

SIEMENS



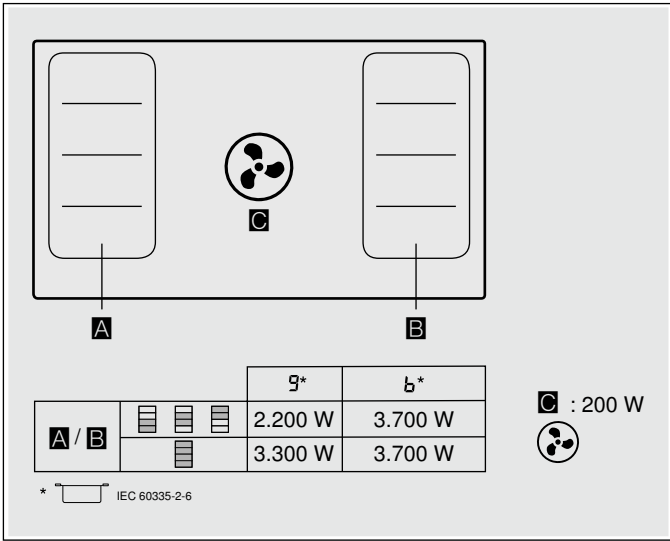
## Flex-induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

EX8..LX3.E

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

no Bruksveiledning





Register  
your  
product  
online





# Innholdsfortegnelse

	<b>Forskriftsmessig bruk</b> .....	<b>4</b>		<b>ShortBoost-funksjon</b> .....	<b>22</b>
	<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>5</b>		Anbefalinger ved bruk .....	22
	<b>Årsaker til skader</b> .....	<b>8</b>		Aktivere .....	22
	<b>Miljøvern</b> .....	<b>8</b>		Deaktivere .....	22
	Energisparing .....	8		<b>Varmefunksjon</b> .....	<b>22</b>
	Miljøvennlig håndtering .....	8		Aktivere .....	22
	<b>Koking med induksjon</b> .....	<b>9</b>		Deaktivere .....	22
	Fordeler med matlaging med induksjon .....	9		<b>Overføring av innstillinger</b> .....	<b>23</b>
	Kokekar .....	9		Aktiver .....	23
	<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>10</b>		<b>Hjelpfunksjoner ved koking</b> .....	<b>24</b>
	Ditt nye apparat .....	10		Funksjonstyper kokehjelp .....	24
	Spesialtilbehør .....	10		Egnet kokekar .....	25
	Bryterpanelet .....	11		Sensorer og spesialtilbehør .....	25
	Restvarmeindikator .....	12		Funksjoner og koketrinn .....	25
	Kokesensor-funksjon (valgfritt) .....	12		Anbefalte retter .....	28
	Driftstyper .....	12		Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren .....	33
	<b>Før første gangs idriftsetting</b> .....	<b>13</b>		Samsvarserklæring .....	34
	Første gangs bruk .....	13		<b>Barnesikring</b> .....	<b>34</b>
	<b>Betjening av apparatet</b> .....	<b>13</b>		Aktivere og deaktivere barnesikring .....	34
	Slå koketoppen på og av .....	13		Permanent barnesikring .....	34
	Innstilling av kokesone .....	13		<b>Vaskebeskyttelse</b> .....	<b>35</b>
	Slå ventilasjonen på og av .....	14		<b>Automatisk sikkerhetsutkobling</b> .....	<b>35</b>
	Intensivtrinn .....	14		<b>Grunninnstillinger</b> .....	<b>36</b>
	Automatisk start .....	15		Slik kommer du til grunninnstillingene: .....	38
	Automatisk drift med sensorstyring .....	15		<b>Energibruksindikasjon</b> .....	<b>38</b>
	Etterutluftingsfunksjon .....	15		<b>Test av kokekar</b> .....	<b>39</b>
	Anbefalinger for tilberedning .....	15		<b>Strømstyring</b> .....	<b>39</b>
	<b>Flex-sone</b> .....	<b>18</b>		<b>Rengjøring</b> .....	<b>40</b>
	Råd for bruk av kar .....	18		Rengjøringsmiddel .....	40
	Som en eneste hel kokesone .....	18		Komponenter som må rengjøres .....	41
	Som to uavhengige kokesoner .....	18		Koketoppramme (kun på apparater med koketoppramme) .....	41
	<b>Move-funksjon</b> .....	<b>19</b>		Koketopp .....	41
	Aktiver .....	19		Ventilasjon .....	41
	Deaktivere .....	19		Rengjøre overløpsbeholderen .....	44
	<b>Tidsfunksjoner</b> .....	<b>20</b>		Trådløs temperatursensor .....	44
	Programmering av tilberedningstid .....	20			
	Varseluret .....	21			
	Stoppeklokkefunksjon .....	21			
	<b>PowerBoost-funksjon</b> .....	<b>21</b>			
	Aktivere .....	21			
	Deaktivere .....	21			

 Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ).....	45
 Hva kan du gjøre ved feil?.....	47
 Kundeservice .....	49
E-nummer og FD-nummer .....	49
 Testretter .....	50

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.

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. 2000 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.

Ved bruk av kokefunksjonene må innstilt kokesone stemme overens med kokesonen som kokekaret med temperatursensoren er plassert på.

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

## **Viktige sikkerhetsanvisninger**

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsveiledningen.

Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

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

Farlige eller eksplosive stoffer og damp må ikke suges opp.

Pass på at ingen små deler eller væsker havner i apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

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

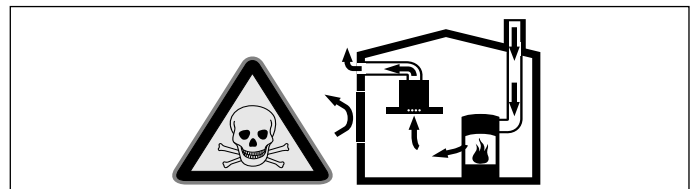
### **Advarsel – Fare for kvelning!**

Emballasjematerialet er farlig for barn. Barn må aldri få leke med emballasjen.

### **Advarsel – Livsfare!**

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning.

Sørg alltid for nok tilførselsluft når apparatet skal brukes i utluftingsdrift samtidig med et romluftavhengig ildsted.

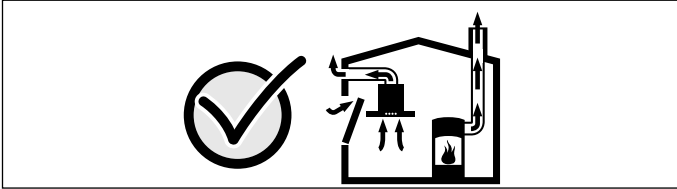


Ildsteder som er avhengig av romluft (f.eks. varmeapparater som drives med gass, olje eller kull, varmtvannsberedere) bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. pipe) i det fri.

I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av – uten tilstrekkelig tilførselsluft oppstår et undertrykk. Giftige gasser fra pipe eller avtrekkssjakt suges tilbake til oppholdsrommene.

- Det må derfor alltid sørges for tilstrekkelig tilførselsluft.
- Bare en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft er ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.

Sikker drift er bare da mulig, dersom undertrykket i rommet hvor ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak.



Du bør i alle fall rådføre deg med skorsteinsfeieren, som kan bedømme husets tilførselsluft og avtrekksluft og foreslår passende tiltak for ventilasjonen. Hvis ventilatoren utelukkende benyttes i sirkulasjonsdrift, kan den brukes uten begrensninger.

#### **⚠ 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.
- Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes. **Rengjør fettfilteret minst én gang i måneden.** Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Fettavleiringene i filtrene kan antennes. Rengjør apparatet som beskrevet. Overhold rengjøringsintervallene. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Når ventilasjonen er slått på, kan fettavleiringene i fettfilteret antennes. Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering). Apparatet må kun installeres over en komfyr for fast brensel (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

#### **⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!!**

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjær eller lokk, på kokesonen.
- Filterdekselet blir svært raskt varmt på koketoppen. Legg aldri fra deg filterdekselet på koketoppen. Ikke sett kokekar eller andre varme gjenstander på filterdekselet.
- 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.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles i minst to timer før du fjerner filterdekselet, metallfettfilteret, beholderen, overløpsbeholderen eller husdekselet.

#### **⚠ 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 – Elektromagnetiske farer!**

- Dette apparatet oppfyller forskrifter om sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert pacemaker eller insulinpumpe oppholde seg i nærheten av dette apparatet. Det er umulig å garantere at alle pacemakerne som finnes på markedet oppfyller gjeldende forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet, og det er derfor heller ikke mulig å garantere at det ikke vil oppstå interferens som kan føre til at disse ikke fungerer korrekt. Det er også mulig at personer med andre typer apparater, slik som høreapparater, kan oppleve noe ubehag.
- Den trådløse temperatursensoren er magnetisk. De magnetiske elementene kan påvirke og skade elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må derfor ikke bære temperatursensoren i lommer i klærne, men bør holde en minsteavstand på 10 cm mellom temperatursensor og pacemaker eller lignende medisinsk apparat.

**⚠ Advarsel – Fare for skader!**

- 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.
- Kokekar og koketopper blir svært varme. Berør aldri den varme koketoppen eller varme kokekar.
- Den trådløse kokesensoren er utstyrt med et batteri som kan skades dersom det utsettes for høye temperaturer. Fjern sensoren fra kokekaret og hold den unna samtlige varmekilder.
- Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret. Bruk gryteklut eller stekehanske når du skal ta den av.
- Uegnede wokpanner kan føre til ulykker. Bruk bare wokpannen som fås som ekstra tilbehør fra produsenten.

**⚠ 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.

## Årsaker til skader

### Obs!

- Fare for skader på grunn av harde og spisse gjenstander. Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på koketoppen.
- Fare for skader dersom kokekaret kokes tomt. La aldri kokekar kokes tomt.
- Fare for skader forårsaket av varme gryter eller panner. Varme gryter eller panner må aldri stilles på betjeningsfeltet, indikatorene, koketoppammen eller filterdekselet.
- Fare for skader forårsaket av aluminiumsfolie eller plastbeholdere. Aluminiumsfolie og plastbeholdere må aldri legges på kokesonen når den er varm. Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- Fare for skader. Fare for brudd i filterdekselet. Vær forsiktig når du tar av filterdekselet. Ikke la filterdekselet falle i gulvet.
- Overflateskader, misfarging og flekker forårsaket av uegnede rengjøringsmidler. Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til denne typen koketopper.
- Overflateskader og misfarging forårsaket av at gryten skrubbes. Løft gryter og panner og ikke skyv på dem.
- Overflateskader og flekker som skyldes fastbrent mat. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
- Overflateskader som skyldes salt, sukker og sand. Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
- Kokekar med ru bunn kan forårsake overflateskader. Kontroller kokekaret før bruk.
- Overflateskader eller skjellaktige merker forårsaket av sukker og svært sukkerholdige varer. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

## Miljøvern

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

### Energisparing

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Koking uten lokk krever betydelig mer energi. Bruk et glasslokk, slik at du kan se ned i gryten uten at du må løfte av lokket.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokesonene. Obs: Produsenter av kokekar oppgir ofte grytediameteren på toppen av gryten, som ofte er større enn diameteren til grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann til småkoking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokesonen tidsnok ned til et lavere trinn. Dette sparer energi.
- Sørg for at det er tilstrekkelig med lufttilførsel når du tilbereder mat, slik at ventilasjonen fungerer effektivt og med lavt støynivå.
- Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet. Intensivtrinnet skal kun brukes når det er nødvendig. Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.
- Ved intensiv stekeos skal du velge et høyere ventilasjonstrinn i god tid. Dersom stekeosen allerede har spredd seg i kjøkkenet, må du la ventilasjonen gå litt lenger.
- Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.
- For å øke effekten av ventilasjonen og unngå brannfare må filteret rengjøres og skiftes i samsvar med angitte intervaller.

### 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.

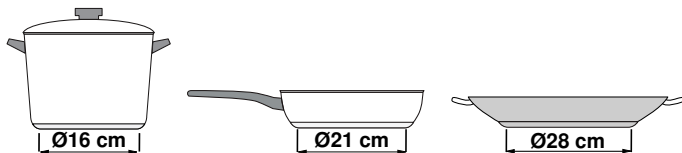
### Kokekar

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 kokekaret 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.

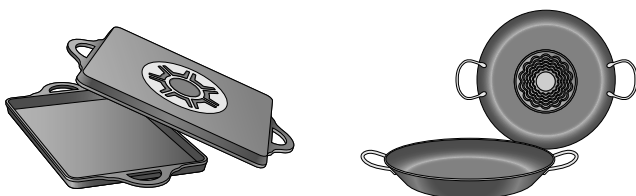


Når den fleksible kokesonen brukes som én enkelt kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone" på side 18.

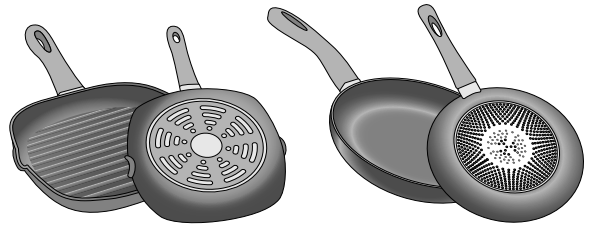


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- 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.



### Uegnede kokekar

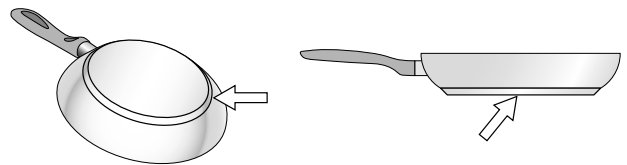
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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.

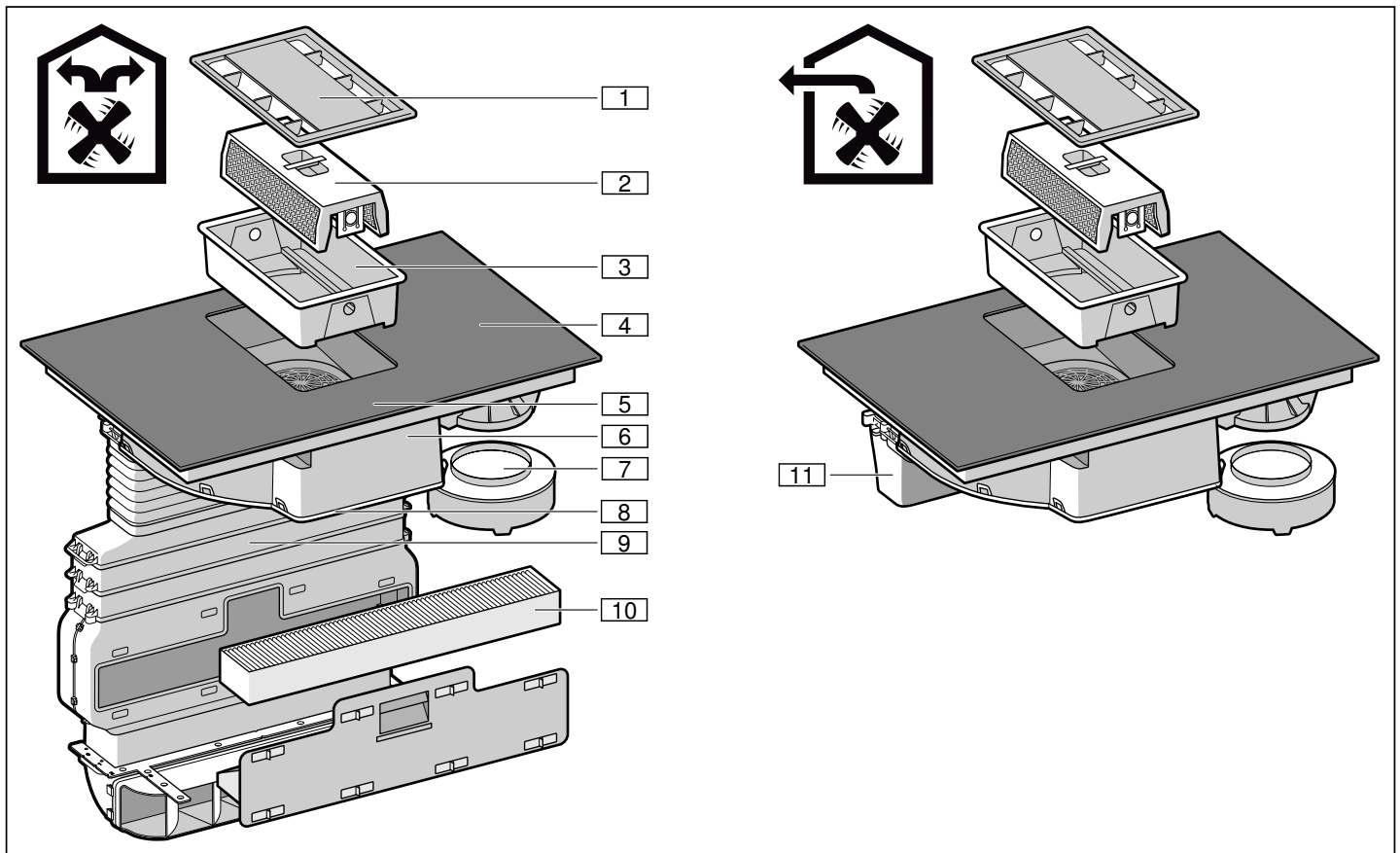
## Bli kjent med apparatet

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.

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningslementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

### Ditt nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Filterdeksel
2	Metallfettfilter
3	Beholder
4	Koketopp
5	Betjeningsfelt
6	Ventilasjonshus
7	Overløpsbeholder
8	Deksel til hus
9	Rørsystem*
10	Aktivkullfilter*
11	Avluftsør**

\*kun ved omluftdrift  
\*\*kun ved sirkulasjonsdrift

### Spesialtilbehør

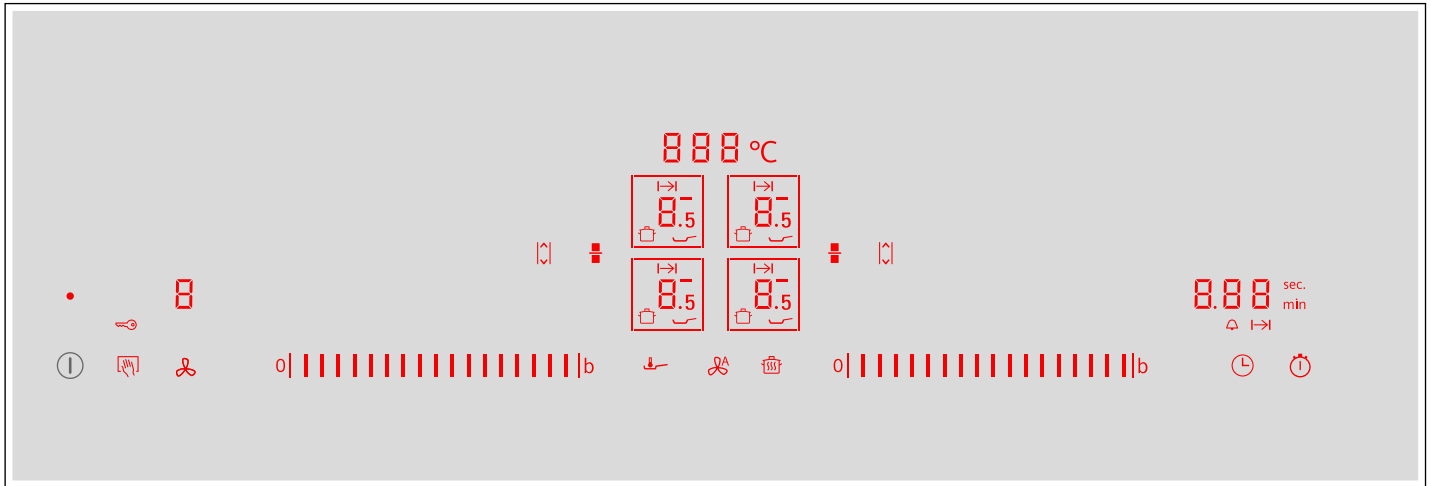
Utluftingssett	HZ381400
Sirkulasjonssett	HZ381500
Aktivkullfilter	HZ381700

### Egnet kokekar

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

Panne med en diameter på 15 cm	HZ390210
Panne med en diameter på 19 cm	HZ390220
Panne med en diameter på 21 cm	HZ390230
Teppanyaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.	HZ390512
Stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.	HZ390522

## Bryterpanelet



### Betjeningsfelter

	Slå apparatet av og på
	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring og slå på barnesikring
	Bytte mellom innstillingsområdet for koketoppen og ventilasjonen / tilbake stille metningsindikator
	Velge kokesone
	Stille inn koketrinn / stille inn viftetrinn 1-9 i det venstre innstillingsområdet
	Slå på Powerboost- og Shortboost-funksjonen for koketrinn / effekttrinn for ventilasjon
	Slå på stekesensor
	Slå på automatisk drift for ventilasjonen
	Slå på varmholdingsfunksjonen
	Programmere varselur og tilberedningstid
	Slå på stoppeklokkefunksjonen
	Aktivere Move-funksjonen
	Slå på fleksibel kokesone

### Indikatorer

	Driftstilstand
	Koketrinn/viftetrinn
	Restvarme
	PowerBoost-funksjon / intensivtrinn for ventilasjon
	ShortBoost-funksjon
	Varmholdingsfunksjon
	Stekesensor
	Kokefunksjoner
	Temperatur Kokefunksjoner
	Barnesikring
	Tidsurfunksjon
	Stille inn tilberedningstid
	Timer
	Innstillingsoverføring
	Tidsurindikatorer
	Automatisk drift for ventilasjonen
	Metningsindikator metallfettfilter
	Metningsindikator aktivkullfilter

### Betjeningsfelt

Når koketoppen varmes opp, lyser de av betjeningsfeltenes symboler som står til disposisjon.

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

### Merknader

- Betjeningsfeltenes tilsvarende symboler lyser opp avhengig av tilgjengelighet. Indikatorene til kokesonene eller de valgte funksjonene lyser opp.
- Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan redusere funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

## 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:

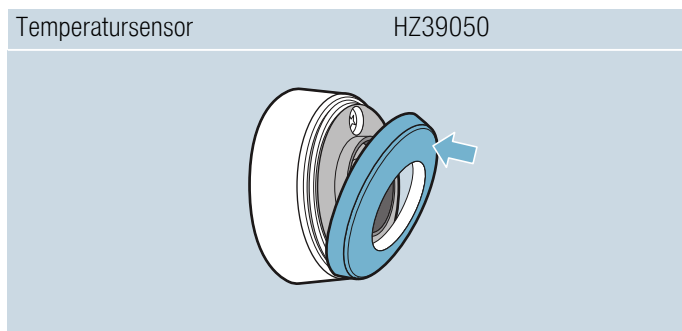
- Visning **H**: høy temperatur
- Visning **h**: lav temperatur

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.

## Kokesensor-funksjon (valgfritt)

Avhengig av apparatversjonen leveres temperatursensoren enten som tilbehør sammen med apparatet, eller kan bestilles som spesialtilbehør under følgende artikkelnummer.



## Driftstyper

Dette apparatet kan brukes for avlufts- og sirkulasjonsdrift.

### Utluftingsdrift



Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledet ut i det fri igjennom et rørsystem.

**Merk:** Luften som kommer ut, må ikke ledes igjennom en røk- eller avgasspipe som er i drift, heller ikke igjennom en sjakt som brukes for ventilasjon av fyringsrom.

- Dersom avluften skal føres igjennom en røk- eller avgasspipe som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.
- Dersom avluften skal ledes ut igjennom husveggen, bør det brukes en murkasse med teleskop.

### Sirkulasjonsdrift



Den innsugete luften blir rengjort av fettfiltrene og et aktiv kullfilter og blir deretter ført tilbake i kjøkkenet.

**Merk:** For å binde lukten ved sirkulasjonsdrift, må du montere et aktiv kullfilter. De forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjonsdrift, finnes i brosjyrer ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det tilbehøret som er nødvendig fåes i faghandelen, hos kundeservice eller i vår Online-Shop.



## Før første gangs idriftsetting

Ta hensyn til følgende før du tar apparatet i bruk første gang:





Rengjør apparatet og tilbehørsdelene nøye.

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger.

### Første gangs bruk

**Merk:** Apparatet er stilt inn på sirkulasjonsdrift når det leveres.

Mulige innstillinger:

- Når  vises ved sirkulasjonsdrift, er verdien  (fabrikkinnstilling) innstilt.
- Når  vises ved utluftsdrift, er verdien  innstilt.

Dersom du vil stille om apparatet til sirkulasjonsdrift, se → "Grunninnstillinger" på side 36.

## Betjening av apparatet

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

### Advarsel – Fare for forbrenning!


Filterdekselet blir svært raskt varm på koketoppen. Legg aldri fra deg filterdekselet på koketoppen. Ikke sett kokekar eller andre varme gjenstander på filterdekselet.


**Merk:** Slå på ventilasjonen når kokingen starter, og slå den av igjen noen minutter etter at kokingen er ferdig. Slik blir matosen fjernet på mest effektiv måte.

**Merk:** Apparatet må aldri brukes uten beholder, metallfettfilter og filterdekselet.

### Slå koketoppen på og av

Slå koketoppen på og av med hovedbryteren.

Innkobling: Trykk på symbolet . Du hører et lydsignal. Nå lyser symbolene og funksjonene som hører til de kokesonene som står til disposisjon. Koketoppen er klar til bruk.

Slå: Trykk på symbolet  til indikatorene slukker. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

### Merknader


- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 30 sekunder og ventilasjonen er slått av.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at koketoppen slås av. Hvis du slår på koketoppen i løpet av dette tidsrommet, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

### Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Koketrinn 1 = laveste trinn.

Koketrinn 9 = høyeste trinn.

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette er merket med .




### Merknader

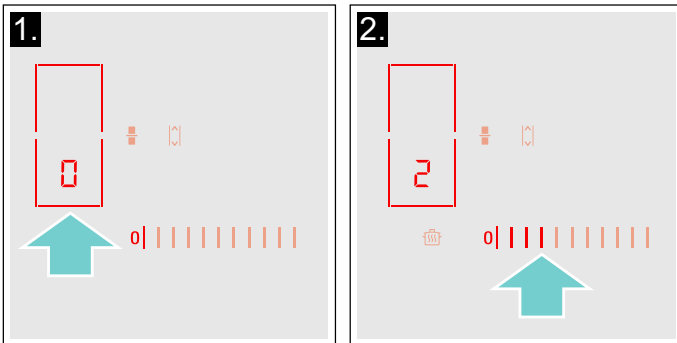
- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støyutvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

**Merk:** De venstre kokesonene stilles inn i venstre innstillingsområde og de høyre kokesonene stilles inn i høyre innstillingsområde.

## Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolene  og  for ønsket kokesone. Indikatoren  lyser skarpere.
2. Stryk fingeren over riktig innstillingsområde inntil ønsket kokesone lyser.



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.
- Ventilasjonen må slås av separat. → "Slå av ventilasjonen" på side 14

## Slå ventilasjonen på og av

**Merk:** Effektstyrken skal alltid tilpasses de aktuelle forholdene. Sterk matos krever et høyt effektrinnsnivå.





**Merk:** Hvis det ikke er montert et metallfettfilter, kan ikke ventilasjonen slås på. Sett inn metallfettfilteret. Funksjonene til koketoppene kan også brukes uten metallfettfilter. → "Rengjøring" på side 40



**Merk:** Ventilasjonsåpningene må ikke blokkeres av gjenstander. Ikke sett gjenstander på filterdekselet. Ellers reduseres ytelsen til ventilasjonen.

**Merk:** På høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avsugseffekt. Avsugseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

**Merk:** Så snart du slår på ventilasjonen, er ikke det høyre innstillingsområdet tilgjengelig. Med venstre innstillingsområde kan du endre effektrinnet til ventilasjonen.

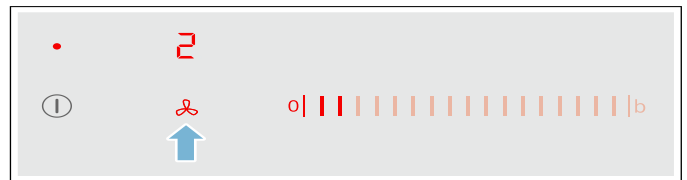
## Slå på ventilasjonen


**Merk:** Hvis symbolene  og  ikke er tilgjengelige, må metallfettfilteret settes riktig inn. Symbolene  og  er tilgjengelige. Ventilasjonen kan slås på.

1. Trykk på symbolet . Ventilasjonen starter på effektrinnet . Det innstilte effektrinnet vises i displayet og i venstre innstillingsområde. Det høyre innstillingsområde er ikke tilgjengelig.


### Merknader




- Koketrinn kan ikke endres under innstillingen av effektrinnet for ventilasjonen.
  - Du kan i løpet av et par sekunder velge et effektrinnsnivå for ventilasjonen. Deretter kan innstillingsområdet brukes til innstillingen for koketrinn igjen.
2. Velg ønsket effektrinnsnivå i innstillingsområdet. Det innstilte effektrinnet vises i venstre innstillingsområde.



3. For å stille inn et annet effektrinnsnivå trykker du på symbol  og velger ønsket effektrinnsnivå i innstillingsområdet. Det innstilte effektrinnet vises i venstre innstillingsområde.

## Slå av ventilasjonen

Hvis du vil slå av apparatet, må du trykke på symbolet . Hvis du kun vil slå av ventilasjonen, må du gjøre som følger:



1. Trykk på symbolet .
2. Velg symbolet  i innstillingsområdet.
3. Trykk på symbolet  for å bytte til innstillingsområdet for koketoppen.



**Merk:** Avhengig av de valgte grunninnstillingene starter etterutluftingen når apparatet slås av.

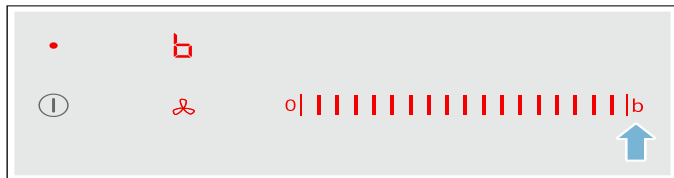
## Intensivtrinn


Hvis det oppstår mye lukt- eller os, bør du aktivere intensivtrinnet. Da går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode. Etter en liten stund slår den seg automatisk over til et lavere trinn.

## Innkobling

1. Trykk på symbolet .
2. Trykk på symbolet .



Symbolet  og symbolene til det venstre innstillingsområdet lyser. I displayet vises . Intensivtrinnet er aktivert.



**Merk:** Etter 8 minutter tilbakestilles apparatet automatisk til effektrinnet .

**Merk:** Etter et par sekunder vises innstillingsområdet for koketrinnene igjen.

## Utkobling

1. Trykk på symbolet .
2. La fingrene gli over innstillingsområdet i løpet av de neste sekundene helt til effektrinnet  eller et annet effektrinns vises.

## Automatisk start


Avhengig av de valgte grunninnstillingene kan følgende alternativer velges, så snart du velger effektrinnet til en kokesone:


- Ventilasjonen starter ikke.
- Ventilasjonen starter på det effektrinnet som sensoren velger.
- Ventilasjonen starter på et fastsatt effektrinns.

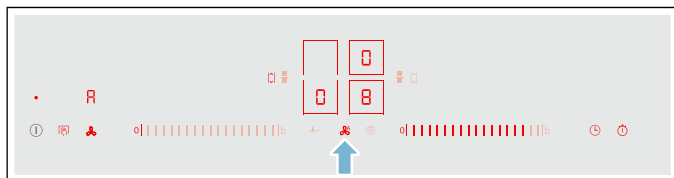
Du kan velge ønsket alternativ i grunninnstillingene. Dessuten kan du også tilpasse sensorfølsomheten i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 36

## Automatisk drift med sensorstyring


### Innkobling

Trykk på symbolet .

Det optimale effektrinnet blir automatisk innstilt ved hjelp av en sensor. I displayet vises .



### Utkobling

Trykk på symbolet .

I displayet vises effektrinnet som ble stilt inn av sensoren sist. Automatisk drift er slått av.



## Etterutluftingsfunksjon

Med etterutluftingsfunksjonen vil ventilasjonssystemet fortsette å gå i noen minutter etter at du har slått den av. På den måten fjernes resterende matos. Deretter slås ventilasjonssystemet automatisk av.


I grunninnstillingene kan du velge følgende alternativer for etterutlufting:

- deaktivere etterutlufting
- aktivere automatikkfunksjon med sensorstyrt etterutlufting
- aktivere etterutlufting for en fastsatt varighet på et fastsatt effektrinns.

**Merk:** Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokeplate har vært på i minst ett minutt.

Hvis automatikkfunksjonen med sensorstyrt etterutlufting er aktivert, lyser symbolene  og  under etterutlufting.

### Utkobling

Trykk på symbolet .

Etterutluftingsfunksjonen avsluttes umiddelbart.

Etterutluftingen slås av hvis én av de følgende betingelsene gjelder:

- Etterutluftingen er telt ned.
- Apparatet slås på igjen.
- Hvis automatikkfunksjonen med sensorstyrt etterutlufting er aktivert, registrerer sensoren en tilsvarende romluftkvalitet.

## Anbefalinger for tilberedning

### Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinns 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 energjeffektiv 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, kuertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
<b>Oppvarming og varmholding</b>		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
<b>Koking, damping, dampkoking</b>		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrot***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Koking i trykkoker	4.5 - 5.5	-
<b>Surre</b>		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
*** Forvarm med koketrinn 8-8,5.		



	Koketrinn	Steketid (min)
<b>Surre/steke med lite olje*</b>		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10
Snitsel, dypfrost	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, dypfrost**	5-6	10-30
Karbonader (3 cm tykke)**	4.5-5.5	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 dypfrost, f.eks. fiskepinner	6-7	8-15
Scampi, reker	7-8	4-10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7-8	10-20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7-8	15-20
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.5-7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5-4.5	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, dypfrost	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 8-8,5.		

## Flex-sone

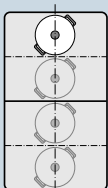
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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.

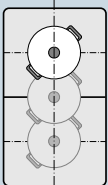
### Råd for bruk av kar

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

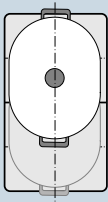
#### Som en eneste kokesone



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

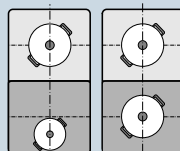


Diameter over 13 cm  
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



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 en eneste hel kokesone

Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone.


#### Aktivere

1. Velg den fleksible kokesonen med symbolet .
2. Velg koketrinnet i innstillingsområdet.  
Den fleksible kokesonen er aktivert.

#### Endre koketrinn


Velg kokesone og endre koketrinnet i riktig innstillingsområde.

#### Legge til et nytt kokekar

Sett det nye kokekaret på kokesonen og trykk på symbolet  to ganger. Det nye kokekaret registreres, og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

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

#### Deaktivere



Trykk på symbolet .

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

### Som to uavhengige kokesoner

Bruk den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner.


#### Koble fra hverandre kokesoner

1. Trykk på symbolet .
2. Velg ønsket kokesone med symbolet .
3. Velg koketrinnet i innstillingsområdet.  
Kokesonen er aktivert.

#### Merknader

- Hvis koketoppen slår seg av og deretter på igjen, tas den fleksible kokesonen i bruk som enkeltkokesoner igjen.
- For å endre konfigurasjonsinnstillingen for den fleksible sone kan du slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

#### Koble sammen de to kokesonene

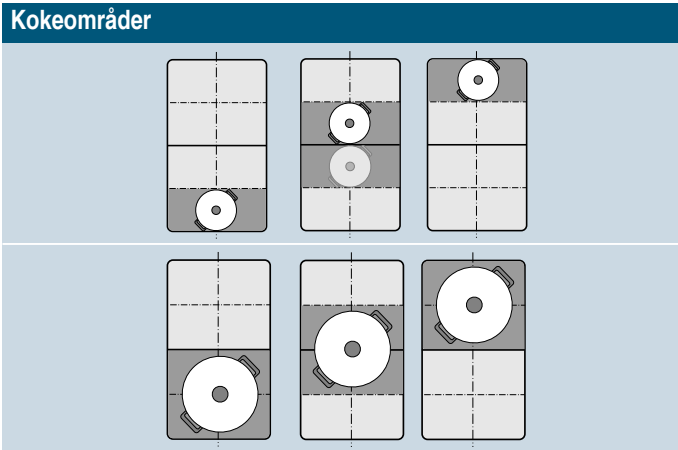
Trykk på symbolet .

Den fleksible kokesonen er aktivert.

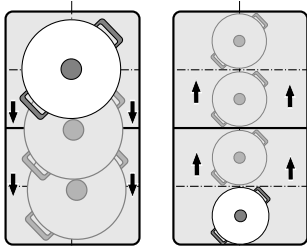
## Move-funksjon

Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

Bruk kun ett kokekar. Størrelsen på kokeområdet avhenger av det kokekaret du bruker, og riktig plassering av kokekaret.



Dermed kan kokekaret flyttes til et annet kokeområde med et annet koketrinn under kokingen:



Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre område = koketrinn **9**

Midtre område = koketrinn **5**


Bakre område = koketrinn **1.5**

De forhåndsinnstilte koketrinnene kan endres uavhengig av hverandre. Hvordan du endrer disse, kan du lese i kapittel → "Grunninnstillinger".

### Merknader

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

### Aktiver

1. Velg en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen.
2. Berør symbolet , det lyser sterkere. Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone. Koketrinnet for det området kokekaret står på, lyser i kokesonedisplayet. Funksjonen er aktivert.

### Endre koketrinn

Du kan endre koketrinn for de enkelte kokeområdene under kokingen. Sett kokekaret på kokeområdet og endre koketrinn i innstillingsområdet.


### Merknader

- Det er bare koketrinnet for området som kokekaret befinner seg på, som endres.
- Dersom funksjonen deaktiveres, tilbakestilles koketrinnene for de tre kokeområdene til de forhåndsinnstilte verdiene.

### Deaktivere

Trykk på symbolet . Det lyser svakt.

Funksjonen ble deaktivert.

**Merk:** Når et av kokeområdene settes på , deaktiveres funksjonen i løpet av få sekunder.

## Tidsfunksjoner





Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

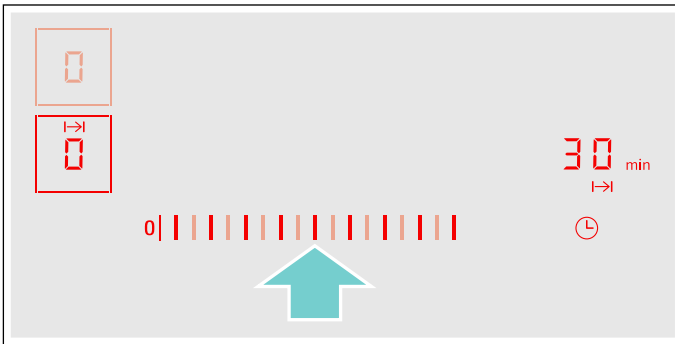
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon


### Programmering av tilberedningstid

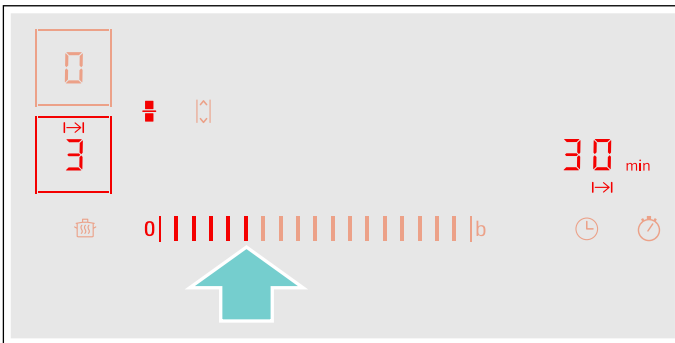
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

#### Slik stiller du inn:

1. Trykk to ganger på symbol . I tidsurdisplayet lyser  og indikasjonen .
2. Velg kokesone. Indikatoren  lyser.
3. Velg ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



4. Trykk på symbolet  for å bekrefte valgt innstilling.
5. Velg ønsket koketrinn.



Tilberedningstiden begynner 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 *→ "Grunninnstillinger"*
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.
- Dersom funksjonen Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for alle de tre kokesonene.


#### Stekesensor


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


#### Kokefunksjoner

Hvis du programmerer en tilberedningstid for en av kokesonene og en av kokefunksjonene er aktivert, startet den innstilte tilberedningstiden først når temperaturen for valgt område er nådd.



#### Endre eller slette tid



Trykk på symbolet  to ganger og velg deretter kokesone.


Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn  for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet  for å bekrefte valgt innstilling.


#### Når tiden er over

Kokesonen slår seg av når indikasjonen  blinker og kokesonen viser . Du hører et lydsignal.

I tidsurdisplayet blinker  og indikasjonen .

Når du trykker på symbolet , slukker indikatorene og lydsignalet opphører.

#### Merknader

- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid den korteste tiden i tidsurdisplayet.
- For å vise resterende tilberedningstid for en kokesone kan du trykke på symbolet  to ganger og velge kokesonen.
- 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.


### Slik stiller du inn

1. Trykk på symbolet . I tidsurdisplayet lyser  og indikasjonen .
  2. Velg ønsket tid i innstillingsområdet og bekreft innstillingen ved å trykke på symbolet .
- Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.



### Endre eller slette tid


Trykk på symbolet .

Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn  for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet  for å bekrefte valgt innstilling.

### Når tiden er over

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurdisplayet blinker  og symbolet .



Når du har trykket på symbolet , slukker indikatorene.

## Stoppeklokkefunksjon



Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

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

### Aktivere

Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser . Tiden begynner å telles ned.


### Deaktivere

Trykk på symbolet . I tidsurdisplayet vises  og slukker deretter.

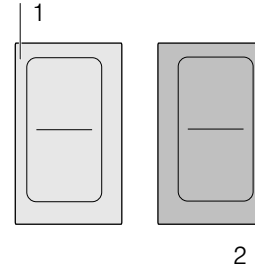
Funksjonen er deaktivert.

**Merk:** For å deaktivere stoppeklokken må denne funksjonen være valgt.

## PowerBoost-funksjon



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

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






**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 . Indikatoren  lyser. Funksjonen er aktivert.

### Deaktivere

1. Velg en kokesone.
  2. Trykk på symbolet . Indikasjonen  slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn .
- Funksjonen er deaktivert.

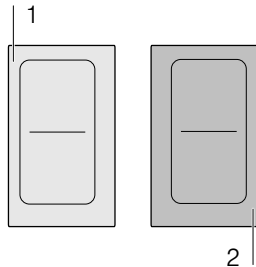
**Merk:** Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

## ShortBoost-funksjon

Med ShortBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med koketrinn **9**.

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

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



**Merk:** Shortboost-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.

### Anbefalinger ved bruk

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

### Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk to ganger på symbolet **b**.  
Indikatoren **b** lyser.  
Funksjonen er aktivert.

### Deaktivere


1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet **b**.  
Indikatoren **b** slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.  
Funksjonen er deaktivert.

**Merk:** Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.


## Varmefunksjon

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

### Aktivere

1. Trykk på symbolet .
2. Velg ønsket kokesone i løpet av de neste 10 sekundene.  
Indikatoren **L** lyser.  
Funksjonen er aktivert.

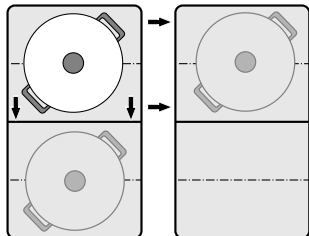
### Deaktivere

1. Trykk på symbolet .
2. Velg kokesone.  
Visningen **L** slukkes. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikasjonen lyser.  
Funksjonen er deaktivert.

## Overføring av innstillinger



Med denne funksjonen kan du overføre koketrinn, programmert tilberedningstid og valgt kokefunksjon fra en kokesone til en annen.

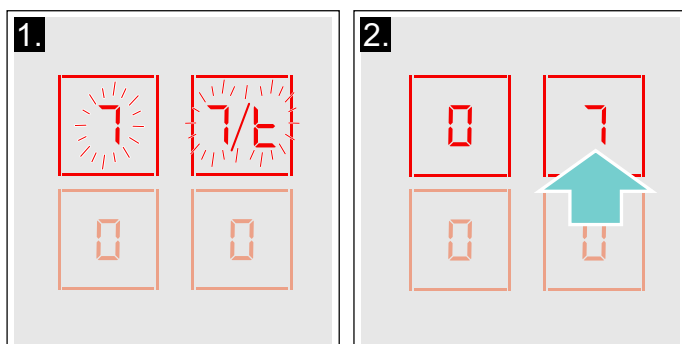
Du overfører innstillingene ved å ta kokekaret fra den kokesonen som er slått på, til en annen.



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

### Aktiver

1. Flytt kokekaret fra den kokesonen som er slått på, til en annen kokesone.  
Koketrinnet til den opprinnelige kokesonen blinker. Kokekaret registreres, og i indikatoren til den nye kokesonen blinker det tidligere valgte koketrinnet og symbolet .
2. Velg den nye kokesonen for å bekrefte innstillingene. Koketrinnet til den opprinnelige kokesonen stilles inn på .



Innstillingene har blitt overført til den nye kokesonen.

### Merknader

- Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på, ikke er forhåndsinnstilt, eller som det ikke har stått noe annet kokekar på.
- PowerBoost- eller ShortBoost-funksjonen kan kun stilles fra venstre til høyre eller fra høyre til venstre når ingen kokesone er aktiv.
- Dersom du setter et kokekar på en annen kokesone før du har bekreftet innstillingene, er denne funksjonen klar til bruk for begge kokekarene.
- Dersom flere kokekar flyttes, er funksjonen kun klar til bruk for kokekaret som ble flyttet sist.

## Hjelpesfunksjoner ved koking

Med hjelpesfunksjonene for koking blir det mye lettere å lage mat og du oppnår optimale resultater. De anbefalte temperaturtrinnene er egnet for alle typer koking.

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

Sensorene måler temperaturen til gryten eller pannen under hele tilberedningen. Effekten reguleres permanent og riktig temperatur holdes.

Når riktig temperatur er nådd, kan du ha i matvarene. Matvarene blir ikke overopphetet, ingenting koker over.

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

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



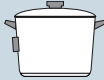

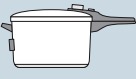
I dette kapittelet finner du informasjon om:

- Funksjonstyper kokehjelp
- Egnet kokekar
- Sensorer og spesialtilbehør
- Funksjoner og koketrinn
- Anbefalte retter

### Funksjonstyper kokehjelp

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

I tabellen ser du du forskjellig tilgjengelige funksjonsinnstillingene for hjelpesfunksjonene:

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

\* Forvarmes med lokk og fritering uten lokk.

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

## Egnet kokekar

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

Til kokefunksjonene bruker du et kokekar som er så høyt at den nødvendige vannmengden ligger over silikonfestet til den trådløse kokesensoren.

Det finnes panner som er optimalt egnet for stekesensoren. De kan kjøpes i etterkant hos en forhandler, hos teknisk kundeservice eller på vår offisielle nettside. 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.

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

### Merknader

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

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

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

## Sensorer og spesialtilbehør

Sensorene måler temperaturen i gryten under hele tilberedningen. Slik reguleres kokeeffekten med høy nøyaktighet, slik at riktig temperatur holdes og man oppnår perfekte tilberedningsresultater.

### Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
1 Svært lavt	Tilberedning og innkoking av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin.
2 Lavt	Steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.
3 Middels-lavt	Steking av fisk og tykke, stekte retter, som karbonader og pølser.
4 Middels-høyt	Steking av biff, gjennomstekt, panerte dypfryste produkter, tynne stekevarer, f.eks. snitsel, strimlet kjøtt og grønnsaker.
5 Høyt	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff, rå eller medium, potetlapper og stekte poteter.

Koketoppen er utstyrt med to forskjellige systemer for temperaturmåling for å oppnå de beste resultater:

- Temperaturfølere som er plassert inne koketoppen og kontrollerer temperaturen i bunnen av kokekaret. Egnet for stekesensoren.
- Trådløs kokesensor som videresender informasjon om temperaturen til kokekaret til betjeningsfeltet. Egnet til kokefunksjonene.

Kokesensoren er helt nødvendig for å bruke kokefunksjonene.

Dersom koketoppen ikke er utstyrt med en trådløs kokesensor, kan den etterbestilles hos en forhandler, vår tekniske kundeservice eller på vår offisielle nettside. Da oppgir du bestillingsnummer HZ39050.

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

## Funksjoner og koketrinn

### Stekesensor

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

Kokesoner med denne funksjonen er merket med symbolet for stekesensoren.

### Fordeler



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

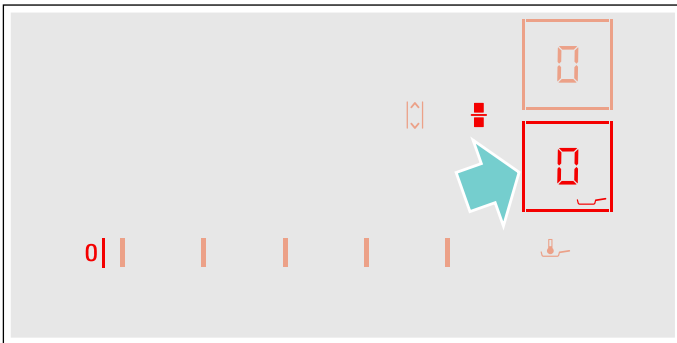
### Merknader

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

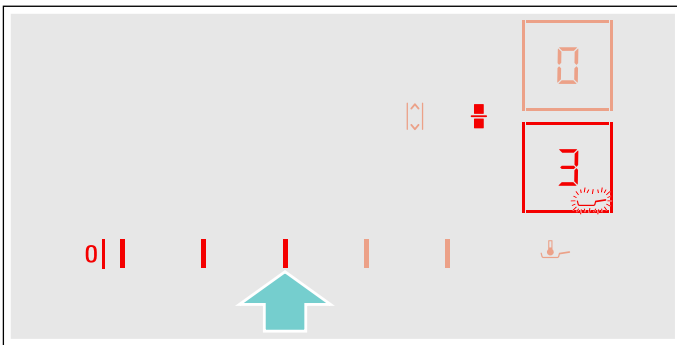
### Slik stiller du inn

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


1. Trykk på symbolet .
2. Velg kokesone. I kokesonedisplayet lyser indikasjonen .



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



Funksjonen er aktivert.

Temperatursymbolet  blinker inntil steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.

4. Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

**Merk:** . Snu matvarene slik at de ikke svir seg.


### Temperaturområder og -trinn

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

### Tips til koking med kokefunksjoner

- Funksjonen Oppvarming/varmholding: dypfrosne produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Legg det dypfrosne produktet i kokekaret. Tilsatt vann etter produsentens anvisninger. Dekk til kokekaret og velg trinnet 1/70 °C. Rør av og til.
- Funksjonen Trekking: Denne funksjonen egner seg til tilberedning av mat på lave temperaturer og til å gjøre sauser og gryteretter mer tykflytende. Velg trinn 2 / 90 °C.

### Slå av stekesensoren

Trykk på symbolet  og velg kokesone. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren lyser.

### Kokefunksjoner

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

Disse funksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner.

### Fordeler

- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Dette sparer strøm, og oljen eller fettene blir ikke overopphetet.
- Temperaturen kontrolleres kontinuerlig. På denne måten forhindres det at maten koker over. Dessuten behøver ikke temperaturtrinnet endres.
- Du hører et signal når vannet eller oljen har nådd den ideelle temperaturen for å legge i maten. Dersom en rett skal tilsettes allerede fra start, står dette i tabellen.

### Merknader

- Bruk gryter og panner med jevn og tykk bunn. Ikke bruk gryter og panner med tynn eller deformert bunn.
- Fyll opp gryten slik at innholdet blir høyt nok til å dekke silikonfestet til kokesensoren.
- Bruk stekesensoren ved steking med lite olje.
- Sett kokekaret slik at kokesensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Ikke fjern kokesensoren fra gryten under tilberedningen.
- Ta kokesensoren av gryten etter tilberedningen. Vær forsiktig, kokesensoren kan bli svært varm.



**Merknader**

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

**Stille inn kokepunkt**

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


- Velg grunninnstilling **4**, se kapittel → "Grunninnstillinger".
- Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 3. Dersom du bor et sted som ligger mellom 200 og 400 moh. er det ikke nødvendig å stille inn kokepunktet. Ellers må du velge innstillingen fra tabellen som passer for høyden der du bor:


Høyde	Innstillingsverdi <b>4</b>
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1000–1200 m	7
1200–1400 m	8
Over 1400 m	9
* Grunninnstilling	

**Merk:** Temperaturtrinnet 3/100 °C er egnet for effektiv koking selv om vannet ikke fosskoker. Men du kan også endre kokepunktet. Dersom du for eksempel ønsker raskere oppkok, kan du velge en lavere høyde.




**Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet**


Slik kobler du den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet:

1. Velg grunninnstillingen **4**, se kapittel → "Grunninnstillinger"  
Indikatoren til en av kokesonene og visningen — lyser. Innstillingsområdet kobler seg ut.
2. Velg kokesonen som indikatoren lyser for. Du hører et lydsignal. Indikatoren  blinker.


3. Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren i løpet av 30 sekunder. Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom temperatursensoren og betjeningsfelt i displayet til kokesonen.

**Resultat**



	Feilfri forbindelse
	Ikke forbindelse: på grunn av en overføringsfeil.
	Ikke forbindelse: på grunn av en feil i temperatursensoren.

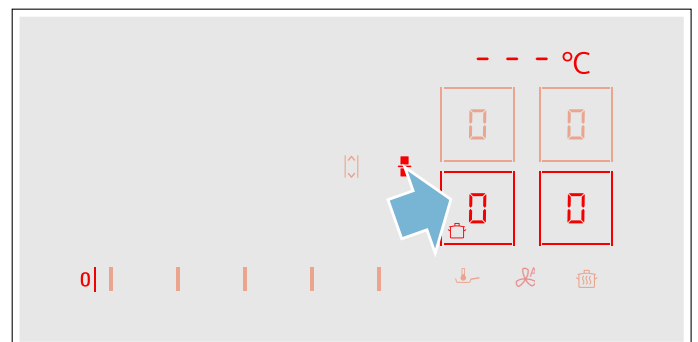
- Kokefunksjonene er tilgjengelige så snart temperatursensoren er koblet feilfritt til betjeningsfeltet.
- Det kan oppstå svikt i forbindelsen på grunn av feil på temperatursensoren av følgende årsaker:
  - Bluetooth-kommunikasjonsfeil.
  - Symbolet på temperatursensoren ble ikke trykket innen 30 sekunder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

**Tilbakestill den trådløse temperatursensoren**

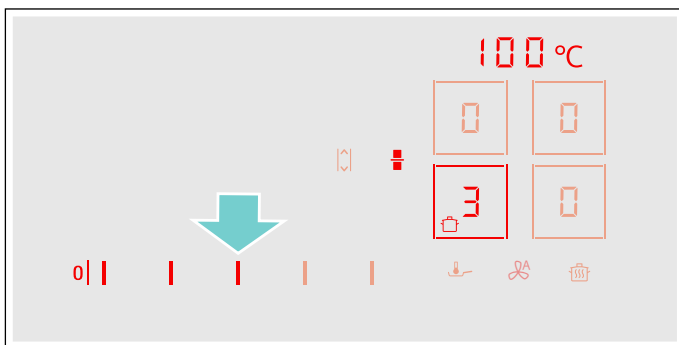
1. Trykk på symbolet  i ca. 8–10 sekunder. Mens du trykker, lyser LED-indikatoren på temperatursensoren tre ganger. Når lampen lyser for tredje gang, starter tilbakestillingen. I dette øyeblikket skal du ta fingeren bort fra symbolet. Når lampen slukner, er den trådløse temperatursensoren tilbakestillt.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

**Slik stiller du inn**


1. Feste temperatursensoren på gryten, se kapittel → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"
2. Sett en gryte med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
3. Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren. I betjeningsfeltet lyser displayet  for alle kokekarene.
4. Velg kokesonen som kokekaret med temperatursensoren står på.



## 5. Velg et passende temperaturtrinn i tabellen.



Funksjonen er aktivert.

Temperatursymbolet  blinker inntil vannet eller oljen har nådd riktig temperatur til å legge i maten. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.

## Anbefalte retter

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

Kjøtt	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Snitsel, naturell eller panert	Stekesensor	4	6 - 10
Filet	Stekesensor	4	6 - 10
Koteletter*	Stekesensor	3	10 - 15
Cordon bleu, snitsel*	Stekesensor	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tykk)	Stekesensor	5	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	Stekesensor	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	Stekesensor	3	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	Stekesensor	3	8 - 20
Hamburgere, kjøttkaker, fyllte kjøttboller*	Stekesensor	3	6 - 30
Kjøttpudding	Stekesensor	2	6 - 9
Biffsnadder, gyros	Stekesensor	4	7 - 12
Kjøttdeig	Stekesensor	4	6 - 10
Bacon	Stekesensor	2	5 - 8
<b>Funksjon Trekking</b>			
Pølser	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10 - 20
<b>Funksjon Koking</b>			
Kjøttkaker	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	20 - 30
Kylling	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
Kalvekjøtt, kokt eller surret	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Kylling, kalv***	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	15 - 25

\* Snu flere ganger.

\*\* Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).

\*\*\* Ha i matvarene fra start.

## 6. Ta av lokket etter signaltone og tilsett matvarene. La lokket ligge på under tilberedningen.

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

### Slå av kokefunksjoner

Velg kokesone og still inn  i innstillingsområdet. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vises.

**Merk:** Vent i 10 sekunder for å aktivere kokefunksjonen på nytt.

Kjøtt	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturn rinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Kyllingbiter og kjøttboller**	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	10 - 15
* Snu flere ganger.			
** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).			
*** Ha i matvarene fra start.			

Fisk	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturn rinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Steke hel fisk, f.eks ørret	Stekesensor	3	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	Stekesensor	3 - 4	10 - 20
Krabber og reker	Stekesensor	4	4 - 8
<b>Funksjon Trekking</b>			
Dampe fisk, f.eks. lysing	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Fisk, innbakt eller panert*	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	10 - 15
* Varm opp oljen med lokk på. Fritere porsjonsvis uten lokk (tidene i tabellen er tilberedningstid per porsjon).			

Eggretter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturn rinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Pannekaker*	Stekesensor	5	-
Omelett*	Stekesensor	2	3 - 6
Speilegg	Stekesensor	2 - 4	2 - 6
Eggerøre	Stekesensor	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	Stekesensor	3	10 - 15
Arme riddere	Stekesensor	3	4 - 8
<b>Funksjon Koking</b>			
Koke egg**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	5 - 10
* Varighet per porsjon Stekes en etter en.			
** Ha i matvarene fra start.			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperatur- trinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Hvitløk, løk	Stekesensor	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	Stekesensor	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	Stekesensor	3	4 - 15
Grønnsaker, f.eks. squash, grønn paprika, dampet i olje	Stekesensor	1	10 - 20
Sopp	Stekesensor	4	10 - 15
Glasere grønnsaker	Stekesensor	3	6 - 10
* Ha i matvarene fra start.			
** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Koking</b>			
Grønnsaker, ferske, f.eks. brokkoli	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	10 - 20
Grønnsaker, ferske, f.eks. rosenkål	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	30 - 40
Kikerter*	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
Erter	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 20
Linsegryte*	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Funksjon Koke i trykkoker*</b>			
Grønnsaker, f.eks. grønne bønner	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	3 - 6
Kikerter, bønner	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	25 - 35
Linsegryte	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Grønnsaker og sopp, panert eller innbakt**	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4 - 8
* Ha i matvarene fra start.			
** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).			

Poteter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Stekte poteter (av kokte poteter)	Stekesensor	5	6 - 12
Stekte poteter (av rå poteter)	Stekesensor	4	15 - 25
Potetkaker*	Stekesensor	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	Stekesensor	1	50 - 55
Glaserte poteter	Stekesensor	3	15 - 20
<b>Funksjon Trekking</b>			
Potetballer	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Funksjon Koking</b>			
Poteter**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Poteter**	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	10 - 12
* Varighet per porsjon Stekes en etter en.			
** Ha i matvarene fra start.			

Pasta og korn	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Trekking</b>			
Ris	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3 - 8
Semulegrøt	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Funksjon Koking</b>			
Pasta	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	7 - 10
Fylt pasta (ravioli o.l.)	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	6 - 15
* Varm opp med lokk på, la koke uten lokk og under stadig omrøring.			
** Ha i matvarene fra start.			

Pasta og korn	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Ris**	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	5 - 8
* Varm opp med lokk på, la koke uten lokk og under stadig omrøring.			
** Ha i matvarene fra start.			

Supper	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Trekking</b>			
Ferdigsupper, f.eks. kremete suppe*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Funksjon Koking</b>			
Hjemmelaget kraft, f.eks. kjøtt- eller grønnsakssuppe**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
Ferdigsupper, f.eks. nudelsuppe	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Hjemmelaget kraft, f.eks. grønnsakssuppe**	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	3 - 6
* Rør ofte.			
** Tilsett matvaren med en gang.			

Sauser	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Tomatsaus med grønnsaker	Stekesensor	1	25 - 35
Béchamelsaus	Stekesensor	1	10 - 20
Ostesaus, f.eks. gorgonzolasaus	Stekesensor	1	10 - 20
Reduksjon av sauser, f.eks. bolognesesaus, tomatsaus	Stekesensor	1	25 - 35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	Stekesensor	1	15 - 25

Desserter	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Trekking</b>			
Risengrynsgrot*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	40 - 50
Havregrot	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10 - 15
Kompott**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 25
Sjokoladepudding***	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3 - 5
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Finbakst, f.eks. berlinerboller og smultringer****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	5 - 10
* Rør jevnlig.			
** Ha i matvarene fra start.			
** Varm opp med lokk på, la koke uten lokk og under stadig omrøring.			
**** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (tidene i tabellen er steketid per porsjon).			

Dypfrysede produkter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Snitsel	Stekesensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Stekesensor	4	10 - 30
Fjærkrebryst*	Stekesensor	4	10 - 30
Kyllingnuggets	Stekesensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Stekesensor	3	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert	Stekesensor	3	10 - 20
Fiskepinner	Stekesensor	4	8 - 12
Pommes frites	Stekesensor	5	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med kylling	Stekesensor	3	6 - 10
Vårruller	Stekesensor	4	10 - 30
Camembert/ost	Stekesensor	3	10 - 15
<b>Funksjon Oppvarming/varmholding</b>			
Grønnsaker, dypfrysede med fløtesaus, f.eks. spinatblanding**	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	15 - 20
<b>Funksjon Koking</b>			
Grønnsaker, dypfrysede, f.eks. grønne bønner**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Pommes frites, dypfrysede***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4 - 8
* Snu flere ganger.			
** Tilsett væske i henhold til produsentens anbefalinger.			
*** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).			

Annet	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Camembert/ost	Stekesensor	3	7 - 10
Tørkede ferdigretter med tilsetning av vann, f.eks. pastagryte	Stekesensor	1	5 - 10
Krutonger	Stekesensor	3	6 - 10
Mandler / nøtter / pinjekjerner	Stekesensor	4	3 - 15
<b>Funksjon Oppvarming/varmholding</b>			
Hermetiske retter, f.eks. gulasjsuppe*	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	10 - 20
Gløgg**	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	-
<b>Funksjon Trekking</b>			
Melk**	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	-
* Ha i matvarene fra start og rør jevnlig.			
** Ha i matvarene fra start.			



## Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du informasjon om:

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

Silikonfestet og kokesensor kan kjøpes i etterkant hos en forhandler, hos teknisk kundeservice eller på vår offisielle nettside. Oppgi alltid dette bestillingsnummeret:

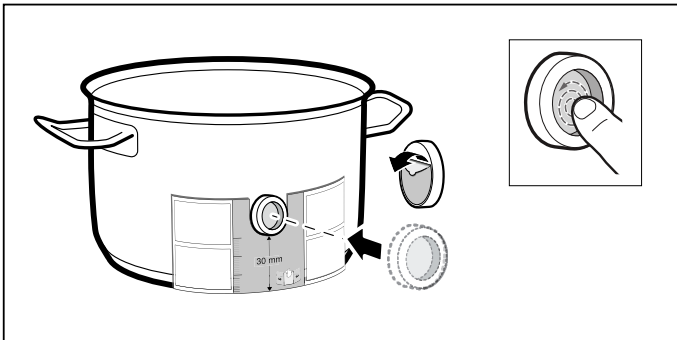
00577921	Sett med 5 silikonfester
HZ39050	Kokesensor og sett med 5 silikonfester

### Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester temperatursensoren til kokekaret.

Hvis du bruker et kokekar med kokefunksjonene for første gang, må du sette et silikonfeste rett på kokekaret. Viktig:

1. Limstedet på gryten må være fettfritt. Rengjør gryten, tørk godt og rens limstedet med f.eks. sprit.
2. Ta beskyttelsesfolien av silikonfestet. Lim silikonfestet i riktig høyde på utsiden av gryten ved hjelp av den medfølgende sjablongen.



3. Trykk på hele overflaten av silikonfestet, også det innerste området.

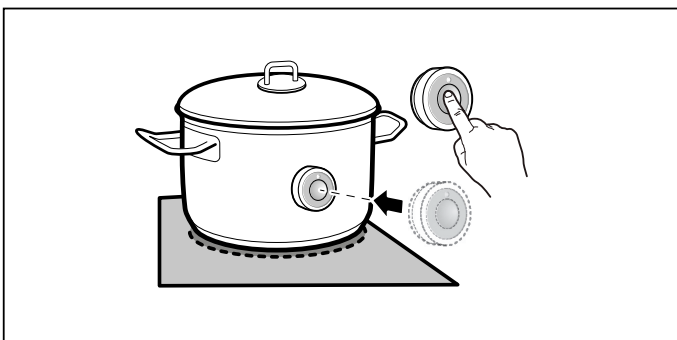
La limet tørke i 1 time for riktig herding. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

### Merknader

- Ikke la kokekaret med silikonfestet ligge i såpevann over lengre tid.
- Dersom silikonfestet løsner, må du sette på et nytt.

### Montere trådløs temperatursensor

Plasser temperatursensoren slik på silikonmerket at den sitter perfekt.



### Merknader

- Pass på at silikonmerket er helt tørt før du setter temperatursensoren på plass.
- Sett kokekaret slik at temperatursensoren vender ut mot kanten av kokekaret.
- Temperatursensoren må ikke vende mot et annet varmt kokekar, da kan den bli overopphetet.
- Ta temperatursensoren av gryten etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.

### Rengjøring

Den trådløse temperatursensoren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

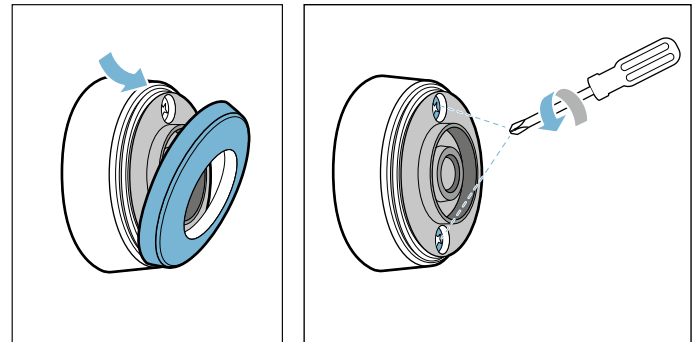
Du finner informasjon om rengjøring av temperatursensoren i kapittel → "Rengjøring".

### Bytte av batteri

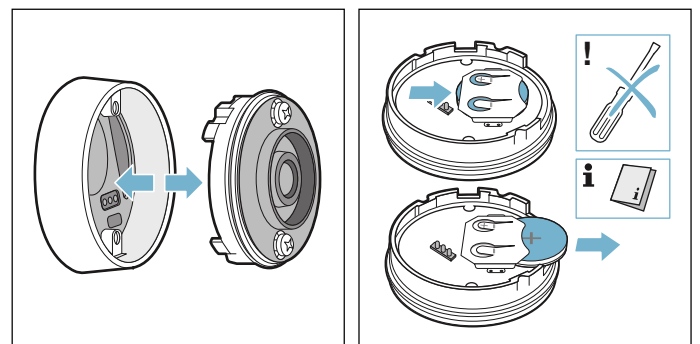
Hvis temperatursensoren ikke lyser når du har trykket på symbolet, er batteriet utladet.

Slik bytter du batteri:

1. Trekk av silikondekselet fra underdelen av temperatursensoren og fjern de to skruene med en skrutrekker.

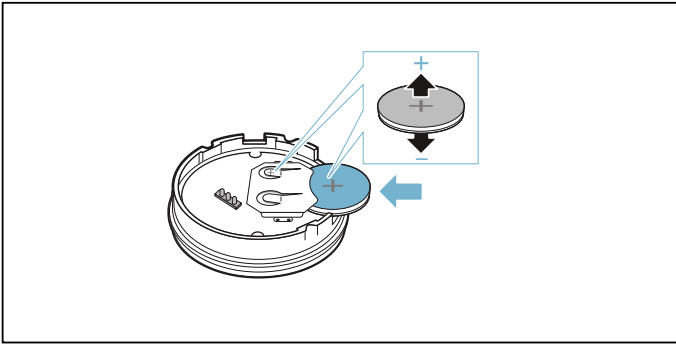


2. Åpne dekkelet til temperatursensoren. Ta batteriet ut av underdelen av huset, og sett inn et nytt batteri (pass på at pluss- og minuspoleen vender riktig vei).

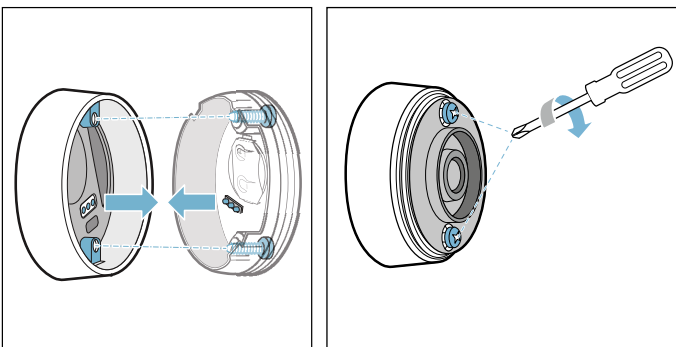


**Obs!**

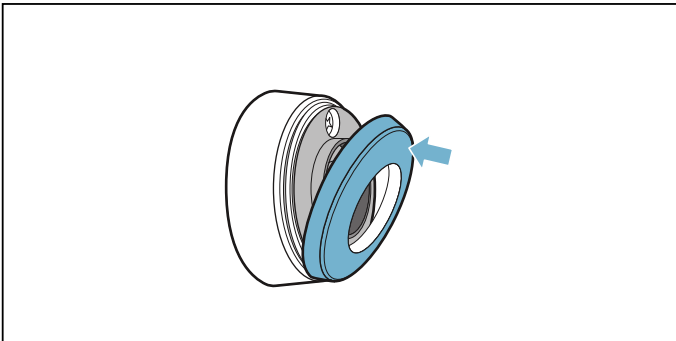
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på batterikontaktene.



3. Lukk dekselet til temperatursensoren (utsparingene for skruene i dekselet må stemme overens med fordypningene i underdelen av huset). Skru skruene til med en skrutrekker.



4. Sett silikondekselet tilbake på undersiden av temperatursensoren.



**Merk:** Bruk bare batterier av typen CR2032 for å sikre lengre levetid.

**Samsvarserklæring**

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med funksjonen trådløs temperatursensor overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com).

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



**Barnesikring**

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

**Aktivere og deaktivere barnesikring**

Koketoppen må være slått av.

Aktivere:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet  i ca. fire sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Deaktivere:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet  i ca. fire sekunder. Sperren er opphevet.

**Permanent barnesikring**


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


**Inn- og utkobling**

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

## Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette 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.
- Rengjøringssperringen 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

Det er forskjellige grunninnstillinger på apparatet. Disse kan tilpasses etter dine behov.

I displayet	Funksjon
c 1	<b>Automatisk barnesikring</b> 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert.
c 2	<b>Lydsignaler</b> 0 Bekreftelses- og feilsignal er slått av. 1 Kun feilsignal er slått på. 2 Kun bekreftessignal er slått på. 3 Alle signaltoner er slått på.*
c 3	<b>Vis strømforbruk</b> 0 Slått av.* 1 Slått på.
c 4	<b>Innstilling avhengig av høyde over havet</b> 1-2 Redusering 3 Grunninnstilling 4-9 Økning
c 5	<b>Automatisk programmering av tilberedningstiden</b> 00 Slått av.* 0 1-99 Tid til automatisk utkobling.
c 6	<b>Varighet for varselurets sluttsignaltone</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 11	<b>Endre forhåndsinnstilte koketrinn til Move-funksjonen</b> -9 Forhåndsinnstilt koketrinn for fremre kokesone. -5 Forhåndsinnstilt koketrinn for midtre kokesone. -15 Forhåndsinnstilt koketrinn for bakre kokesone.

\* Fabrikkinnstillinger

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


I displayet	Funksjon
c 12	<p><b>Sjekke kokekar, resultat av tilberedningsprosessen</b></p> <p>0 Ikke egnet</p> <p>1 Ikke optimalt</p> <p>2 Egnet</p>
c 13	<p><b>Konfigurere aktivering av den fleksible kokesonen</b></p> <p>0 Som to uavhengige kokesoner.</p> <p>1 Som én kokesone.*</p>
c 14	<p><b>Koble den trådløse temperatursensoren til platetoppen</b></p> <p>0 Feilfri forbindelse</p> <p>1 Ikke forbindelse: på grunn av en overføringsfeil.</p> <p>2 Ikke forbindelse: på grunn av en feil i temperatursensoren.</p>
c 17	<p><b>Stille inn sirkulasjon eller utlufting</b></p> <p>0 Sirkulasjon er stilt inn.*</p> <p>1 Utlufting er stilt inn.</p>
c 18	<p><b>Stille inn automatisk start</b></p> <p>0 Slått av.</p> <p>1 Slått på: Automatisk modus med sensorstyring.*</p> <p>2 Slått på: Ventilatoren starter på et fastsatt effekttrinn.</p>
c 19	<p><b>Still inn sensorfølsomhet for ventilasjonen</b></p> <p>1 Laveste innstilling for sensorfølsomhet.</p> <p>2 Middels innstilling for sensorfølsomhet.*</p> <p>3 Høyeste innstilling for sensorfølsomhet.</p>
c 20	<p><b>Stille inn etterutlufting</b></p> <p>0 Slått av.</p> <p>1 Slått på: Automatikkfunksjonen med sensorstyrt etterutlufting.</p> <p>2 Slått på: Ventilasjonen går i ca. 6 minutter på utlufting og i ca. 30 minutter på sirkulasjon på effekttrinnet 1 og slås automatisk av når denne tiden er telt ned.*</p>
c 0	<p><b>Tilbakestille til fabrikkinnstillinger</b></p> <p>0 Individuelle innstillinger.*</p> <p>1 Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.</p>

\* Fabrikkinnstillinger




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

## Slik kommer du til grunninnstillingene:


Koketoppen må være slått av.

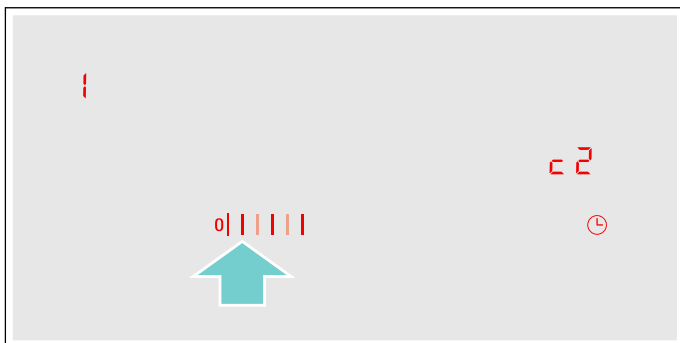
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet  i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.  
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

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 lyser  og  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".



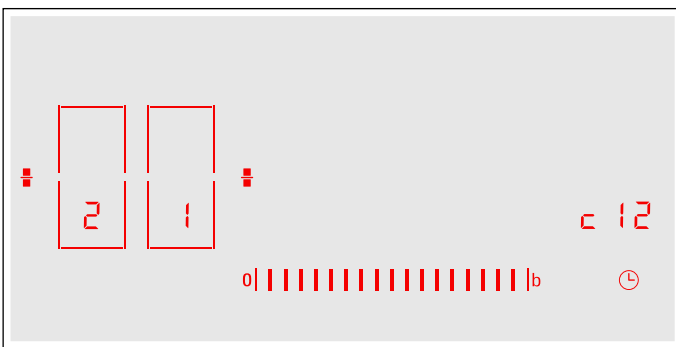
## Test av kokekar

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. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med kokekarets diameter. Dette gjøres ved romtemperatur.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen **c 1 2**.
3. Trykk på innstillingsområdet. I displayet for kokesonene blinker **—**. Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og varighet i displayet for kokesonene.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
	Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
	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

### Advarsel – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

### Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles i minst to timer før du fjerner filterdekslet, metallfetfilteret, beholderen, overløpsbeholderen eller husdekslet.

### Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

### Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan føre til elektrisk støt. Apparatet skal bare rengjøres med en fuktig klut. Før rengjøring må nettstøpselet trekkes ut, eller sikringen tas ut i sikringsskapet.

### Advarsel – Fare for personskader!

Komponenter inni apparatet kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker under installasjon av apparatet.

**Merk:** Bruk bare litt vann ved rengjøring, det må ikke trenge vann inn i apparatet.

### Merknader

- Ta av alle smykker på hender og armer før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler så lenge koketoppen fortsatt er varm, ettersom det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

## Rengjøringsmiddel

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

Følg alle anvisninger og advarsler som følger med rengjøringsmidlet.

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

### Obs!

#### Overflateskader

Bruk aldri:

- uforynnnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- høytrykksspyler eller dampstråle
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- oppvasksvamper, børster eller skuresvamper som er harde og lager riper

### Obs!

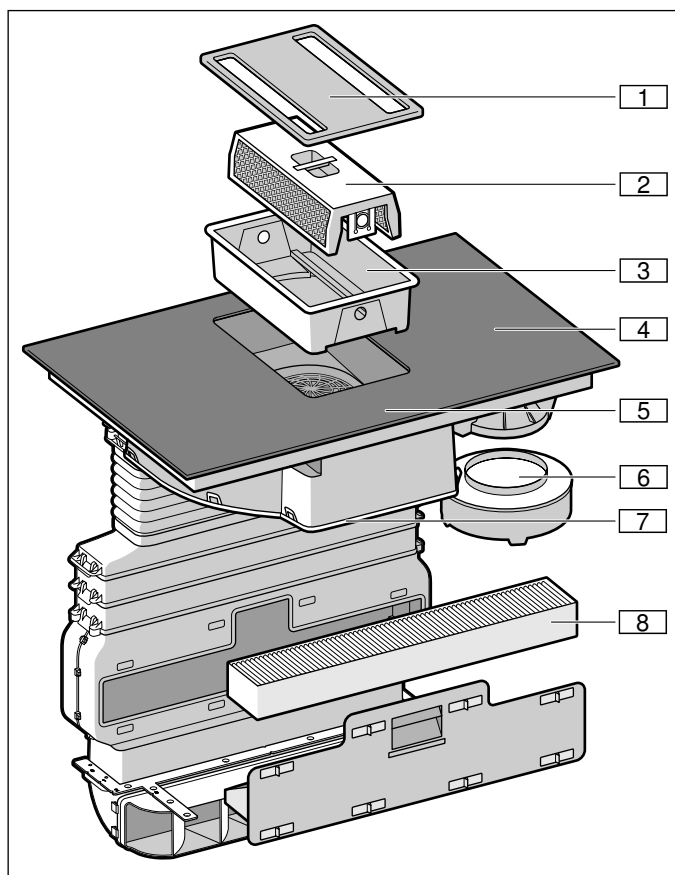
#### Overflateskader

Vask alltid nye svamper grundig før bruk.

De forskjellige overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å følge opplysningene i tabellen.

Område	Rengjøringsmiddel
Glasskeramikk	<p>Glasspussemiddel ved flekker fra kalk- og vannrester: Rengjør koketoppen med en gang den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramiske koketopper eller glasspussemiddel (artikkelnr. 00311499).</p> <p>Glasskrape (artikkelnr. 00087670) ved flekker fra sukker, risstivelse eller plast: Rengjør umiddelbart. Forsiktig: fare for forbrenning.</p> <p>Rengjør deretter med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en tørr klut.</p> <p><b>Merk:</b> Bruk aldri rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner.</p>
Rustfritt stål	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Bruk bare litt vann, det må ikke trenge vann inn i apparatet.</p> <p>Bløtgjør inntørkede flekker med litt vann og oppvaskmiddel, ikke skur dem bort.</p> <p>Rengjør flater i rustfritt stål bare i sliperetningen.</p> <p>Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice, i nettbutikken vår eller i en faghandel (artikkelnr. 00311499). Påfør rengjøringsmidlet i et tynt lag med en myk klut.</p> <p><b>Merk:</b> Bruk aldri glasskrape til rengjøring av platetoppammen.</p>
Plast	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en myk klut eller i oppvaskmaskinen.</p>
Betjeningselementer	<p>Varmt såpevann eller egnet glasspussemiddel (artikkelnr. 00311499): Rengjør med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>
Filterdeksel	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>

## Komponenter som må rengjøres



Nr.	Betegnelse
1	Filterdeksel
2	Metallfettfilter
3	Beholder
4	Koketopp
5	Betjeningsfelt
6	Overløpsbeholder
7	Deksel til hus
8	Aktivkullfilter (bare ved omluftstrift)

## Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)

Ta hensyn til følgende for å unngå skader på koketoppammen:

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

## Koketopp

Rengjør koketoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør koketoppen først når restvarmeindikatoren har slukket. Fjern overkok umiddelbart, pass på at ingen matrester tørker inn.

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

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape eller glasspussemiddel for glasskeramikk. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper (artikkelnr. 00087670) gjennom kundeservice eller i nettbutikken vår.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramiske koketopper.

## Ventilasjon

For å sikre at filtrene kan fange opp lukt og fett, må de skiftes ut eller rengjøres regelmessig.

### Metallfettfilter

Metallfettfiltrene må rengjøres hver 30. driftstime, men minst én gang i måneden.

### ⚠ Advarsel – Fare for brann!

Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes.

**Rengjør fettfilteret minst én gang i måneden.**

Bruk aldri apparatet uten fettfilter.

### Aktivt kullfilter

Aktivkullfilteret må skiftes ut med regelmessige mellomrom. Følg med på metningsindikatorerne på apparatet for å vite når det skal skiftes.

### Indikasjon for mettet

Når metallfettfilteret eller aktivkullfilteret er mettet, høres det et signal når apparatet slås av.

Følgende symboler lyser i displayet:

- **Metallfettfilter:** *F 10* lyser
- **Aktivkullfilter:** *F 11* lyser
- **Metallfettfilter og aktivkullfilter:** *F 10* og *F 11* lyser vekselvis

Senest nå bør du rengjøre metallfettfilteret eller skifte ut aktivkullfilteret.

Når du har rengjort eller skiftet ut de gjeldende filtrene, må du tilbakestille metningsindikatoren slik at displayene *F 10* og *F 11* slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser *F 10* eller *F 11*.

1. Trykk på symbolet .  
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for metallfettfilteret er tilbakestilt.
2. Hvis *F 11* lyser, må du trykke på symbolet på nytt.  
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for aktivkullfilteret er tilbakestilt.

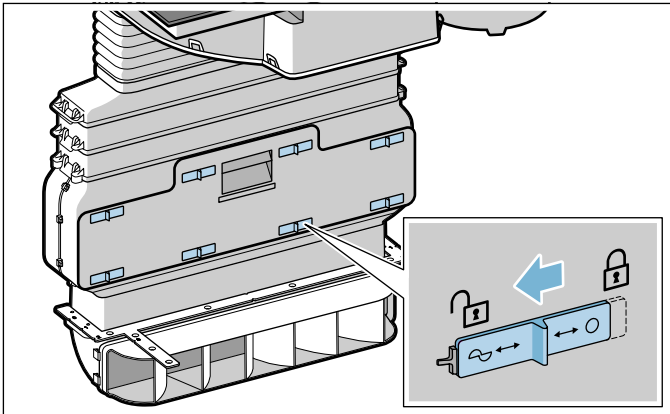
### Bytte aktivkullfilter (bare ved sirkulasjonsdrift)

Aktivkullfilter fjerner luktstoffer fra matosen. De brukes kun i sirkulasjonsdrift.

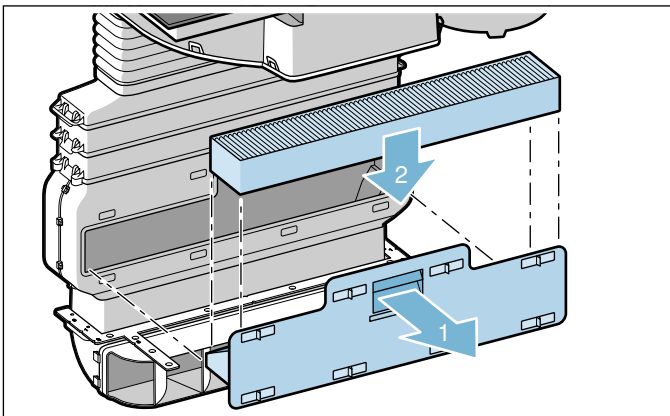
#### Merknader

- Aktivkullfilteret følger ikke med i leveringsomfanget. Du får aktivkullfilteret (artikkelnr. HZ381700) hos faghandelen, kundeservice eller i nettbutikken.
- Aktivkullfilteret kan ikke rengjøres eller aktiveres på nytt.
- Bruk kun originalfiltere. På den måten sikrer du optimal funksjon.

1. Åpne alle lukkeelementene på skuffen i flatkanalen på innbyggingsmodulen.



2. Åpne skuffen i flatkanalen og ta ut aktivkullfilteret.

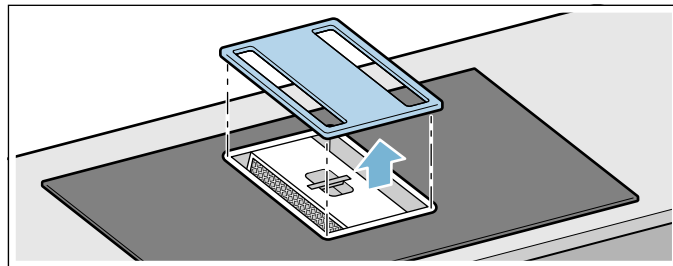


3. Sett inn et nytt aktivkullfilter.
4. Lukk skuffen i flatkanalen og alle lukkeelementene.  
**Merk:** Forsikre deg om at alle lukkeelementene er riktig lukket. Ellers kan det oppstå lyder og ytelsen til ventilasjonen kan reduseres.

### Demontering av fettfilteret av metall

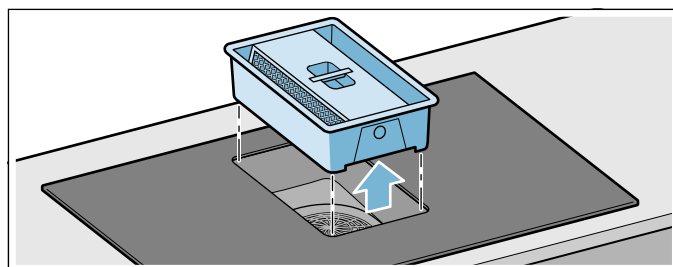
Metallfettfilteret skiller fett fra matosen. For å sikre at filterene fungerer optimalt, må de rengjøres minst én gang i måneden.

1. Ta av filterdekselet.



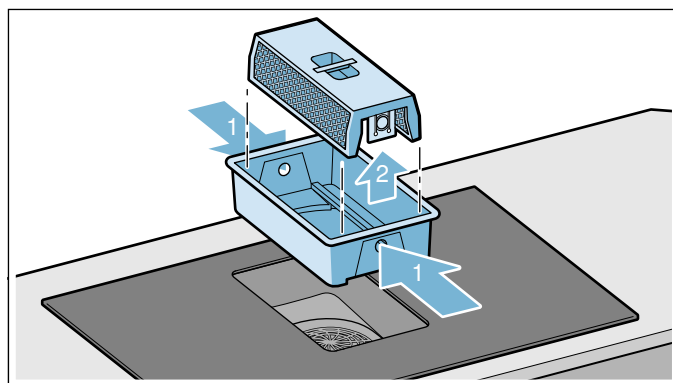
**Merk:** Pass på at filterdekselet ikke faller ned og skader koketoppen.

2. Ta metallfettfilteret ut av beholderen.



**Merk:** Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.

3. Trykk på lukkeelementene på begge sider av beholderen for å løsne metallfettfilteret fra beholderen.



4. Tøm beholderen ved behov.
5. Rengjør metallfettfilteret og filterdekselet.
6. Etter at metallfilteret er demontert, rengjøres apparatet fra innsiden.

**Merk:** Det kan danne seg små dråper på viftehjulet. Dette er normalt og skyldes kondens fra kokedampen. Det er ingen sikkerhetsrisiko og ingen fare for skader. De elektriske komponentene i apparatet er beskyttet.

## Rengjøring av metall fettfilter

### Merknader

- Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive, eller som inneholder syre eller lut.
- Metallfettfilteret kan rengjøres i oppvaskmaskin eller for hånd.

### For hånd:

**Merk:** Ved hardnakkert smuss kan det brukes et spesielt fettløsningsmiddel (artikkelnr. 00311297). Dette kan bestilles fra nettbutikken.

- Metallfettfilteret bløtes opp i varmt såpevann.
- Vask metallfettfilteret med en børste og skyll det deretter godt.
- La metallfettfilteret dryppe av.

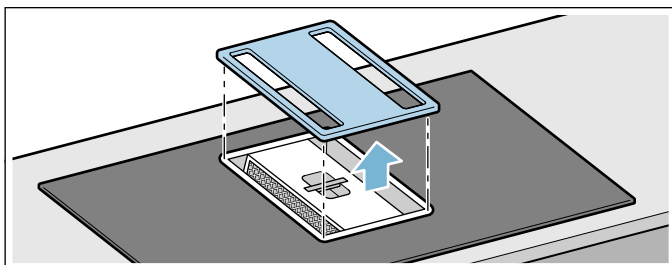
### I oppvaskmaskinen:

- Ikke vask metallfettfilter sammen med annen oppvask dersom det er svært skittent.
- Sett metallfettfilteret løst inn i oppvaskmaskinen. Ikke klem inn metallfettfilteret.
- For å få et optimalt rengjøringsresultat bør du legge inn metallfettfilteret i oppvaskmaskinen slik at det ligger på filtersiden.

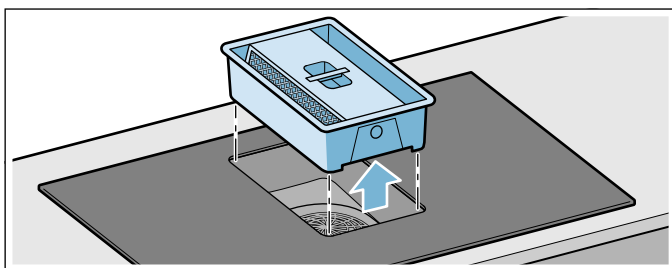
### Demontere og rengjøre andre apparatkomponenter

Rengjør også benkeventilasjonen innvendig med jevnt mellomrom. Ved hardnakkert smuss kan det brukes et spesielt fettløsningsmiddel (artikkelnr. 00311297).

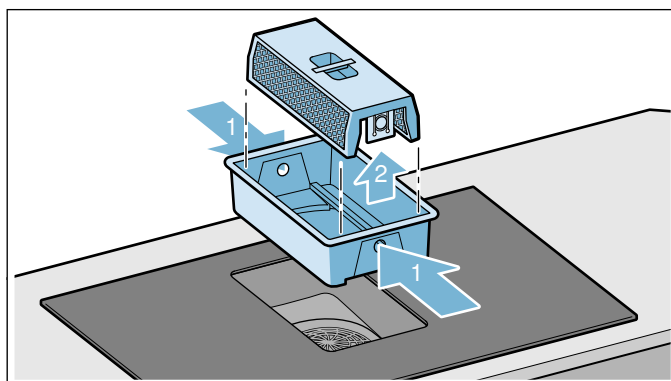
1. Fjern filterdekselet, og rengjør det med en fuktig klut.



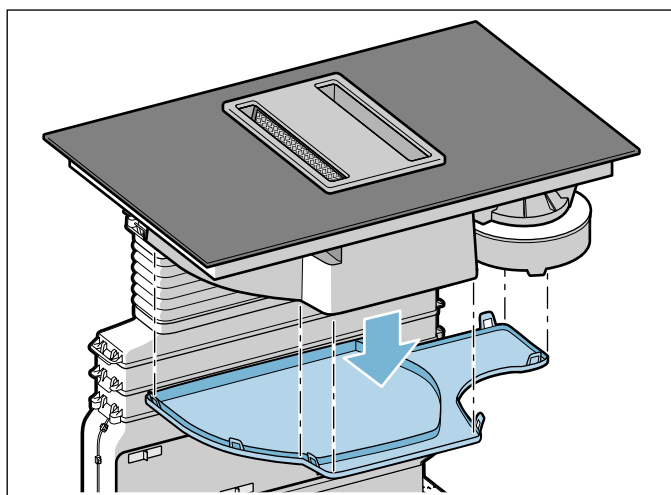
2. Ta metallfettfilteret ut av beholderen.



3. Trykk på lukkeelementene på begge sider av beholderen for å løsne metallfettfilteret fra beholderen.



4. Tøm beholderen ved behov.
5. Rengjør metallfettfilteret og beholderen i oppvaskmaskinen.
6. Fjern og rengjør dekselet til huset på undersiden av apparatet ved behov.



7. Monter på plass igjen etter rengjøring og tørking.



### Monter metallfettfilteret

1. Sett inn beholder.
2. Monter metallfettfilteret.  
**Merk:** Forsikre deg om at metallfettfilteret er satt inn riktig. Ellers vil ikke ventilasjonen fungerer.
3. Legg på filterdekselet.

### Tilbakestille metningsindikatoren

Når du har rengjort eller skiftet ut de gjeldende filtrene, må du tilbakestille metningsindikatoren slik at displayene **F 1 0** og **F 1 1** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F 1 0** eller **F 1 1**.

1. Trykk på symbolet .  
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for metallfettfilteret er tilbakestillt.
2. Hvis **F 1 1** lyser, må du trykke på symbolet  på nytt.  
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for aktivkullfilteret er tilbakestillt.

## Rengjøre overløpsbeholderen

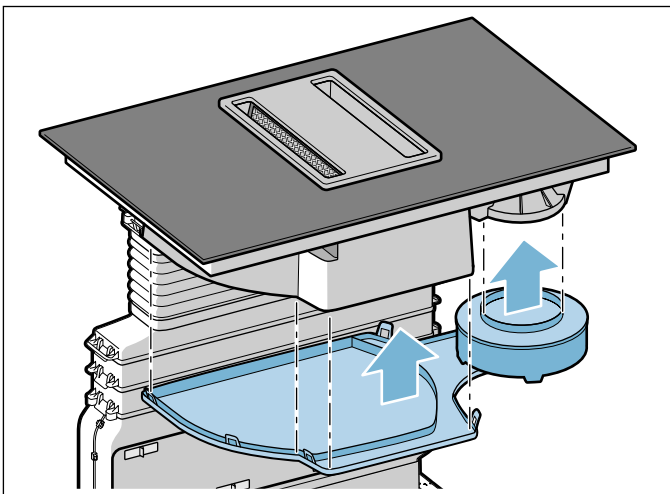
### Merknader

- Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokket. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. For å gjøre dette må du ta av filterdekselet, og fjerne metallfettfilteret og beholderen.
- Hvis det kommer væske inn i apparatet ovenfra, samles den opp i overløpsbeholderen. Skru av og tøm overløpsbeholderen. Fjern dekslet til huset ved behov.

1. Skru av overløpsbeholderen med begge hendene.

### Merknader

- Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.
- Dersom metallfettfilteret og beholderen er demontert og det kommer væske inn i apparatet gjennom viftegitteret, må du ta av husdekslet.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen og eventuelt husdekslet.
3. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
4. Fest dekslet til huset på plass igjen.

## Trådløs temperatursensor

### Temperatursensor

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

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

### Silikonfeste

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

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

### Vindu på temperatursensoren

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

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

### Merknader

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



## Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

### Bruk

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

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

#### Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor lyder det en signaltone?

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

### Lyder

#### Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens platetoppen er i drift. Disse lydene er vanlige, er en del av induksjonsteknologien og tyder ikke på noen 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. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

##### Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller ved samtidig bruk av kokekar i forskjellig størrelse og av forskjellig materiale. 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:

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

### 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 hvorfor blinker koketrinnet?

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 er ikke egnet til 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 plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-soner"* og → *"Move-funksjon"*.

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

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til 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 plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-soner"* og → *"Move-funksjon"*.

## Rengjøring

### Hvordan rengjøres platetoppen?

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

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

## Hva kan du gjøre ved feil?

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

### **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.

Feil / displayet	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
Symbolbelysningen fungerer ikke.	Styreenheten er defekt.	Ta kontakt med kundeservice.
Ventilasjonen fungerer ikke.	Metallfettfilter er ikke satt inn riktig.	Sett inn metallfettfilteret riktig. → "Rengjøring" på side 40
	Sensoren for filtergjenkjenning fungerer ikke.	Ta kontakt med kundeservice.
<b>F 10</b>	Metallfettfilteret er mettet.	Rengjør metallfettfilteret. → "Rengjøring" på side 40
<b>F 11</b>	Aktivkullfilteret er mettet.	Skift ut aktivkullfilter. → "Rengjøring" på side 40
<b>F 10 / F 11</b>	Metningsindikatoren lyser selv om filteret har blitt rensset eller byttet.	Tilbakestill metningsindikatoren. → "Tilbakestille metningsindikatoren" på side 43
Ikke noe display	Strømtilførselen er brutt.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.	Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
	Feil med elektronikken.	Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<b>F 2</b>	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på koketoppen.
<b>F 4</b>	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
<b>F 5</b> + koketrinn og signal-tone	En varm gryte står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern gryten. Feilindikatoren slokner kort tid etter. Du kan fortsette tilberedningen.
<b>F 5</b> og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Ta bort kokekaret. Vent i noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilmeldingen slokner, kan du fortsette tilberedningen.
<b>F 1 / F 6</b>	Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<b>F 0</b>	Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Kontroller feilindikatoren ved å berøre et vilkårlig betjeningsfelt. Maten kan tilberedes som normalt, men uten bruk av funksjonen for innstillingsoverføring. Kontakt teknisk kundeservice.
<b>F 9</b>	FlexPlus-kokesonen kan ikke aktiveres.	Kontroller feilindikatoren ved å berøre et vilkårlig betjeningsfelt. Det kan tilberedes mat som vanlig med de øvrige kokesonene. Kontakt teknisk kundeservice.
<b>F 8</b>	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se avsnitt
<b>E 8 2 0 2</b>	Temperatursensoren er overopphetet, og kokesonen ble koblet ut.	Vent til temperatursensoren er tilstrekkelig avkjølt, og slå funksjonen på igjen.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

<b>E8203</b>	Temperatursensoren er overopphetet, og alle kokesoner ble koblet ut.	Når temperatursensoren ikke er i bruk må du ta den av koketaket og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene igjen.
<b>E8204</b>	Batteriet til temperatursensoren er utladet.	Bytte av batteri 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri"
<b>E8205</b>	Temperatursensoren har ingen forbindelse.	Slå funksjonen av og på igjen.
<b>E8206</b>	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Indikatoren på temperatursensoren lyser ikke.	Temperatursensoren reagerer ikke og indikatoren lyser ikke.	Bytte av batteri 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri" Hvis problemet vedvarer må du holde inne knappen på temperatursensoren i 8 minutter, og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt. Ta kontakt med teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.
Lyset i temperatursensoren blinker to ganger.	Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av et utladet batteri.	Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri"
Lyset i temperatursensoren blinker tre ganger.	Temperatursensoren har ingen forbindelse.	Hold inne symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med strømleverandøren.
<b>U400</b>	Koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at det er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
<b>dE</b>	Demomodus er aktivert.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og slå på igjen. Berør en vilkårlig betjeningsflate i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

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

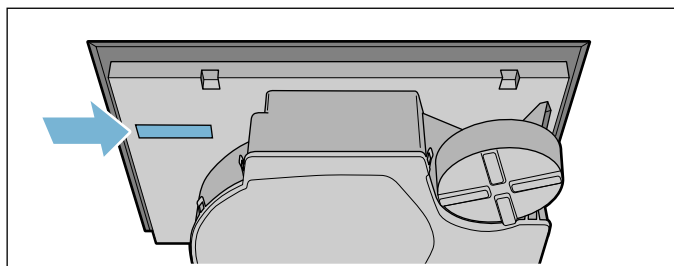
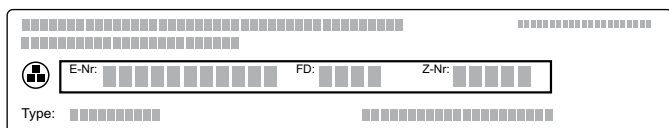
Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

### E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet.

Typeskiltet med numrene finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av koketoppen.



Du finner også E-nummeret på koketoppens glasskeramikk. 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		
			Variighet (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	-	-	-	1.5	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	1.5	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrøring)	Ja	1.5	Ja
Linsegryte på boks f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 500 g	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	Ja
Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	Ja
<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	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Risengrynsgrøt, kokt uten lokk Temperatur på melken: 7 °C Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3	Nei
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	2.5	Nei
<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	2.5	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

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

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens



9001240937  
981111(00)