



SIEMENS

Kokesone

EX8..LV...

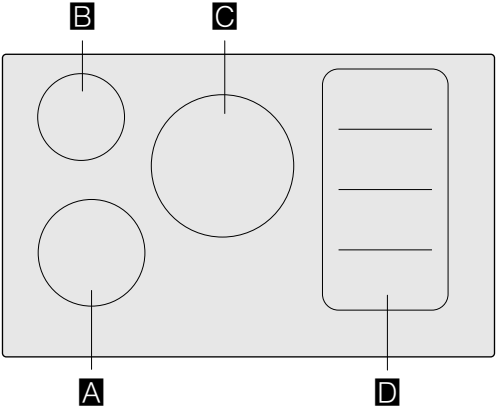
[no] Bruksveiledning



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



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

*  IEC 60335-2-6

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4		Varmefunksjon	18
	Viktige sikkerhetsanvisninger	5	Aktivere	18	
	Årsaker til skader	6	Deaktivere	18	
Oversikt	6			Stekesensor	19
	Miljøvern	7	Fordelene når du steker	19	
Råd om energibesparelse	7		Panner til stekesensoren	19	
Miljøvennlig håndtering	7		Temperaturtrinn	20	
	Koking med induksjon	7	Tabell	20	
Fordeler med matlaging med induksjon	7		Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen	23	
Kokekar	7		Slik stiller du inn	25	
	Bli kjent med apparatet	9		Barnesikring	25
Bryterpanelet	9		Aktivere og deaktivere barnesikring	25	
Kokesonene	10		Permanent barnesikring	25	
Restvarmeindikator	10			Vaskebeskyttelse	26
	Betjening av apparatet	11		Automatisk sikkerhetsutkobling	26
Slå koketoppen på og av	11			Grunninnstillinger	27
Innstilling av kokesone	11		Slik kommer du til grunninnstillingene:	28	
Anbefalinger for tilberedning	12			Energibruksindikasjon	29
	Flex-sone	14		Test av kokekar	29
Råd for bruk av kar	14			Strømstyring	30
Som en eneste hel kokesone	14			Home Connect	30
Som to uavhengige kokesoner	14		Installere	30	
	Move-funksjon	15	Innstillinger for Home Connect	32	
Aktivere	15		Programvareoppdatering	34	
Deaktivere	15		Fjerndiagnostisering	34	
	Tidsfunksjoner	16	Datavern	34	
Programmering av tilberedningstid	16		Samsvarserklæring	34	
Varseluret	16			Tilkobling avtrekkshette	35
Stoppeklokkefunksjon	17		Installere	35	
	PowerBoost-funksjon	17	Koble fra nettverket	36	
Aktivere	17		Styring av hetten via koketoppen	36	
Deaktivere	17		Innstillinger hettestyring	37	
	ShortBoost-funksjon	18		Rengjøring	37
Anbefalinger ved bruk	18		Koketopp	37	
Aktivere	18		Platetoppprogramme	37	
Deaktivere	18				

	Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ).....	38
	Hva kan du gjøre ved feil?.....	40
	Kundeservice	41
	E-nummer og FD-nummer	41
	Testretter	42

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.

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Brannfare!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for svikt!

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

Advarsel – Fare for skader!

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.



Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Miljøvern

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

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

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

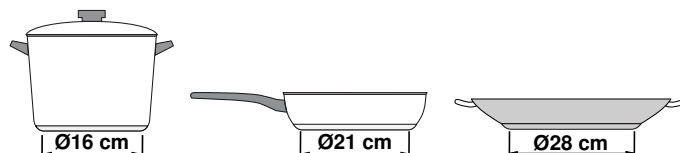
Kokekar

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

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

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

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

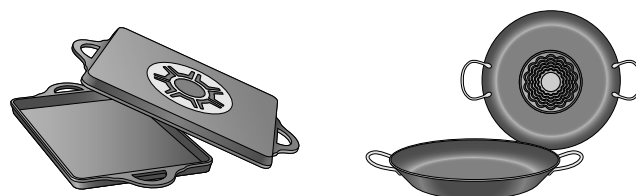


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".

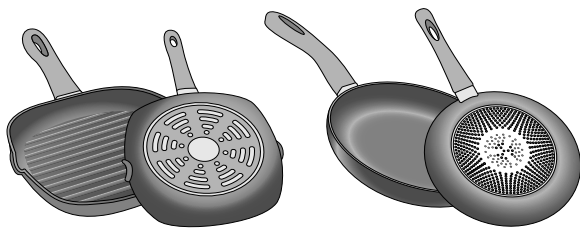


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

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



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



Uegnede kokekar

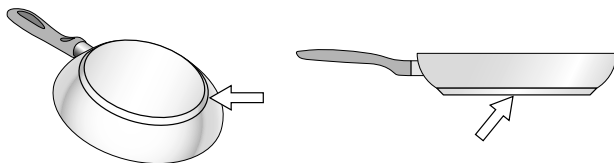
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

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

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Kokekarsensor

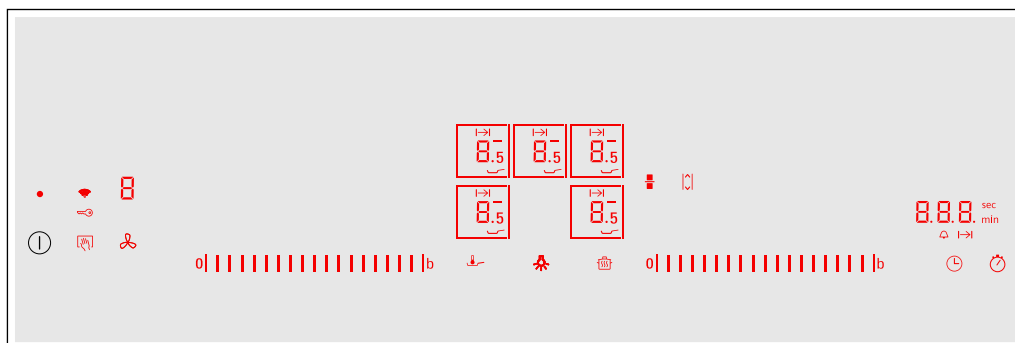
Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

Bli kjent med apparatet

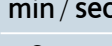
Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i → Side 2

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

Bryterpanelet



Betjeningsfelter	
	Hovedbryter
	Velge kokesone
	Innstillingsområde
	Powerboost- og shortboost-funksjon
	Fleksibel kokesone
	Move-funksjon
	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring og barnesikring
	Varmholdingsfunksjon
	Stekesensor
	Stille inn tilberedningstid og varselur
	Stoppeklokkefunksjon
	WLAN
	Avtrekkstyring
	Belysning av ventilator

Indikatorer	
	Driftstilstand
	Koketrinn
	Restvarme
	PowerBoost-funksjon
	ShortBoost-funksjon
	Varmholdingsfunksjon
	Stekesensor
	Tidsurfunksjon
	Stille inn tilberedningstid
	Timer
	Tidsurindikatorer
	Barnesikring
	WLAN

Betjeningsfelt

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

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

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

Kokesonene

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

Restvarmeindikator

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

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

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

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

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



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

Slå koketoppen på og av

Koketoppen slås på og av med hovedbryteren.

Første gang du slår på apparatet, hentes innstillingen for hjemmenettverket opp. I displayet lyser symbolet  svakt i noen sekunder. For å starte tilkoblingsinnstillingen trykker du på sensoren  og følger instruksene i kapittel → *"Home Connect"*. Du går ut av den opprinnelige innstillingen ved å trykke på en vilkårlig sensor.

Slå koketoppen på/av: Trykk på symbolet ①. Du hører et lydsignal. Nå lyser symbolene og funksjonene til de kokesonene som står til disposisjon. Koketoppen er klar til bruk.

Slå av koketoppen: Trykk på symbolet ① helt til alle indikatorer slukker. Restvarmeindikatoren lyser helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Dersom det ikke har blitt opprettet noen forbindelse til hjemmenettverket eller forbindelsen har blitt brutt, aktiveres alltid den opprinnelige innstillingen for nettverkstilkoblingen når du slår på koketoppen.
- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i noen sekunder.
- Innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at koketoppen slås av. Dersom koketoppen slås på igjen i løpet av dette tidsrommet, tas de siste innstillingene i bruk.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Koketrinn 1 = laveste trinn

Koketrinn 9 = høveste trinn.

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette er merket med **S**.

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

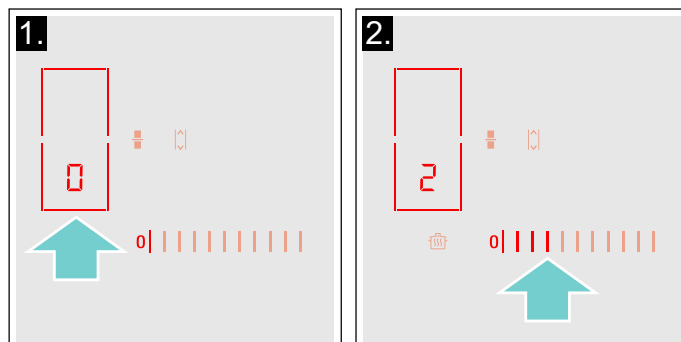
Merknader

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



Kokettrinnet er stilt inn.

Endre effektnivå

velg kokesone og still inn ønsket effektnivå i programmeringssonen.

Slå av kokesonen

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

Merknader

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

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

Koketabell

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

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetball*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
*** Forvarm med koketrinn 8-8.5.		

	Koketrinn	Steketid (min)
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Koking i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite olje*		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Kotelett, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst**	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Scampi, reker	7 - 8	4 - 10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Panneretter, dypfryste	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
***Forvarm med koketrinn 8-8,5.		

Flex-sone

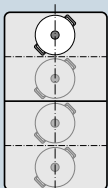
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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

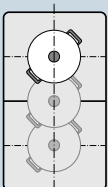
Råd for bruk av kar

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

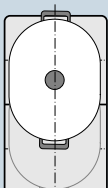
Som en eneste kokesone



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

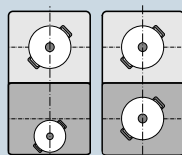


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



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

Som to uavhengige kokesoner



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

Som en eneste hel kokesone

Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone.

Aktivere

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

Endre koketrinn

Velg kokesone og endre koketrinnet i riktig innstillingsområde.

Legge til et nytt kokekar

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

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

Deaktivere

Trykk på symbolet .

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

Som to uavhengige kokesoner

Bruk den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner.

Koble fra hverandre kokesoner

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

Merknader

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

Koble sammen de to kokesonene

Trykk på symbolet .

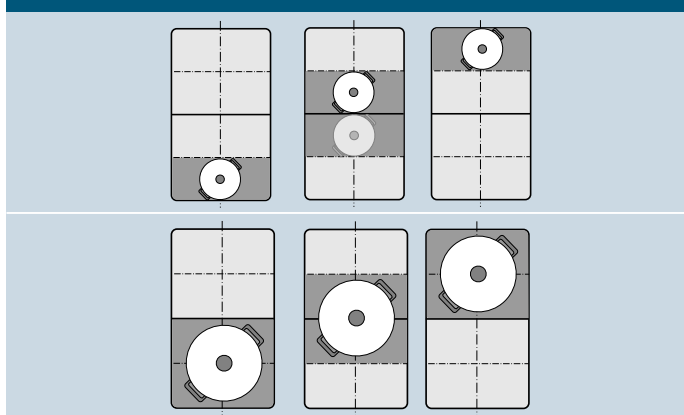
Den fleksible kokesonen er aktivert.

Move-funksjon

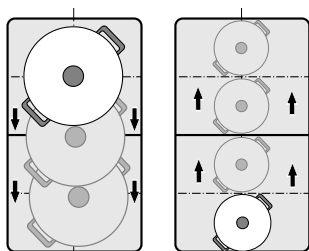
Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

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

Kokeområder



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



Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre område = koketrinn **9**

Midtre område = koketrinn **5**

Bakre område = koketrinn **1.5**

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

Merknader

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

Aktiver

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

Funksjonen er aktivert.

Endre koketrinn

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

Merknader

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

Deaktivere

Trykk på symbolet . Det lyser svakt.

Funksjonen ble deaktivert.

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

Tidsfunksjoner

Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

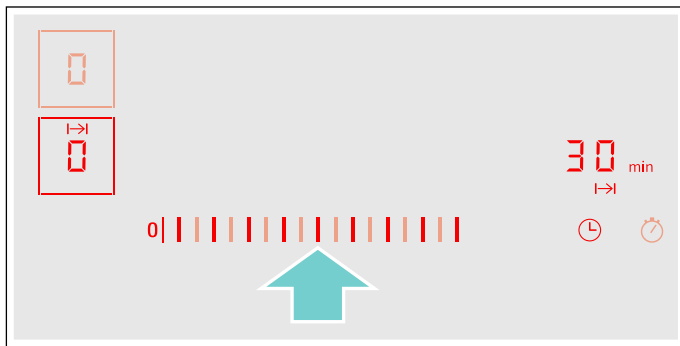
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

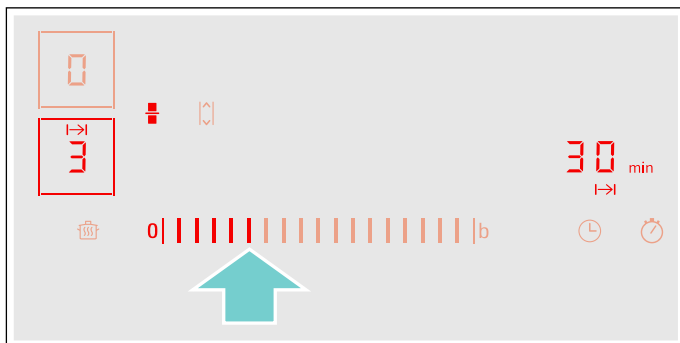
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Slik stiller du inn:

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



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



Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merknader

- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre. Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet → "Grunninnstillinger"
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.
- Dersom funksjonen Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for alle de tre kokesonene.

Stekesensor

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

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet  to ganger og velg deretter kokesone.

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

Trykk på symbolet  for å bekrefte valgt innstilling.

Når tiden er over

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

I tidsurdisplayet blinker  og indikasjonen .

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

Merknader

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

Varseluret

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

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

Slik stiller du inn

1. Trykk på symbolet . I tidsurdisplayet lyser  og indikasjonen .
2. Velg ønsket tid i innstillingsområdet og bekreft innstillingen ved å trykke på symbolet .

Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet .

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

Trykk på symbolet  for å bekrefte valgt innstilling.

Når tiden er over

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

Når du har trykket på symbolet , slukker indikatorene.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

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

Aktivere

Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser **00**.

Tiden begynner å telles ned.

Deaktivere

Trykk på symbolet . I tidsurdisplayet vises **00** og slukker deretter.

Funksjonen er deaktivert.

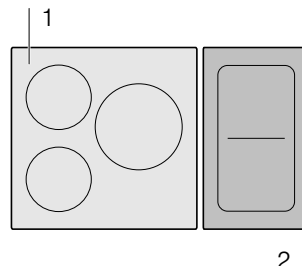
Merk: For å deaktivere stoppeklokken må denne funksjonen være valgt.



PowerBoost-funksjon

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

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



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

Aktivere

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

Deaktivere

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

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

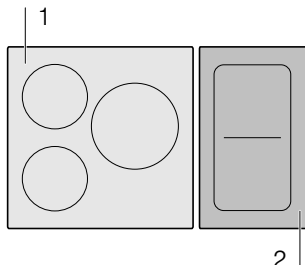


ShortBoost-funksjon

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

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

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



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

Anbefalinger ved bruk

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

Aktivere

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

Deaktivere

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

Merk: Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.



Varmefunksjon

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

Aktivere

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

Deaktivere

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

Stekesensor

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

Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekefunksjon.

Fordelene når du steker

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

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som er egnet for steking. Still inn på temperaturnivå 1 eller 2 dersom du bruker smør, margarin, olivenolje native extra eller svinefett.
- La aldri en tom panne stå og varmes opp uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

Panner til stekesensoren

Det finnes spesielle panner som er egnet for stekesensoren. Dette tilbehøret, som er ekstrautstyr, kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller hos teknisk kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

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

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

Merknader

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

Temperaturtrinn

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

Tabell

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

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

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

	Temperaturtrinn	Total steketid fra signaltone (min)
Kjøtt		
Snitsel, naturell ¹	4	6 - 10
Snitsel, panert ¹	4	6 - 10
Filet ²	4	6 - 10
Koteletter ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wienersnitsel ¹	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tykk) ²	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) ²	5	8 - 12
Biff, gjennomstekt (3 cm tykk) ¹	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹	3	10 - 20
Svinekjøtt ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Bacon ¹	2	5 - 8
Kjøttdeig ³	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm tykk) ¹	3	6 - 15
Karbonader (2 cm tykke) ¹	3	10 - 20
Fylte karbonader ¹	3	10 - 20
Kokte pølser ¹	3	8 - 20
Rå grillpølser ¹	3	8 - 20

¹ Snu flere ganger.

² Ha i olje og mat etter signaltonen.

³ Rør jevnlig.

⁴ Ha i smør og mat etter signaltonen.

⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁶ Tilsett vannet etter signaltonen. Ha i maten så snart vannet har kokt opp.

⁷ Ha i olje og mat etter signaltonen.

	Temperaturtrinn	Total steketid fra signaltone (min)
Fisk		
Fiskefilet, naturell ¹	4	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹	3	10 - 20
Reker ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Stekt fisk, hel ¹	3	10 - 20
Eggeretter		
Speilegg i smør ⁴	2	2 - 6
Speilegg i olje ²	4	2 - 6
Eggerøre ³	2	4 - 9
Omelett ⁵	2	3 - 6
Pannekaker ⁵	5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁵	3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁵	3	10 - 15
Grønnsaker og belgfrukter		
Hvitløk ³	2	2 - 10
Løk, surre blank ³	2	2 - 10
Sprøstekt løk ³	3	5 - 10
Squash ¹	3	4 - 12
Auberginer ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Steke grønn asparges ¹	3	4 - 15
Sopp ³	4	10 - 15
Surre grønnsaker i olje ³	1	10 - 20
Glasere grønnsaker ³	3	6 - 10
Poteter		
Stekte poteter av kokte poteter ³	5	6 - 12
Stekte poteter av rå poteter ³	4	15 - 25
Potetkaker ⁵	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker) ⁴	2	50 - 55
Glaserte poteter ³	3	10 - 15

¹ Snu flere ganger.

² Ha i olje og mat etter signaltonen.

³ Rør jevnlig.

⁴ Ha i smør og mat etter signaltonen.

⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁶ Tilsett vannet etter signaltonen. Ha i maten så snart vannet har kokt opp.

⁷ Ha i olje og mat etter signaltonen.

	Temperaturtrinn	Total steketid fra signaltone (min)
Sauser		
Tomatsaus med grønnsaker ³	1	25 - 35
Hvit saus ³	1	10 - 20
Ostesaus ³	1	10 - 20
Koke inn saus ³	1	25 - 35
Søte sauser ³	1	15 - 25
Dypfryste produkter		
Snitsel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Fjærkrebryst ¹	4	10 - 30
Kyllingnuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Fiskefilet, naturell ¹	3	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹	3	10 - 20
Fiskepinner ¹	4	8 - 12
Steke pommes frites ³	5	4 - 6
Panneretter ³	3	6 - 10
Vårruller ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Annet		
Camembert ¹	3	7 - 10
Krutonger ³	3	6 - 10
Tørre ferdigretter ⁶	1	5 - 10
Riste mandler ⁷	4	3 - 15
Riste nøtter ⁷	4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁷	4	3 - 15
¹ Snu flere ganger. ² Ha i olje og mat etter signaltonen. ³ Rør jevnlig. ⁴ Ha i smør og mat etter signaltonen. ⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ⁶ Tilsett vannet etter signaltonen. Ha i maten så snart vannet har kokt opp. ⁷ Ha i olje og mat etter signaltonen.		

Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen



Grill

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



Teppan Yaki

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

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

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

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

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov

² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Grønnsaker			
Squash ¹	 / 	3	4 - 12
Auberginer ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Steke grønn asparges ¹	 / 	3	4 - 15
Sopp ²	 / 	4	10 - 15
Hvitløk ²		2	2 - 10
Dampe løk ²		2	2 - 10
Glasere grønnsaker ²		3	6 - 10
Poteter			
Stekte poteter av poteter kokt med skall ²		5	6 - 12
Potetkaker ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserte poteter ²		3	10 - 15
Eggeretter			
Speilegg i smør ³		2	2 - 6
Speilegg i olje ¹		4	2 - 6
Eggerøre ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pannekaker ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴		3	10 - 15
Annet			
Risting ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutonger ²		3	6 - 10
Riste mandler ⁶		4	3 - 15
Riste nøtter ⁶		4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁶		4	3 - 15

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov

² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

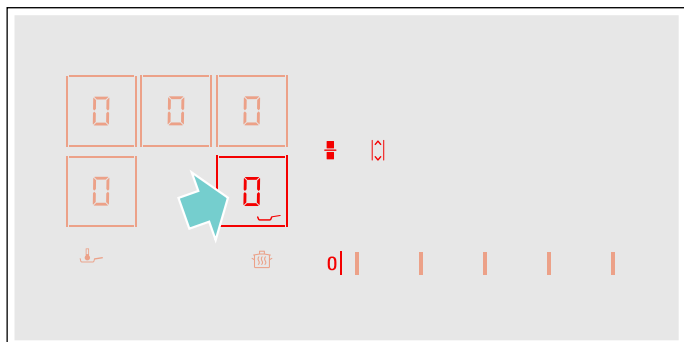
⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

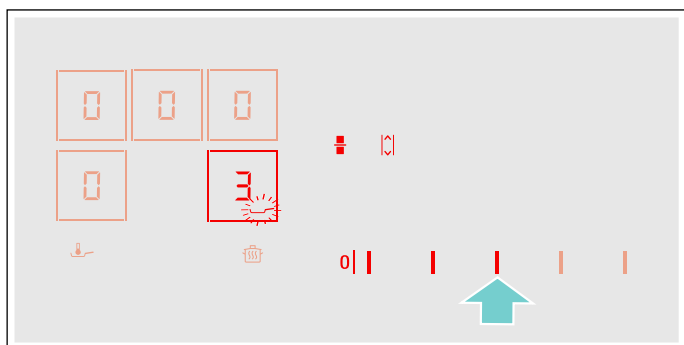
Slik stiller du inn

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

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



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



Funksjonen er aktivert.

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

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

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

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

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

Aktivere:

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

Deaktivere:

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

Permanent barnesikring

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

Inn- og utkobling

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



Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en sperrefunksjon til rengjøring.

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

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

Merknader

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



Automatisk sikkerhetsutkobling

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

Kokesonen varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

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

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

Grunninnstillinger

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

I displayet	Funksjon
c 1	Barnesikring 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert.
c 2	Signaltoner 0 Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet. 1 Kun feilsignal er innkoblet. 2 Kun bekreftessignal er innkoblet. 3 Alle signaltoner er koblet inn.*
c 3	Vis strømforbruk 0 Deaktivert.* 1 Aktivert.
c 5	Automatisk programmering av tilberedningstiden 00 Utkoblet.* 0 199 Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varselurfunksjonens signaltonevarighet 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c 7	Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt. 0 Deaktivert. Maks. effekt for platetoppen.*/** 1 1000 W minimumseffekt. 1.5 1500 W ... 3 3000 W anbefalt for 13 ampere. 3.5 3500 W anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W 4.5 4500 W anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9.5 Maks. effekt for platetoppen.**
c 11	Endre forhåndsinnstilte effekttrinn for Move-funksjonen _9 Forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokeområde. -5 Forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokeområde. -1.5 Forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokeområde.
c 12	Sjekk kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen 0 Ikke egnet 1 Ikke optimalt 2 Egnet

c 13 Konfigurere aktivering av den fleksible kokesonen

- 0 Som to uavhengige kokesoner.
1 Som én enkelt kokesone.*

c 0 Tilbakestille til standardinnstillinger

- 0 Individuelle innstillinger.*
1 Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

*Fabrikkinnstilling

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

Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

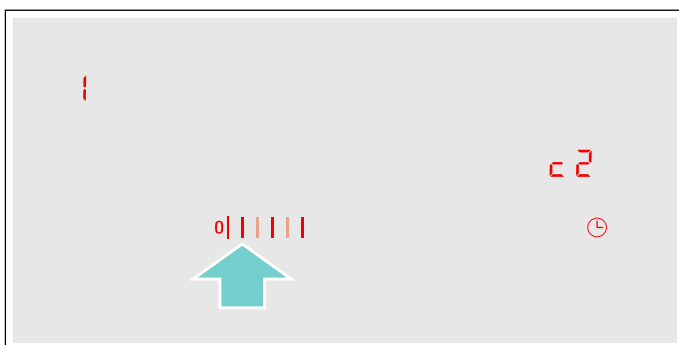
- Slå på koketoppen.
- Berør symbolet  i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

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

- Hvis du berører symbolet  på nytt, kommer du til grunninnstillingene.
I visningene lyser c 1 og 0 som forhåndsinnstilling.



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



- Berør symbolet  i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

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

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

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

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

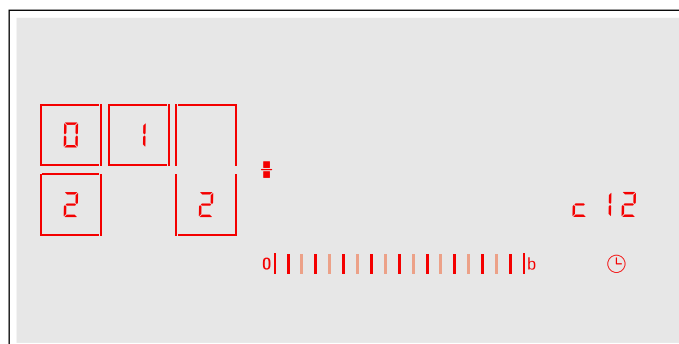
Test av kokekar

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

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

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

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



Kontroller resultatet med følgende tabell:

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

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

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

Strømstyring

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

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

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

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

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

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 5
- 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.

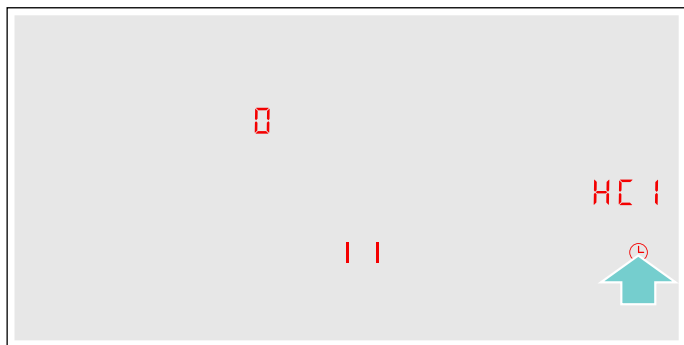
Appen må åpnes til konfigurering.

Automatisk registrering på hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

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

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.

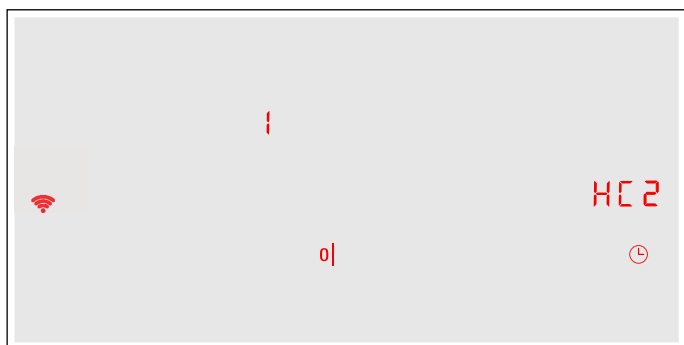


4. Still inn verdien **1** i innstillingsområdet. I betjeningspanelet blinker **1** og symbolet .
5. Trykk på WPS-knappen på ruter innen 2 minutter. Når symbolet  har sluttet å blinke i betjeningspanelet og lyser konstant i stedet, er koketoppen koblet opp til hjemmenettverket.

Merk:

Dersom det ikke kan opprettes noen forbindelse, vises verdien **2** "manuell tilkobling". Koble apparatet til hjemmenettverket manuelt eller start automatisk tilkobling på nytt.

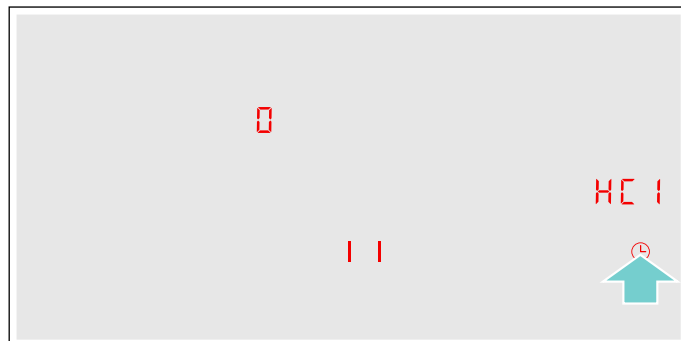
Apparatet prøver automatisk å koble seg til appen, og innstillingen **HC 2** vises. I innstillingsområdet blinker verdien **1**.



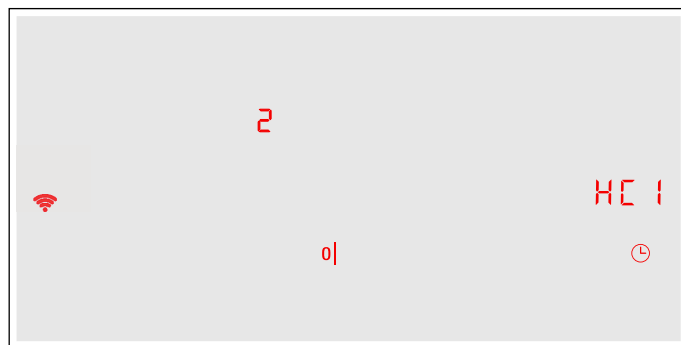
6. Start appen på den mobile enheten og følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling. Tilkoblingen er avsluttet når kokesoneindikatoren viser verdien .

Manuell registrering på hjemmenettverket

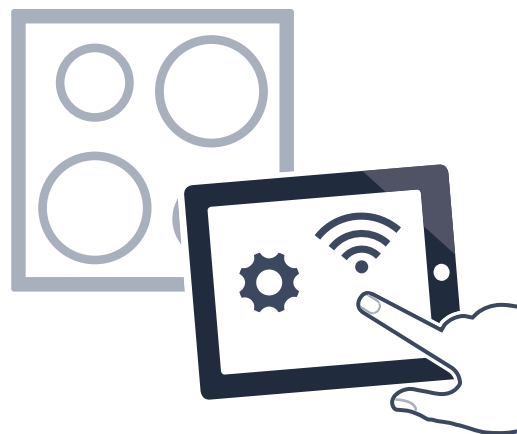
1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.



4. Still inn verdien **2** i innstillingsområdet. I betjeningspanelet blinker **2** og symbolet .

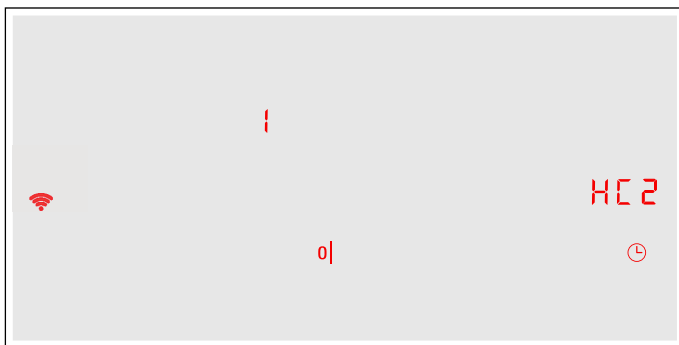


5. Koble en mobil enhet til koketoppens nettverk med navnet "HomeConnect" og sikkerhetsnøkkelen "HomeConnect".



Når symbolet  har sluttet å blinke i betjeningspanelet og lyser konstant i stedet, er koketoppen koblet opp til hjemmenettverket.

Apparatet prøver automatisk å koble seg til appen, og innstillingen **HC2** vises. I innstillingsområdet blinker verdien **1**.



6. Start appen på den mobilen enheten og følg anvisningene for manuell nettverkstilkobling. Tilkoblingen er avsluttet når kokesoneindikatoren viser verdien **0**.

Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan nå som helst tilpasses dine behov.

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

Indikator	Funksjon
HC1	Tilkobling til hjemmenettverket (WLAN)
0	Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen.
1	Automatisk tilkobling.
2	Manuell tilkobling.
3	Tilkoblet.
HC2	Tilkobling til app
0	Ikke tilkoblet.
1	Opprett forbindelsen.
HC3	Tilkobling til WLAN
0	Trådløs modul utkoblet.
1	Trådløs modul innkoblet.
HC4	Innstillinger via app
0	Utkoblet.
1	Innkoblet.*
HC5	Programvareoppdatering
1	Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon.
2	Start installasjonen.
HC6	Kundeservice har fjerntilgang
0	Ikke tillatt.
1	Tillatt.
* Grunninnstilling	

Indikator	Funksjon
HC7	WLAN-signalstyrke
0	Ikke koblet til hjemmenettverket (WLAN).
1	Signalstyrke 1 (dårlig)
2	Signalstyrke 2 (middels)
3	Signalstyrke 3 (god)
HC8	Tilkobling til Home Connect-server
0	Ikke tilkoblet.
1	Tilkoblet.
* Grunninnstilling	

Merknader

- Innstillingen **HC2** vises bare når apparatet er koblet til hjemmenettverket.
- Innstillingen **HC3** vises bare når apparatet har vært koblet til et nettverk.
- Innstillingen **HC5** vises bare når en oppdatering er tilgjengelig.
- Innstillingen **HC6** vises bare når kundeservice forsøker å koble seg til apparatet. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid avslutte den igjen.
- Innstillingene **HC7** og **HC8** vises bare når det er opprettet forbindelse til WLAN.

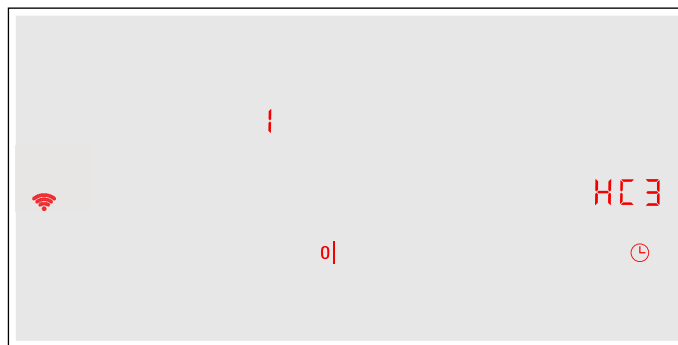
Deaktivere WLAN

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

Merk:

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

- Slå på kokekoppen.
- Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
- Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC3** vises. **1** lyser i kokesoneindikatoren.



- Still inn verdien **0** i innstillingsområdet. WLAN er deaktivert, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Koble fra nettverket

Platetoppen kan når som helst kobles fra nettverket.

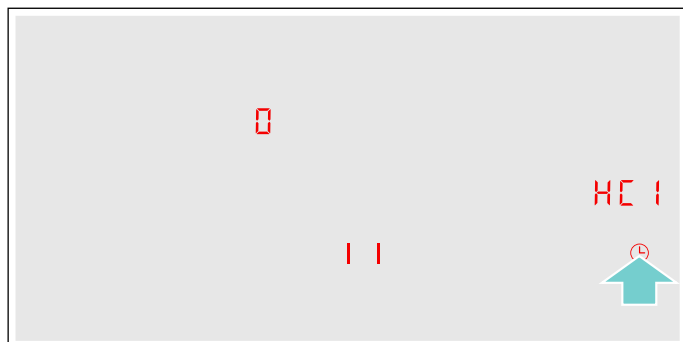
Merk:

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

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.
4. Still inn verdien  i innstillingsområdet. Apparatet er koblet fra hjemmenettverket, og symbolet  slukker i betjeningsfeltet.

Koble til nettverket

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.



4. I innstillingsområdet stiller du inn verdien  "Automatisk tilkobling" eller verdien  "Manuell tilkobling".
5. Følg anvisningene iht. → "Automatisk registrering på hjemmenettverket" eller → "Manuell registrering på hjemmenettverket".

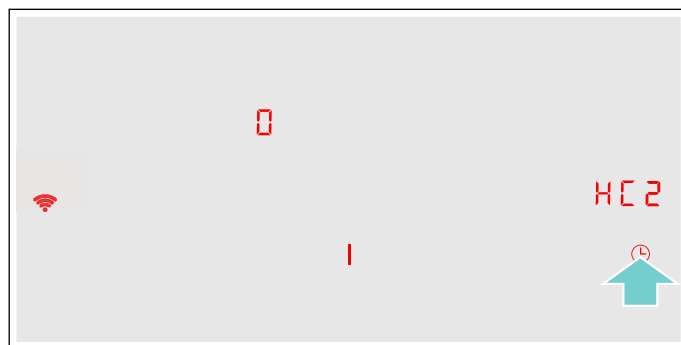
Koble til app

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 33 → "Koble til nettverket" på side 33

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 2** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.



4. Still inn verdien  i innstillingsområdet.
5. Følg instruksjonene i appen for å avslutte tilkoblingen.

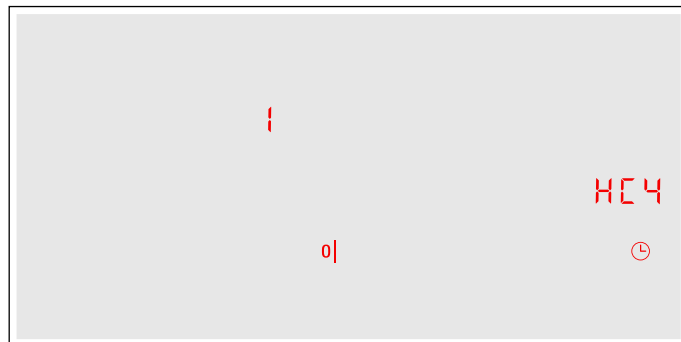
Innstillinger via app

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

Merknader

- Platetoppen må være slått av når grunninnstillingene skal endres.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.
- Ved levering er overføring av innstillingene aktivert.
- Dersom overføring av innstillinger er deaktivert, er det kun driftsstatus for platetoppen som vises i Home Connect-appen.

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 4** vises.
4. Velg verdien  i innstillingsområdet for å aktivere overføringen, og velg verdien  for å deaktivere overføringen.



Bekreftede innstillinger for tilberedning

Så snart det overføres innstillinger for tilberedning til en kokesone, begynner kokesoneindikatoren, timerindikatoren eller den endrede funksjonen å blinke, avhengig av innstilling. Trykk på ønsket kokesoneindikator for å bekrefte innstillingene. Berør en hvilken som helst annen tast på platetoppen for å avvise innstillingene.

Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres koketoppens programvare (for eksempel optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer). Forutsetningene er at du er Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om hvor du kan laste ned programvareoppdateringen.

Når nedlastingen er fullført, kan du starte installasjonen på koketoppen (grunninnstillinger, innstilling **HCS**) eller Home Connect-appen hvis du er koblet på ditt lokale nettverk.

Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

- Du kan fortsatt bruke koketoppen under nedlastingen.
- 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

Ved feil kan kundeservice gå inn på ditt apparat ved hjelp av fjerndiagnostisering.

Kontakt kundeservice og påse at apparatet er koblet til Home Connect-serveren, og sjekk om fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land.

Merk:

For mer informasjon om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, kan du gå inn på Hjelp og support-siden på Home Connect-nettstedet for landet ditt: 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 Wi-Fi-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								

Tilkobling avtrekkshette

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.

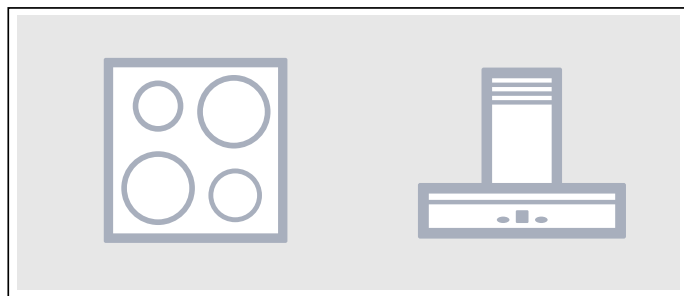
Begge apparatene kan styres med appen og betjeningsfeltet.

Her må du se de vedlagte dokumentene om Home Connect og Home Connect-kapittelet. → "Home Connect" på side 30



Direkte tilkobling

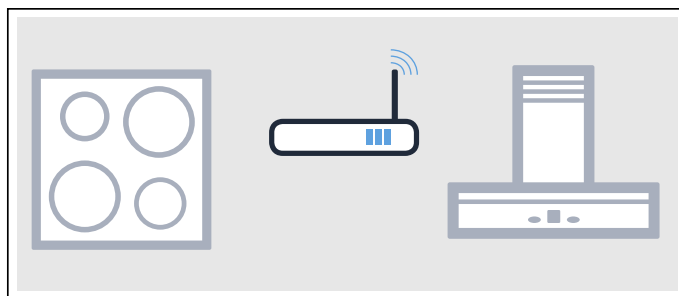
Hvis apparatet kobles direkte til en ventilator, kan ventilatoren styres via koketoppen. Det er ikke mulig å koble begge apparatene til hjemmenettverket eller appen. Begge apparatene kan styres med betjeningsfeltet.



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 5
- 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. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Trykk på symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises. I kokesonedisplayet lyser .
4. Still inn verdien  i innstillingsområdet. I displayet for kokesonene blinker .
5. Start tilkoblingen på ventilatoren innen 2 minutter. Platetoppen er koblet til ventilatoren når kokesonedisplayet viser verdien . Etter at du har gått ut av innstillingsmenyen, vises symbolene for platetoppbasert avtrekksstyring i platetoppens betjeningsfelt.

Tilkobling via hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

Du trenger tilgang til ruter. Hvis dette ikke er tilfelle, må du følge punktene i "Direkte tilkobling".

Kontroller først at ventilatoren er koblet til appen eller hjemmenettverket.

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Trykk på symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises. I kokesonedisplayet lyser  (ikke tilkoblet) eller  (koblet til hjemmenettverket).
4. Still inn verdien  i innstillingsområdet. I displayet for kokesonene blinker .
5. Dersom apparatet ikke har vært koblet til hjemmenettverket før, trykker du på WPS-knappen på ruter. Innen 2 minutter. Koketoppen kobles til hjemmenettverket. I kokesonedisplayet vises verdien . Oppkoblingen til ventilatoren starter automatisk og er aktiv i 2 minutter. Dersom apparatet allerede er koblet til hjemmenettverket, går du videre til neste trinn.
6. Start tilkoblingen på ventilatoren. Platetoppen er koblet til ventilatoren når kokesonedisplayet viser verdien . Etter at du har gått ut av innstillingsmenyen, vises symbolene for platetoppbasert avtrekksstyring i platetoppens betjeningsfelt.

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 (Grunninnstillinger, Innstilling ).

Koble fra nettverket

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

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 4 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Trykk på symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises.
4. Still inn verdien  i innstillingsområdet. 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 37

Du kan utføre ytterligere innstillinger via betjeningsfeltet.

Innstilling av viften

Aktiver

1. Trykk på symbolet .
2. Velg viftetrinn. Du kan velge mellom trinn 1, 2 og 3. For å stille inn intensivtrinnene må du berøre tast 4 eller 5, eller berør tast **b** gjentatte ganger, helt til ønsket intensivtrinn er innstilt.

Viften er aktivert.

Deaktivere

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

Stille inn automatisk drift

Aktiver

Berør symbolet  til symbolet  vises i betjeningsfeltet.

Ved damputvikling startes viften automatisk.

Deaktivere

Berør symbolet  helt til symbolet  går ut, eller still inn et annet viftetrinn.

Automatisk modus er deaktivert.

Innstilling av hettens belysning

Du kan slå hettens lys på og av på koketoppens betjeningsfelt.

Trykk på symbolet .

Innstillinger hettestyring

Den koketoppbaserte hettestyringen kan når som helst tilpasses dine behov.

Indikator	Funksjon
c 16	Tilkobling platetopp - hette
0	Ikke tilkoblet / koble fra forbindelsen.
1	Start tilkoblingen.
2	Koblet til hjemmenettverket (WLAN).
3	Koblet til avtrekkshette.
c 18	Automatisk start av viften
0	Utkoblet. Ved behov må hetten slås på manuelt.
1	Slått på med automatisk drift.* Hetten slås på i automatisk drift når en platetopp slås på.
2	Slått på med manuell drift. Hetten slås på med et fast innstilt trinn når en kokesone slås på.
c 20	Vifteetterløp
0	Viften slås av med platetoppen.
1	Slått på med automatisk drift.*
2	Slått på med standard vifteetterløp.
3	Ingen endring av innstillingene.
c 21	Automatisk innkobling av belysningen
0	Utkoblet.
1	Innkoblet.* Belysningen slås på når platetoppen slås på.
c 22	Automatisk utkobling av belysningen
0	Utkoblet.*
1	Innkoblet Belysningen slås av når platetoppen slås av.
* Grunninnstilling	

Merk:

Innstillingene **c 18**, **c 20**, **c 21** og **c 22** vises bare når apparatet er koblet til en avtrekkshette.

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:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamber
- 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 spesialsvamber 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 forbrekking.*
* 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.

Platetoppamme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetoppammen:

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

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

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

Barnesikringen er aktivert.

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

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor hører jeg en signaltone?

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

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

Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?

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

Du finner mer informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Strømstyring*" på side 30

Lyder

Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i drift. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien og er ikke en indikasjon på defekt.

Mulige lyder:

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:

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

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller når kokekar av forskjellig størrelse og ulikt materiale brukes samtidig. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

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

Ventilatorlyd:

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

Rytmiske lyder som tikkingen til en klokke:

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

Kokekar**Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?**

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

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

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

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

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

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

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

Rengjøring**Hvordan rengjøres platetoppen?**

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

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

? Hva kan du gjøre ved feil?

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

I displayet	Mulig årsak	Løsning
Ingen	Strømtilførselen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblingsskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker	Betjeningspanelet er fuktig, eller det ligger en gjenstand på det.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
I displayet for kokesonene blinker —	Det er oppstått en feil med elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningspanelet med hånden et kort øyeblikk.
<i>F2 / E70 15</i>	Elektronikken har blitt overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på et vilkårlig symbol på platetoppen.
<i>F4 / E70 15</i>	Elektronikken har blitt overopphetet, og alle kokesoner har blitt slått av.	
<i>F5</i> + effekttrinn og signaltone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern det aktuelle kokekaret. Feilvisningen slukker kort tid etter. Du kan fortsette tilberedningen.
<i>F5</i> og signaltone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av.	Fjern det aktuelle kokekaret. Vent noen sekunder. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilmeldingen slukker, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1 / F6</i>	Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte arbeidsflaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen har blitt aktivert. Se kapittel
<i>E70 10</i>	Platetoppen klarer ikke å opprette forbindelse til hjemmenettverket eller ventilatoren.	Bekreft feilen ved å trykke på et vilkårlig sensorfelt. Du kan lage mat som vanlig, uten tilkobling. Dersom feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med strømlleverandøren.
<i>U400</i>	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet	Koble platetoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
<i>DE</i>	Demomodus er aktivert	Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og slå på igjen. Trykk på et vilkårlig sensorfelt i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.

Merknader

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



Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Testretter

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

Informasjonen i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for induksjonskokeplate HZ 390042) med følgende dimensjoner:

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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens

siemens-home.bsh-group.com



9001417084 (991129)