

SIEMENS

Induksjonskoketopp uten soneinndeling

EZ8..KZ...

no Bruksveiledning



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

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	5
	Viktige sikkerhetsanvisninger	6
	Årsaker til skader	7
	Oversikt	7
	Miljøvern	8
	Energisparingstips	8
	Miljøvennlig håndtering	8
	Koking med induksjon	8
	Fordeler med matlaging med induksjon	8
	Kokekar	8
	Bli kjent med apparatet	10
	Kokeflate	10
	Betjeningsfeltet	10
	Oversikt over menyene	11
	Kokesonedisplay	12
	Restvarmeindikator	13
	Betjening av apparatet	13
	Første gangs bruk	13
	Slå koketoppen på og av	13
	Innstilling av kokesone	13
	Anbefalinger for tilberedning	14
	Tidsfunksjoner	17
	Tilberedningstidsautomatikk	17
	Timeren	17
	Stoppeklokkefunksjon	18
	PowerBoost-funksjon	18
	Aktiver	19
	Deaktivere	19
	panBoost-funksjon	19
	Anbefalinger ved bruk	19
	Aktiver	20
	Deaktivere	20
	Varmefunksjon	20
	Aktiver	20
	Deaktivere	20
	Overføring av innstillinger	21
	Aktiver	21
	Trådløs temperatursensor	21
	Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren	21
	Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet	22
	Rengjøring	22
	Bytte av batteri	23
	Samsvarserklæring	23
	Kokesensor	24
	Kokeprosesser med kokesensoren	24
	Fordeler	25
	Tips for matlaging med kokesensor	25
	Stille inn kokepunkt	25
	Slik stiller du inn	25
	Anbefalte retter	26
	Matrett-assistent	29
	powerMove Pro	30
	Aktiver	30
	Deaktivere	30
	Barnesikring	31
	Aktivere og deaktivere barnesikring	31
	Permanent barnesikring	31
	Pause	31
	Aktiver	31
	Deaktivere	31
	Automatisk sikkerhetsutkobling	31
	Grunninnstillinger	32
	Til grunninnstillingene:	32
	Meny for grunninnstillinger	32
	Gå ut av grunninnstillingene	32
	Lagre eller forkaste endringer	32
	Home Connect	33
	Installere	33
	Innstillinger for Home Connect	35
	Programvareoppdatering	37
	Fjerndiagnostisering	37
	Datavern	37
	Samsvarserklæring	37

 Avtrekkstyring	38
Installere.	38
Koble fra nettverket	39
Styring av hetten via koketoppen	39
Innstillinger hestetstyring	40
 Maksimal effekt	41
 Rengjøring	41
Koketopp	41
Platetoppamme	41
 Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	42
 Hva kan du gjøre ved feil?	45
Informasjon, advarsler og feilmeldinger	45
Tips	45
Demonstrasjonsmodus	46
 Kundeservice	47
E-nummer og FD-nummer	47

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

Bruk kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Når du bruker kokesensoren, må du påse at den innstilte kokesonen stemmer overens med den kokesonen som kokekaret med den trådløse temperatursensoren står på.

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Fare for brann!

- Varm olje og varmt fett antennes lett. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av platetoppen. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeflaten blir svært varm. Ikke legg brennbare gjenstander på platetoppen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Kokesonene og de tilgrensende områdene, særlig platetoppammen (hvis platetoppen har ramme), blir svært varme. Aldri berør de varme overflatene. Hold barn på avstand.
- Kokesonen avgir varme, men indikatoren fungerer ikke. Slå av sikringen i sikringsskapet. Meld fra til teknisk kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på platetoppen. Ikke legg metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer, lokk eller andre metallholdige gjenstander på platetoppen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare pga. magnetisme!

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

Advarsel – Fare for svikt!

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

Advarsel – Fare for personskader!

- 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.
- Kokesensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret. Bruk grytevotter eller et kjøkkenhåndkle når du skal ta den av.
- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen. Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet, indikatorområdene, platetopprammen eller lysstripene på sidene. Dette kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Miljøvern

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

Energisparingstips

- Bruk alltid et lokk som passer til kokekaret. Koking uten lokk krever betydelig mer energi. Bruk glasslokk. Dermed kan du se ned i gryten uten at du må løfte av lokket.
- Bruk kokekar med jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.
- Sett alltid kokekaret innenfor grensene til den kokeflaten som kan brukes.
- Bruk et lite kokekar til små mengder. Store kokekar med lite innhold bruker mye energi.
- Bruk lite vann til matlagingen. Dette sparer energi, og grønnsakene beholder vitaminer og mineraler.
- Still effekttrinnet ned i tide. Ellers sløses det med energi.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg grunnleggende fra vanlig tilberedning fordi varmen oppstår rett i kokekaret. Dette har en rekke 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. Hvis kokekaret fjernes, avbryter induksjonskokesonen umiddelbart varmetilførselen selv om den ikke er slått av på forhånd.

Kokekar

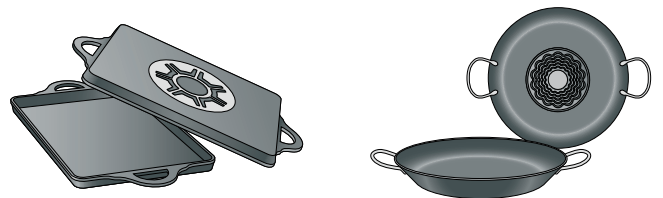
Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

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

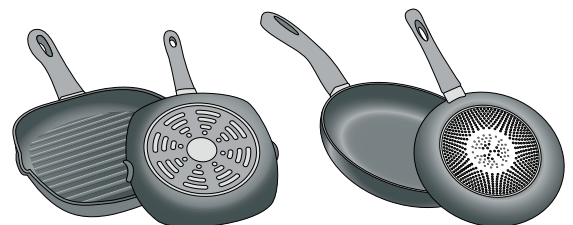
For å finne ut om kokekaret er egnet for induksjon, kontrollerer du om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet. Se ev. opplysningene fra produsenten.

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 aluminiumsdele, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnedede kokekar

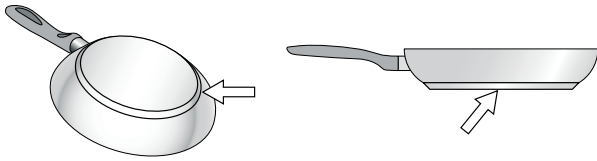
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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


Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Kokekar av materialer som fordeler varmen jevnt, f.eks. gryter med sandwich-bunn av rustfritt stål, sparer tid og energi.

Bruk helst kokekar med helt jevn bunn. Ujevn kokekarbunn eller bunn med preging reduserer varmetilførselen.



Kokekar mangler eller størrelsen er ikke egnet

Sett alltid kokekaret innenfor grensene av kokeområdet. Dersom kokekaret ikke settes på riktig eller ikke har egnet materiale eller passende størrelse, vises symbolet  ved siden av kokesonedisplayet. Skyv på kokekaret eller prøv med et annet kokekar.

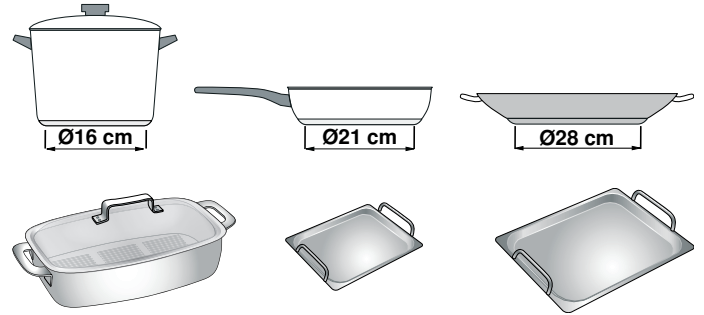
Hvis du fjerner det aktive kokekaret fra kokeområdet i mer enn 30 sekunder, slås kokesonen av automatisk.

Tomt kokekar eller kokekar med tynn bunn

Ikke varm opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem. Likevel kan et tomt kokekar varmes opp så raskt at funksjonen Automatisk utkobling ikke får tid til å reagere, og temperaturen blir for høy. Bunnen på kokekaret kan smelte og ødelegge glassplaten. Ikke berør kokekaret, og slå av platetoppen. Hvis den ikke skulle fungere etter nedkjølingen, kontakter du teknisk kundeservice.

Kokekarsensor

Platetoppen registrerer automatisk posisjon, størrelse og form på det kokekaret som brukes, avhengig av ferromagnetisk diameter og materiale i bunnen av kokekaret. Egnede kokekar har en diameter på 90 på 340 mm i bunnen.



Merk: Kokesonedisplayene kan skille seg fra den faktiske størrelsen og formen på kokekaret. Dette er normalt og påvirker ikke platetoppens funksjon. Nærmere informasjon finner du i kapittel → "Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)"

Bli kjent med apparatet

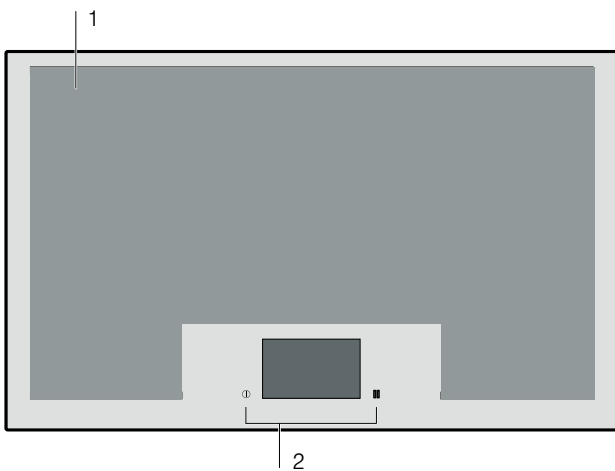
I dette kapittelet forklarer vi deg kokeflaten, betjeningspanelet og de forskjellige apparatfunksjonene.

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

Kokeflate

Platetoppen har induksjon over hele kokeområdet. Sett kokekaret på et vilkårlig sted innenfor grensene av kokeområdet. Posisjon, størrelse og form på kokekaret registreres automatisk.

Merk: I kokeområdet kan du tilberede mat med opptil 5 kokekar samtidig.



Koketopp

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Kokeflate til disposisjon |
| 2 | Betjeningspanel |

Betjeningsfeltet

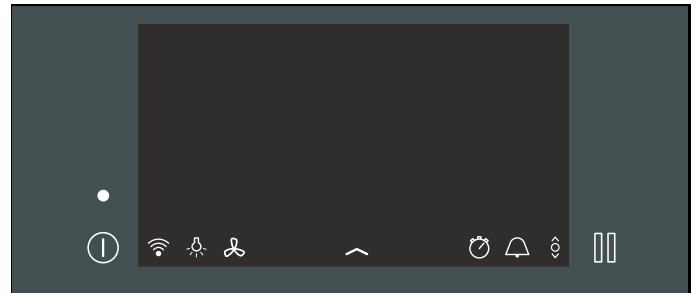
Betjeningspanelet har sensorfelter og berøringsskjermer.

Sensorfelter

Sensorfeltene er berøringsskjermer. Når du skal velge en funksjon, trykker du på det tilsvarende symbolet. I displayet vises de tilgjengelige funksjonene.

Merknader





- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan føre til at det fungerer dårligere.
- Sett aldri varme kokekar på berøringsskjermer. Elektronikken kan bli overopphetet.







Valgsensorer

- | | |
|---|---------------------------------|
|  | Hovedbryter |
|  | Trådløst nettverk |
|  | Pausefunksjon |
|  | Lysstyrke for avtrekksstyringen |
|  | Avtrekkstyring |
|  | Dokkingmeny |
|  | Infomeny |
|  | Barnesikring |
|  | Grunninnstillinger |
|  | Stoppeklokke |
|  | Varselur |
|  | powerMove Pro |

Menyen Kokemoduser

- | | |
|---|-------------------|
|  | Effekttrinn |
|  | PowerMove Pro |
|  | Kokesensor |
|  | Matrett-assistent |

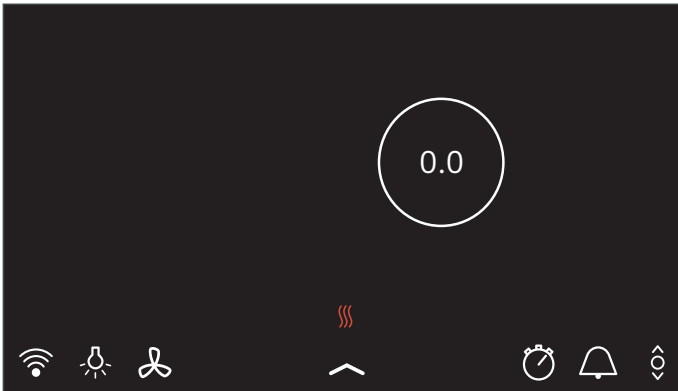
Kokesone

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1.0 - 9.0 | Effekttrinn |
|  | Funksjonen PowerBoost |
|  | Funksjonen ShortBoost |
|  | Varmholdingsfunksjon |
|  | Tilberedningstidsautomatikk |

Berøringsdisplay

På berørings skjermen får du et overblikk over det kokekaret som står på koketoppen, samt sensorfeltene for aktivisering av de forskjellige funksjonene.

Når et kokekar settes på koketoppen, vises kokesonedisplayet for dette kokekaret.



Oversikt over menyene

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

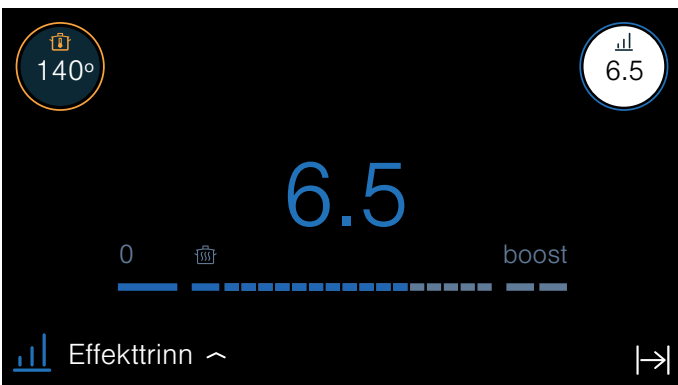
Hovedvisning

I hovedskjerm bildet får du en oversikt over indikatorene for de kokekarene som står på kokeflaten. Her vises kokemodus, effektrinn og innstilte timerfunksjoner for de kokesonene som er slått på.

Innstillingsområde

I en kokesonens innstillingsområde kan du konfigurere koketrinn, tilberedningstider og forskjellige kokemoduser for denne kokesonen.

Du kommer til innstillingsområdet ved å berøre ønsket kokesone.



Statuslinje

Via statuslinjen kan du gå til enkelte funksjoner og andre menyer.

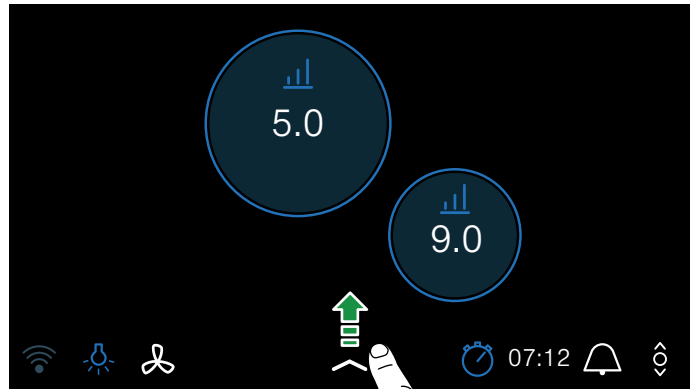
Statuslinjen viser følgende alternativer:

- WLAN
- Lyset til avtrekksstyringen
- Avtrekksstyring
- Dokkingmeny
- Stoppeklokke
- Grunninnstillinger
- powerMove Pro

Dokkingmeny

Via dokkingmenyen kan du gå til bestemte funksjoner og andre menyer.

Du åpner dokkingmenyen ved å trykke på symbolet ^ midt i nedre del av hovedskjerm bildet og dra det oppover.



Dokkingmenyen viser følgende alternativer:

- Infomeny
- Barnesikring
- Grunninnstillinger

Du lukker dokkingmenyen ved å trykke på symbolet _ en gang til og trekke det ned.

Infomeny

Du kan hente opp informasjon om apparatet i infomenyen.

Du kommer til infomenyen ved å åpne dokkingmenyen og trykke på symbolet . De tilgjengelige alternativene vises.

Du går ut av infomenyen ved å trykke på symbolet X.

I tillegg kan du hente informasjon om de aktuelle funksjonene. Hold fingeren på symbolet eller navnet for ønsket funksjon i noen sekunder. I displayet vises det infovindu med beskrivelse av den aktuelle funksjonen.





Meldinger og merknader

Viser informasjon om endring i apparatets status eller melder fra når brukeren må foreta en handling.

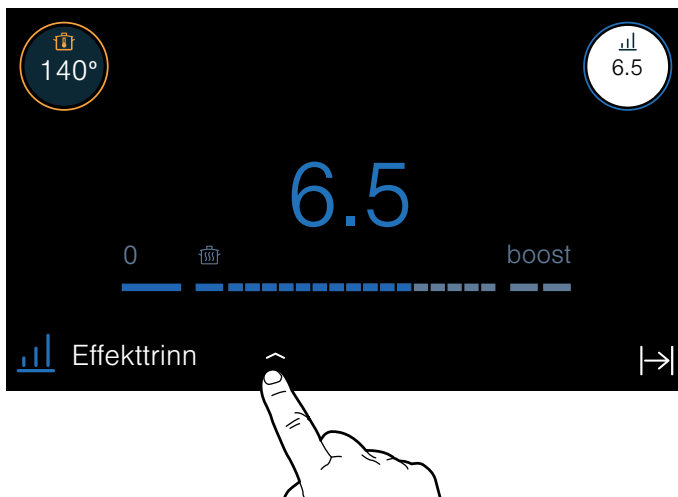
Følg anvisningene i displayet.

Menyen kokemoduser

Koketoppen er utstyrt med forskjellige kokemoduser.

Kokemodus	Funksjon
 Effektrinn	Her kan du velge effektrinn for hvert enkelt kokekar.
 powerMove Pro	Her kan du regulere et bestemt effektrinn etter kokekarets plassering ved å skyve det fra fremsiden og bakover i kokeområdet.
 Kokesensor	Ved hjelp av den trådløse kokesensoren, som settes på kokekaret, kan temperaturen opprettholdes automatisk. Disse funksjonene er egnet for matvarer som trenger mye vann, olje eller fett ved koking eller steking. Merk: Funksjonen er ikke klar til bruk før det er opprettet forbindelse mellom den trådløse kokesensoren og betjeningspanelet.
 Matrettassistent	Tilberedning med forvalg av retter

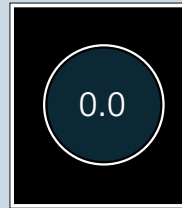
For å komme til menyen kokemoduser velger du kokesone og trykker på aktiv kokemodus.



Kokesonedisplay

Når du setter et kokekar på koketoppen, lyser displayet for den aktuelle kokesonen på berøringsskjermen.

Kokesone registrert



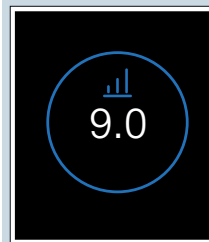
Kokekaret på kokesonen har blitt registrert. Visningen for kokesonen lyser. Trykk på visningen for å velge kokesonen.

Valgt kokesone



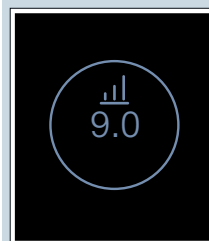
Den viste kokesonen har blitt valgt. Du kan stille inn effektrinnet.

Kokesonen er aktivert



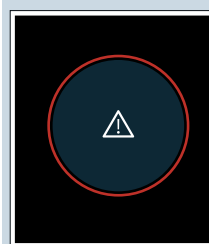
Den kokesonen som vises, har blitt aktivert. I displayet lyser det effektrinnet som er stilt inn.

Det er ikke noe kokekar på kokesonen




Kokekaret har blitt fjernet fra kokesonen. Det effektrinnet som har blitt valgt, endrer farge.

Flere indikatorer



Den kokesonen du har valgt, kan ikke programmeres.

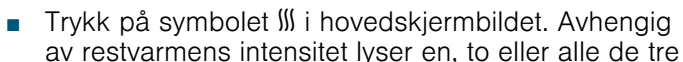
For å få mer informasjon trykker du på symbolet  på statuslinjen.

Mulige årsaker:

- Du kan lage mat i opptil 5 jevnt kokekar samtidig, som er jevnt fordelt i kokeområdet.
- Kokekaret er ikke egnet for induksjonstopp.
- Apparatets maksimale effektoptak har blitt overskredet.

Restvarmeindikator

Platetoppen har to restvarmeindikatorer:

- Trykk på symbolet  i hovedskjermbildet. Avhengig av restvarmens intensitet lyser en, to eller alle de tre linjene.
- På venstre og høyre side av kokeområdet er det røde lysstriper. Alt etter graden av restvarme lyser de røde lysstripene sterkere eller svakere.

De viser at kokeområdet fortsatt er varmt. Ikke berør kokeområdet mens disse indikatorene lyser, eller rett etter at de har sluknet.

Selv om platetoppen er slått av, lyser restvarmeindikatorene så lenge kokeområdet fortsatt er varmt.



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.

Første gangs bruk


Når du slår på apparatet for første gang, viser displayet den menyen hvor du velger de første innstillingene. Velg de innstillingene du ønsker.

Etter at du har bekreftet innstillingene, vises hovedskjermbildet.

Merk: Du kan når som helst endre innstillingene. Se kapittel → "*Grunninnstillinger*" for informasjon om hvordan du velger disse innstillingene.

Slå koketoppen på og av

Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på symbolet . Displayet over hovedbryteren lyser. Etter en kort innkoblingstid er koketoppen klar til bruk.

Slå av: Trykk på symbolet . Displayet slukker. Alle kokesonene er slått av.

Restvarmeindikatoren lyser helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 30 sekunder.
- Innstillingene blir lagret de første 10 sekundene etter at koketoppen slås av. Dersom koketoppen slås på igjen i løpet av denne tiden, vises det en mulighet for å bekrefte de forrige innstillingene i hovedskjermbildet. Se kapittel → "*Grunninnstillinger*" for informasjon om denne innstillingen.

Innstilling av kokesone

Ønsket effekttrinn velges i innstillingsområdet.

Effekttrinn 1.0	= laveste trinn
Effekttrinn 9.0	= høyeste trinn

Hvert effekttrinn har et mellomtrinn som er merket med .5.

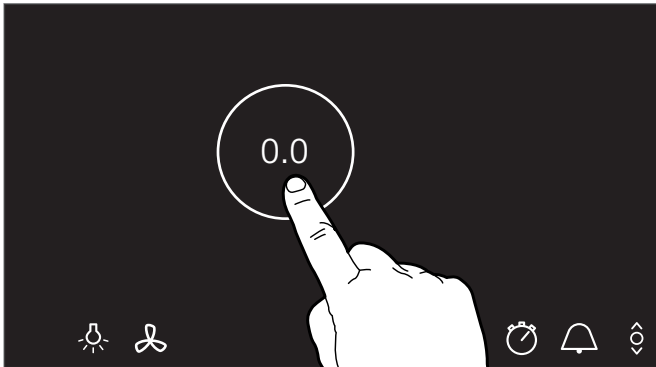
Merknader

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

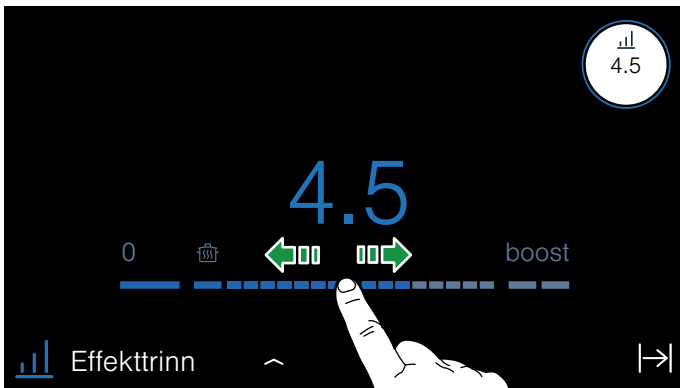
Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Sett kokekaret på kokesonen.
2. Velg ønsket kokesone ved å trykke på tilhørende visning. I displayet vises innstillingsområdet for den valgte kokesonen.



3. Stryk fingeren over innstillingsområdet og trykk på ønsket koketrinn.



Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

Velg kokesone, og still så inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Skru av kokesonen

Hold fingeren på kokesonevisningen i hovedskjermbildet helt til effekttrinn **0.0** vises. Kokesonen slår seg av.

Merk: Dersom et kokekar settes på kokesonen før koketoppen slås på, registreres kokekaret etter at du har trykket på hovedbryteren, og kokesonedisplayet vises på berøringsskjermen.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

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

Anbefalte retter

I tabellen ser du hvilket koketrinn som egner seg til hvilken rett. Tilberedningstiden kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse og kvalitet på råvarene.

	Viderekokingstrinn	Tid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1.0 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1.0 - 2.0	-
Oppvarming eller varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2.0	-
Melk ¹	1.5 - 2.5	-
Wienerpølser ¹	3.0 - 4.0	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3.0 - 4.0	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3.0 - 4.0	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetballer ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4.0 - 5.0	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1.0 - 2.0	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3.0 - 4.0	8 - 12
Koking, damping, smørdamping		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt ³	2.0 - 3.0	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6.0 - 7.0	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
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surring		
Rullestek	4.0 - 5.0	50 - 65
Stek	4.0 - 5.0	60 - 100
Gulasj ³	3.0 - 4.0	50 - 60

¹ Uten lokk

² Snus flere ganger.

³ Forvarmes på trinn 8.0 - 8.5.

	Viderekokingstrinn	Tid (min)
Surre/steke med lite olje ¹		
Snitsel, naturell eller panert	6.0 - 7.0	6 - 10
Snitsel, dypfrost	6.0 - 7.0	6 - 12
Koteletter, naturell eller panerte ²	6.0 - 7.0	6 - 12
Biff (3 cm tykk)	7.0 - 8.0	6 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) ²	5.0 - 6.0	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfrost ²	5.0 - 6.0	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke) ²	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgere (2 cm tykke) ²	6.0 - 7.0	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5.0 - 6.0	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6.0 - 7.0	8 - 20
Fisk, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6.0 - 7.0	8 - 15
Reker og krabber	7.0 - 8.0	4 - 10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7.0 - 8.0	10 - 20
Panneretter på asiatisk vis (grønnsaker og strimlet kjøtt)	7.0 - 8.0	15 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6.5 - 7.5	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg	5.0 - 6.0	3 - 6
Fritering ¹ (150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8.0 - 9.0	-
Kroketter, dypfrost	7.0 - 8.0	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6.0 - 7.0	-
Fisk, panert eller innbakt	6.0 - 7.0	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6.0 - 7.0	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	5.5 - 6.5	-
¹ Uten lokk		
² Snus flere ganger.		
³ Forvarmes på trinn 8.0 - 8.5.		

Tidsfunksjoner

Koketoppen har tre tidsfunksjoner:


- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

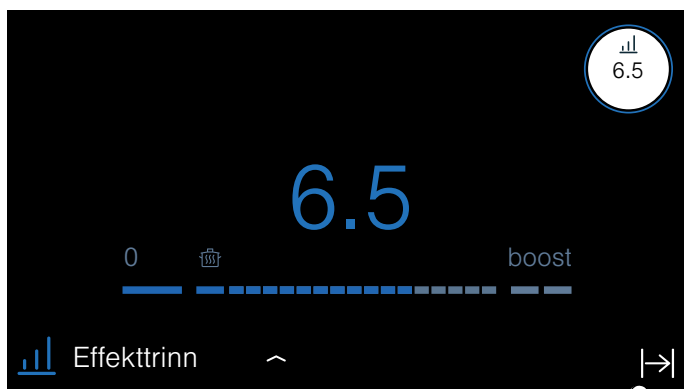
Tilberedningstidsautomatikk

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

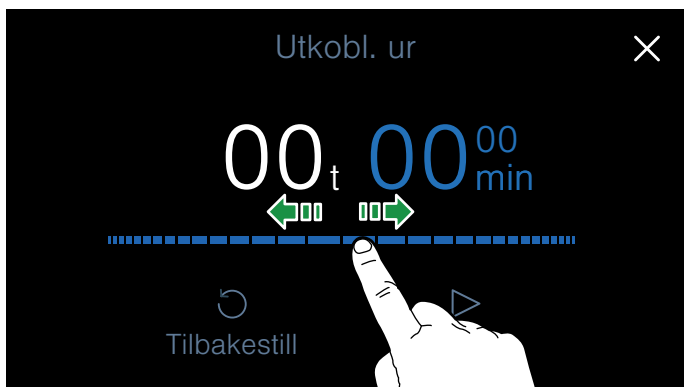
Du kan stille inn en varighet på inntil 12 timer og 59 minutter.


Slik stiller du inn:

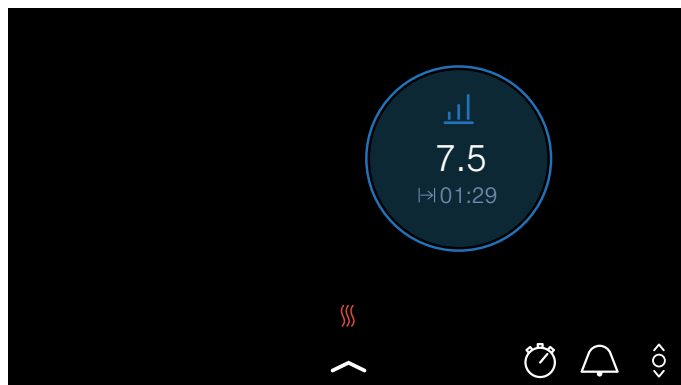
1. Velg kokesone og ønsket effekttrinn.
2. Trykk på symbolet  i kokesonens innstillingsområde.



3. Still inn ønsket tid.
Du stiller inn timer ved å trykke på 00 h og velge tid i innstillingsområdet.
Du stiller inn minutter ved å trykke på 00 min og velge tid i innstillingsområdet.
Sekundene vises over minuttvisningen. Du kan stille inn intervaller fra 30 sekunder til 5 minutter.



4. Trykk på symbolet  for å bekrefte den tiden som er valgt. Den programmerte tiden vises i kokesonedisplayet.




Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Kokesensor


Dersom du stiller inn en tilberedningstid for en kokesone som kokesensoren er aktivert for, begynner ikke tilberedningstiden å gå før det valgte temperaturtrinnet er nådd.

Endre eller slette tid

For å komme til tilberedningstiden trykker du på visningen for kokesonen, og deretter velger du  .

Du endrer tilberedningstiden ved å velge ny tilberedningstid og trykke på  Start.

Du sletter tiden ved å trykke på symbolet  .

Du kommer tilbake til hovedskjermbildet ved å trykke på symbolet  .

Når tiden er over

Kokesonen slår seg av. Du hører et lydsignal, og effekttrinnet settes på 0.0.

Tidsvisningen og lydsignalet forsvinner når du trykker på kokesonen.



Timeren

Med timeren kan du still inn en tid på inntil 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder.

Du kan aktivere den både mens koketoppen er slått på og slått av.

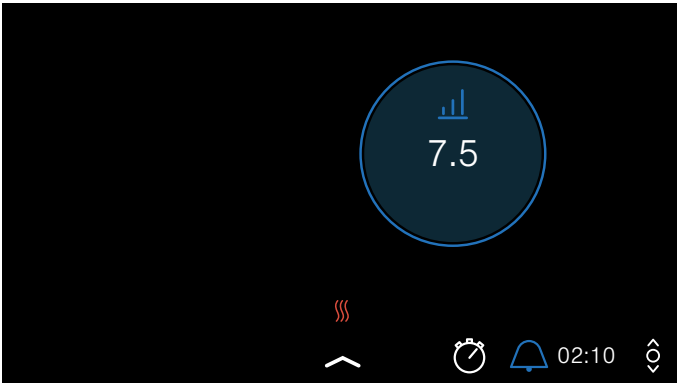
Den fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Slik stiller du inn


1. Trykk på sensoren .
2. Still inn ønsket tid.
Du stiller inn timer ved å trykke på 00 h og velge tid i innstillingsområdet.
Du stiller inn minutter ved å trykke på 00 min og velge tid i innstillingsområdet.
Sekundene vises over minuttvisningen. Du kan stille inn intervaller fra 30 sekunder til 5 minutter.
3. Berør symbolet .


Tiden begynner å telles ned.


Etter noen sekunder slukker tiden i hovedvisningen.




Endre eller slette tid

Du aktiverer timeren ved å trykke på sensoren .


Du endrer tilberedningstiden ved å velge ny tilberedningstid og trykke på  Start.

Du sletter tiden ved å trykke på symbolet .

Du kommer tilbake til hovedskjermbildet ved å trykke på symbolet .

Når tiden er over

Etter at tiden er telt ned, hører du et signal og 00:00 lyser i tidsvisningen.

Tidsvisningen slukkes når du trykker på sensoren .

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.


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

Aktivere


Berør symbolet  i hovedområdet.

Tiden begynner å telle ned.

Deaktivere

Du aktiverer timeren ved å trykke på sensoren .

Du sletter tiden ved å trykke på  Tilbakestill.

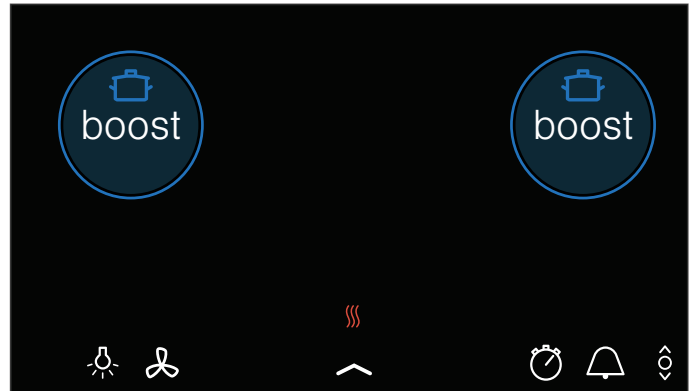
Trykk på symbolet  for å gå tilbake til hovedvisningen.

PowerBoost-funksjon

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

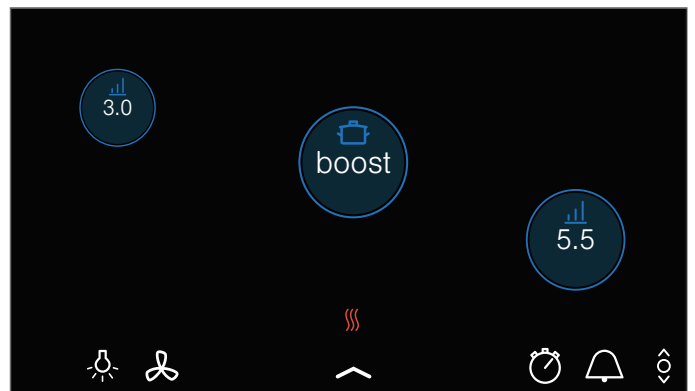
Hvis alternativet Boost vises i innstillingsområdet for kokekaret, er denne funksjonen tilgjengelig.

Funksjonen powerBoost er kun tilgjengelig for ett kokekar på hver side av kokeområdet.




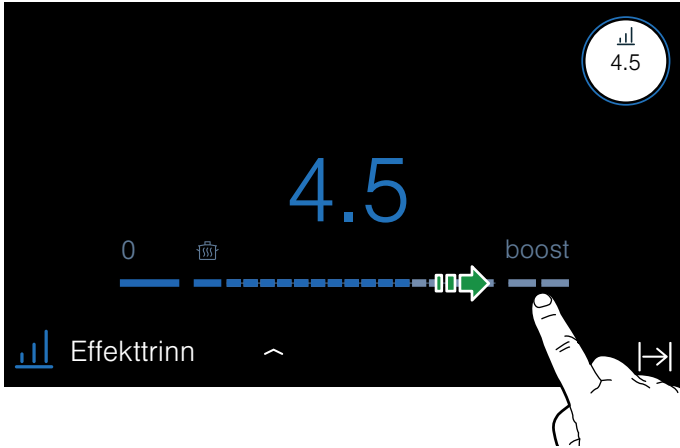
Hvis funksjonen powerBoost er aktivert og du foretar innstillingene for en annen kokesone på samme side av kokeområdet, deaktiveres funksjonen powerBoost og effektrinn 9.0 stilles inn automatisk.


Hvis funksjonen powerBoost er aktivert, kan du foreta innstillinger midt i kokeområdet for andre kokekar som befinner seg på begge sider av kokeområdet.

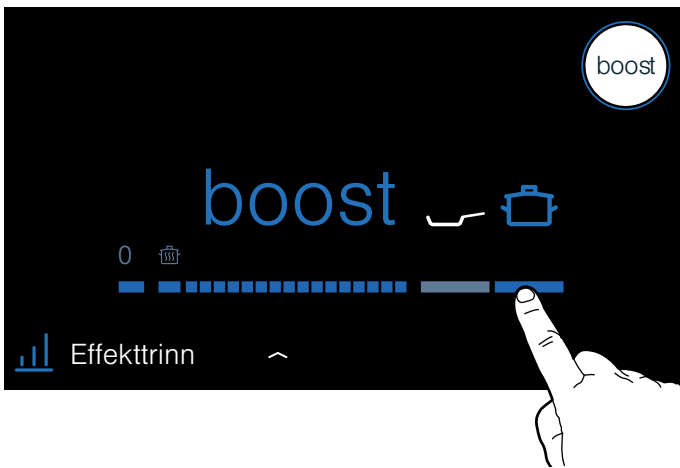


Aktiver

1. Velg en kokesone.
2. Still inn boost i innstillingsområdet Symbolene  og  lyser.



3. Velg symbolet .



Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

Velg kokesone og still inn et annet koketrinn i innstillingsområdet.

Funksjonen er deaktivert.

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

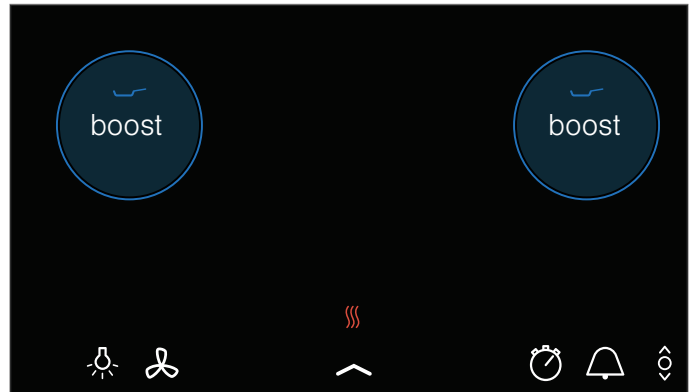
panBoost-funksjon

Med panBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn på koketrinn 9.

Velg egnet viderekokingstrinn for retten etter at funksjonen er deaktivert.

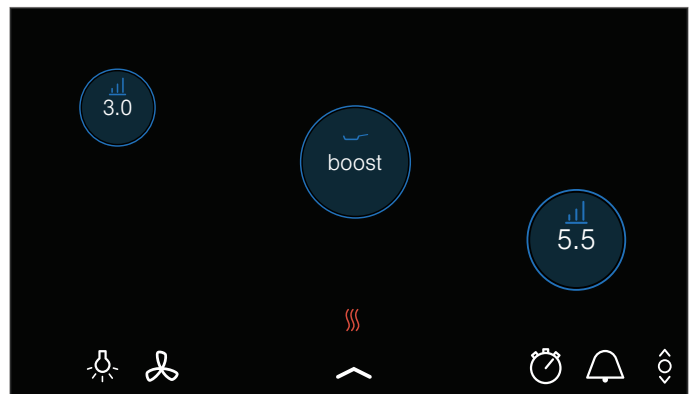
Hvis alternativet Boost vises i innstillingsområdet for kokekaret, er denne funksjonen tilgjengelig.

Funksjonen panBoost er kun tilgjengelig for ett kokekar på hver side av kokeområdet.



Hvis funksjonen panBoost er aktivert og du foretar innstillingene for en annen kokesone på samme side av kokeområdet, deaktiveres funksjonen panBoost og effekttrinnet 9.0 stilles inn automatisk.

Hvis funksjonen panBoost er aktivert i midten av kokeområdet, kan du foreta innstillinger for andre kokekar som befinner seg på begge sider av kokeområdet.

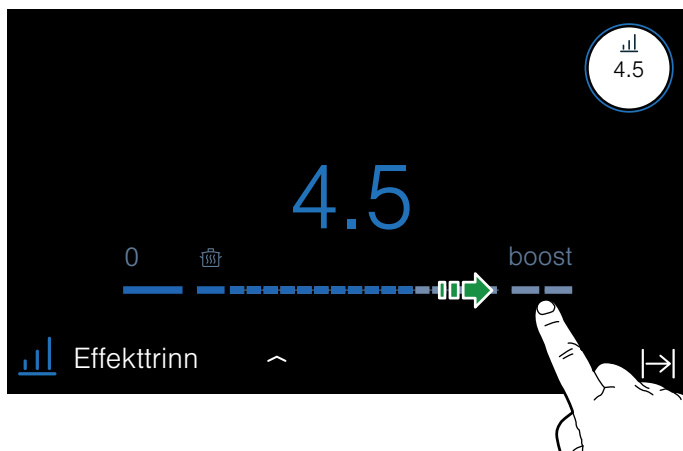


Anbefalinger ved bruk

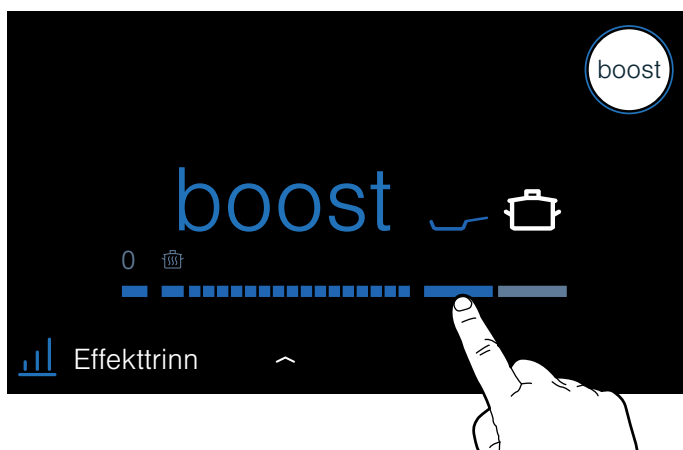
- Bruk alltid kaldt kokekar.
- Bruk kokekar med helt jevn bunn. Ikke bruk kokekar med tynn bunn.
- Varm aldri opp tomt kokekar, olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Ikke legg lokk på kokekaret.
- For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → "Koking med induksjon"

Aktiver

1. Velg en kokesone.
2. Still inn boost i innstillingsområdet Symbolene og lyser.



3. Velg symbolet .



Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

Trykk på kokesonedisplayet og velg et vilkårlig koketrinn i innstillingsområdet.


Funksjonen er deaktivert.

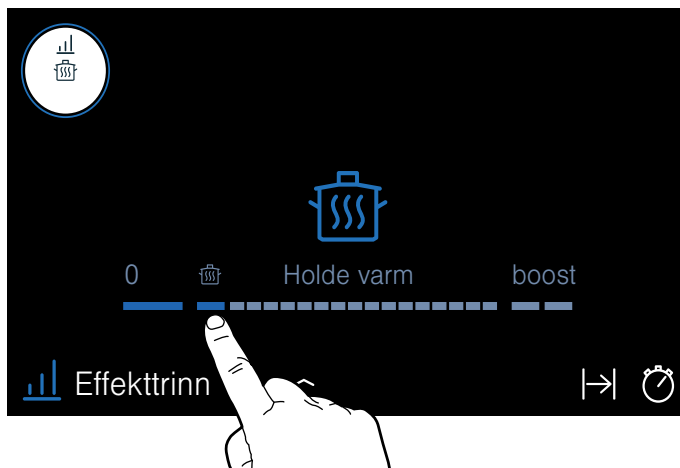
Merk: Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.
Kokesonen går automatisk tilbake til effekttrinn 9.0.

Varmefunksjon

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


Aktiver

1. Velg en kokesone.
2. Velg første trinn i innstillingsområdet. Indikatoren  lyser.



Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg kokesone.
2. Velg et annet effekttrinn i innstillingsområdet.
Indikatoren  slukkes.
Funksjonen er deaktivert.

Overføring av innstillinger

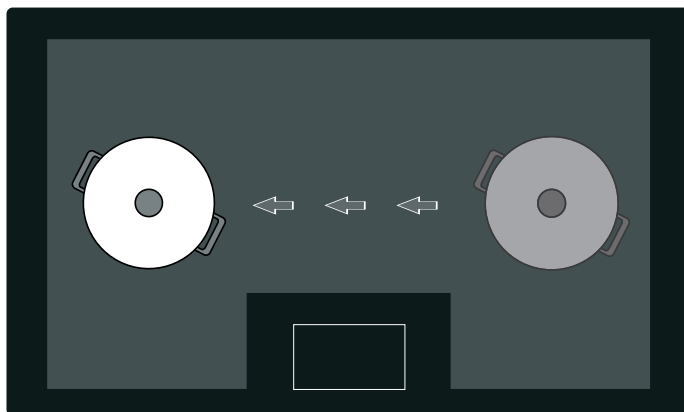
Med denne funksjonen kan du overføre det innstilte koke- eller temperaturtrinnet og varigheten når kokekaret flyttes på kokeflaten.

Hvis du fjerner kokekaret fra koketoppen eller flytter på det, slutter kokesonen å varme. Kokesonens innstillinger opprettholdes i 30 sekunder.

Hvis du setter kokekaret på samme posisjon igjen, beholdes innstillingene.

Aktiver

1. Sett kokekaret på kokeflaten.



Visningen for kokesonen angir den nye plassering av kokekaret med effekttrinn.

2. Trykk på Overfør for å bekrefte overføringen.



Innstillingene har blitt overført til den nye kokesonen.

Trådløs temperatursensor

Før du bruker kokesensorfunksjonene for første gang, må du koble den trådløse kokesensoren til betjeningspanelet.

Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du følgende informasjon:

- Sette på silikonfeste
- Montere trådløs kokesensor
- Rengjøring
- Bytte batteri

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

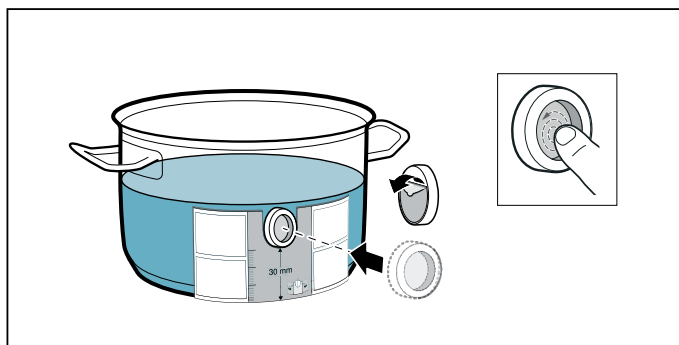
00577921	Sett med 5 silikonfester
HZ39050	Temperatursensor og sett med 5 silikonfester

Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester den trådløse kokesensoren til kokekaret.

Første gang du bruker et kokekar med kokesensorfunksjonene, må du sette silikonfestet rett på dette kokekaret. Gjør følgende:

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.

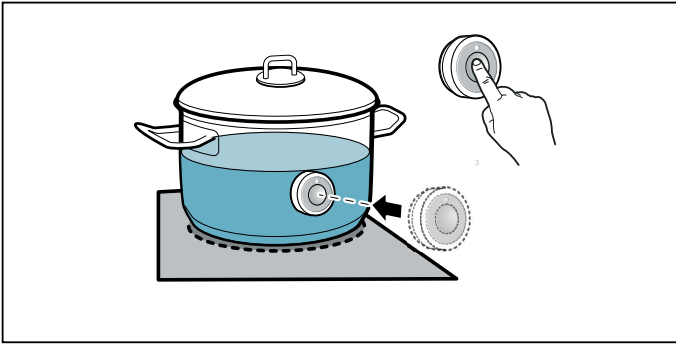
La limet tørke i 1 time for riktig herding. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

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 silikonfestet er helt tørt før du setter på kokesensoren.
- Fyll opp gryten slik at innholdet blir høyt nok til å dekke silikonfestet til kokesensoren.
- Ikke sett kokesensoren på et annet varmt kokekar for å unngå overoppheting.
- Fjern kokesensoren fra gryten etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.
- Du kan bruke opptil tre kokesensorer samtidig.

Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet

Slik kobler du den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet:


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

Kokesensorfunksjonene er tilgjengelige med en gang den trådløse kokesensoren er koblet feilfritt til betjeningspanelet.

Merknader

- Det kan oppstå svikt i forbindelsen på grunn av feil på den trådløse kokesensoren av følgende årsaker:
 - Bluetooth-kommunikasjonsfeil.
 - Du har ikke trykt på symbolet på den trådløse kokesensoren innen 30 sekunder.
 - Batteriet til den trådløse kokesensoren er tomt.Tilbakestill den trådløse kokesensoren, 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 melde fra til teknisk kundeservice.

Tilbakestill den trådløse temperatursensoren

1. Trykk på symbolet  for kokesensoren i ca. 8–10 sekunder. Mens du trykker, lyser LED-indikatoren på temperatursensoren tre ganger. Når lampen lyser for tredje gang, starter tilbakestillingen. Nå skal du ikke berøre symbolet lenger. Når lampen slukner, er den trådløse temperatursensoren tilbakestilt.
2. Gjenta tilkoblingsprosedyren.

Rengjøring

Den trådløse temperatursensoren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Temperatursensor

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

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

Silikonfeste

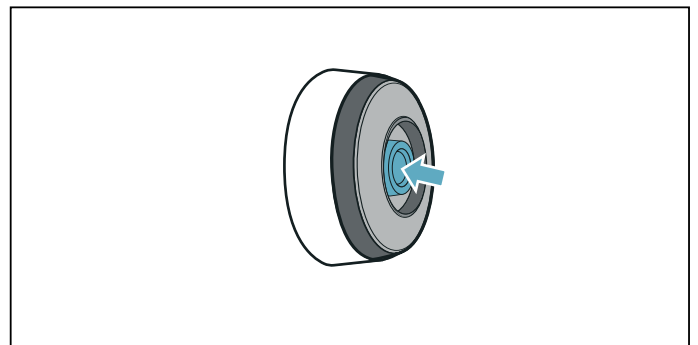
Rengjør og tørk av det før det plasseres på temperatursensoren. Egnet for oppvaskmaskin.

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

Vindu på temperatursensoren

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

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



Merknader

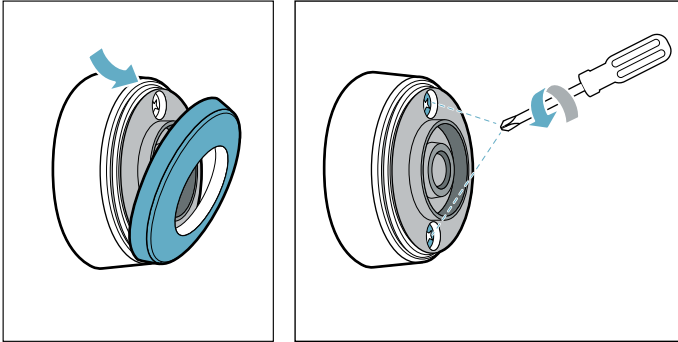
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som skuresvamper, -børster eller rensmidler.
- Ikke ta på sensorvinduet med fingeren. Det kan bli tilsmusset eller oppskrapet.

Bytte av batteri

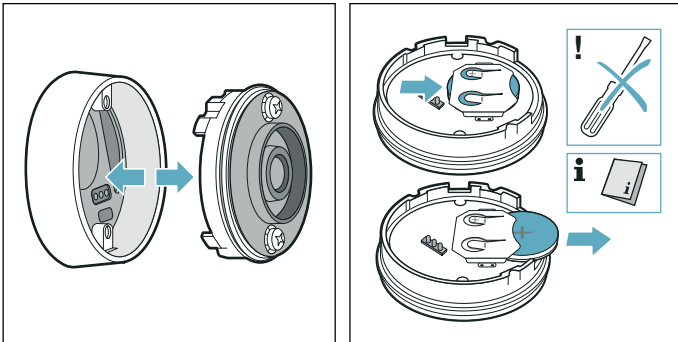
Hvis temperatursensoren ikke lyser når du har trykket på symbolet, er batteriet utladet.

Slik bytter du batteri:

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

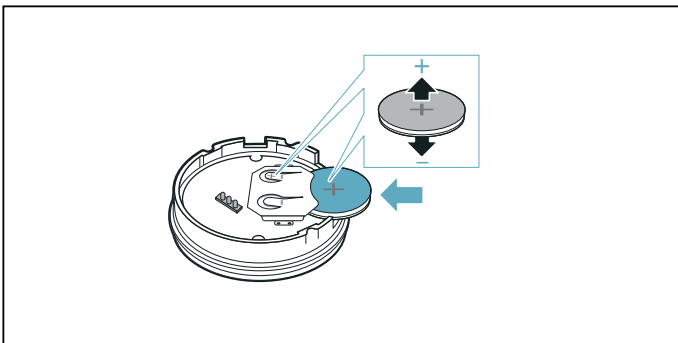


2. Åpne dekselet til temperatursensoren. Ta batteriet ut av underdelen av huset, og sett inn et nytt batteri (pass på at pluss- og minuspolen vender riktig vei).

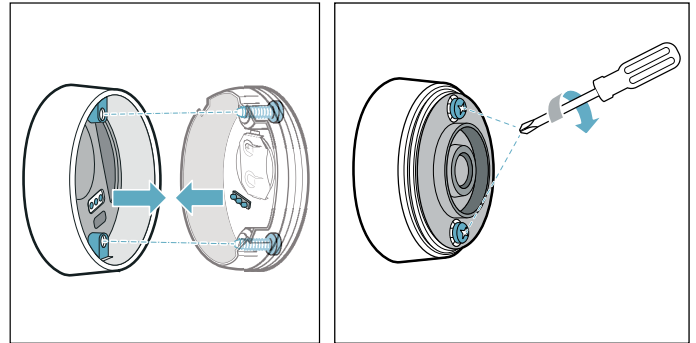


Obs!

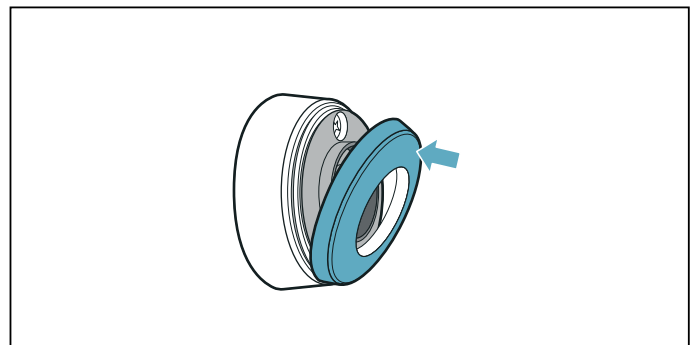
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på batterikontaktene.



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.

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.

Kokesensor

Kokesensorprosessen garanterer enkelt matlagning og lover deg utmerkede resultater.

Den trådløse kokesensoren måler kontinuerlig kokekarets temperatur. Dermed reguleres kokeeffekten nøyaktig, og riktig temperatur holdes konstant. Dette gjør at du unngår overkoking og oppnår perfekte resultater.

Når riktig temperatur er nådd, tilsetter du matvarene. Temperaturen holdes automatisk konstant uten at du trenger å endre temperaturtrinn.

Kokesensormodus er tilgjengelig for hele kokeområdet hvis du har en trådløs kokesensor.

Den trådløse kokesensoren videregir informasjon om kokekarets temperatur til betjeningsfeltet.

Platetoppen har en trådløs kokesensor. Ved behov kan du kjøpe den i etterkant hos en forhandler, hos kundeservice eller i vår nettbutikk. Du kan bruke opptil tre kokesensorer samtidig.

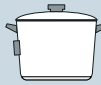
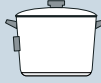
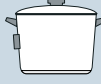
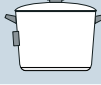
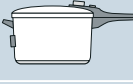
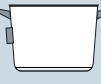
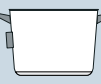
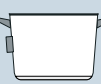
Merk: Kokesensoren kan bestilles på referansenummer HZ39050.

Mer informasjon om kokesensoren står i kapittel → "Trådløs temperatursensor".

Kokeprosesser med kokesensoren

Med kokesensoren kan du lettere velge den best egnede tilberedningsmåten for hver rett.

Tabellen viser de tilberedningsprosessen som er tilgjengelige:

Kokeprosesser	Temperatur	Kokekar	Egnet for
Varmholding, oppvarming	70 °C		F.eks. punsj, gulasj
Trekke i melk	85 °C		F.eks. pannacotta, risengrynsgrøt
Trekke i vann	90 °C		F.eks. ris, quinoa
Koking	100 °C		F.eks. pasta, gnocchi, grønnsaker
Koking i trykkoker	115 °C		F.eks. hjemmelagde buljonger, belgfrukter
Fritering på lav temperatur*	160 °C		F.eks. smultringer, berlinerboller
Fritering på middels temperatur*	170 °C		F.eks. panert fisk, kjøttboller
Fritering på høy temperatur*	180 °C		F.eks. pommes frites, dypfryst

*Forvarming med lokk og fritering uten lokk.

Fordeler

- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Dette sparer strøm.
- Temperaturen kontrolleres kontinuerlig. På denne måten koker ikke maten over, og du trenger ikke å endre temperaturtrinnet.
- Kokesensormodusen melder fra når vannet eller oljen har nådd optimal temperatur til å legge i matvarene (se tabell for matvarer som skal ligge i helt fra begynnelsen).

Merknader

- Bruk kokekar med jevn og tykk bunn. Ikke bruk kokekar med tynn eller deformert bunn.
- Fyll opp kokekaret slik at innholdet blir høyt nok til å dekke silikonfestet til kokesensoren.
- Ikke fjern den trådløse kokesensoren fra kokekaret under tilberedningen.
- Etter tilberedningen fjerner du den trådløse kokesensoren fra kokekaret. Vær forsiktig, kokesensoren kan bli svært varm.

Tips for matlagning med kokesensor

- Oppvarming/varmholding: dypfryste produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Legg det dypfryste produktet i kokekaret. Tilsett vann etter produsentens anvisninger. Sett et lokk på kokekaret. Velg den temperaturen som anbefales i tabellen.
- Trekking: Denne kokeprosessen egner seg til tilberedning av matvarer på lav temperatur, til å gjøre sauser og gryteretter mer tyktflytende og koking med melk. Velg den temperaturen som anbefales i tabellen.
- Koking: Denne kokeprosessen gjør det mulig å koke vann med lokket på uten at det koker over. Takket være denne temperaturkontrollen kan tilberedningen effektiviseres. Velg den temperaturen som anbefales i tabellen.
- Koke i trykkoker: Ta hensyn til produsentens anbefalinger. Fortsett tilberedningen i anbefalt tid etter signaltonen. Velg den temperaturen som anbefales i tabellen.
- Fritering: Det anbefales å varme opp oljen med lokket på. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. Velg den temperaturen som anbefales i tabellen, alt etter hvilken rett du ønsker.


Merknader

- Bruk alltid lokk, bortsett fra når du bruker funksjonen Fritering.
- Dersom du ikke hører noe lydsignal, må du påse at det er lokk på kjelen. Hvis du likevel ikke skulle høre noe lydsignal, kan det hende at apparatets maks. effekt er nådd eller at innstillingen Maksimal effekt er aktivert. Dette kan virke inn på den tiden som trengs før valgt temperatur er nådd. Slå av eller reduser effekttrinnene for de andre kokekarene. Se kapittel → "Grunninnstillinger"

- Aldri varm opp olje uten tilsyn. Bruk olje som er egnet til fritering. Ikke bruk blandinger av forskjellige friteringsfetter, f.eks. olje og fett, ettersom varme fettblandinger kan skumme over.
- Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, 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. Dersom vannet koker for svakt eller for sterkt, kan du stille inn kokepunktet. Gå frem som følger:


- Åpne dokkingmenyen og trykk på symbolet . Gå til grunninnstillingen Still inn kokepunkt.
- Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 200–400 m. Dersom du bor mellom 200 og 400 meters høyde over havet, er det ikke nødvendig å stille inn kokepunktet. Ellers må du velge den innstillingen som tilsvarer høyden over havet der du bor.


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

Slik stiller du inn


1. Feste kokesensor på gryten se kapittel
2. Sett kokekaret på kokeflaten med tilstrekkelig væske i, og legg alltid på lokk. Se avsnitt → "Montere trådløs temperatursensor".
3. Trykk på konesonedisplayet for kokekaret.
4. Trykk på den kokemodusen som er aktiv, og velg alternativet  Kokesensor.

Merk: Kokesensoren kan kun brukes når den trådløse kokesensoren er koblet til betjeningspanelet. Se kapittel → "Trådløs temperatursensor"

5. Berør symbolet  for den trådløse temperatursensoren.
6. Velg temperaturtrinn. Funksjonen er aktivert. Visningen for kokesonen og den valgte temperaturen blinker helt til valgt temperatur er nådd. Deretter hører du et lydsignal.
7. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket være på under tilberedningen.

Tips: Hvis du vil stille inn temperaturen mer nøyaktig, kan du øke eller redusere den med 1 °C til 5 °C. Dette gjør du ved å trykke på valgt temperatur og deretter på symbolet .

Deretter velger du ønsket temperatur.

Trykk på symbolet  for å avbryte og gå ut av menyen.

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	Temperatur	Tid (min)
Trekking		
Pølser ¹	90 °C	10 - 20
Koking		
Kjøttboller ¹	100 °C	20 - 30
Kylling ¹	100 °C	60 - 90
Kalvekjøtt ¹	100 °C	60 - 90
Koking i trykkoker		
Kylling i trykkoker ²	115 °C	15 - 25
Kalvekjøtt i trykkoker ²	115 °C	15 - 25
Fritering		
Fritere kylling i stykker ³	170 °C	10 - 15
Fritere kjøttboller ³	170 °C	10 - 15
¹ Forvarming og tilberedning under lokk. Tilsett matvarene etter lydsignalet.		
² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		
³ Varm opp oljen under lokk. Stekes etter hverandre og uten lokk.		

Fisk	Temperatur	Tid (min)
Trekking		
Dampet fisk ¹	90 °C	15 - 20
Fritering		
Fritere innbakt fisk ²	170 °C	10 - 15
Fritere panert fisk ²	170 °C	10 - 15
¹ Forvarming og tilberedning under lokk. Tilsett matvarene etter lydsignalet.		
² Varm opp oljen under lokk. Stekes etter hverandre og uten lokk.		

Eggeretter	Temperatur	Tid (min)
Koking		
Kokte egg ¹	100 °C	5 - 10
¹ Tilsett matvarene helt i begynnelsen		

Grønnsaker og belgfrukter	Temperatur	Tid (min)
Koking		
Brokkoli ¹	100 °C	10 - 20
Blomkål ¹	100 °C	10 - 20
Spinat ¹	100 °C	5 - 10
Rosenkål ¹	100 °C	30 - 40
Grønne bønner ¹	100 °C	15 - 30
Kikerter ²	100 °C	60 - 90
Erter ¹	100 °C	15 - 20
Linser ²	100 °C	45 - 60
Koking i trykkoker		
Grønnsaker i trykkoker ²	115 °C	3 - 6
Kikerter i trykkoker ²	115 °C	25 - 35
Hvite bønner i trykkoker ²	115 °C	25 - 35
Linser i trykkoker ²	115 °C	10 - 20
Fritering		
Fritere panerte grønnsaker ³	170 °C	4 - 8
Fritere innbakte grønnsaker ³	170 °C	4 - 8
Fritere panert sopp ³	170 °C	4 - 8
Fritere innbakt sopp ³	170 °C	4 - 8
¹ Forvarming og tilberedning under lokk. Tilsett matvarene etter lydsignalet.		
² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		
³ Varm opp oljen under lokk. Stekes etter hverandre og uten lokk.		

Poteter	Temperatur	Tid (min)
Trekking		
Tilberede potetballer ¹	85 °C	30 - 40
Koking		
Gnocchi ¹	100 °C	3 - 6
Koke poteter ²	100 °C	30 - 45
Koke søtpoteter ²	100 °C	30 - 45
Koking i trykkoker		
Poteter i trykkoker ²	115 °C	10 - 20
Søtpoteter i trykkoker ²	115 °C	10 - 20
Fritering		
Poteter med sterk saus ³	160 °C	8 - 12
¹ Forvarming og tilberedning under lokk. Tilsett matvarene etter lydsignalet.		
² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		
³ Varm opp oljen under lokk. Stekes etter hverandre og uten lokk.		

Pasta og kornprodukter	Temperatur	Tid (min)
Trekking		
Semulegrøt ³	85 °C	5 - 10
Forkøkt ris ¹	90 °C	25 - 35
Fullkornsrís ²	90 °C	45 - 55
Ekstotisk rís (f.eks. basmati, jasmin) ²	90 °C	8 - 12
Villrís ²	90 °C	20 - 30
Quinoa ¹	90 °C	10 - 12
Polenta ³	85 °C	3 - 8
Koking		
Pasta av durumhvete ³	100 °C	7 - 10
Fersk pasta ³	100 °C	3 - 5
Pasta av durumhvete ³	100 °C	7 - 10
Pasta av durumhvete, fylt ³	100 °C	15 - 20
Fersk pasta, fylt ³	100 °C	5 - 8
Koking i trykkoker		
Rís i trykkoker ²	115 °C	6 - 8
Fullkornsrís i trykkoker ²	115 °C	12 - 18
¹ Forvarming og tilberedning under lokk. Tilsett matvarene etter lydsignalet.		
² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		
³ Rør jevnlig.		

Supper	Temperatur	Tid (min)
Trekking		
Kremede ferdigsupper ²	90 °C	10 - 15
Koking		
Hjemmelagde buljonger ¹	100 °C	60 - 90
Ferdigsupper ²	100 °C	5 - 10
Koking i trykkoker		
Hjemmelaget buljong i trykkoker ¹	115 °C	20 - 30
¹ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		
² Rør jevnlig.		

Dessert	Temperatur	Tid (min)
Trekking		
Risengrynsgrot ³	85 °C	40 - 50
Havregrot ³	85 °C	10 - 15
Sjokoladepudding ³	85 °C	3 - 5
¹ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		
² Varm opp oljen under lokk. Stekes etter hverandre og uten lokk.		
³ Rør jevnlig.		

Dessert	Temperatur	Tid (min)
Koking		
Kompott ¹	100 °C	15 - 25
Fritering		
Fritere berlinerboller ²	160 °C	5 - 10
Fritere smultringer ²	160 °C	5 - 10
Fritere vannbakkels ²	160 °C	5 - 10
¹ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		
² Varm opp oljen under lokk. Stekes etter hverandre og uten lokk.		
³ Rør jevnlig.		

Dypfryste produkter	Temperatur	Tid (min)
Varmholding, oppvarming		
Grønnsaker i fløtesaus ⁴	70 °C	15 - 20
Opptining av kraft ²	70 °C	15 - 25
Koking		
Grønne bønner, dypfryste ¹	100 °C	15 - 30
Fritering		
Fritere pommes frites ³	180 °C	4 - 8
¹ Forvarming og tilberedning under lokk. Tilsett matvarene etter lydsignalet.		
² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		
³ Varm opp oljen under lokk. Stekes etter hverandre og uten lokk.		
⁴ Rør jevnlig.		

Annet	Temperatur	Tid (min)
Varmholding, oppvarming		
Varme opp gulasjsuppe ¹	70 °C	10 - 20
Varme opp gløgg ¹	70 °C	5 - 15
Trekking		
Varme opp melk ¹	85 °C	3 - 10
¹ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.		

Matrett-assistent

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

Aktiver

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på den kokemodusen som er aktiv, og velg alternativet Matrett-assistent.
3. Velg ønsket matrettkategori.
4. Velg ønsket rett.

Du veiledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgt rett og får anvisninger om tilberedningen av denne retten.


Deaktivere

Still temperaturen på 0, eller velg en annen kokemodus.

powerMove Pro

Med denne kan du endre effekttrinnet under matlagingen ved at du ganske enkelt skyver kokekaret fremover eller bakover.

Når du aktiverer denne funksjonen, vises de forhåndsinnstilte koketrinnene for kokekaret. Avhengig av kokekaret plassering kan du velge ett av de fem tilgjengelige koketrinnene.


Forhåndsinnstilte effekttrinnsymboler: , **3.0**, **5.0**, **7.0** og **9.0**.

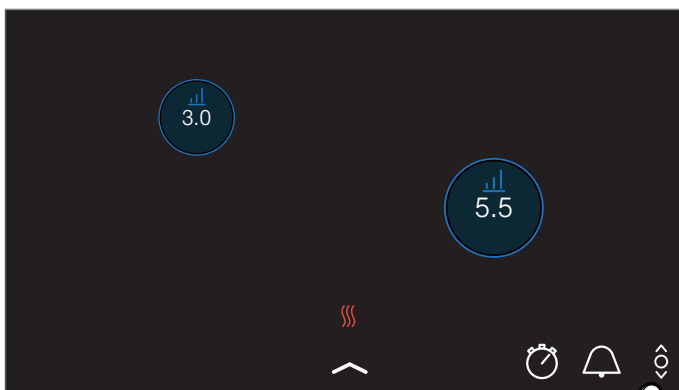
I kapittel → "Grunninnstillinger" står det hvordan du endrer de forhåndsinnstilte effekttrinnsymbolene.

Merk: Dersom du velger effekttrinnsymbol og funksjonen ikke aktiveres, kan dette muligens komme av at apparatets maksimale effektopptak er nådd. I kapittel → "Grunninnstillinger" står det hvordan du stiller inn Maksimal effekt.

Aktiver

Sett kokekaret på kokeflaten.

1. Trykk på symbolet  i hovedskjermbildet.

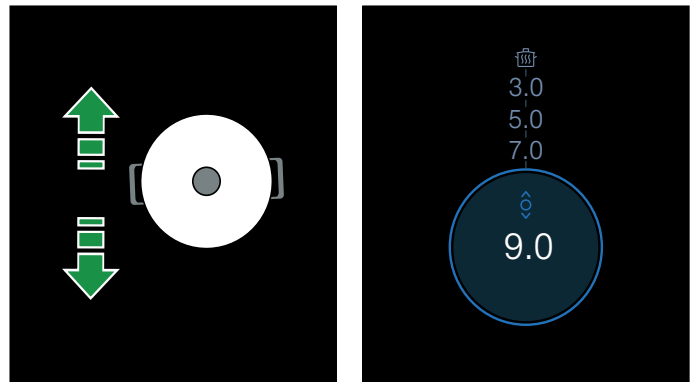


2. Trykk på visningen for ønsket kokesone.




Funksjonen har blitt aktivert.

3. Flytt kokekaret på kokeflaten inntil ønsket effekttrinnsymbol er stilt inn. I kokesonedisplayet vises det effekttrinnsymbol som er valgt.



Merknader

- Dersom funksjonen ikke er tilgjengelig for ønsket kokekar, kommer det et lydsignal, og funksjonen aktiveres ikke.
- Dersom funksjonen ikke er tilgjengelig for noen av de kokekarene som er satt på, vises ikke symbolet  i hovedskjermbildet.

Endre effekttrinnsymbol

Koketrinnene kan endres under matlagingen. Trykk på området for det effekttrinnsymbol som skal endres, for å velge et annet effekttrinnsymbol i programmeringsområdet.

Merk: Dersom funksjonen deaktiveres, går effekttrinnsymbolene tilbake til de forhåndsinnstilte verdiene

Deaktivere

Hold fingeren på kokesonevisningen i hovedskjermbildet helt til effekttrinnsymbol **0.0** vises. Kokesonen slår seg av.

Funksjonen er deaktivert.


Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Alle kookplaten moeten uitgeschakeld zijn.

Aktiver

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

Deaktivere

Følg anvisningene i displayet.

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"


Pause

Så lenge pausefunksjonen er aktivert, opprettholdes de valgte innstillingene, og de innstilte tilberedningstidene stopper.


Hvis du har aktivert timeren eller stoppeklokken, fortsetter de å gå. Når pausefunksjonen er aktivert, kan du ikke endre timeren.

Sperren har ingen innvirkning på hovedbryteren. Du kan slå av platetoppen når som helst.

Aktiver

Trykk på symbolet . Platetoppen er sperret i 30 minutter. Nå kan du f.eks. rengjøre overflaten av berøringsdisplayet uten å endre innstillingene utilsiktet.

Deaktivere

For å deaktivere funksjonen før det er gått 30 minutter, trykker du først på symbolet  og deretter på Fortsett. Etter 30 minutter slås platetoppen automatisk av.

Merk: Dersom du flytter kokekaret i kokeområdet mens funksjonen er aktivert, vil alle innstillingene gå tapt.

Automatisk sikkerhetsutkobling

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

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

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

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

Grunninnstillinger

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


Innstillinger	Beskrivelse og alternativer
Språk	Du kan endre språket til apparatet.
Home Connect	Med Home Connect kan du koble opp apparatet til hjemmenettverket og en mobil enhet.
Avtreksstyring cookConnect	Med avtreksstyringen kan du styre viktige funksjoner på avtrekkshetten via koketoppen, f.eks. viftetrinn og lys.
Signaltoner	Du kan velge hvilke signaltoner apparatet skal spille.
Varighet for lydsignal	Du kan endre varigheten til signaltonene.
Lydsignalvolum	Still inn lydstyrke på lydsignalene.
Tastelyd	Du kan velge om apparatet skal spille lydsignaler når du trykker på felt og symboler på berøringsdisplayet.
Tonestyrke for berøringsfelt	Still inn lydstyrken når du trykker på en sensor.
Lysstyrke på displayet	Du kan endre lysstyrken i displayet.
Barnesikring	Med barnesikringen kan du sperre koketoppen og slik forhindre at den brukes av barn uten tilsyn.
reStart	Du kan stille inn hvor lenge apparatet skal huske de sist brukte innstillingene etter at det slås av.
Maksimal effekt	Du kan begrense totaleffekten til koketoppen og tilpasse den til den lokale strømtilkoblingen.
Kokesensor	Du kan legge til en ny temperatursensor.
Stille inn kokepunkt	Du kan stille inn høyden over havet på stedet du befinner deg slik at kokesensoren fungerer nøyaktig.
powerMove Pro-trinn	De forhåndsinnstilte trinnene for funksjonen powerMove Pro kan endres.
Apparatinfo	Du kan vise informasjon om apparatet.
Fabrikkinnstillinger	Du kan tilbakestille alle innstillingene til slik de var ved utlevering av apparatet.

Til grunninnstillingene:


Åpne dokkingmenyen og trykk på symbolet . Alle kokesoner må slås av.

Meny for grunninnstillinger

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

Trykk på symbolet  i en undermeny for å gå tilbake til forrige meny.

Gå ut av grunninnstillingene

Trykk på symbolet  for å gå ut av menyen Grunninnstillinger.

Lagre eller forkaste endringer

Når du går ut av grunninnstillingene etter at det er foretatt endringer, vises et skjermbilde der du kan lagre eller forkaste endringene.

Home Connect

Dette apparatet kan kobles til WLAN. Innstillinger kan sendes til apparatet fra en mobil enhet.

Dersom apparatet ikke er koblet til hjemmenettverket, fungerer det som platetopp uten nettverkstilkobling. Platetoppen kan alltid betjenes via betjeningsfeltet.

Home Connect-funksjonen avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Du finner mer informasjon om dette på www.home-connect.com.

Merknader

- Platetoppene er ikke beregnet på bruk uten tilsyn - kokeprosessen må overvåkes.
- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen. Les også informasjonen i Home Connect-appen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 6
- Med Home Connect-appen kan du sende innstillinger til apparatet, og du må bekrefte disse på apparatet. Det er ikke mulig å betjene apparatet når du er bortreist.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.

Installere

For at du skal kunne foreta innstillinger via Home Connect, må Home Connect-appen være installert og konfigurert på din mobile enhet.

Ta hensyn til informasjonen som følger med Home Connect.


Utfør innstillingene ved å følge trinnene som vises i appen.

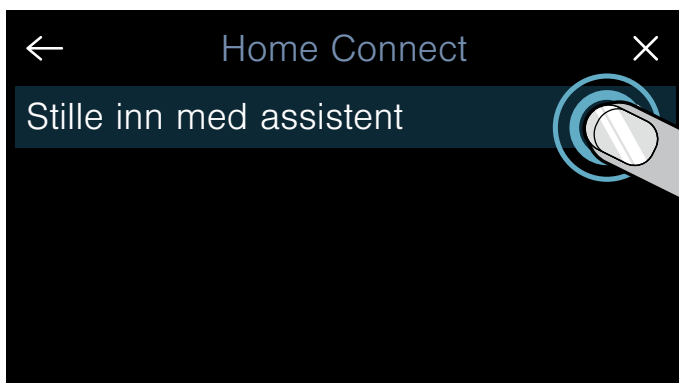
Appen må åpnes til konfigurering.

Automatisk registrering på hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

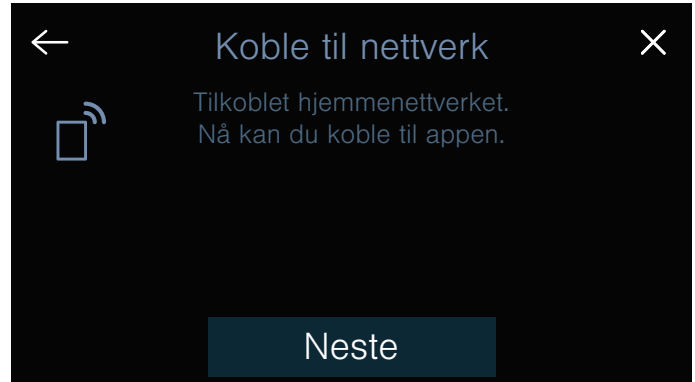
Du trenger tilgang til ruterens. Hvis du ikke har det, må du følge anvisningene under "Manuell registrering på hjemmenettverket".



1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Stille inn med assistent" for å starte Home Connect-assistenten.




Det vises en melding om den mobile enheten.

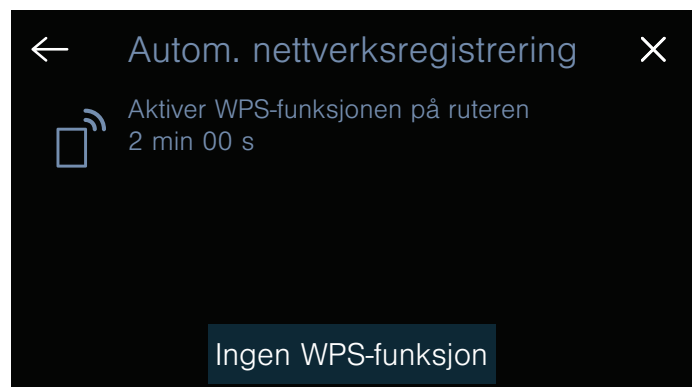
4. Trykk på "Neste" for å gå videre.
5. Trykk på WPS-tasten på ruterens innen 2 minutter. Når platetoppen er tilkoblet hjemmenettverket, vises det en melding om dette.
Merk: Dersom det ikke kan opprettes noen forbindelse, starter du assistenten på nytt eller logger apparatet på hjemmenettverket manuelt. Det vises en melding om at apparatet kan kobles opp til appen.
6. Trykk på "Neste" for å starte tilkobling til appen.



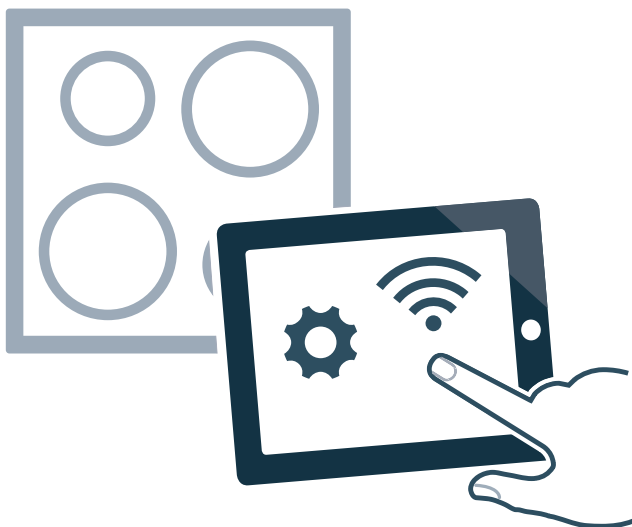
Dersom tilkoblingen til appen har vært vellykket, vises det en melding om dette. I hovedskjerm bildet vises symbolet . Symbol  lyser sterkere avhengig av styrken på forbindelsen.

Manuell registrering på hjemmenettverket

1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Stille inn med assistent" for å starte Home Connect-assistenten. Du blir bedt om å trykke på WPS-knappen på ruterens.
4. Velg "Ingen WPS-funksjon".

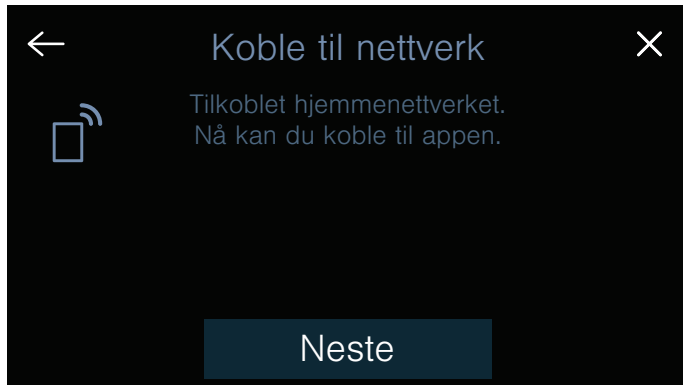




5. Se meldingen og trykk på Neste for å gå videre.
6. Åpne nettverksinnstillingene på den mobile enheten, og logg den mobile enheten på platetoppens nettverk med navnet "HomeConnect" og sikkerhetsnøkkelen "HomeConnect".



Merk: Dersom det ikke kan opprettes noen forbindelse, starter du assistenten på nytt og logger apparatet på hjemmenettverket manuelt.

7. Følg anvisningen i appen og tast inn nettverksnavnet og passordet for hjemmenettverket (WLAN). Det vises en melding om at apparatet kan kobles opp til appen.
8. Trykk på "Neste" for å starte tilkobling til appen.



Dersom tilkoblingen til appen har vært vellykket, vises det en melding om dette. I hovedskjermbildet vises symbolet . Symbol  lyser sterkere avhengig av styrken på forbindelsen.

Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan når som helst tilpasses dine behov.

Naviger til Home Connect-innstillingene i grunninnstillingene for koketoppen for å vise informasjon om nettverk og apparat.

Innstillinger	Beskrivelse og alternativer
Still inn med assistent	Platetoppen kan kobles til hjemmenettverket automatisk eller manuelt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Still inn med assistenten (automatisk tilkobling til hjemmenettverket)*. ■ Still inn med assistenten: ingen WPS-funksjon (manuell tilkobling til hjemmenettverket). Merk: Innstillingen vises bare når platetoppen ikke er koblet til hjemmenettverket.
Koble til med app	Tilkoblingen kan opprettes med én eller flere Home Connect-kontoer. Merk: Innstillingen vises bare når platetoppen er koblet til hjemmenettverket.
Innstilling med app	Du kan stille inn om det skal være mulig å sende kokeinnstillinger. <ul style="list-style-type: none"> ■ Av: Appen viser kun aktuell status for platetoppen. ■ På*: Kokeinnstillingene kan sendes fra appen til platetoppen. De overførte kokeinnstillingene må bekreftes på platetoppen. Merk: Innstillingen vises bare når platetoppen er koblet til hjemmenettverket.
Wi-Fi	Du kan slå av platetoppens trådløse modul og dermed koble den fra WLAN-nettverket. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivert: Trådløs modul slått av. ■ Aktivert*: Trådløs modul tilkoblet. Merk: Innstillingen vises bare når platetoppen er koblet til hjemmenettverket.
Koble fra nettverket	De lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket kan til enhver tid slettes. Merk: Innstillingen vises bare når platetoppen er koblet til hjemmenettverket.
Apparatinfo	Det vises informasjon om Home Connect og nettverket. Merk: Innstillingen vises bare når platetoppen er koblet til hjemmenettverket.
*Fabrikkinnstilling	

Merk: Still inn med assistent vises kun dersom det fortsatt ikke er noen forbindelse til hjemmenettverket. Alle de andre innstillingene vises kun hvis det allerede har blitt opprettet forbindelse til hjemmenettverket.


WLAN-symboler

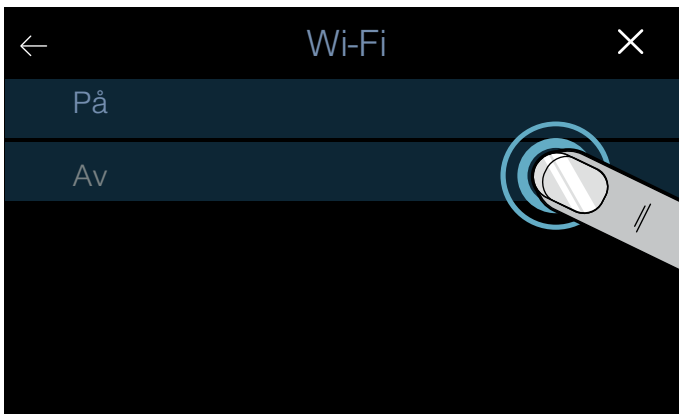
WLAN-symbolet i hovedskjermbildet endrer seg avhengig av statusen og kvaliteten på tilkoblingen og Home-Connect-serverens tilgjengelighet.


Deaktivere WLAN

Hvis Wi-Fi er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene.

Merk: I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Wi-Fi".
4. Velg Av.




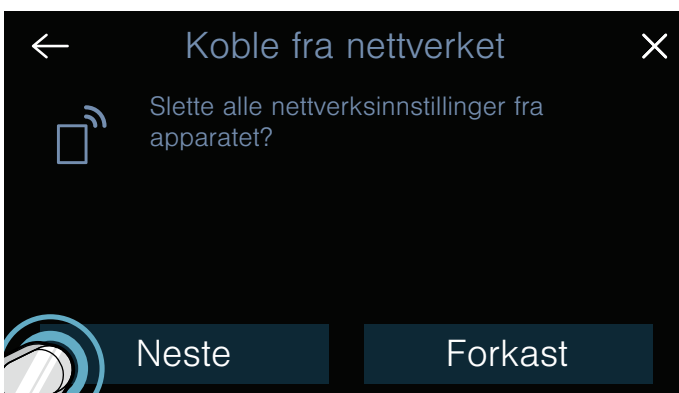
WLAN er deaktivert, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .


Koble fra nettverket

Platetoppen kan når som helst kobles fra nettverket.

Merk: Hvis platetoppen er koblet fra nettverket, kan den ikke betjenes via Home Connect.


1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på Koble fra nettverket.
4. Bekreft med "Neste".



Apparatet er koblet fra hjemmenettverket, og symbolet  slukker i betjeningsfeltet.

Merk: Nettverkstilkoblingen slettes også hvis du tilbakestiller apparatet til fabrikkinnstillinger.

Koble til nettverket


1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Still inn med assistent" for å starte Home Connect-assistenten.
4. Følg anvisningene iht. → "Automatisk registrering på hjemmenettverket" eller → "Manuell registrering på hjemmenettverket".

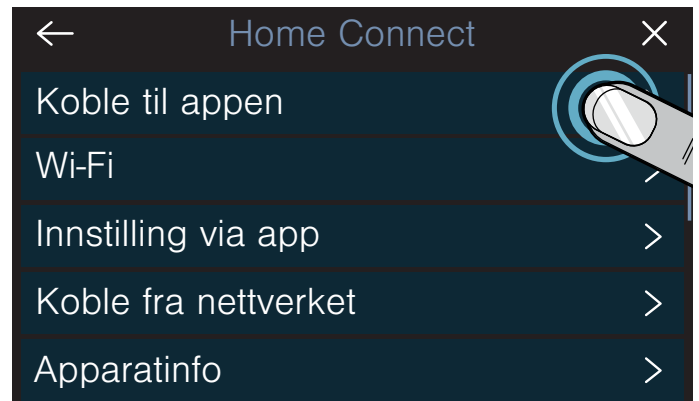
Koble til app

Hvis du har Home Connect-appen installert på den mobile enheten, kan du koble den til platetoppen.

Merknader

- Enheten må være tilkoblet nettverket.
- Appen må være åpnet og konfigurert.
- Hvis det finnes en direkte forbindelse til en ventilator, må du først koble platetoppen fra hjemmenettverket og starte forbindelsen på nytt. → "Koble fra nettverket" på side 36 → "Koble til nettverket" på side 36

1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Velg Koble til med app.



Du kan også koble en annen Home Connect-konto til platetoppen. Deretter velger du Koble til med app på nytt.


4. Følg instruksjonene i appen for å avslutte tilkoblingen.

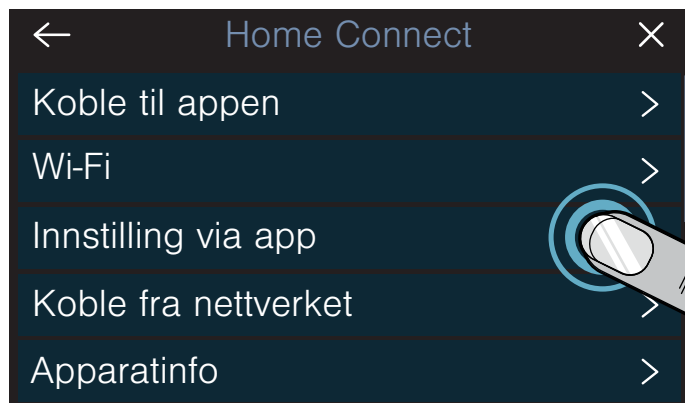
Innstillinger via app

Med Home Connect-appen får du enkelt tilgang til grunninnstillingene, og du kan sende innstillinger for kokesonene til platetoppen.

Merknader

- Platetoppen må være slått på, men alle kokesonene må være slått av.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Mens du betjener apparatet direkte, kan du ikke betjene med Home Connect-appen.
- Ved levering er overføring av innstillingene aktivert.
- Dersom overføring av innstillinger er deaktivert, er det kun driftsstatusen til platetoppen som vises i Home Connect-appen.

1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Velg Innstilling med app.



4. Aktiver overføringen ved å trykke på På, og deaktiver overføringen ved å trykke på Av.

Bekreftede innstillinger for tilberedning

Med en gang kokeinnstillingene overføres til kokesonen, vises det en melding på koketoppen. Du blir spurt om innstillingene skal tas i bruk. Du bekrefter innstillingene ved å trykke på "Bruk". Du avviser innstillingene ved å trykke på "Forkast".

Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres koketoppens programvare (for eksempel optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer). For at du skal kunne benytte appen, er det en forutsetning at du er registrert som Home Connect-bruker og har installert appen på den mobile enheten og koblet deg til Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette. Du kan starte programvareoppdateringen i appen eller på koketoppen. Følg veiledningen i displayet.

Etter fullført nedlasting kan du foreta installasjonen med Home Connect-appen hvis du er koblet på ditt lokale nettverk.

Når installasjonen er fullført, blir du informert om i Home Connect-appen.

Merknader

- Du kan fortsatt bruke koketoppen mens nedlastningen pågår.
- Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

Fjerndiagnostisering

Kundeservice får tilgang til apparatet via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, apparatet er koblet til Home Connect-serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker apparatet

Merk: Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: www.home-connect.com

Datavern

Den første gangen apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde WiFi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet 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.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	NO	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk

Avtrekksstyring

Du kan kombinere dette apparatet med en passende ventilator og dermed styre funksjonene for ventilatoren via koketoppen.

Du har forskjellige muligheter til å koble sammen apparatene:

Home Connect

Hvis begge apparatene kan kobles til Home-Connect, kan det opprettes forbindelse via Home Connect-appen.

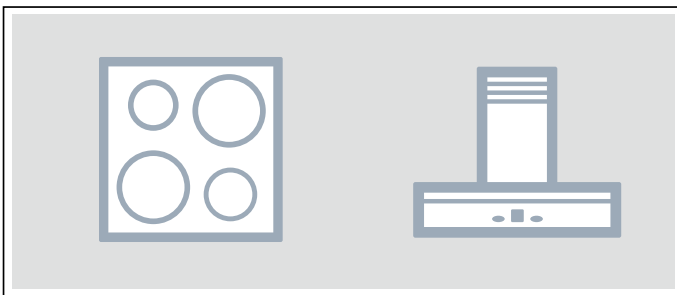
Begge apparatene kan styres med appen og betjeningsfeltet.

Her må du se de vedlagte dokumentene om Home Connect og Home Connect-kapittelet. → "Home Connect" på side 33



Direkte tilkobling

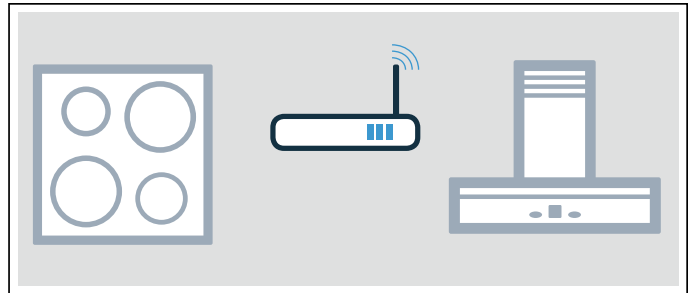
Hvis apparatet kobles direkte til en ventilator, kan ventilatoren styres via koketoppen. Det er ikke mulig å koble begge apparatene til hjemmenettverket eller appen. Begge apparatene kan styres med betjeningsfeltet.



Tilkobling via hjemmenettverket

Bruk denne tilkoblingstypen dersom ingen av eller begge apparatene er koblet til Home Connect-appen.

Hvis apparatene kobles til hverandre via hjemmenettverket, kan både avtrekksstyringen og Home Connect brukes på koketoppen.



Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen til ventilatoren, og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via den koketoppbaserte avtrekksstyringen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 6
- Betjeningen på ventilatoren har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den koketoppbaserte avtrekksstyringen brukes.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

Installere


Platetoppen må være slått på når forbindelsen mellom platetopp og avtrekkshette skal stilles inn.

Direkte forbindelse

Se etter at ventilatoren er slått av.

Se kapitlet "Tilkobling av koketopp" i bruksanvisningen for ventilatoren.

Merk: Hvis du kobler koketoppen direkte til ventilatoren, er tilkobling til hjemmenettverket ikke lenger mulig, og du kan ikke lenger bruke Home Connect.


1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Velg innstillingen Avtrekksstyring cookConnect.
3. Trykk på "Direkte tilkobling".
4. Start tilkoblingen på ventilatoren innen 2 minutter. Når platetoppen er tilkoblet ventilatoren, vises det en melding om dette. I hovedskjermbildet vises symbolene for platetoppbasert avtrekksstyring.

Tilkobling via hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

Du trenger rutertilgang. Ellers følger du punktene i "Direkte tilkobling".


Påse først at avtrekkshetten er koblet på samme hjemmenettverk.

1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Velg innstillingen Avtrekkstyring cookConnect.
3. Trykk på "Koble til nettverk".
4. Trykk på WPS-knappen på ruterens innen 2 minutter. Når koketoppen er tilkoblet hjemmenettverket, vises det en melding om dette.
5. Start tilkoblingen på ventilatoren innen 2 minutter. Når platetoppen er tilkoblet ventilatoren, vises det en melding om dette. I hovedskjermbildet vises symbolene for platetoppbasert avtrekkstyring.

Merk: Det er bare mulig å opprette forbindelsen når begge apparatene er koblet til hjemmenettverket og befinner seg i tilkoblingsmodus. Dersom tiden for tilkoblingsmodus er utløpt på ett av de to apparatene, må du starte tilkoblingen på nytt.

Koble fra nettverket

De lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket og ventilatoren kan til enhver tid tilbakestilles.

1. Åpne grunninnstillingene med symbolet  i dokkingmenyen.
2. Trykk på innstillingen "Avtrekkstyring".
3. Trykk på "Koble fra forbindelsen". Forbindelsen har blitt gjenopprettet.


Styring av hetten via koketoppen

I grunninnstillingene for platetoppen kan du stille inn hvordan avtrekkshetten skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av platetoppen eller enkelte kokesoner. → "Innstillinger for hettstyring" på side 40

Du kan utføre ytterligere innstillinger via betjeningsfeltet.


Innstilling av viften

Aktiver

1. Trykk på symbolet  i innstillingsområdet. Det forhåndsinnstilte viftetrinnet vises i displayet.
2. Velg det viftetrinnet du ønsker. Du velger intensivtrinnet ved å trykke på **int 1** eller **int 2**.


Viften er aktivert.

Deaktivere


1. Trykk på symbolet  i innstillingsområdet.
2. Velg viftetrinn 0. Viften er deaktivert.

Stille inn automatisk drift

Aktiver


1. Trykk på symbolet  i innstillingsområdet.
2. Velg **auto**. Automatisk modus er aktivert. Når det oppstår matos, startes viften automatisk.

Deaktivere

1. Trykk på symbolet  i innstillingsområdet.
2. Velg viftetrinn 0. Automatisk modus er deaktivert.

Innstilling av hettens belysning

Lyset i ventilatoren kan slås på og av på betjeningsfeltet til platetoppen.

Trykk på symbolet  i hovedskjermbildet.

Innstillinger hettestyring

Den koketoppbaserte avtrekksstyringen kan når som helst tilpasses dine behov.

Merk:

Innstillingene vises bare når apparatet er koblet til en ventilator.

Ajustes	Descripción y opciones
Viftestyring	Du kan stille inn om/hvordan viften skal starte når platetoppen slås på. <ul style="list-style-type: none"> ■ Slått av: Du må slå på ventilatoren manuelt ved behov. ■ Innkobling i automatisk modus*: Ventilatoren slås på i automatisk modus når en uavhengig platetopp stilles inn. ■ Innkobling i manuell modus*: Ventilatoren slås på på et fast trinn når en uavhengig platetopp stilles inn.
Vifteetterløp	Vifteetterløpet sørger for å fjerne resterende matos. Deretter slås viften av automatisk. <ul style="list-style-type: none"> ■ Av ■ Slå på i automatisk modus* ■ Slå på i manuell modus ■ Ingen endring: Når du slår av platetoppen, endres ikke vifteinnstillingene.
Lys på automatisk	Du kan stille inn om lyset i ventilatoren skal slås på automatisk når platetoppen slås på. <ul style="list-style-type: none"> ■ På* - Lyset slås på når platetoppen slås på. ■ Av
Lys av automatisk	Du kan stille inn om lyset i ventilatoren skal slås på automatisk når platetoppen slås på. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivert* ■ Aktivert: Lyset slås av når platetoppen slås av.
Frakobling	De lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket og ventilatoren kan til enhver tid slettes.
*Fabrikkinnstilling	

Maksimal effekt

Med funksjonen Maksimal effekt kan totaleffekten for hele platetoppen stilles inn.

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikken. 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, har platetoppen en rekke komponenter for å foreta en intelligent fordeling av den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

Mens funksjonen Maksimal effekt er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til en kokesone synker under den nominelle verdien. Hvis en kokesone slås på og maks.-effekten nås, vises det en melding om dette i displayet. Apparatet reguleres automatisk og velger høyest mulig effekttrinn.

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

Rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

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

Bruk aldri:

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

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

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

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

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

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

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

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Displayet viser ingenting.

Lysstyrken kan være feil innstilt. Se på displayet ovenfra mens du justerer lysstyrken i grunninnstillingene. For nærmere informasjon om innstillingene: Se kapittel → "*Grunninnstillinger*"

I hoveddisplayet vises det en varselmelding, og det kommer et lydsignal.

Fjern overkok og matrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet. For instruksjoner om hvordan man deaktiverer signaltonen, se kapittel → "*Grunninnstillinger*"

Lyder

Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i bruk. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. De betyr ikke at noe er defekt.

Mulige lyder:

Dyp summing som fra en transformator:

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

Lav summing:

Kokekaret er muligens for lite eller ikke egnet for induksjon. Flytt kokekaret til en annen posisjon på kokeflaten eller bruk et større kokekar.

Lav piping:

Dette oppstår når kokekaret er tomt. Lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Høye pipetoner:

Dette kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Disse pipetonene forsvinner eller blir svakere hvis effekttrinnet settes ned.

Knitring:

Dette oppstår når kokekar består av forskjellige materialer eller når kokekar av forskjellige størrelse og materiale brukes samtidig. Styrken på lyden kan variere etter matmengde og tilberedningsmåte.

Ventilatorlyd:

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

Klikking:

Tidvis klikking når et kokekar er aktivert eller flyttes, er helt normalt. Av og til kan det oppstå andre, helt tilfeldige lyder som ikke har noe med kokekaret å gjøre.

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

For informasjon om kokekar som er egnet til induksjon: Se kapittel → "*Koking med induksjon*"

Hvorfor varmer ikke koketoppen?

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon. For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → "*Koking med induksjon*"

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

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon. For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → *"Koking med induksjon"*

Hvordan kokekaret vises på berøringsskjermen, tilsvarer ikke størrelsen eller formen på kokekaret.

Visningen av kokekaret på berøringsskjermen er kun til orientering.
Påse at kokekaret er helt innenfor kokeflaten.

Det er kokekar på kokeflaten som ikke vises på berøringsskjermen.

Det er flere enn 8 kokekar på kokeflaten.
Kokekaret er for lite: Det anbefales en diameter på 90 til 340 mm.
Bruk et større kokekar eller et kokekar som er egnet for induksjon, eller fordel kokekarene annerledes på kokeflaten. For informasjon om kokekar som er egnet til induksjon: Se kapittel → *"Koking med induksjon"*


Det er to kokekar på kokeflaten. Men på berøringsskjermen vises de som ett kokekar.

Dersom to kokekar stilles svært nær hverandre på kokeflaten, kan det forekomme at berøringsskjermen viser dem som ett enkelt kokekar.
Fjern de to kokekarene fra hverandre til de vises som to forskjellige kokekar på berøringsskjermen.

Det er ett kokekar på kokeflaten. Likevel vises det to eller flere på berøringsskjermen.

Det er mulig at bunnen av kokekaret er deformert eller har pregning eller at kokekaret ikke er egnet for induksjon.
Kontroller om kokekaret er jevnt, og sett det på kokeflaten igjen. For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → *"Koking med induksjon"*

Du kan ikke aktivere hvert eneste kokekar som står i kokeområdet.

Du kan sette opptil 8 kokekar i kokeområdet, men du kan kun tilberede mat med 5 jevnt fordelte kokekar samtidig.
Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → *"Koking med induksjon"*
Du kan tilberede mat i opptil 3 kokekar på hver side. Hvis det er et kokekar i midten av kokeområdet eller hvis det er for stort, begrenses antall aktive kokekar.
Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → *"Koking med induksjon"*
Et av kokekarene er ikke egnet til induksjon. På berøringsskjermen vises symbolet  ved siden av det uegnede kokekaret.
I kapittel → *"Koking med induksjon"* finner du informasjon om kokekar som egnert seg til induksjon
Apparatets maksimale effektopptak er overskredet, eller innstillingen Maksimal effekt er aktivert.
Kontroller installasjonen og konfigurere innstillingen Maksimal effekt riktig. Se kapittel → *"Grunninnstillinger"*

Effekttrinnet kan ikke økes.

Apparatets maksimale effektopptak er nådd, eller innstillingen Maksimal effekt er aktivert.
Omfordel kokekarene i kokeområdet. Kontroller installasjonen og konfigurere innstillingen Maksimal effekt riktig. Se kapittel → *"Grunninnstillinger"*

Kokesensoren er ikke tilgjengelig.

Apparatets maksimale effektopptak er nådd, eller innstillingen Maksimal effekt er aktivert.
For å gjøre kokesensoren klar til bruk reduserer du effekttrinnet for de andre kokesensorene eller slår dem av. Omfordel kokekarene i kokeområdet. Kontroller installasjonen og konfigurere innstillingen Maksimal effekt riktig. Se kapittel → *"Maksimal effekt"*

Ved intensiv bruk forlenges koketidene.

Det kan skyldes at interne beskyttelsesmekanismer hindrer ovnen i å overopphetes.
Prøv å endre kokekarets posisjon.

I kokekaret er det en mer uregelmessig bobledannelse.

Alt etter hvilket effekttrinn som er valgt, type kokekar eller kombinasjon med andre kokekar kan det oppstå uregelmessig bobledannelse.
Dette har ingen innvirkning på temperaturen eller tilberedningen.
For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → *"Koking med induksjon"*

Rengjøring

Hvordan rengjøres koketoppen?

Optimale resultater oppnår du med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk kraftige eller skurende rengjøringsmidler, oppvaskmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

For mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av koketoppen: Se kapittel → *"Rengjøring"*

Hjemmenettverk

Hvorfor kan ikke koketoppen kobles til hjemmenettverket etter at jeg har trykt på WPS-knappen på ruterer?

Trykk på WPS-knappen på ruterer innen 2 minutter etter at du har valgt alternativet Automatisk tilkobling.

Hvis denne tiden er utløpt, begynner du å opprette forbindelsen på nytt. Hvis problemene vedvarer, kan du gjenopprette fabrikkinnstillingene, se kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Hvorfor går det ikke an å koble seg på nettverket Home Connect fra den mobile enheten?

Koble deg til med SSID HomeConnect og passord HomeConnect.

Påse at alle tegn er tastet inn riktig og at du har skilt mellom store og små bokstaver.

Hva kan du gjøre ved feil?

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

Tips

Problem	Utbedring
Platetoppen slår seg ikke på.	Kontroller på andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblings skjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Berøringsdisplayet reagerer ikke eller er blokkert.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det ligger en gjenstand på det. Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Kokesonens effektrinn kan ikke økes.	Platetoppens totale effekt er begrenset. Tilpass den totale effekten under Maksimalt effektopptak i grunninnstillingene. Dersom kokekaret er svært stort, kan det påvirke det maksimale effektrinn på samme platetopphalvdel. Sett på kokekaret igjen.
Dersom det befinner seg en gjenstand på berøringsdisplayet, kommer det et lydsignal.	Fjern gjenstanden og still inn platetoppen igjen. Ikke sett varme kokekar på betjeningsfeltet.
Platetoppen reagerer uvanlig eller lar seg ikke betjene normalt.	Slå av apparatet med hovedsikringen i huset eller den aktuelle sikringen i sikrings-skapet. Vent noen sekunder og koble til apparatet igjen.
Elektronikken er overopphetet og har slått av gjeldende kokesone. Elektronikken har blitt overopphetet, og alle kokesoner har blitt slått av.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Når feilindikeringen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen blitt slått av.	Fjern det aktuelle kokekaret. Vent noen sekunder. Når feilindikeringen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte benkeplaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Deretter slår du på kokesonen på nytt.
Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Du har fjernet det aktive kokekaret fra dets posisjon og satt på et kokekar i en annen størrelse. Test med samme kokekar.
Platetoppen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen er aktivert. Se kapittel
Kokesensoren er overopphetet, og kokesonen har blitt slått av. E8202	Vent til temperatursensoren er tilstrekkelig avkjølt. Deretter aktiverer du funksjonen igjen.
Kokesensoren er overopphetet, og kokesonene ved siden av har blitt slått av. E8203	Når kokesensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene igjen.
Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. E8204	Bytt batteriet 3V CR2032. Se kapittel → "Bytte av batteri"
Forbindelsen til kokesensoren er brutt. E8205	Slå funksjonen av og deretter på igjen.
Kokesensoren er ødelagt/defekt. E8206	Meld fra til teknisk kundeservice.
Indikatoren til kokesensoren lyser ikke, og kokesensoren reagerer ikke.	Bytt batteriet 3V CR2032. Se kapittel → "Bytte av batteri" Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Se kapittel → "Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet" Meld fra til teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.
Lyset i sensoren blinker to ganger. Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt fordi batteriet er utladet.	Bytt batteriet 3V CR2032. Se kapittel → "Bytte av batteri"

Informasjon, advarsler og feilmeldinger

Dersom det oppstår et problem, vises det automatisk informasjon, advarsler eller feilmeldinger i displayet. Følg instruksjonene på berøringsdisplayet for å løse problemet.

Merknader

- I forbindelse med enkelte advarsler vises det en feilkode i tillegg. Oppgi feilkoden til kundeservice ved behov.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Problem	Utbedring
Lyset i sensoren blinker tre ganger. Forbindelsen til kokesensoren er brutt.	Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Se kapittel → "Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet"
Platetoppen klarer ikke å opprette forbindelse til hjemmenettverket eller ventilatoren. E7010	Slå platetoppen av og så på igjen. Hvis dette vises på nytt, må du kontakte teknisk kundeservice.
Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. E9000/E9010	Ta kontakt med strømleverandøren.
Platetoppen er ikke riktig tilkoblet U400	Koble platetoppen fra strømmettet. Kontroller at platetoppen er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.

Demonstrasjonsmodus

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

 **Kundeservice**

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

E-nummer og FD-nummer

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

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

E-nummeret finner du også på glassflaten til platetoppen. Du kan sjekke kunderegisteret (KI) og FD-nummeret ved å gå til grunninnstillinger. Slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Produert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens

siemens-home.bsh-group.com



9001391484 (991219)