . . . .	15		
Fordele ved stegning . . . . .	15		
Pander til stegesensoren . . . . .	15		
Temperaturtrin . . . . .	16		
Tabel . . . . .	16		
Teppan Yaki og Grill til FlexZonen . . . . .	18		
Indstilling . . . . .	20		
 <b>Børnesikring</b> . . . . .	20		
Aktivering og deaktivering af børnesikringen . . . . .	20		
Permanent børnesikring . . . . .	20		

---

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



## Brugsbetingelser

Læs 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.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

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 tilskadecomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend kun sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre, som er frigivet af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre.

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 opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

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

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 opsyn. 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.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

### **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 for fejl!**

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator på undersiden. Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Disse genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen. Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

### **Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

- 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.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

### 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.
Muslingeførmede 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.

## 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.

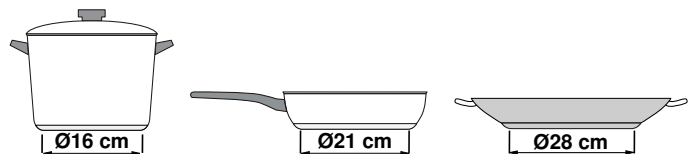
### Kogegrej

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 igen 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 egnet til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone".

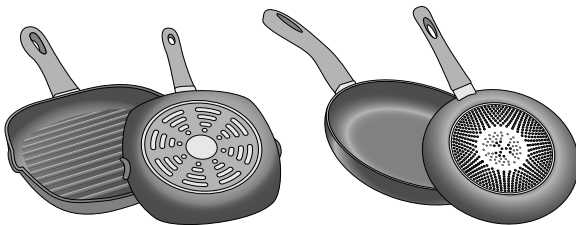


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- 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 forringet varmetilførslen.



### Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegrej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegrejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegrej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

### Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug ikke kogegrej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegrej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

### Registrering af gryder og pander

Alle kogezonerne 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.

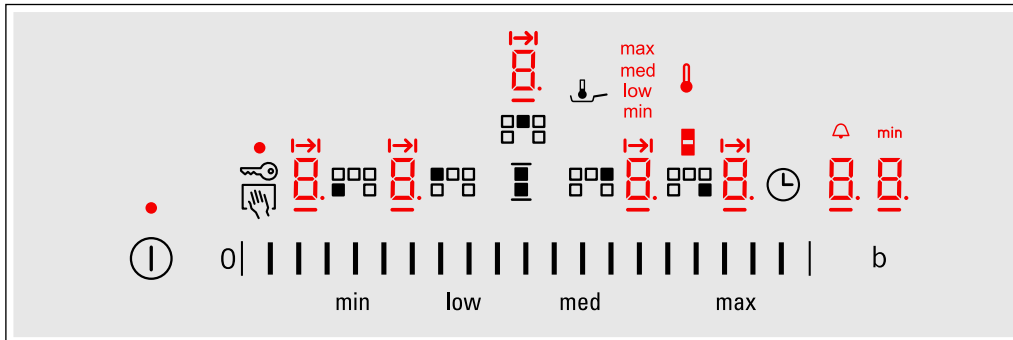


## Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i → *Side 2*

**Bemærk:** . Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

### Betjenings panel



Betjeningsfelter	
ⓘ	Hovedafbryder
☐☐	Valg af kogezone
0	Indstillingsområde
b	PowerBoost-funktion
⬇	Stegesensor
min, low, med, max	Temperaturtrin
☐	Fleksibel kogezone
☞	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
☞	Børnesikring
🕒	Timer-funktion

Visning	
0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
00	Timer-funktion
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funktion
R	Stegesensor
⬇	Temperatur Stegesensor
min, low, med, max	Temperaturtrin
☐	Fleksibel kogezone
⌂	Programmering af tilberedningstid
🕒	Minutur
min	Tidsindikator

### Betjeningsfelter

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

### Anvisninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt forringer funktionen.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

### Kogezonerne

Kogezoner		
○ / ☐	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
☐	Fleksibel kogezone	Se afsnit → "Flex zone"
Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit → "Madlavning med induktion"		

## Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

- Indikator **H**: høj temperatur
- Indikator **h**: lav temperatur

Hvis gryden eller panden tages af kogezone under madlavningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte kogetrin skiftevis.

Når der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.


Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezone er varm.


## Betjening af maskinen


I dette kapitel beskrives, hvordan kogezone indstilles. I tabellen vises kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

### Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet . Der lyder et signal.

Indikatoren ved hovedafbryderen og kogezoneindikatorerne  lyser. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet , til indikatoren slukkes. Alle kogezone er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezone er tilstrækkeligt afkølet.

### Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

### Indstilling af kogefelt

I programmeringsområdet kan du indstille det ønskede styrketrin.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

Styrketrin 9 = højeste styrke.



Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

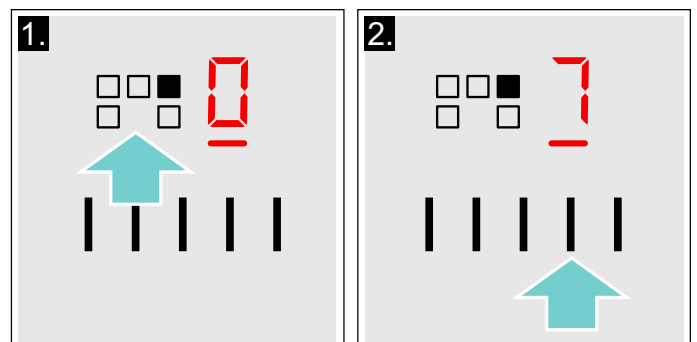
### Anvisninger

- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.
- For at undgå støj udvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

### Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet  for den ønskede kogezone. Indikatoren  lyser.
2. Vælg derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.




Kogetrinnet er indstillet.

## Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

## Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og indstil til  i programmeringsområdet. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

## Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registreret, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.  
Hvis du placere mere end et kogegrej på kogepladen og tænder, registreres kun det ene kogegrej.

## Gåde råd om tilberedning

### Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tykflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, 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*"

### Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket kogetrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk*	1. - 2.	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trække, simre</b>		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4. - 5.	-
<b>Grydestegning</b>		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
<b>Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelet, 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
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
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
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)</b>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	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		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

## Flex zone

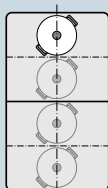
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

Den 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 pande, der bliver aktiveret.

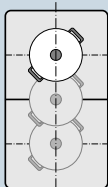
### Anbefalinger for brug af kogegrej

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

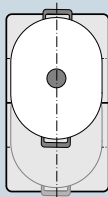
#### Som en enkelt kogezone



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

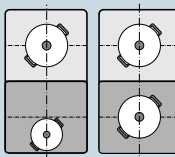


Diameter over 13 cm  
Placer gryde eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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

#### Som to uafhængige kogezone



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

### Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.


#### Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af maskinen"

### Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

#### Forbinde de to kogezone


1. Sæt en gryde eller pande på kogezone. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible zone, og indstil kogetrinnet.
2. Berør symbolet . Indikatoren lyser. Kogetrinnet vises i displayet for den nederste kogezone.

Den fleksible kogezone er aktiveret.

#### Ændre kogetrin

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

#### Tilføj en ny gryde eller pande

Sæt den nye gryde eller pande på kogezone, vælg kogezone for den fleksible kogezone, og berør derefter symbolet  to gange. Den nye gryde eller pande bliver registreret, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

**Bemærk:** Hvis gryden eller panden på kogezone bliver flyttet eller løftet op, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

#### Adskille de to kogezone

Vælg den ene af de to kogezone i den fleksible kogezone, og berør derefter symbolet .

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

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

## Tidsfunktioner




Kogetoppen har to Timer-funktioner:

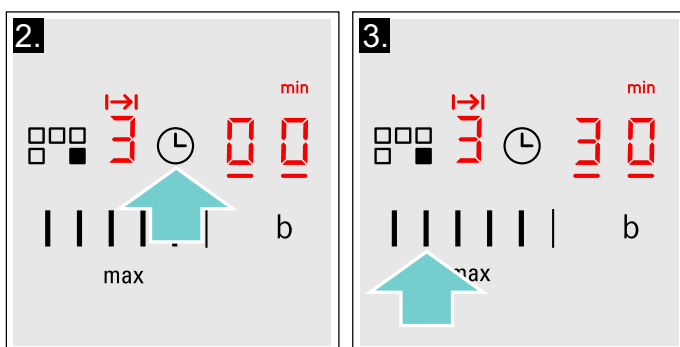
- Programmere tilberedningstiden
- Minutur

### Programmere tilberedningstiden

Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

#### Indstilling:

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . I indikatoren for kogezonen lyser . I Timer-indikatoren lyser .
3. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet.



Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

#### Anvisninger


- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezoner automatisk. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre. Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i afsnit → "Grundindstillinger"
- Hvis den fleksible kogezone er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tid den samme for hele kogezonen.

### Stegesensor


Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensoren er aktiveret, begynder tilberedningstiden først at tælle ned, når den valgte temperatur er nået.


### Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg kogefelt, og tryk derefter på symbolet .

Foretag ændring af tilberedningstiden i programmeringsområdet, og indstil til  for at annullere tiden.

### Når tiden er forløbet

Kogefeltet slukkes. Der høres et lydssignal til information herom. På displayet til funktionen Tidsprogrammering tændes  i 10 sekunder.

Ved at trykke på symbolet  slukkes indikationerne, og lydssignalet ophører.

### Anvisninger




- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezoner, er det altid tidsangivelsen for den valgte kogezone, der vises i Timer-indikatoren.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

### Minuturet




Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet.

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



### Sådan programmerer du:


1. Tryk på symbolet  flere gange, indtil indikatoren  tændes. I den visuelle indikator til tidsprogrammeringsfunktionen tændes .
2. Vælg den ønskede tid i programmeringsområdet. Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

### Ændring eller afbrydelse af tiden

Tryk flere gange på symbolet , indtil displayet  tændes. Skift tid med programmeringszonen, eller indstil til .

### Når tiden er forløbet

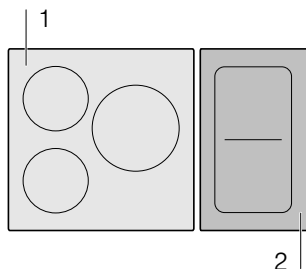
Der høres et lydssignal til information herom. I den visuelle indikation til tidsprogrammeringsfunktionen vises , og indikatoren  lyser. Indikatorerne afbrydes efter 10 sekunder.

Ved tryk på symbolet  slukker indikationerne, og det akustiske signal ophører.

## PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin **9**.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning). I modsat fald blinker **b** og **9** i indikatoren for den valgte kogezone, og derefter bliver kogetrin **9** automatisk indstillet, uden at funktionen aktiveres.



**Bemærk:** I Flex-området kan Powerboost-funktionen også aktiveres, hvis kogezone bruges som den eneste kogezone.

### Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet **b**.  
I displayet lyser **b**.  
Funktionen er aktiveret.

### Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet **b**.  
Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**.  
Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

## Stegesensoren

Denne funktion medvirker til at holde den egnede pandetemperatur under stegning.

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for Stegefunktionen.

### Fordele ved stegning

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at bibeholde temperaturen. På den måde spares der energi, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegefunktion medfører, hvornår temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olie og derefter levnedsmidler.

### Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænkelåg til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend egnet olie eller fedt til stegning. Indstil temperaturtrin **min**, hvis der anvendes smør, margarine, ekstra jomfruolivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsigt under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver stegesensoren ikke aktiveret korrekt.

### Pander til stegesensoren

Der findes pander, som er specielt egnede til stegesensoren. Dette ekstra tilbehør kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv altid 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.
- HZ390512 Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.
- HZ390522 grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.

Disse pander er beklædt med en slip-let-belægning, så madvarerne kan steges med meget lidt fedtstof.

### Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Vær opmærksom på, at pandebundens diameter skal svare til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.
- På den fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering. Se kapitlet → "Flex zone".
- Andre pander kan blive overophedet. Temperaturen kan indstilles sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

## Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til	
<b>min</b>	lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
<b>low</b>	lavt - mellem	Stegning af fisk og rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.
<b>med</b>	mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager.
<b>max</b>	højt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

## Tabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket temperaturtrin der er egnet til de enkelte retter. Stegetiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, størrelse og kvalitet.

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

Forvarm den tomme pande, tilsæt olien og retten efter lydsignalet.

	Temperaturtrin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
<b>Kød</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletter*	low	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	med	10 - 15
Steak, blodig (3 cm tyk)	max	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)	med	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	low	10 - 20
Pølser, kogte eller rå	low	8 - 20
Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller*	low	6 - 30
Ragout, gyros	med	7 - 12
Hakket kød	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
<b>Fisk</b>		
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	low	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	low - med	10 - 20
Rejer	med	4 - 8
<b>Retter med æg</b>		
Pandekager**	max	-
Omelet**	min	3 - 6
Spejlæg	min - med	2 - 6
Røræg	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	low	10 - 15
French toast**	low	4 - 8
* Vend flere gange.		
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		



	Temperaturtrin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
<b>Kartofler</b>		
Stegte kartofler (af pillekartofler)	max	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	med	15 - 25
Kartoffelpuffer**	max	2,5 - 3,5
Brunede kartofler	low	15 - 20
<b>Grøntsager</b>		
Hvidløg, løg	min	2 - 10
Squash, auberginer	low	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	low	4 - 15
Svampe	med	10 - 15
Glaserede grønnsager	low	6 - 10
<b>Dybfrostprodukter</b>		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Fjerkræbryst*	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret	low	10 - 20
Fiskepinde	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	low	6 - 10
Forårsruller	med	10 - 30
Camembert/ost	low	10 - 15
<b>Andet</b>		
Camembert/ost	low	7 - 10
Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta	min	5 - 10
Croutoner	low	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner	med	3 - 15
* Vend flere gange.		
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		

## Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

### Grill

































Grill tilpasser sig til FlexZonen. Der kan sundt og enkelt tilberedes store og små mængder kød, fisk, friske grøntsager og brød med meget lidt olie. Rillerne sørger for, at madvarerne optager mindre fedt. Den enkle anvendelse gør det muligt at grille retter, så de ser ud og smager, som om de var tilberedt på en traditionel grill. Hæld lidt olie på grillen eller på rettens overflade for at lette varmeoverførslen.

















### Teppan Yaki

Med Teppan Yaki kan kød, fisk, skaldyr, grøntsager, kager og brød tilberedes sundt og enkelt med meget lidt olie. Teppan Yaki tilpasser sig perfekt til FlexZonen. Den direkte kontakt med pladen og den ensartede varmeoverførsel bevirker, at madvarernes konsistens, farve og saftighed bevares ved stegning og bruning.

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddelttype. Temperatur og tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

**Bemærk:** Indstil FlexZonen som den eneste kogezone for at aktivere funktionen korrekt.

	Gryder / pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydssignal (min.)
<b>Kød</b>			
Schnitzel, naturel <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Koteletter <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	max	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	max	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	low	5 - 8
Hamburgers <sup>1</sup>	 / 	low	6 - 15
Pølser, kogte <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Pølser, rå <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		med	7 - 12
Hakket kød <sup>2</sup>		med	6 - 10
<b>Fisk og skaldyr</b>			
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>	 / 	med	10 - 20
Små rejer <sup>1</sup>	 / 	med	4 - 8
Store rejer <sup>1</sup>	 / 	med	4 - 8
Stegning af fisk, hel <sup>1</sup>	 / 	low	15 - 30
<sup>1</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.			
<sup>2</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydssignalet. Rør rundt jævnlgt.			
<sup>3</sup> Læg smør og madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.			
<sup>4</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydssignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.			
<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.			
<sup>6</sup> Læg retten i efter lydssignalet.			

	Gryder / pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydssignal (min.)
<b>Grøntsager</b>			
Squash <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 12
Auberginer <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 12
Peberfrugter <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 15
Stegning af grønne asparges <sup>1</sup>	 / 	low	4 - 15
Svampe <sup>2</sup>	 / 	med	10 - 15
Hvidløg <sup>2</sup>		min	2 - 10
Løg, dampede <sup>2</sup>		min	2 - 10
Glasering af grøntsager <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Kartofler</b>			
Stegte kartofler af pillekartofler <sup>2</sup>		max	6 - 12
Kartoffelpuffer <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Retter med æg</b>			
Spejlæg stegt i smør <sup>3</sup>		min	2 - 6
Spejlæg <sup>1</sup>		med	2 - 6
Røræg <sup>2</sup>		min	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		min	3 - 6
Pandekager <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		low	4 - 8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Andet</b>			
Ristet brød <sup>5</sup>	 / 	med	4 - 6
Stegning af croutoner <sup>2</sup>		low	6 - 10
Ristning af mandler <sup>6</sup>		med	3 - 15
Ristning af nødder <sup>6</sup>		med	3 - 15
Ristning af pinjekerner <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>2</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydssignalet. Rør rundt jævnlgt.

<sup>3</sup> Læg smør og madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.



<sup>4</sup> Tilsæt olie (om ønsket), og læg madvarer på efter lydssignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

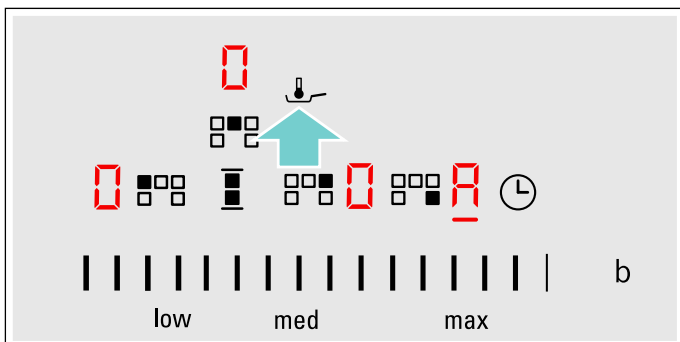
<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>6</sup> Læg retten i efter lydssignalet.

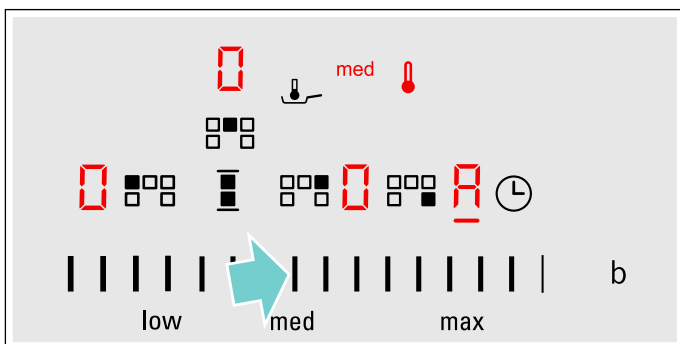
## Indstilling


Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt en tom gryde/pande på kogezone.

1. Vælg kogezone. Berør symbolet . I indikatoren lyser .




2. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.




Funktionen er aktiveret.  
Temperatursymbolet  lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder et akustisk signal, og temperatursymbolet slukkes.

### Anvisninger

- Vend retterne, så de ikke brænder på.
- Der skal være valgt en kogezone, før temperaturindikatoren  og temperaturtrinnet vises.

### Deaktivere stegesensor



Vælg kogezone, og berør symbolet . Funktionen er deaktiveret.


## Børnesikring

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

### Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tryk på symbolet  i cirka 4 sekunder. Indikatoren ved siden af symbolet  lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er nu blokeret.

Deaktivering: tryk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Børnesikringen er nu 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 kogetoppen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. Derfor har kogetoppen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

**Aktivere:** Berør symbolet . Der lyder et akustisk signal. Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

**Deaktivere:** Efter 35 sekunder bliver betjeningsfeltet låst op. Berør symbolet  for at ophæve funktionen før tiden.

### Anvisninger

- Der lyder et signal 30 sekunder efter aktiveringen. Det angiver, at funktionen snart bliver afsluttet.
- Rengøringslåsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogetoppen 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 kogezonens indikator blinker skiftevis **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H**.

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

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

## Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. Disse grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Indikator	Funktion
c 1	<b>Børnesikring</b> 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	<b>Lydsignaler</b> 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	<b>Vise energiforbrug</b> 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 5	<b>Automatisk programmering af tilberedningstid</b> 00 Deaktiveret.* 0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	<b>Varighed af lydssignal for Timer-funktion</b> 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	<b>Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt</b> <b>De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt.</b> 0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimeffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalet ved 13 ampere. 3. 3500 W anbefalet ved 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalet ved 20 ampere. ... 9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt.**
c 9	<b>Tidsinterval for valg af kogezone</b> 0 Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.* 1 Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.
c 12	<b>Gryder og pander og kontrol af egnethed</b> 0 Ikke egnet 1 Ikke optimal 2 Velegnet

**c0 Nulstille til standardindstillinger**

0 Individuelle indstillinger.\*


! Nulstille til fabriksindstillinger.

\*Fabriksindstilling


\*\*Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

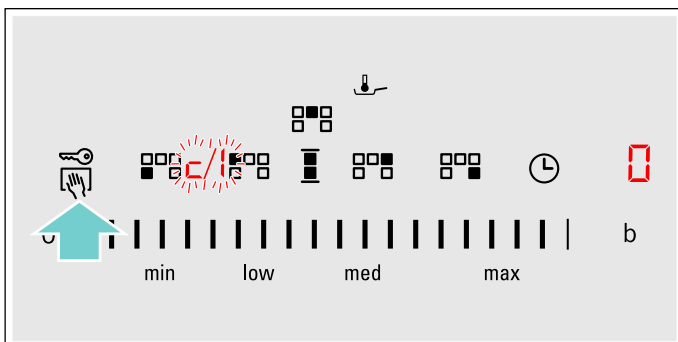
**Sådan åbnes grundindstillingerne:**


Kogetoppen skal være slukket.

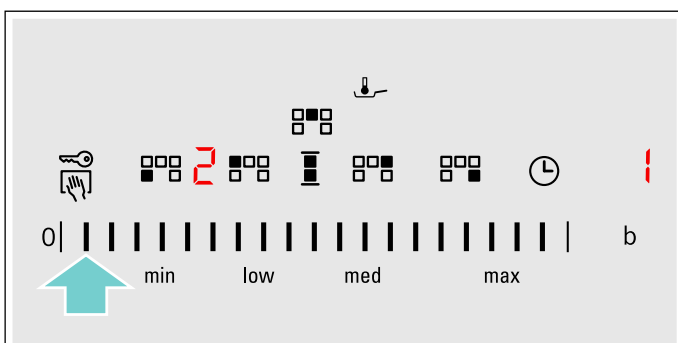
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet  i ca. 4 sekunder.  
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	05

3. Når symbolet  berøres igen, åbnes grundindstillingerne.  
I indikatorerne blinker skiftevis **c** og **!**, og **0** vises som forindstilling.



4. Berør symbolet  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
5. Vælg derefter den ønskede indstilling i indstillingsområdet.



6. Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

**Forlad grundindstillingerne**

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

## Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når kogesektionen er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer, f.eks. **1.08** kWh, i 10 sekunder.

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

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

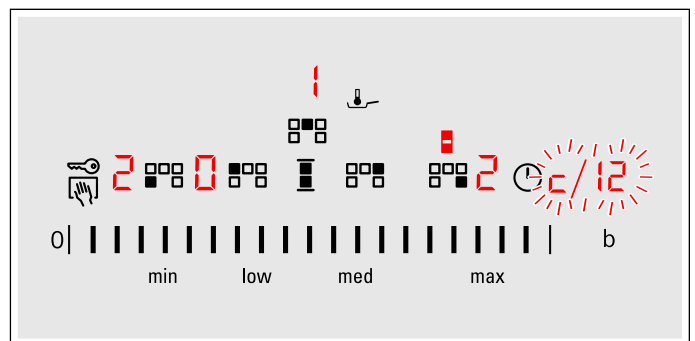
## Test af gryder/pander

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 egenskaberne for gryden/panden samt af den anvendte kogezone.

1. Sæt en kold gryde med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, som passer bedst til grydebundens diameter.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen **c 12**.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatoren blinker **—**. Funktionen er aktiveret.

Efter 20 sekunder vises resultatet af kontrollen af kvalitet og hastighed for tilberedningen i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
	Gryden eller pander egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.
* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen afstedes på den lille kogezone.	

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

### 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 eller pandens bund, 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 kapitlet → "Madlavning med induktion" og → "Flex zone".




## PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er forindstillet fra fabrikkens side. Dens maksimale effekt er angivet på typeskiltet. Med funktionen Power-Manager kan værdien ændres afhængigt af betingelserne for den pågældende el-installation.

For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezoneer.

Når funktionen Power-Manager er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. Når der tændes for en kogezone, og effektbegrænsningen nås, vises symbolet  kortvarigt i kogetrins-indikatoren. Apparatet regulerer selv og vælger automatisk det højest mulige effektrin.

Der findes yderligere oplysninger om, hvordan kogesektionens samlede effekt kan ændres i kapitlet → "Grundindstillinger"

## 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

Hårdnakkede 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 rengøringssvamp, 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 rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

## Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

### Anvendelse

#### Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, 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 væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.  
Der findes en vejledning om, hvordan lydsignalet deaktiveres, i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

#### Hvorfor kan stegesensoren ikke aktiveres?

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller funktionen PowerManager er aktiveret. Sluk eller reducer effekttrinnet for de aktive kogezoner.  
Der findes flere oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*PowerManager*" på side 25

### Lyde

#### Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

#### Mulige lyde:

##### Dyb brummen som ved en transformer:

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

##### Dyb fløjtelyd:

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

##### Knitrende lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige lagdelte materialer, eller når der anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer samtidig. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og tilberedningsmåde.

##### Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezoner anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

##### Ventilatorlyd:

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

##### Rytmask lyd som et tikkende ur:

Disse lyde opstår kun, når alle tre kogezoner på den venstre side er tændt. De forsvinder eller bliver svagere, når der slukkes for en kogezone.

### Gryder og pander

#### Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

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

#### Hvorfor opvarmes kogezonen ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

Kogezonen, 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 en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*" og → "*Flex zone*".

## 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 kogetrin?**

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 en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "Madlavning med induktion" og → "Flex zone".

## 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?

Normalt skyldes fejl småting, som er lette at afhjælpe. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.  Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.  Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.  Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.  Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezone-indikatorerne	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.
<b>F2</b>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
<b>F4</b>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
<b>F5</b> + kogetrin og lydssignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Madlavningen kan fortsættes.
<b>F5</b> og et lydssignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezone er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
<b>F1 / F6</b>	Kogezone er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezone igen.
<b>F8</b>	Kogezone har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsynings-selskabet.
<b>U400</b>	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er korrekt iht. strømtegningen.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

### Anvisninger

- Hvis **E** vises i indikatoren, skal der trykkes vedvarende på sensorfeltet for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

## 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 opgives.

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparates papirer.
- På den nederste del af kogetoppen.

E-nummeret findes også på kogetoppens glasflade. Kundeserviceindeks (KI) og FD-nummer kan kontrolleres i Grundindstillingerne. Der findes oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke 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
<b>Smeltning af chokolade</b>						
Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nej
<b>Opvarmning og varmholdning af linsegryderet</b>						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrøring)	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrøring)	Ja	1.	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.	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.	Ja
<b>Tilberedning af bechamelsauce</b>						
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	Fæde og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning	
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
<b>Tilberedning af mælkeris</b>						
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.	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.	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.	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.	Ca. 5:30	Nej	2.	Nej
<b>Tilberedning af ris*</b>						
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.	Ja
<b>Steg af svinemørbrad</b>						
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
<b>Tilberedning af pandekager**</b>						
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
<b>Fritering af dybfrosne pommes frites</b>						
Mængde: 2 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

 <b>Forskriftsmessig bruk</b> . . . . .	32	 <b>Vaskebeskyttelse</b> . . . . .	49
 <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> . . . . .	33	 <b>Automatisk sikkerhetsutkobling</b> . . . . .	49
 <b>Årsaker til skader</b> . . . . .	34	 <b>Grunninnstillinger</b> . . . . .	50
Oversikt . . . . .	34	Slik kommer du til grunninnstillingene: . . . . .	51
 <b>Miljøvern</b> . . . . .	35	 <b>Energibruksindikasjon</b> . . . . .	52
Råd om energibesparelse . . . . .	35	 <b>Test av kokekar</b> . . . . .	52
Miljøvennlig håndtering . . . . .	35	 <b>Strømstyring</b> . . . . .	53
 <b>Koking med induksjon</b> . . . . .	35	 <b>Rengjøring</b> . . . . .	53
Fordeler med matlaging med induksjon. . . . .	35	Koketopp . . . . .	53
Kokekar . . . . .	35	Platetopp . . . . .	53
 <b>Bli kjent med apparatet</b> . . . . .	37	 <b>Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)</b> . . . . .	54
Bryterpanelet . . . . .	37	 <b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> . . . . .	55
Kokesonene . . . . .	37	 <b>Kundeservice</b> . . . . .	56
Restvarmeindikator . . . . .	38	E-nummer og FD-nummer . . . . .	56
 <b>Betjening av apparatet</b> . . . . .	38	 <b>Testretter</b> . . . . .	57
Slå platetoppen på og av . . . . .	38		
Still inn kokesonen . . . . .	38		
Anbefalinger for tilberedning . . . . .	39		
 <b>Flex-soner</b> . . . . .	41		
Råd for bruk av kar . . . . .	41		
Som to uavhengige kokesoner . . . . .	41		
Som en eneste hel kokesone. . . . .	41		
 <b>Tidsfunksjoner</b> . . . . .	42		
Programmering av tilberedningstid . . . . .	42		
Varseluret . . . . .	42		
 <b>PowerBoost-funksjon</b> . . . . .	43		
Aktivere . . . . .	43		
Deaktivere . . . . .	43		
 <b>Stekesensor</b> . . . . .	43		
Fordelene når du steker . . . . .	43		
Panner til stekesensoren . . . . .	43		
Temperaturtrinn . . . . .	44		
Tabell . . . . .	44		
Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen . . . . .	46		
Slik stiller du inn . . . . .	48		
 <b>Barnesikring</b> . . . . .	48		
Aktivere og deaktivere barnesikringen . . . . .	48		
Permanent barnesikring . . . . .	48		

---

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

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

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 kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter 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 femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

### **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, gaffler, skjeer 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 for svikt!**

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden. Dersom det finnes en skuff under platetoppen, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. De kan suges inn og skade ventilatoren eller forringe kjøleeffekten. Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

### **Advarsel – Fare for skader!**

- 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.
	Uegnete 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	Uegnete 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.

## 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.

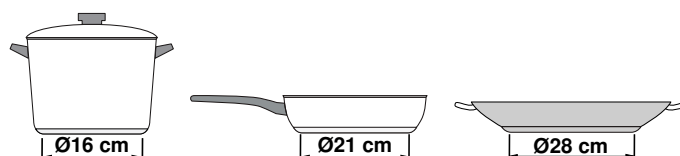
### Kokekar

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.

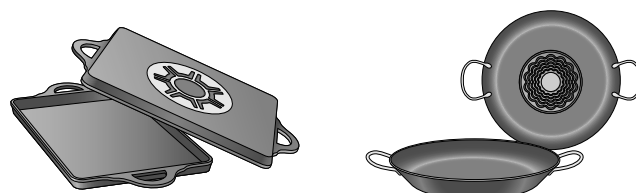


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".

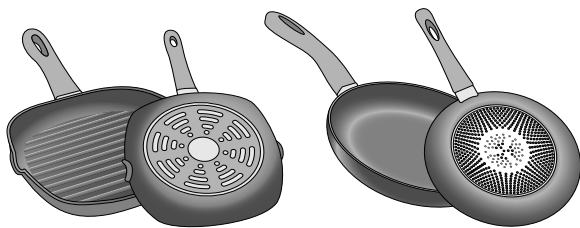


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- 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.



### Uegnedede kokekar

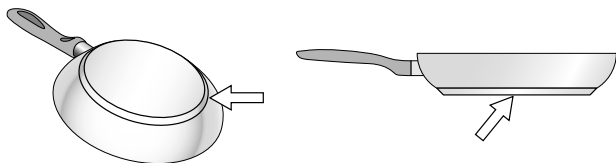
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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.



### Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

### Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

### Kokekarsensor

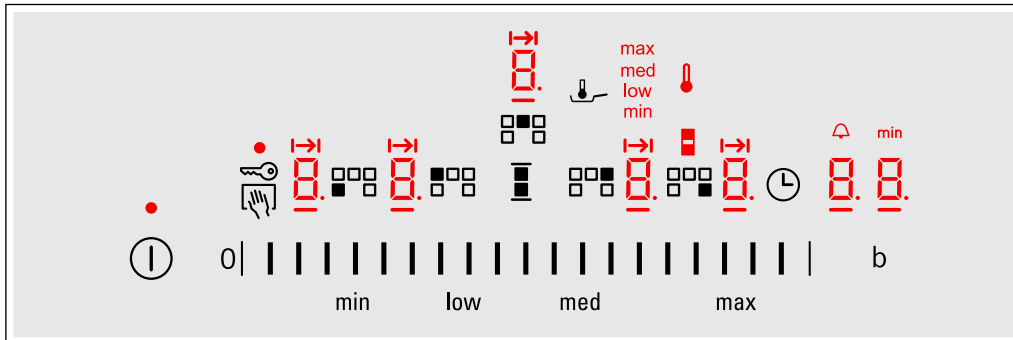
Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

## Bli kjent med apparatet

Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i → *Side 2*

**Merk:** . Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

### Bryterpanelet



Betjeningsfelt	
ⓘ	Hovedbryter
☐☐	Velge kokesone
0	Innstillingsområde
b	Powerboost-funksjon
⚡	Stekesensor
min, low, med, max	Temperaturtrinn
☐	Fleksibel kokesone
☞	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring
🔑	Barnesikring
🕒	Tidsur-funksjon

Indikatorer	
0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
00	Tidsur-funksjon
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funksjon
R	Stekesensor
⚡	Temperatur stekesensor
min, low, med, max	Temperaturtrinn
☐	Fleksibel kokesone
↔	Programmering av tilberedningstiden
🔔	Varselur
min	Tidsindikasjon

### Betjeningsfelt

Når du trykker på et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

### Merknader

- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

### Kokesonene

Kokesoner		
○ / ☐	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
☐	Fleksibel kokesone	Se avsnitt → "Flex- sone"
Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet → "Koking med induksjon"		

## Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ta ikke på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

- Visning **H**: høy temperatur
- Visning **h**: lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselvis.



Når kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren. Også når platetoppen allerede er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.


## Betjening av apparatet

I dette kapitlet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

### Slå platetoppen på og av

Du slår platetoppen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Indikasjonen ved hovedbryteren og kokesoneindikasjonene  lyser. Platetoppen er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet  til indikasjonen slukker. Alle kokesonene er koblet ut. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

### Merknader

- Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at platetoppen slås av. Hvis du slår på platetoppen innenfor dette tidsrommet, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

### Still inn kokesonen.

I programmeringssonen kan du stille inn ønsket effektnivå.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.



Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

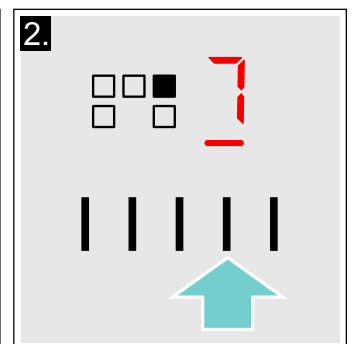
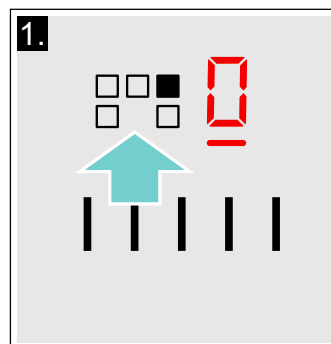
### Merknader

- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støyutvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

### Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet  for ønsket kokesone. Indikatoren  lyser.
2. Velg deretter ønsket koketrinn i innstillingsområdet.



Koketrinnet er stilt inn.

**Endre effektnivå**

velg kokesone og still inn ønsket effektnivå i programmeringssonen.

**Slå av kokesonen**

Velg kokesone og still inn til  i programmeringssonen. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren lyser.

**Merknader**

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk. Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av.  
Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.

**Anbefalinger for tilberedning****Anbefalinger**

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinn 8-9 til oppvarming.
- Under steking med lokk skrur koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at steking er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → "Miljøvern".

**Koketabell**

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

	Koketrinn	Steketid (min)
<b>Smelting</b>		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
<b>Oppvarming og varmholding</b>		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
<b>Opptining og oppvarming</b>		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trekking, småkoking</b>		
Potetball*	4. - 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
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
*** Forvarm med koketrinn 8-8.		

	Koketrinn	Steketid (min)
<b>Koking, damping, dampkoking</b>		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skrelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Koking i trykkoker	4. - 5.	-
<b>Surre</b>		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60
<b>Surre/steke med lite olje*</b>		
Schnitzel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Kotelett, 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
Karbonader (3 cm tykke)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)**	6 - 7	10 - 20
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
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6. - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3. - 4.	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)</b>		
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		
*** Forvarm med koketrinn 8-8.		



## Flex-sone

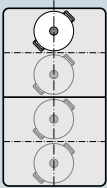
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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

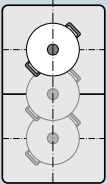
### Råd for bruk av kar

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

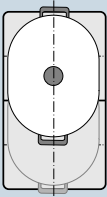
#### Som en eneste kokesone



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

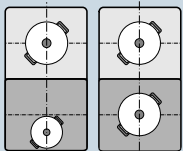


Diameter over 13 cm  
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



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 koketrinn for hver kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

### Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.


#### Aktivere

Se kapittel → "Betjening av apparatet"

### Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

#### Koble sammen de to kokesonene


1. Sett på kokekaret. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og still inn koketrinn.
2. Berør symbolet . Indikasjonen lyser. Koketrinnet vises i displayet til den nedre kokesonen.

Den fleksible kokesonen er aktivert.

#### Endre koketrinn


Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og endre koketrinn i innstillingsområdet.

#### Legge til et nytt kokekar

Sett det nye kokekaret på, velg kokesonen for den fleksible kokesonen og berør deretter symbolet  to ganger. Det nye kokekaret registreres, og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

**Merk:** Hvis kokekaret forskyves eller løftes fra kokesonen, starter koketoppen et automatisk søk og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

#### Koble fra hverandre de to kokesonene

Velg en av de to kokesonene for den fleksible kokesonen og berør symbolet .

Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

**Merk:** Hvis du slår koketoppen av og senere på igjen, stilles den fleksible kokesonen tilbake til to uavhengige kokesoner.

## Tidsfunksjoner


Koketoppen er utstyrt med to tidsfunksjoner:

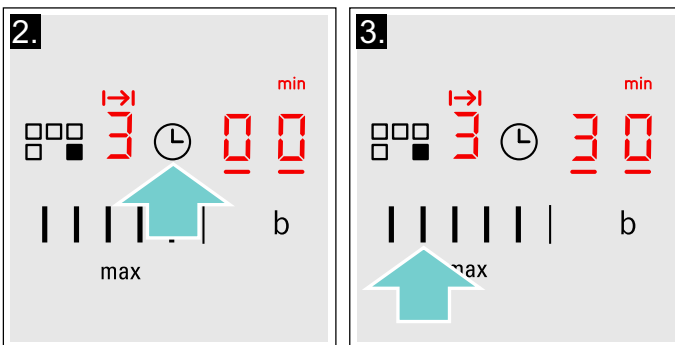
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur

### Programmering av tilberedningstid

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

#### Slik stiller du inn:

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Berør symbolet . I displayet for kokesonen lyser  $\rightarrow$ . I tidsurindikasjonen lyser  $00$ .
3. Velg ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

#### Merknader

- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre. Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet  $\rightarrow$  "Grunninnstillinger".
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.

#### Stekesensor

Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensoren er aktivert, begynner tilberedningstiden først å telle ned når valgt temperaturtrinn er nådd.


#### Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet .

Endre koketiden i programmeringssonen, eller juster  $00$  for å avbryte tiden.

#### Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres. På displayet for tidsprogrammering lyser  $00$  i 10 sekunder.

Ved å trykke på symbolet , slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

#### Merknader



- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid tiden for valgt kokesone i tidsurdisplayet.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil 99 minutter.

#### Varseluret



Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter.

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


#### Programmering


1. Trykk flere ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. I den visuelle indikasjonen til tidsurprogrammeringsfunksjonen lyser  $00$ .
2. Velg ønsket koketid på kontrollpanelet. Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

#### Endre eller nullstille tiden

Trykk gjentatte ganger på symbolet  til indikatoren  lyser. Endre tiden med programmeringssonen, og juster til  $00$ .

#### Når tiden er løpt ut

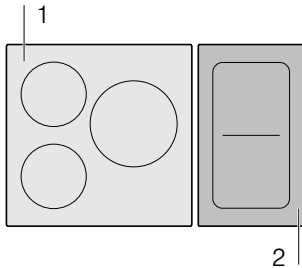
Et varselsignal høres. I den visuelle indikasjonen til tidsurprogrammeringsfunksjonen vises  $00$  og indikatoren  lyser. Etter 10 sekunder slår indikatorene seg av.

Ved å trykke på symbolet , slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

## PowerBoost-funksjon

Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn **9**.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde). Ellers blinker indikasjonen for den valgte kokesonen **b** og **9**, og deretter stilles det sist valgte koketrinnet **9** inn uten at funksjonen aktiveres.



**Merk:** I fleksi-området kan powerboost-funksjonen også aktiveres hvis den fleksible kokesonen brukes som eneste kokesone.

### Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet **b**.  
I displayet lyser **b**.  
Funksjonen er aktivert.

### Deaktivere

1. Velg kokesonen.
2. Trykk på symbolet **b**.  
Indikasjonen **b** slukkes, og kokesonen slår seg tilbake til koketrinnet **9**.  
Funksjonen er deaktivert.

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

## Stekesensor

Med denne funksjonen kan du steke samtidig som egnet pannetemperatur opprettholdes.

Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekefunksjon.

### Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når dette er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du energi og oljen eller fettene blir ikke for varmt.
- Stekefunksjonen melder i fra om når den tomme pannen har perfekt temperatur for å tilsette olje og deretter når matvaren kan legges inn.

### Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som er egnet for steking. Still inn på temperaturlinjen **min** dersom du bruker smør, margarin, olivenolje, native eller svinefett.
- La aldri en tom panne stå og varmes opp uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

### Panner til stekesensoren

Det finnes spesielle panner som er egnet for stekesensoren. Dette tilbehøret, som er ekstrautstyr, kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller hos 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.
- HZ390512 Teppanyaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.
- HZ390522 Stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.

Pannene er non-stick-belagt slik at du kan steke med lite olje.

### Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokeplaten.
- På den fleksible kokesonen er det mulighet for at stekesensoren ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel → "Flex-sone".
- Andre panner kan bli overopphetet. Temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

## Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
<b>min</b>	lavt Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter
<b>low</b>	middels-lavt Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.
<b>med</b>	middels-høyt Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypfryst, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker
<b>max</b>	høyt Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

## Tabell

I tabellen ser du hvilket temperaturtrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

Forvarm den tomme pannen, tilsett olje og matvare etter signaltonen.

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varsignalet (min.)
<b>Kjøtt</b>		
Schnitzel, naturell eller panert	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletter*	low	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	med	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	max	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	med	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	low	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	low	8 - 20
Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller*	low	6 - 30
Ragu, gyros	med	7 - 12
Kjøttdeig	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
<b>Fisk</b>		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	low	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	low - med	10 - 20
Krabber og reker	med	4 - 8
<b>Eggeretter</b>		
Pannekaker**	max	-
Omelett**	min	3 - 6
Speilegg	min - med	2 - 6
Eggerøre	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	low	10 - 15
Fransk toast**	low	4 - 8
* Snu flere ganger		
** Varighet per porsjon Stekes en etter en.		

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
<b>Poteter</b>		
Stekte poteter (av kokte poteter)	max	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	med	15 - 25
Potetlapper**	max	2,5 - 3,5
Brunede poteter	low	15 - 20
<b>Grønnsaker</b>		
Hvitløk, løk	min	2 - 10
Squash, auberginer	low	4 - 12
Paprika, grønn asparges	low	4 - 15
Sopp	med	10 - 15
Glaserte grønnsaker	low	6 - 10
<b>Dypfryste produkter</b>		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Fjærkrebryst*	med	10 - 30
Kylling-nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert	low	10 - 20
Fiskepinner	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	low	6 - 10
Vårruller	med	10 - 30
Camembert, ost	low	10 - 15
<b>Annet</b>		
Camembert, ost	low	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	min	5 - 10
Krutonger	low	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	med	3 - 15
* Snu flere ganger		
** Varighet per porsjon Stekes en etter en.		

## Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

### Grill

































Grill tilpasser seg Flex-sonen. Du kan tilberede store og små mengder kjøtt, fisk, ferske grønnsaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Rilleformen sørger for at rettene tar til seg mindre fett. Den enkle håndteringen gjør det mulig å grille retter slik at de ser ut og smaker som om de var blitt tilberedt på en tradisjonell grill. Ha litt olje på grillen eller på overflaten av matvarene. Dette letter varmeoverføringen.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki gjør det mulig å tilberede kjøtt, fisk, sjømat, grønnsaker, kaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Teppan Yaki tilpasser seg Flex-sonen perfekt. Den direkte kontakten med platen og den jevne varmeoverføringen gjør at matvarene bevarer konsistens, farge og saftighet ved steking og bruning.

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

**Merk:** Still inn Flex-sonen som en enkelt kokesone for å aktivere funksjonen riktig.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter signaltonen (min.)
<b>Kjøtt</b>			
Snitsel, naturell <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	med	6 - 10
Koteletter <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	max	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	max	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) <sup>1</sup>	 / 	low	10 - 20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	low	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	low	6 - 15
Forhåndskokte pølser <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Rå pølser <sup>1</sup>	 / 	med	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		med	7 - 12
Kjøttdeig <sup>2</sup>		med	6 - 10
<b>Fisk og sjømat</b>			
Fiskefilet, naturell <sup>1</sup>	 / 	med	10 - 20
Krabber <sup>1</sup>	 / 	med	4 - 8
Reker <sup>1</sup>	 / 	med	4 - 8
Steke hel fisk <sup>1</sup>	 / 	low	15 - 30

<sup>1</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

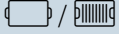






















<sup>2</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

<sup>3</sup> Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov

<sup>4</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Total varighet per porsjon. Stekes én etter én

<sup>5</sup> Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>6</sup> Tilsett maten etter signaltonen.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter signaltonen (min.)
<b>Grønnsaker</b>			
Squash <sup>1</sup>		low	4 - 12
Auberginer <sup>1</sup>		low	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		low	4 - 15
Støke grønn asparges <sup>1</sup>		low	4 - 15
Sopp <sup>2</sup>		med	10 - 15
Hvitløk <sup>2</sup>		min	2 - 10
Løk, dampet <sup>2</sup>		min	2 - 10
Glasere grønnsaker <sup>2</sup>		low	6 - 10
<b>Poteter</b>			
Stekte poteter av poteter kokt med skall <sup>2</sup>		max	6 - 12
Potetkaker <sup>4</sup>		max	2,5 - 3,5
Glaserte poteter <sup>2</sup>		low	10 - 15
<b>Eggeretter</b>			
Speilegg i smør <sup>3</sup>		min	2 - 6
Speilegg <sup>1</sup>		med	2 - 6
Eggerøre <sup>2</sup>		min	4 - 9
Omelett <sup>4</sup>		min	3 - 6
Pannekaker <sup>4</sup>		max	1,5 - 2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		low	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) <sup>4</sup>		low	10 - 15
<b>Annet</b>			
Riste brød <sup>5</sup>		med	4 - 6
Støke krutonger <sup>2</sup>		low	6 - 10
Riste mandler <sup>6</sup>		med	3 - 15
Riste nøtter <sup>6</sup>		med	3 - 15
Riste pinjekjerner <sup>6</sup>		med	3 - 15

<sup>1</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>2</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

<sup>3</sup> Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov


<sup>4</sup> Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Total varighet per porsjon. Stekes én etter én

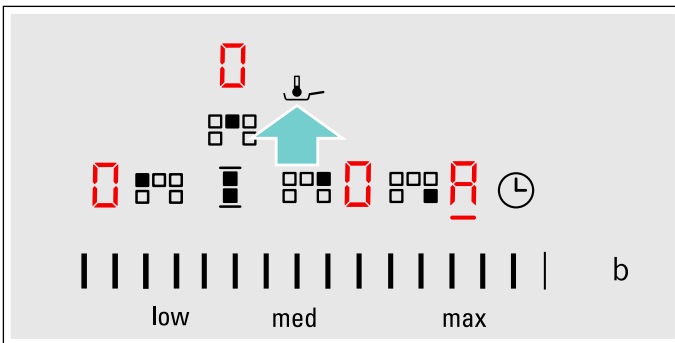
<sup>5</sup> Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

<sup>6</sup> Tilsett maten etter signaltonen.

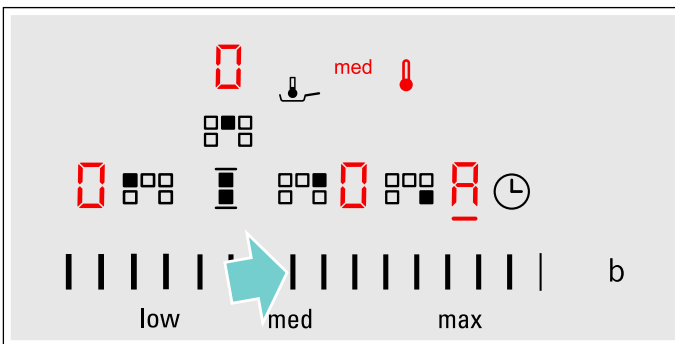
## Slik stiller du inn


Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Sett et tomt kokekar på kokesonen.

1. Velg kokesone. Berør symbolet . I displayet lyser A.




2. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.




Funksjonen er aktivert.  
Temperatursymbolet  lyser inntil steketemperaturen er nådd. Du hører et lydsignal, og temperatursymbolet slukner.

### Merknader

- Snu matvarene slik at de ikke svir seg.
- For at temperaturindikatoren  og temperaturtrinnet skal vises, må det være valgt en kokesone.

### Slå av stekesensoren



Velg kokesone og trykk på symbolet . Funksjonen er deaktivert.


## Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

### Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Aktivere: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Indikatoren ved siden av symbolet  lyser i 10 sekunder. Koketoppen blokkeres.

Deaktivere: trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

### 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 har koketoppen en sperrefunksjon til rengjøring.

**Aktivere:** Berør symbolet . Et akustisk signal høres. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

**Deaktivere:** Etter 35 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet. Du kan oppheve funksjonen før tiden ved å berøre symbolet .

### **Merknader**

- Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen snart avsluttes.
- Rengjøringsperren 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 varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

Du kan stoppe blinkingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.



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

## Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Disse grunninnstillingene kan tilpasses dine personlige behov.

I displayet	Funksjon
c 1	<b>Barnesikring</b> 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert.
c 2	<b>Signaltoner</b> 0 Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet. 1 Kun feilsignal er innkoblet. 2 Kun bekreftessignal er innkoblet. 3 Alle signaltoner er koblet inn.*
c 3	<b>Vis strømforbruk</b> 0 Deaktivert.* 1 Aktivert.
c 5	<b>Automatisk programmering av tilberedningstiden</b> 00 Utkoblet.* 0 1-99 Tid til automatisk utkobling.
c 6	<b>Varselurfunksjonens signaltonevarighet</b> 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c 7	<b>Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen</b> <b>Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt.</b> 0 Deaktivert. Platetoppens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumseffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalt for 13 ampere. 3. 3500 W anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9. Maks. effekt for platetoppen.**
c 9	<b>Valgt tid for kokesonen</b> 0 Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt.* 1 Begrenset: Kokesonen er kun valgt i noen sekunder.
c 12	<b>Sjekk kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen</b> 0 Ikke egnet 1 Ikke optimalt 2 Egnet

## Tilbakestille til standardinnstillinger


-  Individuelle innstillinger.\*
-  Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

\*Fabrikkinnstilling





\*\*Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

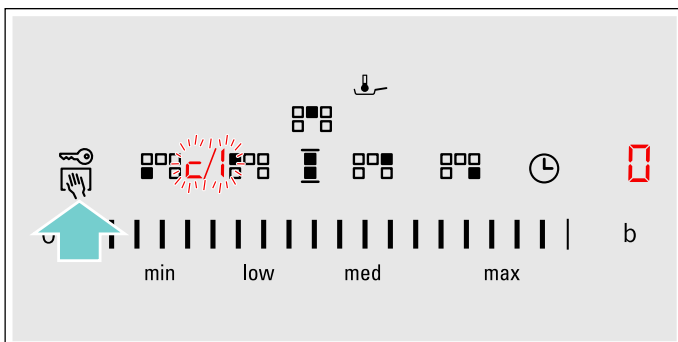
## Slik kommer du til grunninnstillingene:


Koketoppen må være slått av.

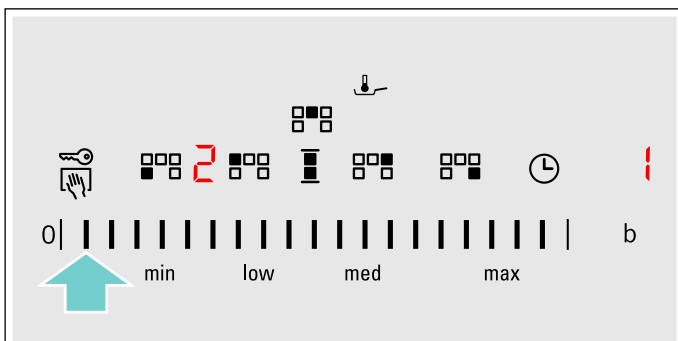
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet  i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.  
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	95.
Produksjonsnummer 2	05

3. Hvis du berører symbolet  på nytt, kommer du til grunninnstillingene.  
I visningene blinker  og  vekselvis, og  vises som forhåndsinnstilling.



4. Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.
5. Velg deretter ønsket innstilling i innstillingsområdet.



6. Berør symbolet  i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

## Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

## Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket ved forrige matlaging på denne platetoppen.

Etter at platetoppen er slått av, vil forbruket vises i 10 sekunder i kilowatt-timer, f.eks. **1.08** kWh.

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

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

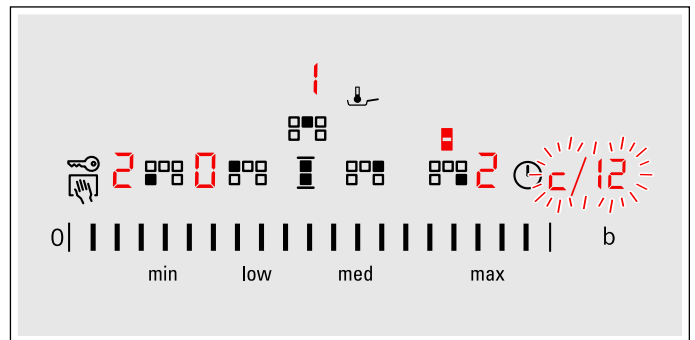
## Test av kokekar

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 en kald gryte med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til grytebunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen **c 12**.
3. Trykk på innstillingsområdet. I displayet for kokesonene blinker **—**. Funksjonen ble aktivert.

Etter 20 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og tempo i displayet for kokesonene.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
<b>0</b>	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
<b>1</b>	Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
<b>2</b>	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.
* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.	

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

### 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 tilfredsstillende.
- 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".

## Strømstyring

Med funksjonen Power-Manager kan totaleffekten for hele platetoppen stilles inn.

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikk. Maks. effekt står oppgitt på typeskiltet. Med funksjonen Power-Manager kan verdien endres etter kravene i den aktuelle el-installasjonen.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

Mens funksjonen Power-Manager er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til en kokesone synker under den nominelle verdien. Hvis en kokesone slås på og effektbegrensningen nås, vises **\_** en kort stund i displayet. Apparatet reguleres og velger automatisk høyest mulig effekttrinn.

Mer informasjon om hvordan du endrer totaleffekten for platetoppen, finner du i kapittel → "Grunninnstillinger"

## 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:

- uførtynnet 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.

## Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

### Bruk

#### Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?

Barnesikringen er aktivert.

Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Barnesikring*"

#### Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor hører jeg en signaltone?

Fjern overkok og matrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.

Instruksjoner på hvordan man deaktiverer signaltonen finner du i bruksanvisningen i kapittel → "*Grunninnstillinger*"

#### Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?

Apparatets maksimale effektopptak har blitt nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser effektrinnene for de aktive kokesonene.

Du finner mer informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Strømstyring*" på side 53

### Lyder

#### Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret 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 matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

##### Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. 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. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

##### Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere når koketrinnet reduseres.

##### Ventilatorlyd:

Koketoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at koketoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

##### Rytmiske lyder som tikkingen til en klokke:

Disse lydene oppstår kun når alle tre kokesonene på venstre side er slått på. De forsvinner eller blir svakere når en kokesone slås av.

### Kokekar

#### Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

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

#### Hvorfor blir ikke kokesonen varm og koketrinnet blinker?

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 til kokesonen som er slått på, eller ikke egnet for induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → "*Koking med induksjon*" og → "*Flex-soner*"

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

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller ikke egnet for induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → "Koking med induksjon" og → "Flex-soner"

**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?**

Ved feil dreier det seg normalt om bagateller som er lette å rette opp. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Visning	Mulig årsak	Utbedring av feil
Ingen	Strømforsyningen er brutt.  Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.  Feil med elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen.  Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.  Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Lampen – blinker i kokesoneindikatorene.	Det er oppstått en feil med elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsflaten med hånden et kort øyeblikk.
<b>F2</b>	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på platetoppen.
<b>F4</b>	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
<b>F5</b> + kokestrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.
<b>F5</b> og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikasjonen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<b>F1/F6</b>	Kokeplaten er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<b>F8</b>	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel
<b>E9000</b> <b>E9010</b>	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med din strømleverandør.
<b>U400</b>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble platetoppen fra strømmettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

### Merknader

- Dersom **E** vises i displayet, må du trykke lenge på sensorfeltet til den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.



## 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

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummeret (E-nr.) og produksjonsnummeret (FD-nr.) til apparatet.

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

E-nummeret finner du også på glassflaten til platetoppen. Du kan sjekke kunderegisteret (KI) og FD-nummeret 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
<b>Smelte sjokolade</b>						
Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nei
<b>Varme opp og holde linsegryte varm</b>						
Linsegryte*						
Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 450 g	Gryte Ø 16 cm	9	1:30 (uten omrøring)	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrøring)	Ja	1.	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.	Ja
Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.	Ja
<b>Tilberede béchamelsaus</b>						
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
<b>Koke risengrynsgrøt</b>						
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.	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.	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.	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.	ca. 5:30	Nei	2.	Nei
<b>Koke ris*</b>						
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.	Ja
<b>Steke svinefilet</b>						
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
<b>Tilberede pannekaker**</b>						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
<b>Fritering av dypfryste pommes frites</b>						
Mengde: 2 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

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

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



9001379198 (991129)